



Tiramisù

di Cinzia Albertoni

Gaudio del gusto. Imperdonabile peccato di gola.

Antidoto allo stress metropolitano. Risarcimento al vuoto esistenziale dell'oggi. Chi non ama il Tiramisù, scagli la prima pietra. Tre regioni se ne contendono l'origine: il Piemonte, la Toscana, il Veneto. A noi piace ovviamente pensare che l'idea primigenia sia nostra. Anche non fosse, inoppugnabili documenti raccontano che veniva offerto nelle case di piacere della Serenissima Repubblica come corroborante prima e dopo le fatiche libidinose.



Savoardi, caffè, zucchero, uova, mascarpone, cioccolato, un complotto di ingredienti dai poteri strabilianti: fortificante, stimolante, energetico, antidepressivo, afrodisiaco. Un'arma gastronomica che dovrebbe circolare con le istruzioni per l'uso perché, a seconda delle quantità e della freschezza dei componenti, può essere benigna o maligna. E' una ricetta assassina perché impenna la colesterolemia, ma che c'importa, essa ci catapultata senza indugi in uno stato di grazia. Come tutti i godimenti, il suo è un piacere effimero, durevole quei pochi minuti dedicati al trangugiamento del dessert, il quale nel suo transito orale impone alle nostre papille gustative una provocazione a dir poco sfrontata. Della stessa ci rimarrà un ricordo indelebile, addirittura fisico, tangibile e visibile, perché il Tiramisù soggiace alla crudele regola culinaria per cui le cose buone rimangono solo fuggenti istanti nel palato e per il resto della vita... sui fianchi. Ogni meraviglioso sollazzo ha il suo castigo corrispondente.

Tuorli d'uovo e zucchero vanno amalgamati fintantoché spumeggiano. L'azione oggi si compie barbaramente con le fruste elettriche, se fatta a mano entra di diritto nelle no-

stalgie di un piccolo mondo antico perduto. L'incorporamento del mascarpone, questo sì obbligatoriamente a mano, dev'essere compiuto con la leggerezza di polso di un direttore d'orchestra.

La crema aurea va poi spalmata sul letto di savoiardi inzuppati nel caffè. Si evitino per favore le "smaltade" e non si armeggi con la spatola come fosse una cazzuola. Lo spargimento del cacao amaro su questa coltre squisita deve avere il ricordo della soave caduta biblica della manna dal cielo e *melius abundare quam deficere*.

Gustare una bella porzione di Tiramisù e poi pentirsene, è un atto mentale che puzza d'ipocrisia, lo stesso che godere in un letto clandestino e poi battersi il petto. Bisogna essere consapevoli delle proprie scelte a priori e avvertiti delle conseguenze. Chi piagnucola sul proprio sovrappeso come fosse una maledizione dovuta al fato e non all'ingordigia, alla sedentarietà, alla pigrizia, non è meritevole di comprensione. Si pappi la sua fetta di torta a cuor leggero o si astenga. Le mezze misure, le frasi interlocutorie, le tergiversazioni sono scuse melense.

Chi, all'offerta, sa rifiutare una dose di Tiramisù pur avendo già l'acquolina in bocca, chi è capace di rinunciare alla sua celestiale dolcezza, chi si priva con cosciente sacrificio di questo cibo divino, è un eroe. Colui il quale supera questa prova crudele può dichiararsi, tout court, persona tutta d'un pezzo. □