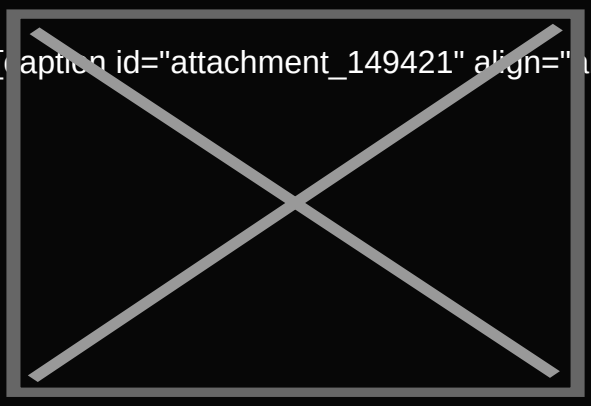
Tiramisù World Cup: «Posso mettere il pesce nel tiramisù creativo?»

tiramisu-pistacchi-b-0fe89475

A poco più di due mesi dalla sfida più golosa dell'anno, i partecipanti alla **Tiramisù World Cup** si stanno già allenando per preparare il "tiramisù più buono del mondo" nelle terre del Prosecco, fra Conegliano, Pieve di Soligo, Valdobbiadene e Treviso dall'1 al 4 novembre. E tra chi ha scelto di preparare il dolce con una proposta di ingredienti diversi dagli originali, c'è chi ha qualche dubbio se la propria "**ricetta creativa**" possa essere… un po' troppo creativa!

[caption id="attachment_149421" align="alignleft" width="300"]



Tiramisu? con i baba?[/caption]

Se lo scorso anno c'era stato chi aveva usato i **babà** (rigorosamente analcolici), i **pistacchi**, i **fichi** o le **arance** (e relative marmellate), e chi il **peperoncino** o il **tabacco**, e poi ancora chi aveva osato con una ricetta alla cipolla di Tropea e un'altra al wasabi, quest'anno le proposte sembrano essere addirittura più "bizzarre". Molti concorrenti che decidono di partecipare alla Tiramisù World Cup di quest'anno, iscrivendosi nella categoria "ricetta creativa", chiedono **chiarimenti e informazioni**, cercando di sciogliere i loro dubbi. E alcuni sono davvero particolari.

"**Posso mettere il paté di pesce nel Tiramisù?**", "Accettate anche la ricetta con il mais?", "Vorrei usare l'ananas…", "Può essere salato?", "Io lo preparo con la crema pasticciera". Queste sono solo alcune delle richieste arrivate negli uffici di Twissen, quartiere generale della Tiramisù World Cup. C'è

poi chi ha proposto le banane, le fragole e la ricotta (varianti viste anche lo scorso anno, alcune delle quali sono descritte nella sezione “ricette” del sito per le iscrizioni, *ndr*.) e chi di realizzarlo nella forma tipica del sushi.

«Oltre a rispettare le regole di gara, l’aspetto importante è chiaramente quello di non stravolgere la natura del Tiramisù - commenta **Roberto Lestani**, presidente della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, che patrocina l’evento -. Ben vengano la fantasia e la creatività, poi saranno i giudici a valutare se la combinazione degli ingredienti è equilibrata e gustosa. D’altronde, la novità che è stata prevista per quest’anno è proprio quella di eleggere un “campione del Tiramisù creativo” e uno del “Tiramisù originale” per premiare entrambe le ricette».

E il doppio “campione” ha stimolato qualche concorrente a cimentarsi in una doppia sfida, iscrivendosi sia nella categoria della ricetta originale (approvata dall’Accademia Italiana della Cucina, che prevede mascarpone, savoiardi, zucchero, caffè, uova e cacao) sia in quella creativa, scegliendo due giorni e due location diverse di gara: «Il regolamento lo consente - spiega **Francesco Redi** di Twissen, organizzatore e ideatore della TWC - . Così il concorrente avrà modo di intrattenersi più giorni nelle terre del Prosecco, scoprendo le città di gara, i tesori culturali ed enogastronomici dell’intera Marca e del suo capoluogo».

Per la gara, la Tiramisù World Cup ha scelto gli “**ingredienti**” delle aziende: Matilde Vicenzi (savoiardi), Hausbrandt (caffè), Lattebusche (mascarpone); oltre a loro, anche Astoria Wines, Dolcefreddo Moralberti, Tognana Porcellane e Best Western Premier BHR Treviso Hotel.