

# FRIGO WEEKLY 163

## ORIGINI E TRADIZIONI



**Ruggeri**  
È pensata per aggiungere bellezza e colore alla tavola delle feste Origami DiVino, l'esclusiva edizione limitata di Ruggeri che veste la bottiglia di Santo Stefano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG come un uovo di Pasqua.

“ *Se il cibo è il linguaggio più universalmente umano, ogni cucina è lo specchio di una società.* ”

**MARINO NIOLA**

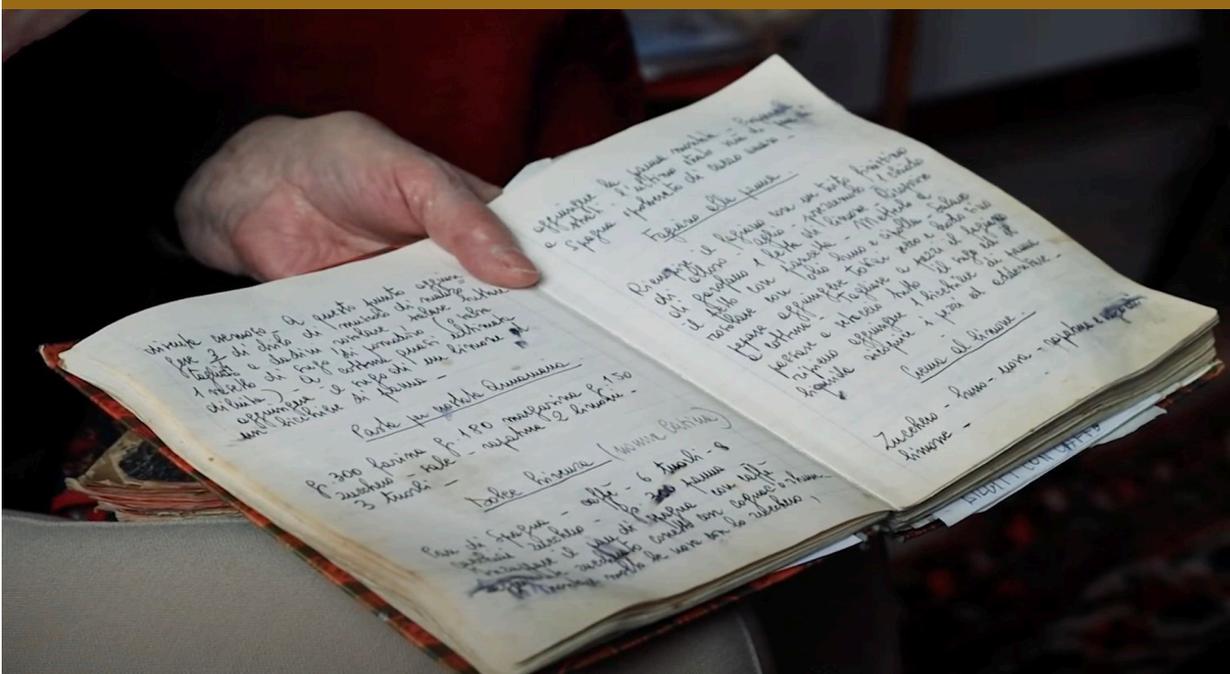
**Lungoparma**  
Lo Spumante Il Classico, un Brut dall'anima fresca e innovativa, affinato 30 mesi sui lieviti con un minimo di 6 mesi di sboccatura, perfetto per accompagnare ogni momento del pasto, dagli aperitivi al dessert.



**CONSIGLIO ECO** Usiamo bacinelle al posto dell'acqua corrente per lavare frutta e verdura.

[www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

## LE ORIGINI DEL TIRAMISÙ



*Come nella ricerca del proprio albero genealogico, anche il tiramisù ha dei suoi antenati, e la certezza si trova in un ricettario scritto a mano, ricevuto il giorno del matrimonio e lasciato dalla nipote Sandra "Ducci" Micheletto, di Nonna Catina di Sacile (PN). Sandra spiega: «Le differenze rispetto alla ricetta originale? Sono semplicemente delle varianti alla versione che oggi conosciamo».*

Sandra Micheletto, conosciuta da tutti come "Ducci", è nata a Sacile (PN) nel 1929. Ha raccontato di due libri scritti a mano che aveva portato dalla casa di famiglia il giorno del suo matrimonio. In uno di questi testi si trova la ricetta della suocera di sua madre, che, fra i dolci serviti nella sua trattoria di Sacile, preparava il "Dolce Livenza".

La compianta signora Sandra (mancata nell'agosto del 2024) accompagnava la visione di un vecchio manoscritto contenente la ricetta di quello che può essere considerato l'antenato del Tiramisù. Sebbene ci siano alcune differenze rispetto alla versione moderna, tutte le modifiche sono variazioni della ricetta originale, proprio come oggi la conosciamo.

Rispetto alla versione oggi famosa in tutto il mondo, la ricetta dell'"antenato" prevedeva dosi e varianti che si ritrovano ancora nel Tiramisù, come accade nelle creazioni dei partecipanti alla Tiramisù World Cup (TWC), che quest'anno si terrà a Treviso dal 9 al 12 ottobre, e in

ogni famiglia, in Italia e nel mondo. Così, al posto del mascarpone, veniva utilizzata la panna montata; al biscotto savoiardo (ancora poco usato nella zona all'epoca) veniva preferito il pan di Spagna. Inoltre, si suggeriva di aggiungere rum o cognac (oggi qualcuno usa il Marsala), sebbene nella ricetta originale non fosse previsto l'uso di alcol. Queste differenze rispetto alla versione che conosciamo oggi non



sono da considerarsi errori, ma varianti che ancora si ritrovano nelle abitudini di molti appassionati del celebre dessert tricolore.

«Per noi è stata un'autentica sorpresa, emersa attraverso i video di VisitSacile», racconta Francesco Redi, ideatore e organizzatore della Tiramisù World Cup, che in questi giorni è in tour a New York (USA) e Toronto (Canada) per celebrare il Tiramisù Day, in collaborazione con il partner Matilde Vicenzi. «Quello che viene mostrato nel video è la prova di un "predecessore" del Tiramisù, come oggi lo conosciamo, con i suoi ingredienti originali (uova, zucchero, mascarpone, savoiardi, caffè e cacao).»

«Non solo, è la dimostrazione di come, in passato, in tutte le cucine delle case si preparassero ricette con gli ingredienti a disposizione, come uova e zucchero, che sono la base del Tiramisù», aggiunge Redi. «Da lì sono nate le sperimentazioni e le nuove creazioni, con le diverse derivazioni e interpretazioni del dolce.»

### RICETTE

*Paccheri con calamari e pistacchi su crema di zucchine*  
Di: scuola di cucina Cucina 16 (TO)

**Ingredienti**  
per 4 persone

320 g Il Pacchero di Pasta Armando  
700-800 g di calamari  
500 g di zucchine novelle con i fiori  
50 ml di panna  
30 ml di olio extra vergine di oliva  
2 spicchi di aglio  
q.b. sale  
q.b. pepe  
q.b. peperoncino  
q.b. pistacchio in granella

### Preparazione

In una padella profonda fare un fondo di olio e saltare le zucchine con un taglio a rondelle, se i fiori sono disponibili unire anche quelli, salare e pepare. Fare



una cottura senza rosolare le zucchine. Pulire i calamari aprendoli in maniera trasversale, tagliarli a strisce di circa 2 cm. Saltare i calamari in padella con olio e aglio per pochissimi minuti a fuoco vivace, se gradito sfumare con poco vino bianco secco. Aggiustare di sale solo dopo aver assaggiato. Riprendere le zucchine, calde, e metterle nel bicchiere del frullatore con poca acqua calda e 50 ml di panna, il peperoncino e frullare fino a rendere la preparazione molto cremosa. Lessare la pasta, scolare la pasta due-tre minuti prima del termine della cottura, scolarla e farla insaporire con i calamari spadellando. Distribuire la crema di zucchine sul fondo dei piatti e adagiare sopra i paccheri conditi con il sugo di calamari. Spolverizzare con il pistacchio in granella e un filo di olio extra vergine di oliva.