

il TIRAMESÙ de LE BECCHERIE



LA STORIA



Il Tiramisù, o *Tiramesù* in dialetto trevigiano, è il dolce italiano per eccellenza, ne esistono innumerevoli varianti e la sua semplice golosità ne ha decretato il successo a livello internazionale. Tiramisù è una delle cinque parole italiane più conosciute al mondo!

La storia del Tiramisù è legata a doppio filo con quella de Le Beccherie, storico ristorante di Piazza Ancillotto, in centro a Treviso. Fu lì che il dessert venne codificato per la prima volta, nel 1972, quando la voce *Tiramesù* comparve nella carta dei dolci del ristorante.

La sua genesi però risale a qualche anno prima, quando l'allora proprietaria del locale, Alba Campeol, era in attesa del figlio Carlo. Era il 1955. Per aiutare la giovane nuora e recuperare le forze, la suocera di Alba era solita prepararle *lo sbatutìn* a base di zabaione e caffè, un pieno di energie per affrontare i tanti impegni della giornata. Terminato lo svezzamento e tornata nelle cucine del ristorante, Alba pensò di proporre un nuovo dolce ispirato a quel ricordo e, insieme al pasticciere del locale Roberto Lolì Linguanotto, cominciò un lungo



RISTORANTE LE BECCHERIE

Piazza Ancillotto, 9

31100 Treviso

Tel. (+39) 0422 540871

www.lebeccherie.it

Chiuso martedì



il TIRAMESÙ de LE BECCHERIE

periodo di sperimentazione, conclusosi appunto tra il 1971 e il 1972.

Le Beccherie parteciparono alla Fiera Campionaria di Milano (oggi Expo), presentando un menù che si concludeva proprio con il *Tiramesù*.

Ancora oggi Le Beccherie custodisce questa golosa tradizione: il *Tiramesù* viene preparato secondo la ricetta originale, nella versione classica.



I RICONOSCIMENTI

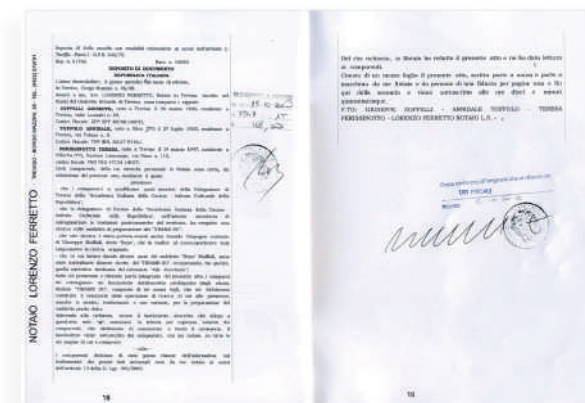
Il 15 ottobre 2010 la ricetta del *Tiramesù* de Le Beccherie è stata depositata con atto notarile presso l'Accademia Italiana della Cucina. Dal 1955 ad oggi, la fama del *Tiramesù* ha valicato i confini nazionali, diventando un simbolo dell'Italia e del Veneto nel mondo. Un ruolo importante nella diffusione di questo dolce è stato indubbiamente giocato dai trevigiani che nel Secondo Dopoguerra emigrarono in tutto mondo, portando con sé questo dolce apprezzatissimo da grandi e piccini.

Il 20 marzo 2019 l'Accademia del Tiramisù conferisce al Ristorante Le Beccherie il titolo del Locale in cui è nata la ricetta del vero Tiramisù di Treviso.

Il 21 marzo 2024 si aggiunge il riconoscimento ufficiale per il Tiramisù di Treviso: il dolce è stato inserito nell'elenco di lista dei P.A.T. - Prodotti Agroalimentari Tradizionali - del Veneto dal Ministero delle Politiche agricole e alimentari, con la ricetta originale.

Le Beccherie di Treviso, culla di questo dolce, “casa madre” del Tiramisù, con una storia e una tradizione tale da attrarre turisti italiani e stranieri in visita alla città.

Vuoi saperne di più? Chiedici il libro *Il Tiramisù ha una mamma sola* scritto da Francesca Verdura dove si racconta la vera storia dell'origine di questo dolce.



Il 15 ottobre 2010 la ricetta del Tiramisù de Le Beccherie viene depositata con atto notarile presso l'Accademia Italiana della Cucina.



Il 20 marzo 2019 l'Accademia del Tiramisù conferisce al Ristorante Le Beccherie il titolo del Locale in cui è nata la ricetta del vero Tiramisù di Treviso