# Tiramisù day, Marco Sacco: “Ormai è più popolare di pasta e pizza”

marco-sacco-tiramisu-passato-presente-futuro-lr-67c8d698

Il **Tiramisù**? Ormai è il **piatto italiano più popolare al mondo**, più della pizza e della pasta. Il suo segreto? La semplicità, il nome e la capacità che ha, con soli tre ingredienti reperibili ovunque, di raccontare la nostra idea di cucina, che è innanzitutto gioia. E’ l’opinione di **Marco Sacco**, chef due stelle Michelin, patron del ristorante Piccolo Lago, ospite de La Prova del Cuoco con Elisa Isoardi e viaggiatore per vocazione con numerose consulenze in giro per il mondo.

Amato e odiato da molti chef il Tiramisù è diventato il dolce italiano più amato nel mondo. “E’ l’unico dolce - spiega Marco Sacco - che **non è strettamente legato al territorio e alla regionalità**, un elemento questo che spesso rappresenta un problema per la nostra cultura gastronomica. In Italia abbiamo pochi piatti autenticamente nazionali, pochi piatti che uniscono il Paese da nord a sud e il Tiramisù è uno di questi. E tutto ciò grazie a tre ingredienti: **il Mascarpone, i biscotti secchi e, soprattutto, il caffè espresso**, vero cuore di questo dolce, vero segno distintivo dell’italianità e del nostro modo di essere riconoscibili e riconosciuti ovunque nel mondo”.

Il Tiramisù ha **una storia decisamente recente**: la sua invenzione risalirebbe all’inizio degli anni ’60 e a contendersi la sua paternità sono alcuni ristoranti del Veneto e del Friuli. A partire dagli anni ’80 la sua popolarità non ha conosciuti soste finendo per conquistare anche pasticceri e chef di fama mondiale. Insomma, quello che la pizza e la pasta hanno fatto in secoli di tradizione il Tiramisù lo ha fatto in trent’anni.

“E’ un dolce pop che anche un americano è in grado di farsi in casa, spiega con una punta d’ironia Marco Sacco, e anche con risultati dignitosi. Provate a fare la stessa cosa con la pizza o, rimanendo in tema di dolci, con il panettone. Praticamente impossibile. Se il panettone è aristocratico il Tiramisù è davvero **popolare**, e soprattutto piace a tutti, dal Giappone a New York appunto”.

Negli anni il Tiramisù ha potuto essere anche oggetto di **variazioni e modifiche creative**. Con la frutta al posto del caffè ad esempio, o con biscotti alternativi a sostituire i savoiardi, ma il classico rimane quello di sempre.

Anche Chef Sacco ovviamente si è cimentato con questo classico della cucina italiana e per l'occasione ha riproposto nel suo percorso di piatti iconici un suo "**Tiramisù, passato, presente e futuro**", tris di versioni che giocano con il tempo.

Il passato è facile da riconoscere: si incontra sottoforma di soffice crema al mascarpone, cacao e savoiardi appena sfornati. Dal classico si passa alla formula più audace: così il presente riproduce una creme brulè, una schiuma di caffè e una sottile cialda di cacao sottile e croccante. Sopra regna un sorbetto di mascarpone, che cede il ruolo di protagonista lasciando spazio alla ricetta del piatto. Arriviamo alla **visione futurista**: un morbido cioccolatino pronto a condensare, ma anche a sprigionare i sapori di questo grande classico. Un boccone e il tiramisù non c'è più.