Tiramisù World Cup 2025: sfida dolce a Moasca

scritto da goditilavita.it | 6 Luglio 2025



Ore 5:00 del mattino. A un’ora in cui anche i galli stanno ancora sbadigliando, la Bipede mi sradica dal mio muro arancione e mi lancia nella mischia come fossi un trofeo da lucidare. La Bipede, chef pasticciona per un giorno, ha deciso di partecipare alla **Tiramisù World Cup 2025**, e ovviamente ha pensato bene di coinvolgere anche me, suo fido geco da viaggio.

Destinazione: Castello di Moasca, nel cuore dell’Astigiano, dove si celebra una delle sfide più golose d’Italia. La prima gara inizia alle 10:00, ma noi siamo già in pista con occhi mezzi chiusi, valigie piene di stoviglie, frullini, uova e una montagna di savoiardi che rischiano di diventare il mio materasso improvvisato.

il tiramisù: dolce italiano, origine contesa

A dominare la scena oggi è il **tiramisù**: un dolce che all’apparenza può sembrare facile, ma nasconde una raffinata armonia di consistenze e gusti ben bilanciati. È amato da tutti, copiato da molti, e soprattutto conteso da due regioni che da anni litigano su chi l’abbia inventato per primo.

la versione veneta: Treviso e la Trattoria Le Beccherie

Da una parte c'è il **Veneto**, con la città di Treviso che rivendica la nascita del tiramisù negli anni '60 presso la Trattoria Le Beccherie. Secondo molti, fu lo chef Roberto "Loly" Linguanotto a codificare la ricetta con l'aiuto di Francesca Valori, il cui cognome da nubile – guarda caso – era proprio **Tiramisù**.

la rivendicazione friulana: Tolmezzo e la Coppa Vetturino

Dall'altra parte, il **Friuli** risponde con la storia di Tolmezzo, dove lo chef Mario Cosolo, negli anni Cinquanta, avrebbe creato la "Coppa Vetturino". Una composizione molto simile al tiramisù moderno, con savoiardi, crema e caffè.

la leggenda dei bordelli veneti

E poi c'è la versione più… pittoresca: si racconta che il tiramisù nacque nei **bordelli veneti**, come dessert energizzante per "ristorare" i clienti. Una leggenda senza prove, ma con un certo fascino narrativo.

l'esperienza della Bipede in gara

Intorno al **Castello di Moasca** l'atmosfera è quella delle grandi occasioni. Ci sono concorrenti da ogni parte d'Italia (e non solo), pronti a sfidarsi a colpi di mascarpone e cacao. La particolarità della **Tiramisù World Cup** è che possono partecipare solo **non professionisti**, amanti del tiramisù e creativi della domenica.

La Bipede entra in azione per la sfida con la **ricetta tradizionale**. Tutto fila liscio, tranne qualche sbuffo di crema sulla maglietta (e sul sottoscritto, che quasi finisce

frullato!).

A fine gara, il sorriso c’è. La crema ha soddisfatto giudici e pubblico. Ma il bello arriva nel pomeriggio: la **ricetta fantasia**.

la ricetta fantasia: tra Langhe e tradizione

Ed ecco a voi in anteprima mondiale la nostra **ricetta creativa**, sviluppata a quattro mani:

- **Base:** crumble di amaretti imbevuti di caffè
- **Crema:** tuorli d’uovo sbattuti con zucchero, mascarpone e **robiola di Roccaverano**
- **Strati:** savoiardi classici imbevuti di caffè amaro
- **Finitura:** spolverata generosa di cacao tra gli strati

Il risultato? Un **equilibrio sorprendente** tra dolcezza e carattere, con il tocco acidulo della robiola che sposa alla perfezione la morbidezza della crema. Un gusto deciso, elegante e (modestamente) originale.

rifocillarsi… ma senza dessert!

Dopo due sessioni di gara, due chili in meno per lo sforzo e due in più per gli assaggi, è tempo di recuperare le forze. Ci rifugiamo nel **ristorante del castello**, che merita una menzione speciale per accoglienza e cucina.

Nessun dessert nel piatto, per ora: dopo una giornata tra sbattitori e cucchiai, le nostre papille hanno bisogno di una pausa.

un evento da gustare (e da vivere)

La **Tiramisù World Cup** è molto più di una gara: è un’occasione

per riscoprire la **cultura gastronomica italiana**, per ridere, imparare e mettersi in gioco.

È il successo della **dolcezza casalinga**, quella che unisce generazioni, amici e sconosciuti. Ogni cucchiaiata affonda nella memoria, tra racconti contrastanti, sapori condivisi e fantasia senza limiti.

E io, **Geco Gaudenzio**, posso dirvi che oggi non abbiamo solo cucinato un dolce. Abbiamo celebrato una **piccola meraviglia italiana**.

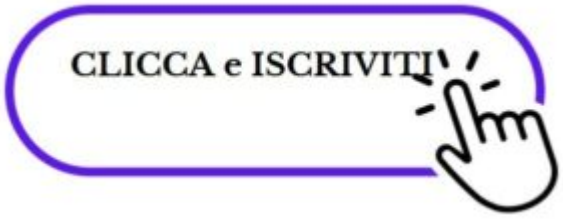
E voi? L'avete mai fatto un tiramisù con la **robiola**? Provateci, e fatemi sapere! Intanto, io torno a godermi la mia siesta sul muro arancione. Oggi, con la coda un po' più dolce. □□

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'scrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.

– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it