

IL RECORD



IL TIRAMISÙ DA GUINNESS

□ Lungo 30 metri per 2,10

□ A tre strati

□ 650 kg di mascarpone

□ 650 litri di panna

□ 50 mila savoiardi

□ 700 litri di caffè

□ 6 mila uova



- ▶ Bisogna rompere le uova, dividendo il tuorlo dalla parte bianca
- ▶ Quest'ultima parte viene montata a neve
- ▶ I due composti vengono poi riuniti con lo zucchero, e si fa così la crema
- ▶ Si inzuppano i savoiardi nel caffè e li si dispone uno accanto all'altro
- ▶ Si mette la crema sopra
- ▶ Si mettono altri savoiardi, e poi di nuovo crema
- ▶ Alla fine una spruzzata di cacao e lo si lascia per un paio di ore in frigo

Gemona nel Guinness ecco il maxi-tiramisù

L'associazione Conserva vince la sfida con un dessert di oltre 3 mila chili
Al lavoro più di 150 persone e il giudice premia anche l'organizzazione

di Piero Cargnelutti
GEMONA

Gemona raggiunge il record sfornando il tiramisù più grande del mondo. La sfida lanciata alcuni mesi dai commercianti gemonesi dell'associazione Conserva è stata dunque vinta, e il dolce preparato ieri in piazza del Ferro pesava ben 3 mila 15 chilogrammi, un vero e proprio guinness che supera di oltre mille chili quello raggiunto lo scorso mese di marzo in Bahrain, con mille 969 chili.

È si tratta di un primato che la cittadina pedemontana potrà vantare per molto tempo. «Abbiamo lavorato sodo per questo risultato - ha detto Mirko Ricci, vice presidente di Conserva -, dovuto in particolare a una buona organizzazione che ha visto coinvolte circa 200 persone, e anche agli sponsor che ci hanno creduto fin dall'inizio. Noi speriamo che questo risultato possa dare visibilità ai commercianti del territorio per molto tempo». Da parte sua, anche il giudice Lorenzo Veltri non ha avuto dubbi nell'annunciare il risultato poco dopo le 14.30, quando la grande tavola di 30 metri è stata sollevata dalla gru per verificare il peso del dolce gigante, tanto è vero che non è riuscito neppure a terminare la parola «tremila e 15» che già dalla piazza era parti-

ta la standing ovation. «Sia il tiramisù, che ho pure assaggiato, - ha spiegato Veltri -, sia l'organizzazione è da record. Il mio compito era quello di far rispettare il regolamento: in base a questo, è necessario seguire la ricetta base del dolce. Possono

essere inserite della varianti, ma non deve essere stravolto».

Quello di ieri è stato un grande risultato non solo per i commercianti di Gemona, i veri protagonisti di questa sfida, ma per l'intera cittadina che era affollata da oltre 20 mila persone. Nel

primo pomeriggio, quando si è proceduto alla pesatura, erano migliaia gli occhi puntati su quel tiramisù: dalle transenne attorno al dolce, dalla terrazza di via XXVII aprile, dalle scalinate accanto al cinema Sociale, e perfino dalla salita Elti-Zignoni

sul colle del castello. L'evento è stato vissuto con grande partecipazione per una giornata che ha visto forse più affluenza del Giro d'Italia.

Più di 150 persone hanno lavorato ininterrottamente dalla mattinata di sabato per preparare ben 250 teglie di tiramisù che ieri, nel giro di poche ore, sono state sistemate sulla grande pedana disposta in piazza e unite fra di loro. Tutto è filato liscio e anche il tempo ha premiato gli organizzatori, visto che la pioggia di sabato non prometteva certo niente di buono. I tempi sono stati rispettati e tutto si è svolto come era stato annunciato, un motivo in più per festeggiare fino a sera, in una giornata vissuta anche con un quell'orgoglio tutto friulano di chi accetta le sfide e le porta a termine nonostante le difficoltà, e soprattutto non delude chi ha creduto e sostenuto l'iniziativa. Gli organizzatori hanno infatti potuto contare sugli sponsor locali Despar, Blanc, Pascolo, Caffè Totò Di Natale, Arteni, Midolini, sui ragazzi dei Civiform di Cividale e su una trentina di pasticceri provenienti da diversi luoghi della regione. Ora, se già si è assunta il titolo di Città dello sport, Gemona del Friuli è anche la capitale mondiale del tiramisù.



Dall'alto, l'attestato del Guinness World record, Gabriella Paruzzi accanto al dolce e momenti della festa (F. Petrusi)