

---

# Il tiramisù

**Autore:** Anna e Alberto Friso

**Fonte:** Città Nuova

## Ero felice, perché anche se sono negato in cucina...

La definizione che se ne trova su [Wikipedia](#) è "dessert al cucchiaino a base di savoiardi inzuppati nel caffè e crema di mascarpone". Segue poi la ricetta che ne spiega la preparazione.

Da tempi immemorabili in casa nostra agli ospiti si offre il tiramisù e sempre con un grande successo! Molti si fanno invitare apposta per poter gustare alla fine del pranzo questo dolce che Anna, nel corso degli anni, ripetendone le preparazioni e le successive degustazioni, ha portato ad una raffinatezza eccellente.

Questa mattina ho collaborato anch'io. L'avevo fatto altre volte, senza porvi troppa attenzione, cosicché la firma del tiramisù è sempre stata di Anna. Ma stamani volevo proprio impegnarmi con lei. Le avevo appena detto qualcosa non tanto piacevole. Le avevo poi chiesto scusa, ma volevo dirle anche con i gesti che le volevo bene. Così, inaspettatamente, ho scoperto una componente non spiegata nella ricetta: i tempi di inzuppamento dei savoiardi. Io immergevo il biscotto solo quando vedevo Anna pronta per toglierlo, e così uno dopo l'altro, in modo che non si inzuppassero troppo ma rimanessero in grado di assumere - nel tempo di posa in frigo - anche la crema di mascarpone.

Mi sono appassionato a questo lavoro, del resto finito abbastanza presto. Ed ero felice, perché anche se sono negato in cucina, una cosa ero riuscito a scoprirla, così potevo dire che il segreto di un tiramisù eccellente ora era anche mio.

Uscendo poi, vedo per strada dei cartelloni pubblicitari con scritto: anche per il tiramisù ci vuole energia. Queste parole mi hanno ispirato lo slogan che scriverei io: anche per il tiramisù c'è bisogno di un **“di più” d'amore**.

Allora il risultato è perfetto, non tanto e non solo per un tiramisù, ma soprattutto nel rapporto a due.

(dal [blog di Anna e Alberto Friso](#))