vinetur

Tiramisú, ¿con o sin licor?

La verdadera historia del tiramisú y su origen en el noreste de Italia

jueves 7 de mayo de 2026

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Pocos postres han alcanzado la fama universal del tiramisú. Este dulce italiano, cuyo nombre significa literalmente "levántame" , ha conquistado paladares en todos los continentes, convirtiéndose en mucho más que un simple postre: es un embajador de la cultura italiana, un símbolo de sofisticación culinaria y el centro de una de las controversias gastronómicas de las últimas décadas.

Un fenómeno reciente

Lo que muchos desconocen es que el tiramisú, a pesar de su presencia en las cartas de restaurantes de todo el mundo, es un invento bastante reciente. Quienes tienen más de sesenta años pueden recordar que durante los años sesenta a setenta, este postre simplemente no existía en los menús italianos.

La ascensión meteórica del tiramisú a la fama global se produjo únicamente en los últimos cuarenta años, un período extraordinariamente breve en términos de historia culinaria. ¿Qué explica este éxito fulminante?

Su **accesibilidad democrática**: el tiramisú es simple de preparar, alcanzable incluso para cocineros novatos. No requiere levadura, horneado ni técnicas complejas de pastelería.

Su **versatilidad gastronómica**: la textura sedosa y el sabor equilibrado lo hacen apropiado para todas las edades. Sin la agresividad de chocolates intensos ni el ardor de licores fuertes (en su versión clásica), resulta igualmente apreciado por niños y adultos.

Los **ingredientes de prestigio**: bizcochos savoiardi de origen piemontés, mascarpone y café espresso italiano forman una trinidad de productos que evocan inmediatamente la sofisticación de la gastronomía transalpina.

Su **nombre evocador** transmite energía, bienestar, convivialidad y el placer de compartir momentos especiales. Es marketing involuntario en su forma más pura y efectiva.

El reconocimiento global

La popularidad del tiramisú está respaldada por datos impresionantes. El término "tiramisú" se ha convertido en una de las diez palabras italianas más reconocidas globalmente, junto a pizza, cappuccino, spaghetti, espresso, mozzarella y lasagne.

Un estudio reciente descubrió que los mayores entusiastas mundiales del tiramisú son los chinos, con más de catorce millones de menciones en sitios web en lengua mandarín. Este postre ha trascendido fronteras culturales de maneras que pocos alimentos logran.

El tiramisú incluso ha llegado al espacio: se produjo una versión liofilizada específicamente para los astronautas de la Agencia Espacial Europea (ESA).

La gran controversia: ¿dónde nació realmente?

Durante décadas, la pregunta sobre el origen auténtico del tiramisú ha generado debates acalorados. La controversia alcanzó su clímax en agosto de 2017, cuando el Ministerio de Políticas Agrícolas de Italia incluyó al tiramisú en la lista oficial de Productos Tradicionales Agroalimentarios de Friuli Venezia Giulia.

La reacción fue explosiva. El gobernador del Veneto, Luca Zaia, anunció públicamente su intención de recurrir la decisión para defender lo que consideraba el indiscutible origen veneto del postre. Los medios italianos e internacionales convirtieron un debate gastronómico en una cuestión de orgullo regional.

La versión Veneta

La narrativa más difundida atribuye la creación del tiramisú al restaurante "Alle Beccherie" de Treviso, en el Veneto. Según esta versión, el dulce habría sido creado alrededor de 1970 por un pastelero llamado Loly Linguanotto.

El gastronomo Giuseppe Maffioli documentó esta versión en 1981 en la revista "Vin Veneto": "Ha nacido recientemente, poco más de dos lustros atrás, un postre en la ciudad de Treviso, el 'Tiramisú', que fue propuesto por primera vez en el restaurante 'Alle Beccherie'".

El reconocimiento lingüístico oficial llegó rápidamente: en 1983, el diccionario Zingarelli introdujo el término; ese mismo año el New York Times lo mencionó; el Devoto-Oli lo incorporó en 1987; y el Oxford Dictionary lo incluyó en 1989.



La revelación friulana

Investigaciones recientes y rigurosas han revelado que el tiramisú tiene raíces documentables en Friuli Venezia Giulia anteriores a la versión de Treviso. Y lo más intrigante: no se trata de un solo dulce, sino de dos creaciones distintas que recibieron el mismo nombre.

El tiramisú de Tolmezzo: la innovación de Norma

En los albores de la década de 1950, en Tolmezzo (Udine), una cocinera llamada Norma Pielli-del Fabbro creó algo extraordinario en el Albergo Ristorante Roma.

Norma preparaba el "Dolce Torino", un postre tradicional basado en una receta de Pellegrino Artusi que consistía en capas de bizcochos savoiardi y cremas con mantequilla montada. Decidió "aligerarlo" sustituyendo la mantequilla por mascarpone.

La verdadera genialidad fue añadir café espresso fuerte para empapar los bizcochos. Esta adición creaba un contraste perfecto entre el amargor del café y la dulzura cremosa del mascarpone.

Inicialmente lo llamó "trancia al mascarpone" (rebanada de mascarpone), documentada en un menú de 1952. El Albergo Roma era parada obligatoria para esquiadores que se dirigían a las montañas.

Alrededor de 1953, los comensales que regresaban exhaustos de las pistas comenzaron a comentar las propiedades vigorizantes del postre. Le pusieron un apodo en friulano: "tìrimi su" (levántame). Para 1959, aparecía como "Tiramisú" en comandas y recibos del restaurante. En 1965, figuraba en un menú de la prestigiosa Accademia Italiana della Cucina.

Cuando la familia Del Fabbro dejó el restaurante en 1969, el "Messaggero Veneto" escribió: "No olvidemos que la parte del león la tienen sus famosos platos: antipastos de caza, salchicha con hongos, salsa del abuelo y el conocidísimo Tiramisú".

La Coppa Vetturino de Pieris: el tiramisú del rey

Paralelamente, en Pieris (Gorizia), la familia Cosolo gestionaba la Locanda Al Vetturino, distinguida con una estrella Michelin.

Mario Cosolo, tras perfeccionarse en la Pasticceria Pirona de Trieste, se embarcó en 1935 como cocinero en el yate real Savoia. Durante una competición culinaria, creó un postre con 'pan di Spagna' empapado en Marsala, capas de mousse de chocolate y zabaione con nata, servido frío en copas.

El rey Vittorio Emanuele III le otorgó el primer premio. Al regresar, Mario añadió su "Coppa Vetturino" al menú familiar.

Hacia finales de los años 40, los clientes lo llamaron "Tiramisú" ("tìrime su" en triestino) por sus propiedades energéticas y, según rumores, afrodisíacas. Una fotografía de 1950 muestra al boxeador Tiberio Mitri con Miss Italia 1948 en el restaurante, con un cartel visible que proclama: "El 'tìrime su' creado por Mario vale más de lo que cuesta".

¿Con o sin licor?

Aquí llegamos al corazón del debate más apasionante: ¿debe llevar alcohol o no?

El tiramisú sin alcohol: la versión democrática

La receta original de Norma Pielli **no incluía alcohol**. Esta característica fue fundamental para su éxito mundial. La ausencia de licor hacía el postre accesible para todos: niños y personas que no consumían alcohol.

La innovación de Norma fue incorporar claras montadas junto con las yemas, creando una textura extraordinariamente suave y esponjosa.

Sin embargo, algunos cocineros posteriores añadieron alcohol. El chef Gianni Cosetti, sucesor de los Del Fabbro, incorporó una pequeña cantidad de ron que potenciaba sutilmente los sabores del café y el cacao sin dominar el perfil gustativo.

El tiramisú con alcohol: la sofisticación de Pieris

La Coppa Vetturino **requería alcohol como componente esencial**. El Marsala seco no era opcional, sino el alma del postre.

Este vino fortificado siciliano cumplía múltiples funciones:

- **En el zabaione**: el Marsala se batía con yemas y azúcar al baño maría, creando una crema sedosa y aromática.
- **Para empapar el 'pan di Spagna'**: el bizcocho se impregnaba generosamente con Marsala.
- **Balance aromático**: aportaba profundidad, calidez y sabor sofisticado que equilibraba la dulzura de las cremas y el amargor del cacao.

Este tiramisú requería técnicas sofisticadas: elaboración del pan di Spagna, zabaione al baño maría, montado preciso de nata. Se servía muy frío en copas elegantes.

Argumentos a favor del tiramisú sin alcohol:

- Mayor accesibilidad para todos
- Sabores más puros del café y mascarpone
- Simplicidad en la preparación
- Fidelidad a Tolmezzo (documentado desde 1952)

Argumentos a favor del tiramisú con alcohol:

- Mayor complejidad aromática
- Tradición de la Coppa Vetturino (finales años 40)
- Conexión con la tradición italiana de postres con licor
- El alcohol actúa como conservante natural

Variaciones modernas incluyen Amaretto, Kahlúa, brandy, coñac o Bailey's. Cada uno aporta un perfil aromático diferente.

La realidad: **no existe una única receta "auténtica"**. Desde el origen hubo múltiples versiones simultáneas, cada una con su lógica y público. La versión sin alcohol permitió la globalización del postre; la versión con Marsala representaba la alta pastelería italiana.

Dos postres fundamentalmente diferentes

A pesar de compartir el nombre, eran creaciones distintas:

Complejidad

- Tolmezzo: simple, para cocineros domésticos.
- Pieris: Alta pastelería, requiere experiencia técnica.

Presentación

- Tolmezzo: servido en rebanadas desde una fuente.
- Pieris: servido muy frío en copas individuales.

Ingredientes clave

- Tolmezzo: mascarpone, café, sin alcohol (originalmente).
- Pieris: sin mascarpone, Marsala como elemento central.

El veredicto histórico

Tras años de investigación por la Accademia Italiana della Cucina, la evidencia establece:

- El **"tìrime su" de Pieris** (finales años 40 del siglo XX) fue el primer postre con este nombre, sin mascarpone y con Marsala.
- El **"tìrimi su" de Tolmezzo** (principios años 50, documentado desde 1952) fue el primer verdadero tiramisú con mascarpone, huevos y café.
- El **"tìrame su" de Treviso** (alrededor de 1970) popularizó el dulce internacionalmente.

Es justo reconocer que, aunque Friuli puede reclamar la invención y el nombre original, fueron los restauradores de Treviso y del Veneto quienes hicieron del tiramisú un fenómeno global durante los años 80 y 90.

El legado del tiramisú

La historia del tiramisú enseña que rara vez existe un único creador para los grandes platos. La gastronomía evoluciona orgánicamente, con múltiples cocineros desarrollando simultáneamente ideas similares, adaptando recetas a sus contextos locales.

El debate sobre si debe llevar alcohol es una falsa dicotomía. Ambas versiones tienen legitimidad histórica y mérito culinario. La versión sin alcohol democratizó el postre, haciéndolo accesible universalmente. La versión con Marsala añade complejidad aromática y conecta con la tradición de repostería sofisticada.

Lo que comenzó como experimentos culinarios independientes en pequeños restaurantes de Friuli y Veneto se transformó en uno de los embajadores gastronómicos más poderosos de Italia. Cada cucharada de tiramisú es un bocado de

historia, creatividad e ingenio italiano.

Buon appetito!