



# GOLOSO DILEMMA

UN DUELLO FRANCO-ITALIANO PER I PIÙ GHIOTTI

## GLI AVVERSARI

Alla nostra sinistra, la torta ai mirtilli. Conosciuta anche con il nome di torta delle Alpi, si tratta di un dessert francese che non ha più bisogno di presentazioni: questa torta dalle piccole bacche blu deliziosamente acidule fa felici grandi e piccini. In passato, la torta ai mirtilli era un dolce invernale, preparato con la confettura realizzata durante l'estate. Grazie al mirtillo, che può crescere fino a 2.500 m d'altitudine, divenne rapidamente il dessert preferito dei lavoratori montani e dei pastori. L'unione della pasta frolla, dolce e croccante, e del più acidulo mirtillo è una vera delizia!

Alla nostra destra, il tiramisù. Star indiscussa tra i dolci italiani: un dessert cremoso, con la ricchezza dei biscotti e l'energia del caffè, il tutto ricoperto da un generoso velo di cacao in polvere: una vera prelibatezza! Sarebbe stato inventato nel XVI secolo in Toscana. Il duca Cosimo III de' Medici lo scoprì durante un viaggio a Siena e ne fece il suo dolce preferito. Tornato alla corte di Firenze, lo diffuse in tutta Italia. Mai dolce ebbe nome più appropriato: il tiramisù è una vera carica di energia e a ogni boccone, vi "tira un po' più su".



## LA BATTAGLIA DEI DOLCI

Il dessert "cult" delle Alpi e l'imperdibile tiramisù: che vince il migliore?

- **Storia:** con un passato ricco di leggende e una storia centenaria: vince il tiramisù!
- **Conservazione:** diversi mesi per la torta ai mirtilli, solo qualche giorno per il dolce italiano. 1 - 1.
- **Preparazione:** sebbene il tiramisù richieda un minor tempo di preparazione, deve riposare 8 ore prima di essere degustato. Un punto per la torta ai mirtilli!
- **Notorietà:** il tiramisù è probabilmente uno dei dessert più conosciuti d'Europa, ma la torta ai mirtilli si trova anche in Nordamerica e in Asia. Parità!
- **Sapore:** a voi l'ardua sentenza! Ma perché scegliere? Torta ai mirtilli a pranzo, tiramisù a cena!