Treviso, 30 Gennaio 2024

“IL TIRAMISÙ - DOLCE DI TREVISO”: un progetto che porta nel mondo l’autentico dolce trevigiano

Simbolo della cucina italiana, tanto da essere tra le cinque parole del mondo food più ricercate on line, il Tiramisù è un’autentica bandiera della sua città natale, Treviso. Merito di una ricetta unica, codificata dall’Accademia del Tiramisù, a base di savoiardi, caffè espresso, mascarpone, uova e zucchero.
Ma cosa rende ogni Tiramisù diverso e unico? La preparazione della crema, che richiede abilità, dosaggi precisi e ingredienti freschissimi, dai quali dipende la bontà del risultato finale e che costituisce la vera differenza tra la preparazione originale e le infinite varianti e imitazioni.

Da questa intuizione della titolare Elisa Menuzzo nasce **TREVISO TIRAMISÙ** un progetto non solo imprenditoriale, ma anche di valorizzazione turistica e culturale della Marca Trevigiana e del Veneto a livello internazionale.

Seguendo alla lettera la ricetta originale, utilizzando ingredienti freschi e senza l’utilizzo di conservanti e aromi artificiali, con l’utilizzo solamente dell’abbattimento il prodotto che nasce risulta identico nell’aspetto e nel gusto a quella preparata nelle cucine delle nonne e delle mamme trevigiane.

La produzione, situata alle porte di Treviso, abbraccia una filosofia basata sulla genuinità, sul rigore nella selezione delle materie prime, sul rispetto dei processi di lavorazione e sull’attenzione nella creazione del packaging finale.

Il focus è rivolto al canale Ho.Re.Ca specializzato nella distribuzione selettiva di prodotti di Premium Quality, garantendo la continuità della catena del freddo. Nell’ ultimo anno la distribuzione oltre all’Italia si è estesa a Spagna, Belgio, Svezia e Kwait. Prossimamente anche in Olanda, Germania, Francia, Austria e Svizzera.

Oltre alla versione tradizionale sono disponibili tutto l'anno 8 varianti creative mentre le 12 varianti stagionali ruotano a seconda della disponibilità degli ingredienti. Dalla nocciola alla mela verde, dal cioccolato bianco e passion fruit al cocco le varianti di gusto sono perfette per soddisfare anche i palati più esigenti. Inoltre, sono disponibili le versioni certificate sia Gluten Free che Halal.

Tutti i formati de “Il Tiramisù – Dolce di Treviso”, dal vasetto alla fettina, dalla “vantiera” alla sac à poche con la crema, sono distribuiti tramite vettori che garantiscono minuziosamente il corretto mantenimento della catena del freddo.

Nel 2023 l'azienda ha aperto nel centro di Treviso la ” Casa del Tiramisù", un concept store unico nel suo genere. Situato nella suggestiva Palazzina Barberia, questo innovativo spazio di cinque piani è destinato a diventare la mecca del Tiramisù per gli appassionati provenienti da tutto il mondo.

Palazzina Barberia di Treviso Tiramisù rappresenta un progetto unico, nato da un'idea audace e una visione ambiziosa che si ispira al dolce più amato di sempre. Questo luogo straordinario è dedicato alla tradizione e al patrimonio culinario del territorio, mettendo in scena un connubio di elementi originali e spunti contemporanei. Preservare le radici, riscoprire i sapori perduti e valorizzare le ricette tramandate attraverso le generazioni: questa sinfonia di tradizione e innovazione è il cuore pulsante di Palazzina Barberia.

La struttura di 5 piani presenta al suo interno una caffetteria, uno shop, il ristorante Barberia con menu firmato dallo chef stellato Alessandro Gilmozzi, uno piano per show cooking e corsi ed infine un piano dedicato agli eventi con realtà immersiva di ultima generazione.

TREVISO TIRAMISÙ SRL
Sede legale: Via Barberia 30 – 31100 Treviso - ITALY
www.trevisotiramisu.it - info@trevisotiramisu.it

Ufficio stampa: Feel The Food - www.feelthefood.it
Laura Gambino | laura@feelthefood.it | Mob. +39 348 2606817
Serena Furlan | serena@feelthefood.it | Mob. +39 347 9688495