SPETTACOLO, FOOD E TURISMO

A Napoli nasce il “Mokamisù”, il classico tiramisù servito in una moka

di **Redazione** · 4 luglio 2020, 09:31

Il pasticciere Vincenzo Ferrieri: “Mi piace pensare che questo dolce possa rappresentare la ripresa del nostro Paese”

Il **Tiramisù** è una delle ricette più conosciute e antiche della cucina italiana, ed è apprezzato in tutto il mondo. E’ anche uno dei dolci più versatili, in quanto la sua ricetta – estremamente semplice – oggi vanta decine di varianti (alla frutta, al pistacchio, agli amaretti, etc.). Nella versione classica è composto da strati di biscotti friabili inzuppati nel caffè e farciti con una crema a base di mascarpone.

Le origini del tiramisù sono incerte e sono almeno tre regioni a contendersele: Piemonte, Friuli Venezia Giulia e Veneto. Il nome “tiramisù” sembra risalire, invece, alla nomea che gli veniva conferita dai cortigiani della Serenissima a Venezia, i quali erano convinti che questo dolce avesse dei poteri afrodisiaci tanto da gustarlo ad ogni appuntamento galante.

Questo dolce a Napoli ha attecchito particolarmente bene, forse perchè il caffè – ovvero l’ingrediente principale del tiramisù – è un’icona nel capoluogo partenopeo. Così **Vincenzo Ferrieri**, patron di “**SfogliateLab**” (storica pasticceria sita in piazza Garibaldi) e inventore della *Sfogliacampanella* (la sfogliatella riccia con il cuore di babà), in vista dell’apertura di un suo secondo bar – pasticceria in un locale storico ubicato a piazza Dante, ha pensato di creare il “**Mokamisù**“: il tiramisù, fatto secondo la ricetta classica, servito all’interno di una moka, la caffettiera più amata dagli italiani e il “must have” di tutte le case napoletane. “*Questa volta ho voluto conferire un tocco di napoletanità a un dolce le cui origini non ci appartengono, ma che piace tanto ai napoletani* – afferma Vincenzo Ferrieri -. *Non ho manipolato la ricetta, piuttosto il modo di presentare il tiramisù, che viene servito in una moka che chi lo mangia può tranquillamente portare a casa* “. “*Mi piace pensare che questo dolce, già dal nome rincuorante, presentato in questo modo possa rappresentare la ripresa del nostro Paese* – continua il pasticciere -. *La moka è il primo oggetto che utilizziamo al mattino per fare quel caffè che ci dà la giusta carica di energia per affrontare la giornata*“.

Il Mokamisù è il dolce di punta della nuova pasticceria che Vincenzo Ferrieri ha aperto in piazza Dante, all'interno del Complesso di San Domenico Soriano, nei locali che hanno ospitato per un po' di tempo l'ex anagrafe del Comune di Napoli. "*Ci auguriamo di dimenticare presto questi mesi* – afferma il pasticciere – *mettendoci tutto il nostro impegno per tornare presto alla nuova normalità... Noi in primis: purtroppo mio padre Salvatore è stato affetto da Covid, dedico a lui e a tutti coloro che sono guariti quest'apertura. Un nuovo inizio è possibile!*".

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2020/07/04/a-napoli-nasce-il-mokamisu-il-classico-tiramisu-servito-in-una-moka/

© 2026 Istituzioni24