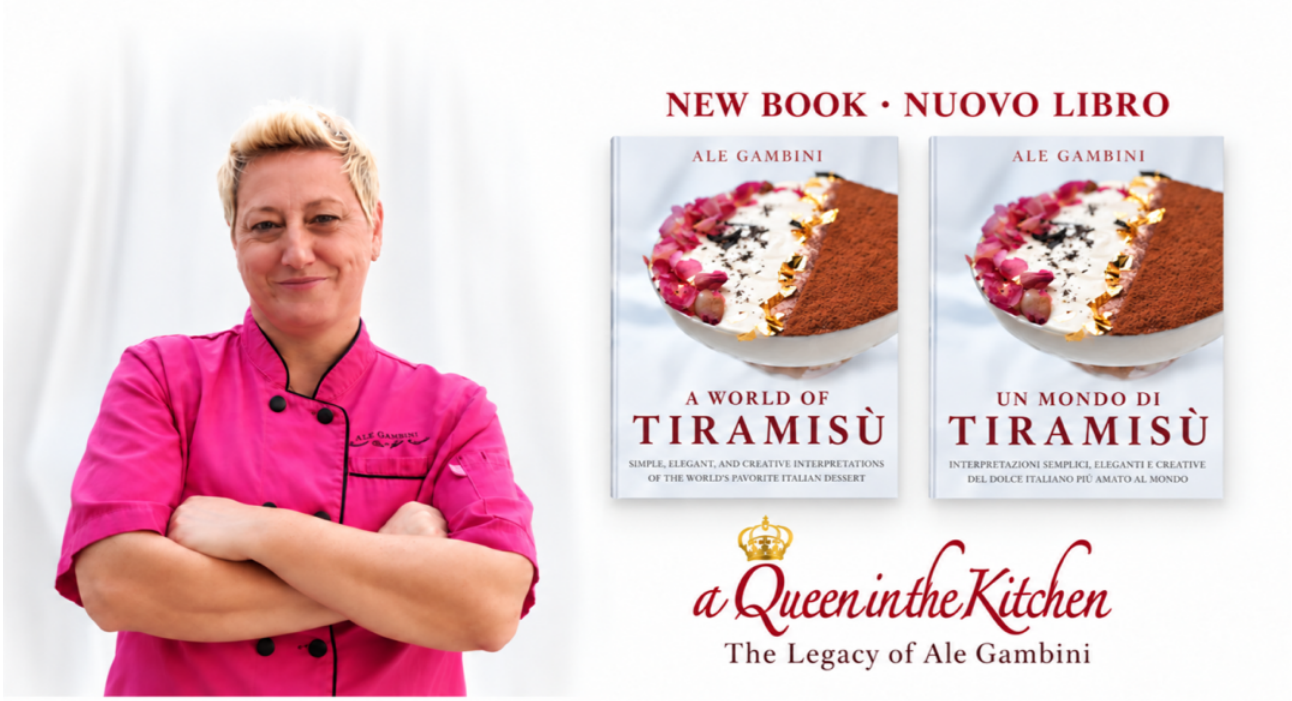
Un Mondo di Tiramisù

L'eredità di Ale Gambini continua

Alessandra “Ale” Gambini (1971–2024). La sua eredità culinaria continua con *Un Mondo di Tiramisù*.



Condivido l'annuncio ufficiale di Un Mondo di Tiramisù, il libro di cucina più personale di Ale, che ho curato, completato e prodotto con il sostegno di Vicenzi S.p.A. – Matilde Vicenzi. Questo progetto porta avanti le sue ricette, la sua immaginazione e la sua voce. Di seguito il comunicato stampa completo che ne annuncia la presentazione ufficiale a Treviso.
— Maurizio OTTO De Togni, marito e partner creativo di Ale

COMUNICATO STAMPA

Un Mondo di Tiramisù: il libro postumo di Ale Gambini sarà presentato a Treviso

44 reinterpretazioni creative tra Italia, California e sapori da tutto il mondo nell'ultimo progetto di Alessandra “Ale” Gambini, completato da Maurizio “OTTO” De Togni con il sostegno di Matilde Vicenzi

IRVINE, California, 2 ottobre 2026 — *Un Mondo di Tiramisù*, il progetto editoriale più personale di Alessandra “Ale” Gambini, sarà presentato ufficialmente a Treviso sabato 10 ottobre, nell'ambito della decima edizione della Tiramisù World Cup.

Ale, scomparsa nel 2024, era autrice di libri di cucina, food writer, sviluppatrice di ricette e paladina dell'autentica cultura del cibo italiano negli Stati Uniti.

Il libro raccoglie 44 reinterpretazioni creative, oltre alla reinterpretazione di Ale del classico tiramisù Matilde Vicenzi, organizzate secondo le quattro stagioni e ispirate alle sue radici italiane, alla sua vita in California e ai sapori incontrati in anni di viaggi, insegnamento e cucina.

Il progetto è stato portato a compimento dal marito e partner creativo, Maurizio “OTTO” De Togni, con il sostegno di Matilde Vicenzi, Sponsor Ufficiale della pubblicazione.

Ale aveva lavorato a *Un Mondo di Tiramisù* per anni, sviluppandone con cura ricette, idee e dettagli. Quando la malattia l'ha costretta a interrompere il lavoro sul progetto, OTTO le chiese cosa volesse che ne facesse del libro. La sua risposta fu semplice: “Decidi tu.”

Dopo la sua scomparsa, OTTO ritrovò le sue ricette, gli appunti e gli schizzi esattamente dove lei li aveva lasciati, molti documentati con le sue stesse fotografie. Quelle due parole divennero il punto di partenza di una decisione chiara: completare il progetto senza reinventarlo, preservando il più fedelmente possibile la voce, il gusto e la sensibilità creativa originale di Ale.

> *“Completare questo libro non ha significato cercare di aggiungere qualcosa ad Ale, ma ascoltare ciò che lei aveva già lasciato,” dice Maurizio “OTTO” De Togni. “Le ricette, le immagini, gli appunti e le idee erano ancora lì. Il nostro compito è stato dar loro la forma finale che meritavano. Presentare il libro a Treviso insieme a Matilde Vicenzi e alla Tiramisù World Cup rende questo momento particolarmente significativo.”*

Un Mondo di Tiramisù inizia dalle fondamenta del dolce italiano più iconico: la sua identità, le Regole d'Oro di Ale, ingredienti e sostituzioni creative, uova, allergeni, sicurezza alimentare, attrezzature e tecniche. Solo dopo aver stabilito queste basi, il libro invita i lettori a sperimentare.

La filosofia del libro è racchiusa in una citazione attribuita a Pablo Picasso, scelta come epigrafe: “Impara le regole da professionista, per poterle infrangere da artista.” La tradizione non è quindi trattata come un limite, ma come la base da cui la creatività può prendere avvio.

Le reinterpretazioni attraversano inverno, primavera, estate e autunno, combinando memoria culinaria italiana, ingredienti di stagione e influenze tratte da esperienze e culture diverse.

Il “Mondo” del titolo riflette la vita stessa di Ale: dalle radici milanesi alla California, dai viaggi con il marito e la famiglia agli incontri con sapori, persone e tradizioni di paesi diversi. Il tiramisù resta profondamente italiano, diventando al tempo stesso un linguaggio attraverso cui Ale racconta una storia più ampia del mondo.

Le ricette sono state concepite all'insegna dell'accessibilità, con ingredienti riconoscibili e passaggi chiari, senza rinunciare alla raffinatezza del risultato finale. Il libro è pensato sia per i cuochi casalinghi sia per pasticceri e professionisti della cucina, che potranno usare le idee di Ale come ispirazione per le proprie interpretazioni.

La dimensione visiva è altrettanto centrale. *Un Mondo di Tiramisù* è un volume in copertina rigida di 172 pagine, realizzato in Qualità Premium Color con un design arioso, minimalista ed elegante, contemporaneo ma volutamente senza tempo.



PoMéringue Tiramisù. Fotografia di Alan De Herrera.

Le fotografie sono di Alan De Herrera, amico e collaboratore di Ale da quasi vent'anni, con cui aveva a lungo sognato di creare un libro. Ogni tiramisù ha una propria identità visiva, espressa attraverso composizioni, texture, profondità e dettagli diversi.

Il volume include anche una sezione con le fotografie, gli appunti e gli schizzi originali di Ale, che offrono uno sguardo diretto sul processo creativo da cui è nato il progetto.

Le creazioni di Ale hanno preso vita sotto la direzione culinaria di Marco Pedron e la supervisione artistica di Maurizio “OTTO” De Togni, con il food styling di Anna Pedron e il supporto dei team di pasticceria di Treviso e Milano. Ogni dessert è stato preparato e presentato per la fotografia nel rispetto delle ricette, immagini e istruzioni originali di Ale. Maurizio “OTTO” De Togni ha inoltre curato e prodotto il volume.

Il rapporto di Ale con Matilde Vicenzi è iniziato molti anni prima della pubblicazione del libro. Collaboratrice di lunga data del brand, ha contribuito a portare la tradizione della pasticceria italiana al pubblico americano attraverso ricette, dimostrazioni e narrazione culinaria.

Quel rapporto è iniziato con Giuseppe Vicenzi, storico Presidente del Gruppo, che riconobbe in Ale autenticità, passione e una visione condivisa per la promozione della cultura della pasticceria italiana all'estero. La loro collaborazione è cresciuta su valori e obiettivi comuni ben prima dello sviluppo di questo progetto editoriale.

I libri di cucina di Ale: A Queen in the Kitchen, No Ketchup on Spaghetti e Un Mondo di Tiramisù / A World of Tiramisù.



I libri di Ale Gambini — da A Queen in the Kitchen a Un Mondo di Tiramisù.

Giuseppe Vicenzi è scomparso nel 2025, l'anno del 120° anniversario dell'azienda. Nelle pagine finali di *Un Mondo di Tiramisù*, le loro storie si intrecciano nella dedica: “Dedicato ad Alessandra Gambini e Giuseppe Vicenzi.”

Anche la Tiramisù World Cup fa parte del percorso costruito da Ale negli anni. In California ha fondato il Tiramisù Club California, la cui comunità continua oggi come Ale Gambini Tiramisù Academy California in suo onore.

Oggi, Tiramisù World Cup & Tiramisù Academy, I Love Italian Food e Ale Gambini Tiramisù Academy California sono riconosciuti come Community & Industry Partners del libro.

La presentazione di Treviso rappresenta quindi molto più di un lancio editoriale. Riunisce alcune delle relazioni professionali e personali che hanno accompagnato il lavoro di Ale e ricollega l'Italia e la California, Matilde Vicenzi e la Tiramisù World Cup.

La dimensione più personale del progetto, tuttavia, resta la famiglia. Il libro si apre con la dedica: “In amorevole memoria di Alessandra ‘Ale’ Gambini. Per Angelica, la luce di sua madre.”

Angelica, la figlia di Ale e OTTO, era presente durante la produzione fotografica, appare nel libro e ha scattato la prima fotografia sul set.

Un'altra frase di Ale riassume lo spirito con cui il libro viene ora condiviso con i lettori:



QUESTO LIBRO NON È UN MONUMENTO. È UNA CONTINUAZIONE.

Ale Gambini, A Queen in the Kitchen, condivide la sua passione per la pasticceria italiana come ambasciatrice di Matilde Vicenzi.

DISPONIBILITÀ E PRESENTAZIONE UFFICIALE

Un Mondo di Tiramisù e la sua edizione inglese, *A World of Tiramisù*, sono ora disponibili in copertina rigida, con distribuzione online internazionale attraverso i principali canali di vendita: l'edizione italiana — *Un Mondo di Tiramisù*; l'edizione inglese — *A World of Tiramisù*.

È prevista anche un'edizione in lingua portoghese.

ORDINA LE EDIZIONI IN COPERTINA RIGIDA

Amazon.com — edizione italiana

Amazon.com — edizione inglese

Amazon.it — edizione italiana

Amazon.it — edizione inglese



A World of Tiramisù — edizione inglese, copertina e quarta di copertina.

Un Mondo di Tiramisù — l'edizione italiana in copertina rigida dell'ultimo libro di cucina di Ale Gambini, ora disponibile.



Un Mondo di Tiramisù — l'edizione italiana.

PRESENTAZIONE UFFICIALE

Sabato 10 ottobre 2026 · ore 11:00

Ca' da Noal – Casa Robegan – Casa Karwath
Via Antonio Canova 38, 31100 Treviso, Italia

Nell'ambito della decima Tiramisù World Cup.

Ingresso libero. Prenotazione consigliata. Prenota il tuo posto su Eventbrite.

Autore: Alessandra “Ale” Gambini
A cura e prodotto da: Maurizio “OTTO” De Togni
Fotografia: Alan De Herrera
Direzione culinaria: Marco Pedron
Sponsor ufficiale: Vicenzi S.p.A.
Editore: Gatekeeper Press
Community & Industry Partners: Tiramisù World Cup & Tiramisù Academy, I Love Italian Food, Ale Gambini Tiramisù Academy California

CONTATTO STAMPA

Maurizio “OTTO” De Togni
aworldoftiramisu@gmail.com
aworldoftiramisu.com · +1 310 428 1929 · IG: @aworldoftiramisu_official

Sponsor ufficiale: Vicenzi S.p.A. – Matilde Vicenzi
Italia: matildevicenzi.it · Internazionale: matildevicenzi.com · USA: matildevicenzi.com/us
Evento: Tiramisù World Cup – tiramisuworldcup.com

Materiale stampa disponibile su richiesta: immagini del libro e delle copertine in alta risoluzione, fotografie di Alessandra “Ale” Gambini, immagini delle creazioni in evidenza e altro materiale editoriale.

#UnMondoDiTiramisù #AleGambini #Tiramisù #CucinaItaliana #TiramisùWorldCup