

Oggi è la Giornata dedicata al celebre piatto a base di guanciale, uova e pecorino. È il più amato al mondo, soprattutto tra i giovani. Sui social è un trionfo di scatti con le varianti vegetariane, light e di fantasia: il 6 aprile dell'anno scorso 270 milioni di clic in rete

Nel 2018 consegnati a casa 6 mila chili di pasta alla carbonara

La classica

Spaghetti al dente "all'uso di Roma"



Secondo l'Accademia Italiana della Cucina, l'associazione che più di tutte difende le tradizioni tricolori in cucina, la ricetta "all'uso di Roma" per 4 persone prevede: 350 grammi di spaghetti, 120 di guanciale, 1 spicchio d'aglio, 3 uova, 50 grammi di formaggio pecorino romano grattugiato, 1 cucchiaino di olio extravergine, pepe nero e sale. Le listarelle di guanciale devono essere alte mezzo centimetro. Gli spaghetti vanno rigorosamente cotti al dente. Per la buona riuscita il pepe nero va macinato fresco e spolverato sul piatto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le varianti

Al Quirinale i tortelli ripieni per il cinese Xi



La tradizione italiana della carbonara assieme alla tradizione cinese della pasta ripiena. I cuochi del Quirinale hanno accentratosi così lo scorso mese i presidenti Sergio Mattarella e Xi Jinping durante la cena di gala. Lo chef Fabrizio Boca ha proposto un tortello ripieno di uovo e pecorino, con il guanciale croccante all'esterno (nella foto). A completare una vellutata vegetale e un passaggio al forno. Già da alcuni anni il grande Heinz Beck propone alla Pergola di Roma i suoi fagottelli ripieni di carbonara, adottando un composto di uovo e formaggio.



La regina Carbonara sbaraglia tutte le paste

LA FESTA

Duecentosettanta milioni: questo l'incredibile numero di interazioni sui maggiori social (facebook, twitter, instagram) nell'arco delle 24 ore del 6 aprile dello scorso anno, giorno dedicato in tutto il mondo alla celebrazione (a tavola) della pasta alla carbonara. Con ogni probabilità il record è destinato a frantumarsi oggi nella nuova edizione del Carbonara Challenge Day indetto in Italia dall'Unione Italiana Food e a livello mondiale dall'International Pasta Organisation. Evidentemente la ricetta a base di pancetta o guanciale, formaggio e uova, pecorino (c'è chi usa il parmigiano), sale e pepe ha conquistato pure la generazione dei millennials.

Tant'è che, secondo la Doxa, è il primo piatto più amato dagli under 35, a pari merito con la pasta al forno. Sicuramente - stando ai dati dell'Osservatorio Just Eat - anche la pasta più richiesta del 2018 nel food delivery con quasi 6 mila chili consegnati a domicilio in Italia nel 2018. È così amata in tutto il mondo che si stenta a riconoscerne l'origine. La stessa associazione dei pastai non mette la mano sul fuoco sull'etimologia. «Rimane ancora un mistero - spiega Riccardo Felicitati, presidente dei pastai di Unione Italiana Food - con tre possibili derivazioni: la carbonera, i carbonai e il colore della preparazione».

ISOLDATI

Dibattito aperto anche sull'origine della ricetta: secondo alcuni è nata durante la seconda guerra mondiale dall'incontro con la "razione K" dei soldati americani, quando il bacon e le uova si unirono con l'italianissima pasta e il formaggio. Secondo altri è l'evoluzione ad opera dei carbonai appenninici della "cacio e ova". In Romagna sostengono che è stata creata dai contadini dell'entroterra di Rimini e a Napoli come declinazione di alcune ricette campane a ba-



LA RICETTA
Sopra, gli ingredienti classici per la carbonara, dal guanciale al pecorino. A sinistra, i suppli di spaghetti alla carbonara dello chef romano Gabriele Bonci

se di uovo e formaggio di fine Ottocento. Americana o italiana, del centro, del nord o del sud, è sicuramente frutto della magnifica ricchezza della cucina. Se poi entriamo nel campo degli ingredienti, ancora più numerosi sono gli spunti polemici.

A mettere un punto fermo, arriva

RESTA UN MISTERO L'ORIGINE DEL NOME POTREBBE DERIVARE DAI CARBONAI O DAL COLORE DELLA PREPARAZIONE

la prossima settimana in libreria *La carbonara perfetta* della giornalista Eleonora Cozzella (Cinque Sensi editore, 152 pagine, 20 euro). «A partire dagli anni Cinquanta, quando il piatto diventa di moda nelle trattorie romane - afferma Cozzella - si delinea l'esistenza di due filoni. Uno popolare (solo con pancetta o guanciale, formaggio e uova) e l'altro, per così dire, borghese, dove si partiva da una base di soffritto di cipolle e poi si sfumava con vino bianco». Tra le curiosità del libro, una citazione di Ugo Tognazzi che si piccava di essere un gran cuoco: durante un viaggio di lavoro negli Stati Uniti preparò una carbonara con prosciutto e panna, sfumando

la pancetta con il Cognac. Da parte sua lo storico Luca Cesari della Biblioteca Gastronomica di Accademia Barilla (la più ricca di antichi ricettari in Italia), ha concluso proprio in questi giorni una ricostruzione quasi filologica sulle origini e l'evoluzione del piatto di pasta più amato al mondo, appurando che la prima ricetta sulla carbonara pubblicata in Italia prevedeva pancetta, gruviera e aglio. «Del pecorino, guanciale e pepecchia Cesari - neanche la traccia, con buona pace dei puristi». Più diventa globale e più comunque il futuro della carbonara cambia.

Sui social - eccoci di nuovo alle passioni dei millennials - le foto mostrano infatti carbonare vegetariane con zucchine, carciofi, zucca, e funghi al posto del guanciale, o di pesce, più delicate e profumate, e perfino la Royal al tartufo. In rete anche i consigli per la carbonara light solo un tuorlo per due persone, guanciale sgrassato al microonde, curcuma da aggiungere al pepe.

LA CROCCANTEZZA

Se infine diamo spazio alla creatività degli chef stellati e dei loro emuli rischiamo di smarrirci nell'ultima frontiera, cioè l'Essenza di Carbonara, piatto-concetto che della ricetta originaria mantiene gli elementi visivi e gustativi (cremosità, sapidità e croccantezza) ma con ingredienti totalmente diversi oppure destrutturata e ricomposta. Alcuni esempi su tutti: il suppli di spaghetti alla carbonara pensato dal romano Gabriele Bonci, la carbonara spalabile firmata dal milanese Elio Sironi, il risotto condito con tuorlo d'uovo sbattuto, guanciale croccante, crema di pecorino e una spolverata di pepe, servito dai Costardi Bros a Vercelli in lattina tipo birra. Oppure l'antipasto di Roy Caceres al Metamorfoosi di Roma: un uovo cotto a 65 gradi, coperto da una spuma di pecorino e parmigiano. Tutto molto poco romano. Tranne, evidentemente, la voglia di "famolo strano".

Carlo Ottaviano
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cinema

L'elogio di Fabrizi in un film del '51



Nel 1951 la carbonara non era un piatto così noto come oggi. Tant'è che nel film "Cameriera bella presenza offresi" la protagonista Maria (Elsa Merlini) dichiara di non saperla cucinare. Secondo l'Accademia Barilla quello è il primo film in cui viene citata la carbonara. Da chi? Dal romanissimo Aldo Fabrizi (foto) che interroga l'aspirante cameriera. «Senta un po', ma lei sa fare gli spaghetti alla carbonara?». La cameriera scuote la testa. «E come li sa fare?». «Beh al ragu, al pomodoro, burro e formaggio». «Ah beh, questa è roba da clinica...».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Letteratura

Moravia fu il primo scrittore a citarla



Trilussa, secondo i suoi biografi, non amava la carbonara. Alberto Moravia (foto) invece sì. Ed è proprio lui il primo scrittore a citarla in un testo di narrativa, ne "Il pensatore" all'interno della raccolta *Racconti Romani del 1954*. Solo pochi mesi prima, la ricetta era stata proposta per la prima volta da La Cucina italiana. Già nel 1952 era stata invece pubblicata su una rivista americana e due anni dopo in Gran Bretagna. Insomma, un altro indizio sulla internazionalità dell'origine del piatto e sul suo apprezzamento a livello mondiale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA