

## *Carbonara day, come e perché si festeggia il piatto tipico romano*

Carbonara day, come e perché si festeggia il piatto tipico romano

6 Aprile 2023 - 07:30

Il 6 aprile ricorre il Carbonara day, il giorno in cui si celebra una delle più classiche ricette della cucina romana ma l'origine del piatto rimane un mistero

Novella Toloni

Spaghetti, guanciale, tuorlo d'uovo e pecorino romano e la carbonara è servita. Il tradizionale piatto della cucina romana è uno dei simboli del patrimonio culinario italiano e laziale, tanto che nel 2017 l'Unione Italiana Food e International Pasta Organization decidono di istituire il Carbonara day con lo scopo di celebrare la ricetta e promuovere il Made in Italy e la nostra cultura culinaria. La ricorrenza viene festeggiata in Italia e in alcuni paesi dell'Europa il 6 aprile, ma è conosciuta in tutto il mondo tanto quanto il piatto che ne è protagonista indiscusso.

Sull'origine della ricetta della carbonara, da sempre, gli studiosi dibattono. Qualcuno sostiene che il piatto è stato inventato nell'800 ma nel più famoso dei libri di ricette di quel tempo, "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi, non c'è traccia della carbonara e quindi la sua invenzione non può che essere collocata nel '900. E qui entrano in scena gli americani. Per alcuni la paternità della ricetta è da attribuire ai soldati americani che, durante la Seconda guerra mondiale, unirono gli spaghetti italiani a bacon e uova in polvere dati loro in dotazione nelle razioni K, dando vita alla prima ricetta della carbonara. Ma i più romantici danno un nome e un volto a chi ha inventato il piatto: Renato Gualandi, chef bolognese che avrebbe realizzato per primo la carbonara per soddisfare i generali delle truppe Alleate, nel 1944.

Perché nasce il Carbonara day

L'idea di istituire la giornata della carbonara, che ogni anno cade il 6 aprile, è nata per promuovere il made in Italy e la cucina italiana puntando su una delle ricette più tradizionali e emblematiche, ma anche antiche del nostro Paese. Un piatto semplice, ma gustoso e ricco capace di mettere tutti d'accordo per gusto e sapore. Il Carbonara day è diventato per lo più un appuntamento social e ogni anno, il 6 aprile, influencer, blogger, chef e simpatizzanti festeggiano la ricorrenza cucinando e condividendo sul web i loro piatti. Su Twitter l'hashtag #carbonaraday ogni anno raccoglie oltre 50mila cinguettii mentre sulle altre piattaforme social sono migliaia i contenuti video e fotografici dedicati al tradizionale spaghetti.

La Ferragni mangia la carbonara L'attacco: "Avete visto il piatto...?"

La ricetta classica

La carbonara, come ogni classico della cucina italiana, deve rispettare la ricetta tradizionale, che per tutti è una e vede come ingredienti principali: guanciale, tuorlo d'uovo, pecorino romano Dop e spaghetti. Tutto il resto è bandito: pancetta, bacon, albume, olio e soprattutto no alla panna. Non si mette! Mai. Tra i fautori della ricetta classica senza fronzoli e soprattutto italianissima c'è Gianfranco Vissani, che recentemente ha rivendicato l'italianità del piatto dopo che il Financial Times aveva detto che sono stati gli americani ad avere inventato la ricetta (e altri piatti italiani). Per lo chef Vissani una carbonara perfetta prevede l'utilizzo di una padella in ferro, in grado di fare rosolare perfettamente il guanciale (tagliato a listarelle, no a dadini) che, dorandosi, rilascia il grasso senza il bisogno di aggiungere olio. Poi rosso d'uovo con un pizzico di pepe, spaghetti di grano duro (non pasta all'uovo) e pecorino romano Dop (con la variante del parmigiano per chi non ama troppo i sapori sapidi). Per evitare di cuocere l'uovo, lo spaghetti deve essere mantecato in padella con il guanciale e poi trasferito nella boule con l'uovo e il pecorino e mantecato qualche altro secondo prima di essere servito.

Commenti

I commenti saranno accettati:

dal lunedì al venerdì dalle ore 10:00 alle ore 20:00 sabato, domenica e festivi dalle ore 10:00 alle ore 18:00.

*Carbonara day, come e perché si festeggia il piatto tipico romano*

