

Oggi è il Carbonara Day, curiosità su una della ricette più amate dagli italiani e non solo

Oggi è il Carbonara Day, curiosità su una della ricette più amate dagli italiani e non solo
Gualtiero Marchesi consigliava l'aggiunta della panna, ma la prima versione compare negli Usa
Oggi è il Carbonara day (Ansa)

Due, esatte, sono le settimane trascorse dalla pubblicazione sul Financial Times dell'intervista ad Alberto Grandi, professore dell'Università di Parma e storico dell'alimentazione. Grande scalpore e innumerevoli reazioni, perlopiù di indignazione, per aver osato mettere in discussione l'origine italiana di alcune ricette simbolo della gastronomia nazionale: dal Parmigiano al Panettone, dalla Pizza alla Carbonara.

E a proposito di Carbonara, quale giorno migliore per scoprire alcune curiosità su uno dei piatti più amati a livello internazionale? Il 6 aprile ricorre infatti il Carbonara Day, istituito nel 2017 da IPO (International Pasta Organisation) e Unione Italiana Food.

Intorno alle origini di questa ricetta gravitano numerose leggende metropolitane e falsi miti, a tratti molto affascinanti ma spesso distanti dalla realtà.

Il dato di fatto è che sono poche le notizie certe sulla storia della Carbonara, che di sicuro non è un piatto antico, ma sembra piuttosto un piatto "ufo" apparso all'improvviso sulle tavole degli italiani, come lo definisce Eleonora Cozzella, autrice de "La Carbonara perfetta".

Fino alla Seconda Guerra Mondiale la Carbonara non è menzionata in alcun ricettario. **Nessuna traccia ne "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi, considerato il fondatore della critica gastronomica italiana**, che visse tra il 1820 e il 1911. Neppure ne "Il piccolo talismano della felicità" di Ada Boni del 1949, in cui si legge invece la ricetta degli "Spaghetti al guanciale", che più tardi prenderà il nome di Gricia. Neanche la prima edizione del famoso ricettario italiano "Il Cucchiario d'argento" (1950) contiene riferimenti alla Carbonara.

La prima ricetta, infatti, compare nel 1952 negli Stati Uniti, in una guida a cura di Patricia Bronté©, in cui viene recensito il ristorante "Amando's" di Chicago, che propone un piatto in cui i protagonisti sono gli stessi della Carbonara.

In Italia la ricetta viene pubblicata per la prima volta nel 1954 nella rivista "La cucina Italiana". Ma non è la Carbonara che conosciamo oggi, gli ingredienti citati sono: spaghetti, uovo, pancetta, gruviera e aglio.

L'anno successivo Felix Dessì pubblica "La signora in cucina", che contiene una ricetta più vicina a quella odierna, fatta di uova, pepe, pancetta e parmigiano, sostituibile con il pecorino. Nel 1960 arriva il guanciale di maiale, in sostituzione alla pancetta e in accompagnamento alla panna, presente (in abbondanza) fino agli anni '80. Lo stesso Maestro Gualtiero Marchesi nel 1989 consiglia di preparare la Carbonara utilizzando un quarto di litro di panna per 400 grammi di spaghetti. Negli corso degli anni '90 si afferma la triade attualmente accettata dai puristi della Carbonara: uovo (principalmente tuorlo), guanciale e pecorino con l'aggiunta più o meno abbondante del pepe.

Se è vero che l'origine di un piatto si evince dai ricettari è altrettanto vero che viene da chiedersi come sia nata l'idea di unire questi ingredienti. Un'ipotesi altamente plausibile quanto affascinante è quella legata alla cosiddetta razione K dei soldati americani, un concentrato di energia che parlava la lingua di casa. Conteneva uova disidratate e bacon (il guanciale nostrano) che insieme alla pasta e al cacio restituiscono una preparazione molto simile alla Carbonara.

Non è poi così oltraggioso dunque affermare che questo piatto così iconico sia frutto di contaminazioni, prestiti e incroci magistralmente orchestrati dal savoir faire della cucina italiana. ? questo che intendeva dire Alberto Grandi? Chissà, ciò che è certo e non lascia spazio alle interpretazioni è che la Carbonara piace proprio a tutti!

© Riproduzione riservata