CUCINA: DOMANI IL CARBONARA DAY SOCIAL, CONFRONTO TRA PURISTI E CREATIVI

5 Aprile 2021



ROMA – A Roma sul tema “Sua maestà carbonara” vengono organizzati derby culinari tra le osterie dei diversi rioni con trasferte fino ai Castelli; a Milano impazzano le interpretazioni creative dalla vegetariana al gelato fino alla Carbonara sbagliata, iconica quanto il Negroni, con le consegne a domicilio arriva la versione “su stecco”, utile per le pause dallo smart working o nelle passeggiate sotto casa per consolarsi dal confinamento imposto dalla pandemia.

Ma il successo di questo piatto-simbolo della cucina romanesca è internazionale al punto che il 6 aprile torna il Carbonara Day, la “spaghettata social” più grande del mondo dedicata alla ricetta di pasta più amata e condivisa.

Ad oggi oltre 1.4 milioni sono i contenuti su Instagram dell’hashtag #Carbonara. Ideato dai pastai di Unione Italiana Food e supportato Ipo – International Pasta Organisation, mentre il #CarbonaraDay ha raggiunto in 5 anni una platea potenziale di oltre 1 miliardo di persone.

Per i puristi esiste solo una maniera per farla e cinque ingredienti canonici: pasta, guanciale, pecorino, uovo, pepe.

Gli innovatori invece credono che, essendo la pasta un piatto versatile, non debbano esserci limiti alle reinterpretazioni di questa ricetta spesso arricchiti dal tartufo nero. ”

Nella Carbonara – ricorda lo chef Luciano Monosilio – l’uovo dà cremosità, il guanciale croccantezza, grasso e “concia”, il formaggio la sapidità, il pepe la nota speziata. Ma sono i particolari a fare la differenza. Ad esempio il guanciale tagliato a strisce sottili è più croccante e sapido rispetto a quello a dadini, che invece è più morbido e importante nella masticazione”.

Secondo Riccardo Felicetti, presidente dei Pastai di Unione Italiana Food, “La Carbonara è una sola, come Venezia. Poi ognuno ha i suoi segreti”.

© 2020 Abruzzo Web Emas S.r.l. - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n. 561 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli