**FOCUS:**

**UNA CARBONARA CON VERDONE E MATTARELLA, ECCO LE RICETTE:**

**DALLA CARBONARA “IRRESISTIBILE” DI SORA LELLA AI TORTELLI DEL QUIRINALE**

Con quale personaggio gli italiani condividerebbero una Carbonara, che una ricerca di Unione Italiana Food certifica come piatto del cuore, della famiglia e dell’amicizia? Da una parte un protagonista della commedia all’italiana, che in oltre 40 anni di carriera ha portato sullo schermo con i suoi film l’archetipo dell’italiano medio e tante sfaccettature della romanità. Dall’altra la più alta carica dello Stato, con cui gli italiani hanno instaurato un legame profondo di rispetto e fiducia, specie negli ultimi due anni caratterizzati dalla pandemia. Due figure apparentemente distanti ma unite dall’affetto del Belpaese.

**È con Carlo Verdone che 1 italiano su 4 (25%) condividerebbe più volentieri una Carbonara**, secondo una ricerca Unionfood/Istituto Piepoli diffusa in occasione del #CarbonaraDay 2022. L’attore e regista romano, che cerca la Carbonara perfetta nelle trattorie della Capitale, alla Carbonara lega uno dei suoi aneddoti legati al mondo del cinema e ad Elena Fabrizi, l’indimenticabile Sora Lella. Verdone la ricorda durante le riprese di *Sette chili in sette giorni* e *Acqua e Sapone,* intenta a preparare, tra un ciack e l’altro, amatriciane e carbonare per tutta la troupe in un enorme pentolone da campo, con uova, guanciale e pecorino che si portava da casa. Risultato: alla Carbonara di Sora Lella nessuno, tra attori e maestranze, voleva rinunciare... con buona pace dei “lunch box” preparati dalla produzione.

**Il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella è il commensale che il 15% degli italiani vorrebbe condividere questo piatto** che, nelle cucine del Quirinale, è stato rielaborato in una versione gourmet e… diplomatica. In occasione di una Cena di Gala con il Presidente Cinese Xi Jinping, lo chef del Quirinale Fabrizio Boca ha rielaborato la ricetta classica per omaggiare la tradizione cinese della pasta ripiena. La “Carbonara presidenziale” diventa un tortello che racchiude il condimento di uovo e fonduta di pecorino, con il Guanciale tagliato a listarelle per dare al piatto croccantezza e sapore speziato. A completare il piatto una vellutata vegetale e un passaggio in forno per la gratinatura. Per chi volesse osare una replica, su We Love Pasta, il portale dei pasta lover, [la ricetta completa](https://unionfood.welovepasta.inc-press.com/carbonaraday-ecco-i-tortelli-presidenziali-di-mattarella), con dosi, ovviamente, da banchetto. Basta postarla sui social il 6 aprile a partire dalle 12 (CET), con gli hashtag #CarbonaraDay e #CarbonaraSharing.

**Per info Ufficio stampa UNIONE ITALIA FOOD**

**INC- Istituto Nazionale per la Comunicazione**

Matteo de Angelis 334 6788708 - [m.deangelis@inc-comunicazione.it](mailto:m.deangelis@inc-comunicazione.it)

Ivana Calò 324 8175786 - [i.calo@inc-comunicazione.it](mailto:i.calo@inc-comunicazione.it)

**UNIONE ITALIANA FOOD**

Roberta Russo 06 80910724 - 342 3418400 - [roberta.russo@unionfood.it](mailto:roberta.russo@unionfood.it)