**FOCUS 1**

**ECCO IL #CARBONARACHALLENGE DEGLI CHEF**

Guanciale sì, pancetta no e neanche bacon. Pecorino sì, parmigiano no. L’olio va messo? E l’albume? Aglio e cipolla vanno aggiunti? Il 6 aprile non solo i Millennials si cimentano con il #CarbonaraChallenge. Anche chef e esperti hanno proposto versioni che ne rispecchiano la tradizione o addirittura ne rompono gli schemi. Vediamo come.

**CARBONARA TIROLESE DI NORBERT NIEDERKOFLER - St. Hubertus, San Cassiano (BZ)**

Lo chef altoatesino ci presenta una reinterpretazione tirolese, che utilizza solo ingredienti di montagna. Nessun uovo viene sbattuto: il tuorlo viene adagiato intero sopra i fusilli di farro, il cui gusto è arricchito da porro, lardo, formaggio di malga e polvere di speck. Un piatto unico che racchiude in sè amore per le materie prima del luogo e sapiente tecnica culinaria.

**CARBONARA A FREDDO DI PAOLO PARISI – San Vincenzo, Livorno**

Questa versione ha come protagonisti i paccheri e un mix di parmigiano e pecorino. Il suo mix di ingredienti include 1 uovo per commensale, parmigiano pecorino, maggiorana, limone, il mezzo aglio spremuto. La danza si fa frenetica, i tagliolini sono nell’acqua. Le uova vanno battute poco, avverte Parisi, e il “composto carbonaro” è pronto.

**CARBONARA SALUTARE DI KOTARO NODA E GALATA’ – Bistrot 64, Roma**

La particolarità sta nella glassatura del guanciale in forno (per non superare il punto di fumo). Le uova sono denaturate con la frusta e coagulate a bagnomaria a 62°C. Dall'incontro tra Kotaro Noda e il nutrizionista Domenicantonio Galatà nasce una Carbonara salutare. Più light di un’insalata.

**CARBONARA DI MARE DI MAURO ULIASSI - Uliassi, Senigallia (AN)**

Le uova di gallina vengono sostituite da quelle di pesce, trippa di baccalà e pelli di rombo prendono il posto del guanciale di maiale. Una trasformazione nel gusto e nei contenuti, ma concettualmente coerente con la tradizione.

**FAGOTTELLI LA PERGOLA DI HEINZ BECK – La Pergola, Roma**

Lo Chef di origini bavaresi che dal '94 regge le sorti del ristorante La Pergola, propone una pasta ripiena di carbonara, adottando un composto diuovo e formaggio, con un po' dipanna, (lui può!). I fagottini vengono conditi a fine cottura con una salsa di guanciale e zucchine per ingentilire.

**NEGATIVO DI CARBONARA DI ANTONELLO COLONNA – Open Colonna, Roma**

Anche in questo caso è la pasta a essere ripiena di carbonara e mantecata poi nella crème fraiche. Frutto di una provocazione dove la centralità della ricetta popolare diventa un’interpretazione di design, è la prova che se la tradizione la interpreti bene ne riesci a tirar fuori qualcosa che esce dagli schemi, li sovverte ma rende loro giustizia.

**UOVO 65 DI ROY CACERES – Metamorfosi, Roma**

Sicuramente la ricetta meno riproducibile a casa, ma per certi versi la più aderente al modello originale, pur diventando alla fine tutt’altro, tanto che viene servita come antipasto e non come primo piatto. E’ un uovo cotto a 65°C e coperto da una spuma di pecorino e parmigiano. La pasta? Rigatoni soffiati e guanciale croccante.

**CARBONARA SBAGLIATA DI FERRAN ADRIA’ – Condividere, Torino**

In versione classica o creativa. Parmigiano reggiano, pancetta affumicata, uovo, più un “rinforzo” di polvere di agar-agar, burro, panna, olio al tartufo. La pasta? I taglierini. E nella versione creativa aggiunge i piselli.

**QUASI CARBONARA DI MASSIMO SOLA – Mamo Restaurant, New York**

Una cerebrale ma gustosissima interpretazione della carbonara, con tuorlo coagulato a bassa temperatura e crumble di guanciale. Eletto miglior piatto nel 2016 al “Primo” di Manhattan.

**CARBONARA VEG DI SIMONE SALVINI – Lord Bio, Macerata**

Spaghetti integrali, tofu e latte di mandorla: in 3 ingredienti si riassume la filosofia in cucina di Simone Salvini*,* fondatore diOrganic Academy e noto chef diimpronta vegetarianaevegana.

**CARBONARA DA SPALMARE DI ELIO SIRONI - Ceresio 7, Milano**

Il formato di pasta è uno dei più minuti, il “risone”. Il condimento è quello classico, ma allegerito. La crema di pasta e uovo viene spalmata su un crostino, ricoperto da una fetta di guanciale tagliata sottilissima.

**SUPPLI’ ALLA CARBONARA DI GABRIELE BONCI**

Il ripieno del classico supplì gli spaghetti sostituiscono il riso, conditi con tuorlo d’uovo sbattuto, guanciale croccante, pecorino e una spolverata di pepe. La preparazione viene passata nel pan grattato e fritta, come da tradizione. E la Carbonara incontra lo street food romano.

**CARBONARA SCIENTIFICA DI DARIO BRESSANINI**

Il divulgatore scientifico fa una puntuale analisi premettendo che esistono molte varianti di carbonara ma in tutte il controllo della temperatura è cruciale per la buona riuscita. Nel dettaglio, la temperatura di coagulazione dell'uovo, sia che si aggiungano i soli tuorli oppure anche gli albumi, a 65 gradi.

**Per info Ufficio stampa UNIONE ITALIA FOOD**

**INC- Istituto Nazionale per la Comunicazione**

Matteo de Angelis 06 44160834 - 334 6788708 - m.deangelis@inc-comunicazione.it

Ivana Calò 06 44160837 - 324 8175786 - i.calo@inc-comunicazione.it

**Responsabile comunicazione Unione Italiana Food**

Roberta Russo 06 80910724 - 342 3418400 - roberta.russo@unionfood.it