**In embargo fino al 5 aprile h. 10,30**

**6 APRILE 2018, #CARBONARADAY: UNA O TANTE CARBONARE?**

**TORNA LA SPAGHETTATA VIRTUALE SUL PIATTO PIU’ AMATO E CITATO AL MONDO**

**CON IL VIDEO TUTORIAL DEL “RE DELLA CARBONARA” LUCIANO MONOSILIO**

*Si fa presto a dire Carbonara: mentre gli esperti si dividono sulla sua origine (piatto italiano o “inventato” dagli americani?), migliaia di interpretazioni in tutto il mondo la confermano come la ricetta di pasta più glocal e cool. Dopo la mobilitazione social dello scorso anno – ne hanno parlato 83 milioni di pasta lovers – il 6 aprile i pastai di AIDEPI e IPO, assieme a Tuttofood, tornano a celebrare il piatto di pasta più goloso con la seconda edizione del #CarbonaraDay su Twitter, Facebook e Instagram, per chiedere a chef, blogger e esperti di food, di condividere la propria versione della “carbonara perfetta”. AIDEPI e IPO regalano agli appassionati il video tutorial di Luciano Monosilio,*

*il più grande interprete della tradizione, che rivela di averla “studiata” grazie ai consigli di un collega tunisino…*

Ci sono ricette capaci di emozionarci anche fuori dal piatto. La Carbonara è il caso più eclatante, tanto da meritarsi una giornata tutta sua. Torna il 6 aprile il **#CarbonaraDay,** l’evento voluto dai pastai italiani di AIDEPI (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane) e IPO (International Pasta Organisation), quest’anno in collaborazione con Tuttofood, che unisce appassionati e buongustai di tutto il mondo sul piatto di pasta più amato e discusso.

Nel 2017, **la prima edizione del #CarbonaraDay è stato il caso social dell’anno**, con oltre 29mila interazioni e 4mila contenuti pubblicati in poco più di 24 ore e una partecipazione di oltre 83 milioni di persone in tutto il mondo. E la pasta alla Carbonara ha continuato a far discutere anche per il resto dell’anno, con quasi un milione di citazioni sui social.

Motivo in più per approfondire nuovamente l’argomento: Il dibattito si apre **domani 6 aprile, dalle 12 alle 14**.Basteràseguire l’hashtag **#carbonaraday** per partecipare a un evento virtuale chevedrà **blogger, food influencer, giornalisti e chef** e condividere opinioni, foto e consigli su Twitter e i principali social a proposito di questo piatto e, più in generale, sul rapporto tra tradizione e contaminazione in cucina.

Secondo **Riccardo Felicetti, Presidente dei Pastai di AIDEPI**, “*La Carbonara è il piatto preferito di molti… e anche il mio. Ognuno ha i suoi segreti e la sua versione e l’equazione della Carbonara perfetta è una sfida che appassiona milioni di foodies e chef di tutto il mondo. Abbiamo voluto festeggiare questo piatto per andare oltre l’idea di ricetta ideale. La pasta ha così successo nel mondo perché è buona e versatile e esistono ottime Carbonare che includono anche ingredienti ‘sbagliati’. Le tante versioni in tutto il mondo di questo piatto ne sono la prova: creatività e passione riescono a sopperire anche anche alla mancanza degli ingredienti tradizionali.*”

**UNA, NESSUNA E CENTOMILA CARBONARE: IL CENSIMENTO GLOCAL DI AIDEPI**

Secondo il rapporto dell'Accademia Italiana della Cucina**, tra tutte le ricette italiane la pasta alla carbonara è la più reinterpretata all’estero.** Una ricerca dei pastai di AIDEPI ha scovato le versioni glocal più curiose: In **Inghilterra** è popolare quella con le zucchine, in **Cina** e **Malesia** la fanno con il pollo, quella con il pesce conquista la **Spagna** e sta prendendo piede anche nell’Italia più tradizionalista e nell’alta cucina. Altre radicali varianti: in **Inghilterra** l'uovo è a volte sostituito da besciamella. In **Giappone**, invece, si aggiunge la panna e non è presente il pecorino. In **Francia**, **Germania** e **Norvegia** si va oltre, con preparati liofilizzati all'aroma di Carbonara pronti in 5 minuti.

**STORIA DI UN PIATTO DALLE ORIGINI INCERTE…E SE FOSSE YANKEE?**

Forse la Carbonara è così amata e replicata perché le sue origini sono incerte e nessuno, neanche in Italia, può ancora appropriarsene al 100%. Per alcuni questo piatto della tradizione avrebbe origini **più recenti di quanto si creda**. La **prima ipotesi è che l’avrebbero inventata gli americani.** Sarebbe nata **nel 1944** dall’incontro fra la pasta italiana e gli ingredienti della **‘Razione K**’ dei soldati americani (tuorlo d’uovo in polvere e bacon). Risalendo la Penisola, i militari americani accompagnavano la ‘Razione K’ agli spaghetti per integrare la dose di carboidrati. Una curiosità: l’inventore della Razione K è proprio quell’**Ancel Keys**, che, anni dopo, avrebbe “scoperto” la dieta mediterranea! Questa tesi è supportata anche da Marco Guarnaschelli Gotti, autore della Grande Enciclopedia della Gastronomia. La seconda ipotesi è che **il piatto sarebbe stato ‘inventato’ dai carbonai appenninici** (*carbonari* in romanesco), che lo preparavano usando ingredienti di facile reperibilità e conservazione. La carbonara in questo caso sarebbe l'evoluzione del piatto detto ‘cacio e ova’, di origini laziali e abruzzesi. Un'ultima ipotesi ricondurrebbe l**'origine della ricetta alla** [**cucina napoletana**](https://it.wikipedia.org/wiki/Cucina_napoletana). Questa tesi individua in alcune ricette presenti nel trattato del 1837 *Cucina teorico-pratica* di [Ippolito Cavalcanti](https://it.wikipedia.org/wiki/Ippolito_Cavalcanti) una possibile origine della pietanza.

**I 5 INGREDIENTI DELLA TRADIZIONE: GUANCIALE, PECORINO, UOVO, SALE E PEPE. E IL FORMATO?**

Questo piatto dal passato incerto ha un presente fatto di molte personalizzazioni. La tradizione prevede solo 5 ingredienti: guanciale, pecorino, uovo, sale e pepe. Le rivisitazioni (guanciale o pancetta, aglio sì o no, tuorlo o uovo intero, parmigiano o pecorino, etc), arrivano dai gusti personali e dalle abitudini familiari. E si discute anche sul formato di pasta da utilizzare. Meglio corta o lunga? A scanso di equivoci, vanno bene entrambe. Se **per molti ‘alla Carbonara’ si lega indissolubilmente al termine spaghetti**, più recentemente gli esperti consigliano anche i formati a sezione circolare, come **rigatoni** o mezze maniche, specie se “catturano” al loro interno il guanciale.

**IL PIATTO DELLA TRADIZIONE DIVENTA “COOL” E AMATO DAI MILLENNIALS**

In Italia da sinonimo della tradizione casalinga e delle trattorie romane è ormai di casa anche nelle cucine stellate e non (v. focus 1), che propongono in versione gourmet o scientifica - per una coagulazione perfetta della cremina non si dovrebbero mai superare i 63°C! E il suo successo anche nei prossimi anni è assicurato, visto che, dati Doxa-AIDEPI, **la Carbonara** (insieme a pasta al forno e spaghetti al pomodoro) **è tra le 3 ricette del cuore dei 15-35enni** e la preferita in assoluto dal 18% degli italiani (soprattutto uomini) e nel Nordovest. Ma è anche un **fenomeno globale,** persino il [New York Times](https://cooking.nytimes.com/68861692/10278553-our-20-most-popular-pasta-recipes) la mette al vertice della sua classifica delle 20 ricette di pasta**. *“****La carbonara oggi non è più un piatto turistico delle trattorie romane o un piatto di casa* – commenta **Luciano Monosilio, Chef del Ristorante Pipero di Roma** e considerato dai più il massimo interprete della Pasta alla Carbonara. “*Prepararla o mangiarla ‘fa fico’, e il fatto che molti chef stranieri la mettano in menù è la prova che è del suo respiro sempre più internazionale. Io per esempio ho mangiato una Carbonara eccezionale a Chicago e* ***ho imparato a farla grazie ai consigli di Nabil Hadj Hassen****, lo chef tunisino di Roscioli, a Roma.”*

**IL VIDEO TUTORIAL (E GLI INGREDIENTI “SBAGLIATI”) DELLA CARBONARA DI CHEF MONOSILIO**

Una chicca: per questa seconda edizione del #CarbonaraDay, AIDEPI regala ai Carbonara lovers di tutto il mondo [un video tutorial](https://www.dropbox.com/s/pzyfg75h3ohja7t/CarbonaraDay_6.mp4?dl=0) – in italiano, sottotitolato in inglese - con i consigli dello chef Luciano Monosilio, per rendere tutti in grado di preparare una pasta alla Carbonara a regola d’arte. Il video verrà pubblicato sui canali social di WeLovePasta, la piattaforma AIDEPI dedicata agli appassionati di pasta. Che rivela: “*Ognuno ha il suo ingrediente segreto… il mio è la perizia di chi la fa, specie in alcuni passaggi chiave, come la cottura dell’uovo e della pasta nella mantecatura finale. E si potrebbe ‘osare’ anche con qualche ingrediente sbagliato: per esempio, la punta di acidità del limone, in succo o zeste”.*

**E A MILANO, OMAGGIO ALLA CARBONARA ASSIEME AI PASTAI ITALIANI E A LUCIANO MONOSILIO**

In concomitanza con l’evento virtuale, il #CarbonaraDay avrà quest’anno anche un momento esperienziale. Grazie anche alla partnership con Tuttofood, i pastai di AIDEPI e lo chef Luciano Monosilio realizzeranno a Milano una dimostrazione della Carbonara perfetta e ne sperimenteranno versioni innovative e fuori dagli schemi.