**6 APRILE 2017: #*CARBONARADAY***

**I PASTA LOVERS DI TUTTO IL MONDO CELEBRANO**

**LA RICETTA ITALIANA PIU’ AMATA (E IMITATA)**

**DIBATTITO APERTO SUI SOCIAL: PURISTI O INNOVATORI?**

*La querelle sulla preparazione della pasta alla carbonara coinvolge da sempre milioni di food lovers in tutto il Mondo, tra chi segue alla lettera la ricetta tradizionale e chi invece ama reinterpretarla.*

*Per celebrare questo piatto, conosciuto a tutte le latitudini, I.P.O. (International Pasta Organization) e AIDEPI (Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane) hanno istituito, per domani 6 aprile, il #CarbonaraDay. Appuntamento dalle 12.00 alle 14.00 su Twitter (per il pubblico americano dalle 17.00 alle 19.00) dove blogger, giornalisti, food influencers e chef diranno la loro sulla carbonara,*

*amata in tutto il mondo, e in Italia soprattutto dai Millennnials.*

Guanciale sì, pancetta no e neanche bacon. Pecorino sì, parmigiano no. L’olio va messo? E l’albume? Aglio e cipolla vanno aggiunti? **La pasta alla carbonara è la ricetta italiana più amata al Mondo ma è anche la più controversa.** Per i puristi italiani esiste solo una maniera per farla e 5 ingredienti: **guanciale, pecorino, uovo, sale e pepe**. I più innovatori invece credono che essendo la pasta un piatto versatile, non debbano esserci limiti all’interpretazione culinaria di questa ricetta.

Il dibattito è aperto e sarà al centro del **#CarbonaraDay di domani 6 aprile.** Un evento ideatosu Twitter da **I.P.O** (International Pasta Organization) e **AIDEPI** (Associazione delle industrie del dolce e della pasta) per celebrare questa ricetta così amata in tutto il Mondo. Basterà seguire l’hashtag **#carbonaraday, dalle 12.00 alle 14.00,** per partecipare a un dibattito chevedrà **blogger, food influencer, giornalisti e chef** dire la loro su questo piatto e più in generale sul rapporto tra tradizione e contaminazione in cucina. L’evento avrà un secondo momento dalle 17.00 alle 19.00 (ore italiane) per far partecipare alla discussione sulla carbonara tutti i food lovers americani.

**LA CARBONARA NELLA STORIA: UN PIATTO DALLE ORIGINI INCERTE**

A dispetto del suo essere **radicato nelle abitudini alimentari, è un piatto più recente di quanto si creda**. La **prima ipotesi** prevede un’**origine americana**. La nascita della pasta alla carbonara risiederebbe nella ‘**Razione K**’ che **Ancel Keys**, biologo e fisiologo statunitense, inventò nel 1942 per garantire una dieta adeguata alle truppe alleate. I soldati americani accompagnavano la ‘Razione K’, nello specifico il tuorlo d’uovo in polvere e il bacon con gli spaghetti per aumentare la dose di carboidrati. La seconda ipotesi è che **il piatto sarebbe stato ‘inventato’ dai carbonai appenninici** (*carbonari* in romanesco), i quali 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.

**… COME È INCERTA L’ETIMOLOGIA**

Invenzione di un cuoco di Carbonia, in Sardegna, trasferitosi a Roma? Modo di condire la pasta tipico dei carbonai dei boschi umbri o degli affiliati alla segreta carboneria? O magari quel carbone si riferisce all’abbondante pepe nero che la ricopre come fosse polvere delle miniere?

**UNA COSA È CERTA: I MILLENNIALS ITALIANI LA AMANO**

Oggi non c’è nessuna ricetta che accende così tanto la passione culinaria degli italiani come la pasta alla carbonara, ieri ricetta tipica del Centro Italia, oggi fenomeno nazionale. Secondo una recente la ricerca 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 Nord ovest. Ma la **pasta alla carbonara** è anche un **fenomeno globale** visto che **secondo il Google food trends 2016 è la ricetta più cliccata negli USA dopo la pasta al ragù alla bolognese.**

**PER I PURISTI ESISTONO SOLO 5 INGREDIENTI: GUANCIALE, PECORINO, UOVO, SALE E PEPE**

Del resto la tradizione nuda e pura ci dice che gli ingredienti “storici” per il condimento della carbonara sono: **guanciale**, **pecorino, uovo, sale e pepe**. E basta. Ognuno poi, se crede, può aggiungere quel che vuole. Le rielaborazioni non sono vietate. Ma chi pretende di fare la vera carbonara cosi come tramandata dai libri di cucina dovrebbe usare solo queste materie: **la tradizione è un ingrediente come gli altri.** Nemmeno l’olio sarebbe contemplato nella carbonara. E’ Il guanciale, infatti, tagliato a tocchetti e per metà grasso, che si scioglie sul fuoco e che costituisce l’olio di una volta.

**I 5 ERRORI DA NON COMMETTERE MAI**

Partiamo dall’ingrediente principe: **il guanciale**. Preferiamolo sempre, laddove possibile, ma non disperiamoci se ogni tanto capita di utilizzare la **pancetta stesa** al suo posto. Del resto nel Midwest americano o nell’altopiano siberiano non è cosi facile reperire il guanciale. A seguire abbiamo **l’uovo**: meglio utilizzare solo il tuorlo ma non è un delitto aggiungere un po’ di albume. La cosa da evitare è farlo diventare una frittata cuocendolo in padella. Ma veniamo agli errori più gravi, da 4 in pagella. Il primo è **sostituire il pecorino con il parmigiano.** La tradizione della carbonara nasce tra Lazio e Abruzzo e qui di casa è il pecorino. Ma l’errore più marchiano, particolarmente diffuso fuori dai nostri confini, è quello di **aggiungere la panna**. Questo ingrediente non fa altro che aumentare l’untuosità della carbonara, oltre che appiattirne il gusto. Infine **vanno evitati** **aglio e cipolla**, un’aggiunta inutile perché la carbonara è piatto già dai sapori forte.

**LE INTEPRETAZONI PIU’ DISTORTE? IN FRANCIA, GERMANIA E GIAPPONE**

[**Al di fuori dell’Italia**](http://blog.fabianelli.it/10-strani-modi-di-mangiare-la-pasta-all%E2%80%99estero/) poi avvengono le interpretazioni più fantasiose: in Francia e Germania, ad esempio, sono in vendita addirittura **preparati liofilizzati al gusto di carbonara**. In Inghilterra **l’uovo è sostituito dalla besciamella,** mentre in Giappone solitamente viene **aggiunta la panna e tolto il pecorino.** Si sa che all’estero la [preparazione della pasta](http://blog.fabianelli.it/come-si-cuoce-un-piatto-di-pasta-cuciniamo-insieme-la-pasta-1/) difficilmente avverrà secondo la tradizione, ma con la carbonara si sfiora davvero la fantascienza culinaria.

**QUALE È IL FORMATO DI PASTA IL MIGLIORE PER LA CARBONARA?**

Alle rivisitazioni, più o meno lecite, si aggiungono poi i gusti personali e le abitudini familiari. Che riguadano il formato di pasta da utilizzare. Meglio corta o lunga? Diciamo subito che vanno bene entrambe. Se **per molti ‘alla carbonara’ si lega indissolubilmente al termine spaghetti**, per molti **altri** la pasta alla carbonara per eccellenza è il **rigatone**, romanissimo (rigatoni con la pajata, alla gricia, col sugo di coda alla vaccinara ecc.). Al massimo si possono utilizzare le mezze maniche.

**PER GLI INNOVATORI LA CUCINA È UN ATTO CREATIVO E NESSUNA INNOVAZIONE È SBAGLIATA**

Tra alcuni opinionisti del food, c’è anche chi pensa che le interpretazioni a base di pasta non dovrebbero avere limiti. Come il giornalista americano Adam Gopnik del New Yorker, che lo scorso anno ha posto l’attenzione sul fatto che molte ricette tipiche della tradizione contadina sono nate per pura improvvisazione, su quello che era disponibile in frigo e non seguendo una precisa ricetta. Il suo punto di vista è che non bisogna mettere dei paletti imposti dalla tradizione ma cucinare in un contesto di “mancanza” di ingredienti proprio per stimolare la creatività. Rivoluzione nella pasta! Il prossimo appuntamento per tutti i pasta lovers sarà il World Pasta Day che si terrà a San Paolo del Brasile, il prossimo 25 ottobre!

**Ufficio stampa AIDEPI**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Ivana Calò Tel. 324 8175786 – i.calo@inc-comunicazione.it

Matteo De Angelis Tel. 334 6788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it

**Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI**

Roberta Russo Tel. 342 3418400 – roberta.russo@aidepi.it