**IL RITORNO DELLE PENNE ALLA VODKA: E’ LA 2ª RICETTA PIÙ CLICCATA NEGLI USA**

**ELETTO PIATTO O SIMBOLO DEL WORLD PASTA DAY 2016 A MOSCA**

*La pasta è un piatto che unisce: per sancire il legame gastronomico tra Italia e Russia tornano protagoniste le Pennette alla vodka, uno dei must della cucina anni ’80, che diventano il simbolo del World Pasta Day di Mosca.*

*Espressione di una cucina di rottura, creativa e versatile, la pasta alla vodka è oggi*

*tra le ricette più cercate su Google dai foodies degli USA.*

*Ancora dubbia la sua origine: Bologna o a New York? Di sicuro non è un piatto russo…*

**Sembrava un piatto al tramonto**, nascosto nel vecchio ricettario di cucina che un po’ tutti abbiamo in casa. A fargli compagnia altri must degli anni ’80: dai giubbotti da paninaro ai cerchietti colorati, dai leggings agli occhiali stile Top Gun. E invece le penne alla vodka, simbolo della cucina di rottura e modaiola di allora, stanno vivendo oggi una seconda età dell’oro. **Nell’ultimo Foods Trend Report di Google la pasta alla vodka è la ricetta più ricercata online negli USA** dopo quella alla bolognese.

In occasione della **Giornata Mondiale della Pasta 2016**, che si festeggia a **Mosca** il **25 ottobre**, **i pastai italiani di AIDEPI** (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane) **recuperano questo piatto scegliendolo come simbolo della manifestazione**,tanto che una sua versione gourmet verrà proposta al World Pasta Day dal celebrity chef più amato dai moscoviti, l’italiano Valentino Bontempi.

Secondo **AIDEPI**, questo piatto sancisce la vicinanza tra due mondi e due culture gastronomiche. E racconta la storia di uno scambio spontaneo, che unisce l’icona dell’italianità in cucina, la pasta, a uno dei simboli della Russia, la vodka. Tanto più che un po’ di Russia nella storia di successo mondiale di spaghetti e maccheroni c’è sempre stata: nell’Ottocento i pastai italiani facevano a gara per accaparrarsi i pregiati grani russi per fabbricare la loro pasta (v. focus 1).

**UN PIATTO RUSSO? NO. LA DISPUTA E’ TRA BOLOGNA E NEW YORK**

A leggerne il nome, verrebbe da chiedersi se questa ricetta arriva proprio dal Paese del Volga. Invece, l’unica certezza che si ha sulla pasta alla vodka è che non si tratta di un piatto russo. Molti russi ancora oggi non sanno del successo di questo piatto nell’Italia degli anni Ottanta… Anche perché il boom della pasta in questo Paese si concentra negli ultimi 15 anni.

Le testimonianze più accreditate riconducono l’origine di questo piatto a due ipotesi: che sia nato a metà degli anni Settana in un ristorante di Bologna, il “*Dante*”, dove veniva preparato *flambé* davanti ai commensali. Per altri sarebbe stato inventato da uno chef di New York. Ad emergere dalla disputa sulla sua origine è un piatto a forte tinte internazionali.

**LA RICETTA ORIGINALE VUOLE LA PANCETTA (E NON LO SPECK)**

Con quel suo briciolo di esotismo, negli anni Ottanta diventa presto un classico dei single che vogliono far colpo alla prima cena romantica, anche perché è semplice da preparare e soprattutto richiede ingredienti che si trovano, in genere, facilmente in casa. La ricetta originale vorrebbe come ingrediente principale la pancetta e non lo speck, che pure a volte viene utilizzato. Oggi i gourmet più nostalgici l’hanno rivisitata, aggiungendo, nelle tante varianti, zucca, noce moscata o erba cipollina, per rendere il piatto più moderno e profumato.