**FOCUS 1**

**#CARBONARADAY, ECCO LE INTERPRETAZIONI D’AUTORE**

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

Guanciale sì, pancetta no e neanche bacon. Pecorino sì, parmigiano no. L’olio va messo? E l’albume? Aglio e cipolla vanno aggiunti? La Carbonara è diventata icona delle più ardite reinterpretazioni e la querelle sulla sua preparazione coinvolge da sempre milioni di food lovers ed esponenti dell’alta ristorazione. Anche chef e esperti si cimentano in versioni che ne rispecchiano la tradizione o addirittura ne rompono gli schemi. Ecco le principali:

**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 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 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 mantevata 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 è 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.

**RIASSUNTO DI CARBONARA DI RICCARDO DI GIACINTO** **- All’Oro, Roma**

Una ricetta di carbonara insolita: antipasto che "riassume" i sapori della carbonara. Tutti gli elementi (uova, formaggio, guanciale) sono racchiusi all’interno di un guscio di uovo. Si consiglia di mangiare il riassunto di carbonara in verticale, prendendo sia la crema di carbonara, che il guanciale croccante e la spuma di parmigiano.

**RISOTTO ALLA CARBONARA DI CHRISTIAN E MANUEL COSTARDI** **- Hotel Cinzia, Vercelli**

Il risotto viene condito con tuorlo d’uovo sbattuto, guanciale croccante, crema di pecorino e una spolverata di pepe. risotto delizioso in cui l’uovo, il pecorino e la pancetta si sposano perfettamente con uno dei prodotti principali del territorio vercellese.

**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.

\*\*\*

**Ufficio stampa AIDEPI**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Ivana Calò Tel. 3248175786 – [i.calo@inc-comunicazione.it](mailto:i.calo@inc-comunicazione.it)

Matteo de Angelis Tel. 3346788708 – [m.deangelis@inc-comunicazione.it](mailto:m.deangelis@inc-comunicazione.it)

**Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI**

Roberta Russo Tel. 3423418400 – [roberta.russo@aidepi.it](mailto:roberta.russo@aidepi.it)