



PN24 FOOD - Cucina: tutto pronto per il Carbonara Day

Roma - 05 apr 2022 (Prima Notizia 24) L'evento è in programma domani. Tra i protagonisti anche Matteo Di Cola di ItalyFoodPorn, CarboGang e Golocius, che uniscono le forze per celebrare questo inimitabile piatto della tradizione romana.

È tutto pronto in Italia e nel mondo per festeggiare il Carbonara Day il prossimo 6 aprile; una giornata che, come da tradizione, porterà alla ribalta, se mai ce ne fosse ancora bisogno vista l'immensa popolarità di cui gode, uno dei piatti italiani più conosciuti ed apprezzati al mondo. Un piatto che fa della semplicità e del gusto genuino i suoi punti di forza; semplicità che non vuol dire affatto facilità nell'esecuzione perché per fare una carbonara a regola d'arte ci vogliono innanzitutto gli ingredienti TOP e poi bisogna essere capaci di amalgamarli al meglio. Carbonara Day che vedrà protagoniste tre realtà che fanno del mangiare bene la loro regola: ed è così che Matteo Di Cola di ItalyFoodPorn, CarboGang e Golocius uniscono le forze per celebrare assieme a tutti noi questo inimitabile piatto della tradizione romana. Pietanza romana che, pur essendo relativamente giovane, vuoi per la bontà genuina di cui ne è caratterizzata, vuoi per l'essere ormai conosciuto in ogni angolo del globo (provare per credere) è un punto fermo del "made in Italy". Carbonara che gode di assoluta popolarità e che, come un'autentica star, è portatrice anche di alcuni misteri che ne aumentano l'allure. Sono infatti un paio le maggiori teorie riguardo la sua nascita; una sostiene come la carbonara sia una sorta di evoluzione della "Cacio e pepe" in quanto nata grazie ai carbonari che portavano gli ingredienti principali della ricetta nei propri tascapani. L'altra teoria è che sia nata per mano di uno sconosciuto cuoco il quale, durante la Seconda Guerra Mondiale, utilizzò bacon e uova dei soldati americani per condire la pasta. Ma i misteri, se così vogliamo chiamarli, non si esauriscono qua poiché è risaputo come sia abituale argomento di scontro nelle nostre cucine l'utilizzo della pancetta o del guanciale. Ad onore del vero nelle prime edizioni la carbonara veniva preparata usando sempre e solo la pancetta fino a quando, a metà degli anni '60, per merito di Luigi Carnacina e Luigi Veronelli, viene usato come migliore alternativa il guanciale. Scelta la loro che viene anche statuita ne "La Grande Cucina". Ma anche la panna ha destato non poche diatribe; ed anche qua i due mostri sacri della cucina di cui sopra ne contemplano "qualche cucchiata, di quella freschissima e molto cremosa". Panna e carbonara di cui si fece portavoce anche l'illustre Renato Rascel il quale, da romano DOC quale era, si riteneva portatore della tradizione capitolina e quindi aggiungeva anche un po' di panna. Uso della panna che anch'esso affonda le radici nel periodo storico in cui nasce la carbonara ovvero nel secondo Dopoguerra quando le uova usate erano spesso in polvere (erano quelle delle razioni americane) e così vi era la necessità di una parte liquida e grassa per dare la giusta consistenza. O forse, e qui arriva un'altra teoria, perché i gastronomi di quel tempo guardavano con ammirazione i colleghi d'Oltralpe la cui cultura vedeva utilizzare di più la panna che noi latini. Sta di fatto che, panna o non panna, la

carbonara continua ad attirare flotte di estimatori buongustai tant'è che lo scorso anno la sua festa ha visto decine di milioni di persone che hanno partecipato, a vario titolo e con vari risultati, sui social a cucinare la propria "Pasta alla Carbonara". Ma se volete andare sul sicuro allora seguite l'evento di Golocius a Milano, Roma e Napoli in cui assieme ai ragazzi di ItalyFoodPorn e Carbogang potrete gustare la vera carbonara come regola d'arte impone. Golocius che nasce dal mondo di Vincenzo Falcone e porta a voi il vero #foodporn e che ha un motto "iniziamo a godere" il quale fa ben capire la squisitezza ed il gusto del cibo che qui potete gustare. Golocius che è presente a Roma, Milano Napoli ed in altre piazze lungo tutto lo Stivale. Per l'occasione, tra l'altro, verrà anche offerto un menu speciale, al costo di 50 euro per due persone, comprensivo di: 2 tranci di pizza carbonara, 1 frittata alla carbonara, 1 Sbamburger® alla carbonara, 2 rigatoni alla carbonara e 2 soft drink. Non resta allora che attendere il 6 aprile per addentare queste squisitezze che vedono la carbonara ancora e sempre più protagonista anche presso giovani esperti di cucina quali i ragazzi di ItalyFoodPorn capitanati da Matteo Di Cola e di Carbogang i quali apprezzano e vi faranno gustare al meglio questo autentico gioiello culinario del "made in Italy" di nome "Carbonara".

(Prima Notizia 24) Martedì 05 Aprile 2022