



19 APR 2019 13:21

COME SI FA LA CARBONARA PERFETTA? - CRISTIANA LAURO PARLA DEL LIBRO DI ELEONORA COZZELLA CHE SVELA LE ORIGINI DI UN PIATTO DI CULTO NATO NON A ROMA MA NELLE CAMPAGNE CIRCOSTANTI - FINO AGLI ANNI '50 LA CARBONARA VENIVA SNOBBATA DALLA CRITICA GASTRONOMICA - LE RICETTE FIRMATE DA 33 GRANDI CHEF: VERSIONI CREATIVE, ARTISTICHE, ECCENTRICHE, ADDIRITTURA A BASE DI PESCE O COL WAGYU, IL BUE GIAPPONESE

-

Condividi questo articolo



Cristiana Lauro per **Dagospia**



Contrariamente a quanto si pensi, la pasta alla carbonara non è un piatto della tradizione romana. Le sue origini non trovano alcun riscontro nella storia della città – casomai nelle campagne circostanti– benché sia incontestabile che le migliori carbonare del mondo si mangino proprio a Roma. Lo sanno bene le migliaia di turisti stranieri che tornano sempre a casa col sorriso, innamorati della nostra cucina e senza tante lagne sulle buche di Roma. Le origini e l'evoluzione di questo piatto-culto sono molto interessanti, per certi versi misteriose.

Eleonora Cozzella – giornalista e affermata gastronomo – si è presa la briga di approfondire questo enigma nel suo ultimo libro "La carbonara perfetta" (Cinquesensi editore). Lo ha presentato a Roma da Roscioli, considerato in tutto mondo il tempio della carbonara.



CARBONARA



CARBONARA

Fu il compianto Stefano Bonilli – indimenticato fondatore del Gambero Rosso – a distinguere per primo la leadership della carbonara di Roscioli, in sintonia con Giacomo A. Dente del Messaggero.

Di lì a poco nella prima pagina del quotidiano New York Times – con la quale nemmeno il più irriverente dei detrattori oserebbe incartare le uova – uscì una foto dello chef Nabil Hadj Hassen e della sua carbonara che, a quel punto, divenne per tutti la migliore del mondo.

Eleonora Cozzella parla di una ricetta cosmopolita – oggi diffusa ovunque con mille varianti – ma che fino agli anni

cinquanta la critica gastronomica ha un po' snobbato.



COZZELLA COVER



ELEONORA COZZELLA

Sulle sue origini le piste sono tante e nessuna è definita. Il percorso a ritroso ci riporta alla razione K delle truppe USA e alle città di Napoli e Roma.

Probabilmente si tratta di un piatto italo-americano e, date le numerose versioni, non ha senso stabilire quale sia quella giusta. Sono pertanto assolutamente accettati i modelli con il guanciale diffusi nel centro Italia, quanto quelli con la pancetta o col bacon. E (udite, udite!) anche con l'aggiunta di qualche cucchiata di panna da cucina, come suggeriva nella sua enciclopedia Luigi Carnacina, uno dei più grandi gastronomi italiani.

Per completare questo viaggio dalle origini della carbonara, Cozzella ha inserito una trentina di ricette di altrettanti grandi chef. Da Heinz Beck a Eugenio Boer, da Cristina Bowerman a Davide Oldani, Angelo Troiani e molti altri. Versioni creative, artistiche, eccentriche, più vicine alle tradizioni, o addirittura a base di pesce o col Wagyu, il bue giapponese. A ognuno la sua. La carbonara è di tutti.



CRISTIANA LAURO



CARBONARA 8



GUANCIALE



CARBONARA



ELEONORA COZZELLA



**SPAGHETTI ALLA
CARBONARA**



UOVA

CARBONARA



PEPE



CARBONARA 9



PECORINO

Condividi questo articolo

