

MARTEDÌ LA PRESENTAZIONE

## “La Carbonara perfetta” ce la spiega il libro di Eleonora Cozzella

**PIETRASANTA.** Una Carbonara può essere perfetta. O forse, piatto talmente vivo, conosciuto e preparato, che potrebbe essere anche imperfetta, nel senso che si può giocare su cento versioni diverse e il piatto non cambia.

Questa impresa è riuscita ad Eleonora Cozzella, autrice per **Cinquesensi** Editore del libro “La Carbonara perfetta”. Uscito in questi giorni, spazia nei contenuti: a partire dalla prefazione di Joe Bastianich, per proseguire con la storia di questo piatto della tradizione romana, finendo con 33 ricette innovative di Carbonara, compresa una in brodo. Il libro sarà presentato martedì alle ore 18 al Sant'Agostino di Pietrasanta.

Eleonora Cozzella, giornalista di Repubblica, è riconosciuta come la massima esperta di pasta in Italia. Conduce Identità di Pasta al famoso convegno di Miano, ma ha firmato anche un altro volume sull'argomento: “Pasta Revolution”. Ora, una volta per tutte, ci spiega che la Carbonara è una ricetta nata alla fine della Seconda guerra mondiale, quando Roma era stata occupata dagli americani. Non ci sono documenti scritti ma sembra proprio, come spesso capita, che fosse un prodotto di risulta, preparato con le uova in polvere e la pancetta (il bacon) che gli americani trasportavano in quantità industriale. Di fatto la loro colazione: uova strapazzate e bacon diventò

uno dei piatti identitari italiani.

Come in un giallo Cozzella ha ricostruito l'evoluzione e la scoperta di questo piatto. C'è una versione di Luigi Carnacina, ma la prima ricetta scritta si trova in un ristorante di Chicago. Perché poi i misteri sono doppi. C'è l'origine, forse ormai inquadrata, ma c'è anche il nome. Perché proprio Carbonara? Da eliminare il fatto che potesse essere legata alla Carboneria. E che anche fosse il piatto tipico dei carbonai romani. Fatto sta che alla fine di un lungo percorso a ritroso, Eleonora Cozzella ci conferma alcune cose da scoprire leggendo il libro.

Ci sono poi le ricette. Per chi non lo sapesse, alla Carbonara è stato dedicato anche un giorno mondiale di degustazione, il 6 aprile. E forse non tutti sanno che la Carbonara perfetta è considerata quella del forno Roscioli, in pieno centro storico a Roma, esaltata anche dal New York Times che rivela come l'autore del piatto fosse lo chef egiziano di questo negozio di alimentari diventato il più frequentato ristorante della Capitale.

E c'è, naturalmente, il tocco dei grandi chef che hanno voluto cimentarsi con ricette moto alternative a quella classica. Uno di questi è Enrico Bartolini, lo chef di Montecatini più stellato in Italia. O come Marco Stabile, pontederese. E ancora Cristiano Tomei con ristorante a Luc-

ca, che ha reinventato la ricetta sotto forma di stracciatella in brodo. Insomma: un libro tutto da gustare. —

Irene Arquint



Eleonora Cozzella

