

## MONTECATINI

# “La Carbonara perfetta”: i segreti svelati nel libro di Cozzella

*“Acqua in bocca” la giornalista e foodwriter sarà ospite ai Salaioli e alle Terme Tettuccio*

MONTECATINI. Portarono la cioccolata e le Lucky Strike, ma anche il boogie woogie e le Am-lire. Gli americani che entrarono a Roma il 4 giugno del 1944 portarono con loro anche gli ingredienti base della Carbonara. Il piatto forse più amato dagli italiani ha un'origine made in Usa: le uova ed il bacon, ovvero la pancetta. Quello che era alla base della colazione all'americana diventò la base per la Carbonara.

Una storia che ha dell'incredibile, raccontata da **Eleonora Cozzella**, giornalista di Repubblica e scrittrice, nel suo ultimo libro: “La Carbonara perfetta”, edito da **Cinquesensi**, raffinata casa editrice di Lucca. Appassionata conoscitrice della grande tradizione enogastronomica italiana, dopo la laurea in Filosofia alla Sapienza e la specializzazione in Giornalismo alla Luiss, Eleonora Cozzella ha iniziato a collaborare con diverse testate della

carta stampata e del web su temi dell'agroalimentare e della ristorazione.

Da sempre globe-trotter del cibo, coordina il panel italiano del premio The World's 50 Best Restaurants che stabilisce un'esclusiva classifica della cucina internazionale. Collabora con diversi magazine internazionali, tra cui la rivista di alta gastronomia d'avanguardia Cook.inc. Degustatrice di professione e ispettrice della Guida ai ristoranti dell'Espresso, frequenta i migliori locali a caccia di eccellenze.

La Carbonara perfetta sarà presentata in una due giorni che coinvolgerà Pistoia e Montecatini, sotto il marchio di “Acqua in bocca”, la rassegna di incontri alle terme Tettuccio che ha avuto in maggio un inizio scoppiettante con una serie di appuntamenti legati alla cultura del cibo. Eleonora Cozzella sarà a Pistoia giovedì alle 19 ai Salaioli, celebre locale guida-

to da **Simone Bovani**. Dopo la presentazione del volume, lo chef **Marco Bagordo** proporrà una serata a base di Carbonara. Marco ha solo 23 anni ma è un talento della cucina, seguito da vicino dallo chef **Stefano Pinciaroli**. In più sarà una serata tutta particolare perché verranno proposti tutti prodotti del territorio per creare la Carbonara. Il giorno dopo Eleonora Cozzella sarà al caffè storico del Tettuccio alle 17,30 per presentare il libro e proporre una degustazione di Carbonara a sorpresa. In prima fila ci saranno dieci posti riservati a lettori della community “Noi Tirreno” che avranno il privilegio di partecipare a questo evento dedicato ad un primo di pasta veramente unico. Il tutto sotto la benedizione di **Alessandro Michelotti**, amministratore delle Terme di Montecatini che crede molto in questa iniziativa. Conduce **Simona Peselli**. —



La giornalista e foodwriter Eleonora Cozzella sarà ospite venerdì 17 ad "Acqua in bocca" alle Terme Tettuccio

Dieci lettori  
del Tirreno potranno  
partecipare  
alla degustazione

