

**COSTUME** Un libro racconta l'influenza degli Alleati in una specialità di Trastevere

# Penne alla carbonara, piatto della Liberazione

*La cucina romana contaminata dai soldati americani*

«**A**ssente in tutti i ricettari ante guerra, apparso come d'improvviso sulle tavole dei ristoranti della capitale, il piatto dei misteri sta in realtà già conquistando all'inizio degli anni Cinquanta i menù delle trattorie con un favore che va dall'Italia agli Stati Uniti». Il piatto del mistero in questione è la "carbonara". A parlarne in questi toni è Eleonora Cozzella, giornalista di *Repubblica*, foodwriter e autrice del libro fresco di stampa *La carbonara perfetta. Origini ed evoluzione di un piatto culto* (Cinquesensi editore, pagine 152, 20 euro).

Il suo racconto, avvincente, ricco di curiosità e colpi di scena, frutto di una lunga e meticolosa ricerca, è giunto anche sulle sponde dei nostri laghi, in particolare su quelle del Mergozzo, nella cornice del ristorante Piccolo Lago, dove l'autrice ha incontrato un pubblico attento e interessato a conoscere i segreti di una tra le ricette più amate dagli italiani. «La carbonara nasce all'improvviso, quasi fosse giunta da noi come un ufo – è la tesi argomentata di Eleonora Coz-

zella. – E nasce non come piatto casalingo, ma da osteria. Alberto Capatti, storico della gastronomia italiana, lo definisce un piatto "quasi" romano, realizzato con ingredienti della campagna, un piatto particolare».

Quali sono state, dunque, le origini di questo piatto? Difficile dirlo con precisione. Come l'autrice stessa afferma, «l'origine è introvabile se si vuole conoscere un giorno, un'ora e un luogo precisi», ma una traccia esiste per riannodare il bandolo della matassa e va ricercata nei giorni della liberazione dell'Italia da parte dell'esercito americano.

«A dare slancio alla carbonara è la "razione K", il vettovagliamento delle truppe Usa, per una colazione a base di tuorlo in polvere e *bacon* – precisa Cozzella. – Il mercato nero fece il resto. Questi ingredienti affidati alle cure di qualche oste e amalgamati insieme, sono alla base dell'evoluzione della cucina territoriale romana. L'affermazione della carbonara è improvvisa, rapida, intercontinentale. Un piatto rustico, un po' grosso-

lano, che può essere inteso come un pasto completo. Diventa il piatto della rinascita, il piatto del ritorno della vita della capitale e, come tutta la pastasciutta, dell'Italia Repubblicana».

La prima testimonianza risale al 26 luglio 1950, in un articolo apparso su *La Stampa*, un resoconto dettagliato della "Festa de' Noantri" a Trastevere, dove tra stornelli romani e una visita inaspettata di Pio XII, il cronista raccoglie anche la testimonianza dell'oste Cesaretto alla Cisterna (storico ristorante a Trastevere, chiuso nei mesi scorsi dopo decenni di attività, ndr) che afferma di essere stato lui a servire per primo agli ufficiali americani gli spaghetti alla carbonara. «Ma per vederla apparire in un ricettario – conclude l'autrice – bisogna volare a Chicago, alla fine del 1952: troviamo la prima ricetta della carbonara nel libro di una scrittrice americana ed è firmata da due italiani che hanno aperto da poco "Armando's", il locale che hanno tanto sognato dopo anni di vita da camerieri».

**Francesco Rossi**



**COSTUME**

**Cucina**

LO CHEF  
MARCO  
SACCO  
E LA  
COPERTINA  
DEL LIBRO  
DI COZZELLA



*Dalla razione K  
con base di tuorlo  
in polvere e bacon  
un oste romano ha  
modificato la ricetta*

