



## ***PPN FOOD - Carbonara Day: il primo piatto più noto della tradizione gastronomica capitolina in quattro, golose, versioni***

Roma - 28 mar 2024 (Prima Pagina News) **Così gli chef reinterpretano l'iconica Carbonara.**

Guanciale, tuorli d'uovo, pecorino romano, pepe e, ovviamente, pasta, possibilmente spaghetti. Questi gli ingredienti fondamentali per preparare la carbonara, una delle ricette più iconiche della tradizione gastronomica capitolina che si celebra, come ogni anno, il 6 aprile. Subito dopo le grandi abbuffate di Pasqua, infatti, in tutto il Mondo, e sicuramente a Roma, sarà tempo di rimettere le gambe sotto al tavolo per celebrare, ovviamente mangiando, il Carbonara Day 2024. E mentre sulla sua origine non mancano i pareri discordanti (alcuni, infatti, sostengono che sia stata inventata dai soldati americani durante la Seconda Guerra Mondiale unendo il bacon alle uova in polvere contenute nelle razioni K, altri invece attribuiscono la paternità a uno chef bolognese intento a soddisfare i palati delle truppe Alleate) sugli ingredienti principali che la compongono i dubbi non ci sono. Gli chef però, nella loro voglia di imprimere un tocco personale nei propri menu, seppur nel deferente rispetto della tradizione, si sono cimentati nella riedizione di questo intramontabile piatto capace di mettere di buon umore, forchettata dopo forchettata, intere tavolate grazie al suo intenso gusto e alla sua avvolgente cremosità. La "shakerata" di Aroma Ecco dunque, tra gli chef stellati, Giuseppe Di Iorio che, con vista sul Colosseo dall'alto del ristorante Aroma, all'interno di Palazzo Manfredi, con la maestria che uno chef d'esperienza come lui sa offrire, propone la sua Carbonara realizzata con materie prime d'eccellenza unite a una tenica sopraffina. Per questo motivo assaggiare la sua versione diventa un'esperienza unica sotto molteplici punti di vista. Primo fra tutti, il modo in cui è servita: inventore della famosissima Carbonara shakerata, Di Iorio fa arrivare in tavola la pasta mentre è ancora all'interno di uno shaker da mixology. È proprio lì dentro che la preparazione viene ultimata, permettendo a tutti gli ingredienti di amalgamarsi per bene tra di loro e rigorosamente lontani dal fuoco. Così, la cremina a base di pecorino romano e uova va a farcire le mezze maniche e a fondersi col guanciale croccante. Il tutto viene poi versato sul piatto del commensale attraverso un'affascinante rotazione live dello shaker, che sprigionerà così una pietanza ricca, dai profumi e dalle consistenze unici. I mix di guanciali di Madeleine Purista della ricetta tradizionale è, invece, Simone Maddaleni chef del bistrot d'ispirazione parigina Madeleine nel quartiere Prati di Roma. Secondo Maddaleni, la tradizione ha l'onore e allo stesso tempo l'onore di raccontare tanto della cultura gastronomica di un territorio e non solo. Per questo motivo, il suo segreto è rispettare la ricetta secondo le sue indicazioni originali, celebrando questo piatto attraverso l'utilizzo di materia prima eccellente e alla propria manualità ed esperienza. Il suo personalissimo apporto alla ricetta tradizionale della Carbonara è uno speciale mix di guanciali calibrato alla perfezione, per armonizzarne il gusto. La sua selezione ne prevede infatti di

diversi tipi, dal più saporito all'affumicato, dal più dolce a quello stagionato a lungo: in un perfetto equilibrio, compone così il mix che andrà a farcire la sua Carbonara, presentandosi alla giusta croccantezza e in perfetto abbinamento alla cremina a base di uova e pecorino romano. Il tutto viene completato da una generosa spolverata di pepe nero, rigorosamente macinato al momento. Il Marchese e il pecorino a bassa salinità 100% tradizione e materie prime d'eccellenza attentamente selezionate, sono anche gli ingredienti principali della Carbonara di Daniele Roppo, executive chef delle due sedi de Il Marchese di Roma e Milano. Uova a pasta gialla di galline allevate a terra, guanciale Re Norcino, realizzato in maniera artigianale con una ricetta centenaria senza l'aggiunta di additivi da suini Duroc marchigiani alimentati con cereali e con una stagionatura di oltre trenta giorni, parmigiano reggiano in piccola quantità e, ovviamente, pecorino romano DOP della selezione Cibaria. Si tratta di un prodotto unico, realizzato con latte intero di ovini allevati allo stato brado su pascoli di altopiano, con una pasta a bassa salinità, dolce e armoniosa dalla delicata vena piccante che lo rende perfetto per i sapori della cucina romana senza mai eccedere in sapidità. Il pecorino è sicuramente uno degli ingredienti più rappresentativi della storia di questo primo piatto, divenuto ormai simbolico della tradizione gastronomica della capitale. Si consumava già nella Roma imperiale come pure tra i legionari in battaglia per le sue proprietà nutritive e per la capacità di essere conservato a lungo. La carbonara, come gli altri primi della tradizione, viene servita a Il Marchese nello scenografico padellino in acciaio con manico, un'idea che la proprietà ha voluto realizzare da subito per esaltare quella che è l'origine di un piatto popolare e semplice come la carbonara.

**La Carbosarda di Calamosca** La fama della carbonara valica i confini regionali per giungere fino in Sardegna, dove al ristorante Calamosca, in occasione della ricorrenza del 6 aprile, lo chef Michele Ferrara proporrà la sua personalissima versione dal nome "Carbosarda": realizzata a partire dallo spaghetti all'uovo fatto in casa e trafilato al bronzo nelle cucine del ristorante, questa variante isolana del tipico piatto romano si avvale di materia prima eccellente del territorio. Il progetto di Calamosca ha sede a Cagliari, in una struttura storica gestita dai fratelli Porcu, con un incredibile affaccio sul mare, e dove la proposta culinaria tiene conto delle tradizioni locali abbinate ad un'esecuzione contemporanea e all'utilizzo di ingredienti preziosi, frutto stesso delle ricchezze delle zone circostanti. Nella "Carbosarda" di Ferrara ecco così apparire il guanciale Su Sartizzu stagionato circa 60 giorni, caratterizzato da una speciale miscela di spezie, con un grasso dal sapore ricco. Per la cremina tipica del piatto, lo chef utilizza uova biologiche bianche di galline sarde allevate all'aperto, in abbinamento all'immancabile pecorino locale: il fiore sardo del caseificio Argiolas. Ed è così che un piatto della tradizione romana e laziale diventa simbolo d'unione del Paese intero, offrendo la possibilità di essere eseguito attraverso l'utilizzo di una materia prima che racconti la storia dei luoghi in cui viene celebrato e assaggiato.

(Prima Pagina News) Giovedì 28 Marzo 2024