

â??Non toccare la carbonaraâ?• â?? di Valentina Moro

Descrizione

TAG: Food & Beverage, In Evidenza, Carbonara, gourmet, pasta

â??**Se vai a Roma non toccare la carbonaraâ?**• un pÃ² come â??se vai a Palermo non toccare le bananeâ?• dal film â??[Johnny Stecchino](#)â?• di **Roberto Benigni**. â??Nessuna tolleranzaâ?• per chi non apprezza il piatto storico considerato il primo piatto assoluto della cucina romana. â??Guaiâ?• a chi lo modifica a suo piacimento. â??**La Carbonara non si tocca!**â?• Il piatto di cui vanno fieri piÃ¹ di qualsiasi altro, piÃ¹ della gricia, della amatriciana o della cacio e pepe, proprio perchÃ© Ã“ la piÃ¹ completa tra tutte. Infatti la **Gricia altro non Ã“ che una carbonara senza uovo, solo con guanciale, pecorino romano e tanto pepe nero**, poi cÃ? chi vi aggiunge i carciofi. **La Amatriciana sarebbe una carbonara condita col sugo al posto dellâ??uovo e tanto peperoncino al posto del pepe nero ma, sempre con guanciale e pecorino romano.** Infine, la **Cacio e Pepe sarebbe un prototipo di base della carbonara, con lâ??assenza del guanciale e dellâ??uovo e con lâ??aggiunta del cacio al solo pecorino romano e tanto pepe nero** anche qui. Insomma, in altre parole per i romani la **Carbonara Ã“ â??La Regina della cucina romanaâ?**.

SOS variazioni.

Nemmeno le variazioni sono tollerate dai romani

DOCÃ? se dici â??ho mangiato una carbonara al pesceâ?• ti rispondono: â??ma che carbonara Ã“? â?• E ancora: â??allora nun la conosci a carbonaraâ?• o semplicemente: â??allora nun hai magnato nÃ?a carbonaraâ?•. Ma, non ditegli nemmeno che preparate la carbonara con la pancetta, perchÃ© potrebbero â??linciarviâ?•. Infatti, per loro la pancetta al posto del guanciale Ã“ un sacrilegio. Tanti cuochi hanno proposto diverse varianti della carbonara ma, di sicuro questi non sono dei romani veraci. Ora vi racconto un aneddoto: â??una volta parlando di un ristorante che era stato chiuso a Trastevere, dissi a un ristoratore sempre di Trastevere che, quel titolare aveva aperto sulla Portuense un altro ristorante e che proponeva la â??carbonara di tonnoâ?•â?• la risposta immediata Ã“ stata:â?•hai capito perchÃ© ha chiuso quello!â?•. Per questo dico â??nessuna tolleranzaâ?• nemmeno per le variazioni. A quanto pare e sono seri, per loro una variante apportata alla carbonara puÃ² essere motivo di â??CHIUSURA DELLâ??ATTIVITÃ?â?•, senza se e senza ma! E, per loro quei ristoratori/cuochi dovrebbero cambiare mestiere.

â??Non toccare la carbonaraâ?• per i cuochi anche â??stellatiâ?•.

Ad occuparsi del quasi â??tabÃ¹â?• sul tema carbonara tradizionale o carbonara piatto aperto alle variazioni Ã“ stato [Massimo Montanari nel saggio â??Il pregiudizio universaleâ?](#)•. La carbonara Ã“

al centro di questo dibattito e dello scontro tra tradizionalisti e innovatori. Montanari Ã“ stato ringraziato da un gran numero di cuochi, per aver dato una svolta innovativa al discorso di modificare i piatti della tradizione. E, soprattutto per aver sottolineato che, **modificare non significa â??mancare di rispettoâ??**. In occasione del carbonara day che, si festeggia il 6 aprile, sono state proposte diverse versioni da parte di alcuni chef. Prima fra tutte quella di **Luciano Monosilio, titolare del ristorante Pipero di Roma**, considerato â??il patron della carbonaraâ?• che, si Ã“ inventato la â??Carbonara Futuraâ?•, **presentata a IdentitÃ di Pasta nel 2013**. Ma dovâ??Ã“ la pasta? E dovâ??Ã“ il pepe? E giÃ perchÃ© creata solo con dei minuscoli ditalini rigati. Questi, si confondono con dei chicchi di mais e con della polvere di thÃ“ verde e liquirizia! E soprattutto non cercate il guanciale perchÃ© sentireste solo lâ??aroma dato da uno spray di grasso di guanciale! Ma siamo sicuri che a Roma glielo abbiano lasciato fare, che lâ??abbiano accettata? Forse solo grazie al bagaglio di classiche che ha preparato. E, di sicuro pensando a un futuro molto lontano.

Carbonara Futura

Al â??**Non toccare la carbonaraâ?•** cÃ? anche chi ha risposto in un altro modo. CÃ? chi si Ã“ inventato la carbonara di mare, con uova di pesce, trippa di baccalÃ“ e pelli di rombo croccanti. Qualcun altro ha creato la carbonara al pesce di lago, trota di lago e coregone. Altri, hanno inventato lo sformato alla carbonara, piuttosto che, la carbonara spalmabile. Ancora, esiste anche la carbonara con bottarga di tonno, quella Tirolese con speck al posto del guanciale. La carbonara salutare, dove il guanciale viene scottato al forno. Non si fa mancare nemmeno la carbonara veg, con cime di rapa bianca al posto del guanciale e la carbonara a freddo. Ma, se cerchiamo ancora possiamo anche scoprire il negativo di carbonara, la quasi carbonara e la carbonara di riso in scatola. Insomma, la Carbonara non si fa mancare proprio nulla. E, cosa non si fa pur di emergere e distinguersi in una sfida che, ha tutte le sembianze di una competizione a chi lâ??ha fa piÃ¹ strampalata. Non voglio immaginare, quale sia la reazione a tutte queste invenzioni/variazioni dei cuochi o ristoratori delle piÃ¹ antiche trattorie o fraschette romane! Quelle di **Trastevere, Testaccio piuttosto che, Borgo Pio o Campo deâ?? Fiori!** Molto critica di sicuro, visto che nelle trattorie si preparano e si servono solo i piatti della tradizione, quelli della cucina romana piÃ¹ antica e originale. Dove, il target dei clienti Ã“ costituito da turisti di ogni angolo del mondo. Coloro che, si trovano in quei luoghi per assaporare almeno una volta nella vita, le prelibatezze della classica tavola romana. Quelle che, si sono fatte trada in tutto il mondo, facendosi conoscere per i loro sapori impossibili da scordare.

Cuochi stellati

Anche **Alessandro Borghese, propone una variante della carbonara. Infatti**, lui ai tre tuorli di norma necessari per una carbonara per due persone, aggiunge un uovo intero. Lo lascia lievemente scottare insieme ai tre tuorli col calore della pasta appena scolata. **Antonino Cannavacciuolo invece, rompe la tradizione con la sua carbonara di pesce**. Lo fa sposando scampi e cozze con la crema dâ??uovo imprescindibile se un piatto osa chiamarsi â??Carbonaraâ??. **Carlo Cracco consiglia di togliere la cipolla e soprattutto la panna che tanti si ostinano a mettere** e ribadisce che, meno cose si aggiungono e meglio Ã“! Inoltre, **suggerisce di preparare una Amatriciana** che, lui considera piÃ¹ buona, specie nel caso in cui uno proprio non riesce a rinunciare alla cipolla. Come accaduto con **Tiziano Ferro** che chiese consigli su come preparare la Carbonara. Lui in risposta a Tiziano dice: â?• prova a passare a lâ??Amatriciana anche se câ??Ã“ la cipolla ma Ã“ ben cotta! Oppure alla Gricia, senza sugo come lâ??originaleâ?•. In conclusione, tornando alla Carbonara Ã“ lecito dire

che, Ã“ il piatto piÃ¹ imitato al mondo e il piÃ¹ stravolto forse al mondo. PerchÃ© Ã“ oggetto di innumerevoli variazioni. Insomma, per capirci, diciamo che ognuno vuole lasciare la sua firma su un piatto che Ã“ considerato tra i piÃ¹ buoni e ricercati sulla Terra. Ed Ã“ proprio per questo che gode di una straordinaria fama.

Carbonara futura

Hits: 1

Lâ??articolo [â??Non toccare la carbonaraâ?•](#) proviene da [CIAOUP News & Advertising Influencer](#).

Categoria

1. MARKETING NEWS

Data di creazione

21 Agosto 2021

Autore

default watermark