

IN CUCINA

Carbonara che passione

Di Giancarlo Marchesi

Una ricetta talmente famosa e riconosciuta a livello internazionale da ottenere una giornata dedicata, tanto che lo scorso mese di aprile è stata festeggiata l'ottava edizione del Carbonara Day, iniziativa sviluppata dall'Unione Italiana Food.



L'idea di istituire la giornata della carbonara nasce appunto nel 2017, quando viene deciso di istituire questo evento per **promuovere la cucina italiana**, puntando su una delle ricette più tradizionali del nostro Paese.

Piatto amato e discusso, fonte di infinite diatribe sulla sua origine e sul significato del nome.

Per la prima volta, una sua ricetta scritta apparve nel 1954 sulla rivista La Cucina italiana come «ricetta richiesta».

Gli ingredienti erano: spaghetti, pancetta, gruviera, aglio, uova, sale e pepe. In realtà una ricetta della Carbonara era già apparsa nel 1952 in una guida americana ai ristoranti di Chicago. In quella città il **ristorante Armando's** gestito da due titolari italiani, di cui uno lucchese, proponeva questo primo piatto fatto, però, con «tagliarini, mezzina (termine toscano per pancetta), parmigiano e uova»'.

È altresì vero che nel Lazio la **ricetta era già da tempo in uso**, sicuramente a partire dal 1944 in poi.

Per altri la paternità della ricetta è da attribuire ai soldati americani che, durante la Seconda guerra mondiale, unirono gli spaghetti italiani a bacon e uova in polvere dati loro in dotazione nelle razioni militari, dando vita alla prima ricetta della carbonara.

Infine, per i più romantici, l'invenzione di questo piatto è da attribuire a **Renato Gualandi**, chef bolognese che avrebbe realizzato per primo la carbonara per soddisfare i generali delle truppe Alleate, nel 1944.

Classica, rivisitata o stravolta, la carbonara resta (e si conferma sempre più) **una ricetta tra le più amate**, interpretate e discusse. C'è chi resta fedele all'originale, chi propone variazioni sul tema e chi la stravolge con versioni irriconoscibili, come ad esempio la Carbonara al pomodoro del New York Times.

Per stabilire quindi se in rete siano più diffuse le carbonare «rivisitate» o le ricette classiche, i pastai di Unione Italiana Food hanno commissionato ad Astra Ricerche **il primo censimento della Carbonara nel mondo**, analizzando sul web i trend più virali delle carbonare reinterpretate.

La ricerca è stata condotta nel mese di marzo 2023 sui contenuti creati dagli utenti sia sui social (Twitter, Facebook e Instagram) sia sul web: oltre 4.600 i contenuti tracciati con l'hashtag #carbonara, pubblicati in più di 20 differenti lingue, accompagnati da fotografie o video, per un totale di oltre 4,5 milioni di visualizzazioni.

Il risultato è stato il seguente: nel 35% dei casi si tratta di ricette «sbagliate», che è addirittura un po' azzardato chiamare Carbonara (realizzate prettamente all'estero).

Il 61% delle preparazioni restano fedeli alla ricetta classica o aggiungono ingredienti e variazioni sul tema (4%).

DATA DI PUBBLICAZIONE: 23/05/2024 - AGGIORNATO IL 26/04/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 - SISTEMA [GLACOM®](#)