

Shopping di Primavera

SABATO 9 E DOMENICA 10/04 DALLE 15.30 ALLE 19.30 UOVA DI CIOCCOLATO in omaggio!

TIZIANG Tutto quello che cerchi

TIZIANG Tutto quello che cerchi

\* SALVO ESaurimento SCORTE



**Manuela Donà**  
Web Editor Vicenza Today  
05 aprile 2022 20:00



Si parla di

carbonara  
chardonnay ponte  
pasta  
primi piatti  
ricetta

Sullo stesso argomento



**SOCIAL**

**Banana Bread: come preparare il delizioso Pane alla banana**



**SOCIAL**

**Casatiello napoletano piatto tipico di Pasqua: ecco come farlo**

**SOCIAL**

## Carbonara Day: curiosità, ricetta e abbinamenti perfetti

Per il 6 aprile prepara una pasta come Dio comanda, ecco come fare



Torna anche quest'anno il Carbonara Day. Il 6 aprile è infatti il giorno dedicato alla pasta alla carbonara, piatto riconosciuto internazionalmente come uno dei simboli della cucina italiana.

Per i puristi esiste solo una maniera per farla e **5 ingredienti** canonici: pasta, guanciale, pecorino, uovo, pepe. Gli innovatori invece credono che, essendo la pasta un piatto versatile, non debbano esserci limiti alle reinterpretazioni di questa ricetta. La verità sta nel mezzo: non esiste la carbonara perfetta, ma quella "perfetta per me".

Secondo Riccardo Felicetti, Presidente dei Pastai di Unione Italiana Food, "La Carbonara è il piatto preferito di molti. La Carbonara è una sola, come Venezia. Poi ognuno ha i suoi segreti e l'equazione della Carbonara ideale deriva da gusti personali o abitudini familiari."

### La storia della Carbonara

Per alcuni, la Carbonara sarebbe nata nel 1944 dall'incontro fra la **pasta italiana e gli ingredienti della 'Razione K'** dei soldati americani (tuorlo d'uovo in polvere e bacon). Risalendo la Penisola, i militari americani accompagnavano la 'Razione K' agli spaghetti per integrare le dosi di carboidrati.

Una seconda ipotesi ne attribuisce la paternità ai **carbonai appenninici** (carbonari in romanesco), che lo preparavano usando ingredienti di facile reperibilità e conservazione. La carbonara in questo caso sarebbe l'evoluzione del piatto detto 'cacio e ova', di origini laziali e abruzzesi.

Origini a parte, ingredienti e comandamenti della Carbonara come la mangiamo oggi sono stati una conquista recente, fatta di tentativi, errori e... sottrazioni, che hanno tolto il superfluo per isolare guanciale, uovo, pepe e pecorino, nel segno della semplicità.

Nella ricostruzione dello storico della gastronomia Luca Cesari, la Carbonara fa la sua comparsa sulle riviste di cucina negli anni Cinquanta e nella sua storia è stata preparata con prosciutto (o coppa) e funghi; con uova, parmigiano e vongole; con aglio, gruviera e parmigiano. E che dire della versione di Ugo Tognazzi, con panna, peperoncino e brandy, cucinata per centinaia di americani durante un tour promozionale negli States. Assieme agli ingredienti si evolvono anche le tecniche di cottura: per decenni l'unico modo per renderla cremosa prevedeva l'aggiunta della panna. Solo negli ultimi 15-20 anni, invece, un approccio più scientifico: la mantecatura fuori dal fuoco, la cottura a bagnomaria del composto di uova e formaggio.

### I più letti

- ATTUALITÀ**  
In centro a Treviso, Ai Soffioni diventa la casa del prosecco
- SOCIAL**  
Spritz, storia, ricette dell'aperitivo più in voga
- SOCIAL**  
Carbonara Day: curiosità, ricetta e abbinamenti perfetti
- SOCIAL**  
Che meraviglia, oggi è arrivata la Cucusnea, Monte Grappa imbiancato

**TUTTI IN VIAGGIO CON GRIMALDI LINES**  
Partenze dal 15/06/2022 al 15/09/2022

SCONTO DEL **20%**  
Diritti (fissi e servizi di bordo esclusi)

MODIFICA SENZA SPESE DI VARIAZIONE E CANCELLAZIONE SENZA PENALI ENTRO IL 30 APRILE 2022

Per prenotazioni fino al 30/04/2022 su alcune linee per **SPAGNA, SARDEGNA E SICILIA.**  
Linee interessate, condizioni e dettagli della tariffa special su [www.grimaldi-lines.com](http://www.grimaldi-lines.com)

**CALL4STARTUP**  
Sei una startup innovativa, ad alto valore tecnologico?

**LE VILAGE**  
Collaborazione per merito

3 mesi di incubazione | 6 mesi di mentorship | 7 settimane di formazione | 8 pitch deck | 11 pitch deck | 12 pitch deck

**HAI TEMPO FINO AL 18 APRILE**

CANDIDATI QUI: <https://levillagebycall4veneto.it/per-le-startup/>

**Ann. DI MANO D'FUTURO**

Chiamate e messaggi **5G INCLUSO**  
**150GB**  
**7,95€**  
SCOPRI DI PIÙ

**FASTWEB**

**Fastweb Mobile**

FASTWEB

Attiva Ora

### Abbinamento vino

La ricetta ha origini laziali, con una verosimile contaminazione americana, fu subito un successo, tanto che divenne nazionale grazie alla sua pubblicazione nel ricettario di Luigi Carnacina “La grande cucina” del 1960, con il guanciale di maiale sostituito alla pancetta.

La panna sarà presente fino agli anni '80, con quantità anche importanti, mentre innumerevoli varianti prendevano forma con aggiunta di ingredienti quali vino, aglio, cipolla, prezzemolo, peperone, pepe e peperoncino. Dagli anni '90 però tutta questa eccedenza via via scomparve, premiando l'essenzialità dei pochi, rigorosi elementi che oggi contraddistinguono l'esecuzione perfetta: uovo, pecorino, guanciale e pepe, il tipo di pasta gli **spaghetti o le linguine**.

**Un vino trevigiano** è perfetto per un piatto così ricco di sapori la scelta ricade su un bianco di buona freschezza come lo Chardonnay Veneto IGT Giò by PONTE1948. Dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, il suo bouquet elegante e delicato presenta note di ananas e frutto della passione, accompagnate da fini sentori mielati. Al palato spicca il carattere armonico e complesso, ben bilanciato dalla giusta mineralità.

