

LA PASTA ALLA "CARBONARA"

E' un famoso primo piatto, caratterizzato da pasta condita con una salsa a base di uova e pancetta (guanciale) rosolata.

E' tipica della cucina romana attuale, ma le sue origini e la sua appartenenza alla tradizione sono molto discusse; sta di fatto che le tracce di questo piatto nella cucina romana, prima della fine della Seconda Guerra Mondiale, sono vaghe o inesistenti e si limitano a qualche testimonianza orale, raccolta però in tempi recenti.

Il nome suggerirebbe un modo di preparare la pasta proprio di chi faceva il carbone di legna sui monti appenninici del Lazio, ma le origini di questo popolarissimo piatto fanno affiorare diverse teorie.

Quando Roma venne liberata dagli "alleati", la penuria alimentare era estrema e una delle poche risorse erano le razioni militari, distribuite dalle truppe; di queste facevano parte uova (in polvere) e "bacon" (pancetta affumicata), che qualche genio ignoto (e intraprendente) avrebbe avuto l'idea di mescolare condendo la pasta, con un buon risultato incoraggiante.

Altra teoria, è quella che, sia in Ciociaria, regione influenzata dalla tradizione della cucina campana, sia sui monti verso l'Abruzzo (prima del fascismo appartenevano a questa regione) erano comuni delle paste condite con prodotti sempre disponibili nelle campagne, come uova, lardo (o sugna) e pecorino; esistono, infatti, dei "maccheroni o tubetti cacio e uova" tipici del Napoletano e gli "stringozzi", ossia maltagliati di acqua e farina, conditi con uova e lardo fritto, abruzzesi. Durante l'occupazione tedesca di Roma, molte famiglie borghesi sfollarono sulle montagne e impararono questo tipo di piatto; il boom della cucina "romanesca" nel dopoguerra avrebbe fatto il resto.

Un'altra tesi vuole che il piatto fosse già esistente, ma a livello popolare di famiglie e di osteria, in un periodo in cui la cucina tradizionale romana non era conosciutissima, dominata com'era da quella toscana di trattoria e da quella detta "internazionale" dei ristoranti di "grande nome"; il boom suddetto avrebbe reso popolari molte ricette prima trascurate, tra cui appunto la "carbonara".

Bisogna far presente che esiste un'altra teoria, e che deriva, addirittura, al lontano 1818 quando un gruppo di Carbonari, storici irredentisti e patrioti italiani, si riunivano in segreto a Fratta Polesine in provincia di Rovigo, per contrastare la repressione austriaca. Secondo alcuni storici, o pseudo tali, dichiarano che la paternità degli "spaghetti alla carbonara" è dovuta proprio a questi Carbonari che avevano la necessità, nelle loro riunioni segrete, di un piatto veloce ma nutriente e di facile elaborazione.

Ognuno può far sua l'origine che più gli aggrada, ma la preparazione di questo "piatto" deve seguire, incondizionatamente, le "sue" materie prime:

- la pasta originaria erano le "penne", ma ora si adoperano più comunemente gli "spaghetti" o i "rigatoni"
- il "guanciale" è di rigore, ma si può supplire con la "pancetta tesa", purché piuttosto magra, come il "rigatino" toscano; non va usata la pancetta affumicata (bacon)
- non va aggiunto, in padella, nessun grasso perché è sufficiente quello che rilascia il guanciale o la pancetta
- le uova debbono essere una a persona, ma sarebbe meglio un rosso a persona più una chiara ogni tre persone
- il formaggio grattugiato da aggiungere deve essere il pecorino (romano) o pecorino e grana o solamente grana
- non va messo l'aglio
- il pepe deve essere quello nero in grani macinato all'istante
- molti aggiungono panna (diminuendo però le uova), ma questo ingrediente, come altri aggiunti ed elaborati sono a discrezione di chi appronta un piatto, che non sarà mai uguale all'originale, ma che originale lo sarà perché sarà stato fatto "...a modo mio!"