

## ANCHE SE DA CASA IL “CARBONARA DAY” CELEBRA IL PIATTO SIMBOLO DI ROMA



4 Aprile 2020

ROMA - Torna il Carbonara Day il 6 aprile, quarta edizione della spaghetтата virtuale e globale che vede cuochi, grandi chef, e i tanti cultori nel mondo di questo piatto simbolo della cucina romana mettersi ai fornelli muniti di uova, guanciale, pepe e pecorino per poi raccontare tutto, dalla preparazione all'assaggio, sui social.

Per un giorno forse peserà meno la formula #iorestoacasa dettato dalle misure di

contenimento per prevenire rischi di contagio e questo gustoso primo piatto può diventare a suo modo un simbolo di resilienza e coesione.

“Dal balcone, dal divano, o dalla cucina di casa, il 6 aprile condividete sui social una #CarbonaraHomeMade”: è l’invito dei Pastai di Unione Italiana Food e International Pasta Organisation. La pandemia da Covid-19 non permette quest’anno la celebrazione nei ristoranti e in trattoria, ma proprio per l’emergenza sanitaria la pasta alla carbonara, magari monoporzione per il distanziamento necessario in tempi di quarantena, sarà il comfort food per tanti.

Una “platea potenziale di 500 milioni di persone”, stimano i promotori, e comunque una certezza di piacere tra tante incertezze.

“Quest’anno parlare di Carbonara acquista un nuovo significato – spiega **Riccardo Felicetti**, presidente dei pastai italiani di Unione Italiana Food – . In un momento in cui siamo costretti a tenere a distanza socialità e convivialità, preparare e condividere la foto o un video di un piatto di pasta è un modo per sentirsi di nuovo vicini e uniti, nel segno di una ricetta sinonimo di piacere, conforto e gioia. Abbiamo coinvolto chef e pasta lover a condividere online la loro versione di #CarbonaraHomeMade, nell’attesa di una tavolata non più solo virtuale”.

La Carbonara è il piatto di pasta più amato e condiviso al mondo e non ci si stanca di fotografarla e discuterne online sono oltre un milione i contenuti generati su Instagram con l’hashtag #Carbonara.

E **Luca Piretta**, gastroenterologo e nutrizionista all’Università Campus Biomedico di Roma, promuove la Carbonara in quarantena: “Aiuta a volersi bene”, sottolinea.

Su *Twitter*, *Facebook* e *Instagram*, per 24 ore dibattito social sulla ricetta di pasta più amata e imitata.

Interverranno “Carbonara Master” come **Arcangelo Dandini**, **Alba Esteve Ruiz**, **Nabil Hajassan**, **Marco Martini** e **Luciano Monosilio**, che prepareranno in un live dalle loro

cucine la ricetta classica. Mentre gli chef **Giulio Terrinoni** e **Kotaro Noda** regalano alla community WeLovePasta un video della loro versione rivisitata, l'uno nella versione di mare, l'altro alleggerita.