

CARBONARA DAY, PER UN PIATTO PERFETTO L'ALBUME DÀ IL PROFUMO AUTENTICO

6 Aprile 2018

di Redazione



ROMA – Ieri è stato il “Carbonara day”, giornata dedicata alla popolare ricetta romana che trova imitazioni e storpiature in ricette creative in tutto il mondo. Lo chef **Angelo Troiani**, patron de “Il Convivio”, storico ristorante stellato a Roma, a due passi da Piazza Navona, che riapre al pubblico dopo lavori di restyling, prova a fare il punto sulla ricetta autentica, ferma restando la qualità delle materie prime, dall’uovo fresco al guanciale ben stagionato.

“L’errore più tipico, inaccettabile – per lo chef, che è anche docente e fondatore della scuola di cucina Coquis – è l’uovo crudo. Un errore diffuso purtroppo: oggi si tende a presentare il piatto con l’uovo liquido. Non condivido l’uovo cremoso nella carbonara – sottolinea – che deve essere riconoscibile anche a occhi chiusi e quindi deve esprimere l’odore di uovo cotto,

come ben sapevano le nostre nonne”.

Altra regola d'oro per lo chef: non solo tuorlo d'uovo, “perché – spiega Troiani – il profumo autentico del piatto viene dall'albume. Il formaggio è un must e può essere idealmente un buon Pecorino stagionato dolce, ma è ammesso anche un mix tra questo tipo di Pecorino e il Parmigiano. Tuttavia un errore sempre più diffuso è l'esagerazione di formaggio perché l'uovo è e deve rimanere il protagonista. Importante rifinire poi la pasta alla carbonara con guanciale croccante. Quando non è possibile acquistarlo, perché una tipicità non sempre è distribuita ovunque, o quando il guanciale proposto risulta troppo grasso o poco stagionato, meglio ripiegare sulla pancetta tesa”.

Tanta polemica, poi, suscita la panna: “Nella mia ricetta – sottolinea lo chef – non c'è traccia ma – osserva – spesso vengono demonizzati dieci grammi di panna, in voga perché facili da utilizzare, mentre è trendy l'uso smodato del burro. Non credo sia giusto demonizzare la panna, a prescindere dall'inutilità di questo ingrediente nella carbonara”.

Pasta lunga o corta? “Resta una scelta soggettiva”. La lunga trionfa nella ricetta di Troiani che non prevede alcun soffritto, né di aglio né di cipolla, ma annovera tra gli ingredienti per quattro persone: 60 grammi di guanciale, 30 grammi di Pecorino stagionato dolce, due uova intere e 4 tuorli, pepe nero, quanto basta. Una dritta? “Dopo aver fatto ben rosolare il guanciale, ne va tolto il 75% e messa un po' d'acqua per fermare la cottura. Subito va aggiunto il pepe così si idrata. La pasta vi va mantecata perché tiri fuori l'amido, e solo a quel punto va aggiunto l'uovo, mixato col formaggio, che si cuoce col calore della pasta appena scolata. L'uovo si lega con l'amido, si cuoce e rimane morbido”. Tocco finale: l'aggiunta del guanciale croccante. L'abbinamento con i vini bianchi viene naturale ma Troiani predilige un buon Pinot Nero.