

LA VERSIONE PARTECIPATA E “GIOCOSA” DELLA CARBONARA È CON PEPERONI E GUANCIALE

14 Luglio 2017

di Daniela Braccani



L'AQUILA – Una carbonara “giocosa” preparata con una crema di uova, peperoni e guanciale oppure un sugo alla “checca” ideale per esaltare il gusto della pasta acqua e farina al grano Solina con la semplicità degli aromi sedano, carota e cipolla.

Sono solo alcune delle ricette scelte e servite dalla scuola di cucina Quantobasta sui tavoli dello street restaurant al parco del Castello dell'Aquila nelle affollate giornate del Festival della Partecipazione promosso da ActionAid, Cittadinanzattiva e Slow Food.

“Oltre 500 coperti ogni giorno – racconta soddisfatto a *Virtù Quotidiane* lo chef **Simone Succini**, resident della scuola di cucina Quantobasta – Nel corso delle giornate Slow Food ci siamo occupati soprattutto dell’organizzazione della cucina e del servizio offerto per il pranzo e la cena. Le osterie partecipanti hanno scelto i piatti e noi di QB abbiamo curato la preparazione delle pietanze per un numero di commensali al di là di ogni aspettativa”.

“Con grande sorpresa, a parte le alici fritte che hanno avuto un grande successo forse perché siamo a L’Aquila e i piatti di pesce sono poco comuni, il piatto tra i più apprezzati, per dirne uno ma potrei elencarne davvero tanti, è stato quello a base di lombatina di maiale, o arista che dir si voglia, con crema di patate e zafferano. Con la carbonara abbiamo voluto giocare, una rivisitazione divertente realizzata con un condimento di crema di peperoni, albumi d’uovo e guanciale”.

La “giovane” e dinamica scuola di cucina Quantobasta nasce a L’Aquila, in via della Crocetta, con un’area didattica attrezzata di 250 metri quadri, “ci occupiamo di creare professionisti della cucina – aggiunge lo chef – ma proponiamo anche corsi amatoriali a chi ha voglia di cimentarsi tra i fornelli, approfondire e divertirsi in cucina”.