

LA MIGLIOR CARBONARA? RENATO (LA MUCCA PAZZA) SFIDA ADELMO (CANASTA)

La 'sfida' di Tuttoggi.info fra i due ristoranti del centro. La storia della carbonara. La ns ricetta (FOTO)

18/02/2008 10:23

Un buon piatto di carbonara a Spoleto? In centro, c'era più o meno un solo posto dove andare, il Canasta del direttore Adelmo Santini, magistrale interprete del primo piatto, apprezzato anche dai vip di passaggio nella città del festival.

Già, c'era. Perché da qualche giorno il trono di Adelmo è insidiato dallo chef e titolare de La Mucca Pazza, Renato Serafini, che sabato sera ha accettato la sfida ideata da Tuttoggi.info. Un'iniziativa venuta sul momento, dopo aver

appunto assaggiato e apprezzato la carbonara di Renato, il locale dove si sono visti molti degli iscritti al Club dei Piaceri (ma on il presidentissimo Giampaolo Emili).

"Non ho paura di nessun confronto - dice Renato, romano dè Roma - e accetto ben volentieri questa sfida, ma ad una condizione: che possa rimaner da solo in cucina e lavorare con i miei alimenti. Si può cucinare qui da me, o da Adelmo".

Il dado è tratto. Resta solo da vedere se Adelmo accetterà l'invito anche se, conoscendolo bene, non si tirerà certamente indietro. In attesa di ricevere il fatidico responso, la redazione di TO® è all'opera per individuare la giuria e fissare le regole.

La carbonara è stato il piatto scelto per la Giornata internazionale della cucina italiana che si è tenuta lo scorso 17 gennaio su iniziativa del GVCI, l'associazione di cuochi presieduta da Mario Caramella.

Il nome - E' molto dibattuta la 'nascita' della carbonara, di cui si perdono le tracce prima del 1945. Probabile che si chiami così in quanto piatto base dei boscaioli che andavano per monti a far carbone di legna portandosi dietro

guanciale, uova e pecorino con cui condire la pasta. Ma non convince molto, dal momento che il pepe era spezia troppo costosa e le uova non potevano certo mantenersi più di tanto, visto i lunghi periodi trascorsi dai boscaioli in

montagna. Probabile che l'origine della carbonara risalga al periodo della liberazione degli alleati (cosa che spiegherebbe l'assenza del piatto dalla tradizione culinaria popolare) come sostiene Marco Guarnaschelli Gotti "quando Roma

venne liberata, la penuria alimentare era estrema, e una delle poche risorse erano le razioni militari, distribuire dalle truppe alleate; di queste facevano parte uova (in polvere) e bacon (pancetta affumicata), che qualche genio ignoto

avrebbe avuto l'idea di mescolare condendo la pasta". Meno probabile quella che la vuole legata ad una ricetta di Ippolito Cavalcanti, nobile napoletano: nella sua "La cucina teorico pratica" (1837) la ricetta che più si avvicina alla

carbonara è piva di guanciale e le uova devono essere molto cotte.

La nostra ricetta - una vera carbonara si basa principalmente sulla temperatura con cui si prepara il piatto. Può sembrare una banalità ma per questa pasta asciutta è indispensabile non sbagliare (i margini di manovra sono di pochi

secondi). Una carbonara che si rispetti deve esser cremosa e il tuorlo appena coagulato, anche perché non stiamo preparando due uova strapazzate! Se usassimo un termometro ci sarebbe il rischio di uscirne pazzi a seguire le temperature

di tutti gli ingredienti: l'ovotransferrina presente nell'albume si rapprende intorno ai 60°, il guanciale va

soffritto ad una temperatura molto più alta, etc. Ecco dunque che l'occhio del cuoco diventa preziosissimo. Non meno importante il pepe che va sempre macinato al momento, dal momento che le sostanze aromatiche si ossidano rapidamente a contatti con 'aria. La ricetta per quattro persone: spaghetti gr. 400 (Renato ce l'ha proposta anche con i rigatoni), tre uova, 2 cucchiari di parmigiano, 1,5 di pecorino, 100 gr. di guanciale, una noce di burro, aglio, sale e pepe nero. Tagliare il guanciale e soffriggerlo in una grande padella con la piccola noce di burro, unire l'aglio schiacciato (da togliere appena rosolato). In un piatto rompete le uova e sbattetele (c'è chi lo fa solo con i tuorli). Una volta scolati gli spaghetti un po' al dente, versateli nel tegame dove soffrigge il guanciale, mischiate e togliete il recipiente dal fuoco. Ora potete aggiungere le uova, pepe nero, un cucchiario di parmigiano e uno di pecorino. Mescolate finché le uova non diventeranno una crema gialla fluida. Aggiungete il restante formaggio, mescolate ancora e servite in piatti fondi caldi.
(C.C.)

www.tuttoggi.info