**FOCUS 2**

**METAFISICA DELLE ORIGINI: LE TAPPE FONDAMENTALI DELLA STORIA DELLA CARBONARA**

Raccontare le origini della carbonara significa raccontare la storia delle abitudini alimentari di un popolo. Del resto, si sa, la ricostruzione storica di un piatto è un’operazione che passa per l’evoluzione culturale, con risvolti antropologici e filosofici. Lo studio cronologico delle ricette ci consente di tracciare il percorso che ha portato a quella ricetta attuale. Ecco le citazioni letterarie in cronistoria, tra un immaginario pre e post ricetta del ‘54

1. Il più antico libro di ricette italiane, **il due-trecentesto** ***Liber de Coquina***, descrive una forma di pasta, la lagana, conosciuta da romani, greci ed etruschi ai tempi del tardo Medioevo: la pasta fermentata viene stesa in foglia, divisa in quadratini, bollita e servita con “*caseum gratatum*”, formaggio grattugiato. Una prima antesignana del cacio e maccheroni ma bisognerà aspettare il 1773 per vedere sopraggiungere l’uovo. Succede con il ricettario napoletano Il ***Cuoco Galante*** di Vincenzo Corrado. Un altro passo avanti viene fatto **nel 1837, quando Ippolito Cavalcanti nella sua *Cucina teorico-pratica***, parla dell’ordura di tagliolini, ovvero tagliatelle condite con uova e “parmeggiano o caciocavallo”. Un progresso decisivo lo fa Francesco Palma qualche decennio più tardi con ***Il Principe dei Cuochi* (1881)**. Nel volume compare la ricetta dei “*Maccheroni con cacio e uova*” che comprende tra gli ingredienti anche la sugna, il grasso viscerale del maiale. I napoletani, dunque, si avvicinano a grandi falcate verso il nostro piatto.

2. Nel primo dopoguerra irrompe **Ada Boni**, gran dama alto-borghese e monumento della cucina romana, che fonda nel 1915 una rivista di economia domestica, “Preziosa”, dove comincia a pubblicare le sue ricette. Nel numero di maggio-giugno 1953 ecco le “***Tagliatelle in salsa d’uovo***”. Forse un abbozzo di carbonara anche se manca ancora la pancetta o il guanciale e ci sono alici e mozzarella. Le prime citazioni vere della carbonara precedono la comparsa di ricette scritte. La prima in assoluto sembrerebbe risalire ad **un articolo del quotidiano La Stampa del 1950**. Il contesto è la Festa de’ Noantri di Trastevere che in quell’edizione vide la partecipazione di papa Pacelli, Pio XII. L’autore cita, tra i tanti ristoranti, “Ceseretto alla Cisterna”: “Fu l’oste di Ceseretto ad accogliere per primo gli ufficiali americani giunti in Trastevere parecchi anni or sono in cerca degli spaghetti alla carbonara.

3. Le citazioni arrivano anche al cinema, segno della crescita di popolarità del piatto. Nel 1951 in un film italiano, **“*Cameriera bella presenza offresi*”** (che tra gli autori porta firme del calibro di Fellini, Age&Scarpelli, De Benedetti), Aldo Fabrizi fa un colloquio di lavoro con Maria (Elsa Merlini). Come prova iniziale per sondare il terreno, le chiede: “*Scusi un momento, senta un po’, ma lei li sa fare gli spaghetti alla carbonara*?”. Maria scuote la testa sconsolata. Con tutta evidenza non sa di cosa stia parlando anche se giura di saper fare l’amatriciana. Insomma, nel 1951 gli spaghetti alla carbonara sono già un piatto d’eccellenza. Nel 1952 le cronache del **Corriere della Sera** raccontano della passione per questo piatto del divo **Gregory Peck, stabilitosi in una villa ad Anzio durante le riprese di “*Vacanze romane*”** affidato alle cure della cuoca Adelaide. È proprio suo il merito di aver iniziato l’attore alla passione per la carbonara. E sullo stesso quotidiano, l’anno successivo, il giornalista e scrittore Sandro De Feo descrive la passione dei turisti americani per i piatti romani, carbonara compresa.

4. Il 1952 è l’anno che consacra il piatto, con la pubblicazione della ricetta. Che, incredibilmente, non compare su una rivista italiana ma su una guida gastronomica di una zona di Chicago: “*Vittles and Vice: an extraordinary guide to what’s cooking on Chicago’s Near North Side*”. L’autrice, Patricia Bronte, propone la ricetta della carbonara, che è il piatto bandiera di Armando’s, ristorante di proprietà di due italiani. La loro “Pasta Carbonara” è fatta con “tagliarini (thin wide noodles), mezzina (italian bacon) e Parmesan cheese”. Un’altra citazione letteraria importante della carbonara arriva anche da **Alberto Moravia** sulle pagine del **Corriere della Sera** il 4 maggio del 1952 e che poi farà parte dei suoi “*Racconti romani*” uscito nel 1954. Moravia gioca con le nevrosi della vita del cameriere indugiando sui pensieri offensivi che questo rivolge ai clienti. Di uno in particolare si racconta che aveva la “faccia da burino”, “era uno che parla con gli ‘u’ stretti, come parlano a Viterbo”, che prese la carta “come fosse una dichiarazione di guerra” e ordinò per sé “tutta roba sostanziosa: spaghetti alla carbonara, abbacchio con patate, puntarelle e alici”.

5. Nei primi anni cinquanta la carbonara ottiene un gran numero di citazioni oltreoceano. **Il 12 luglio del 1954 se ne occupa il New York Times** con il corrispondente Herbert L. Matthews che si sofferma sulla trattoria Al Moro con la sua ricetta di battaglia “Gli spaghetti al moro”: “Non sono davvero nuovi ma c’è una specie di moda, un condimento la cui particolarità è la pancetta a pezzetti per non parlare delle solite uova, burro e formaggio”. Dunque per il giornalista sono una variante della carbonara. **Nell’agosto del 1954**, la rivista “***La Cucina Italiana***” pubblica la ricetta numero 288: “**Spaghetti alla carbonara” all’interno della rubrica “Ricetta richiesta”**, sollecitata da un lettore. La ricetta è qualcosa di sorprendente, quasi sconvolgente: c’è l’aglio (che va schiacciato e tolto), c’è il “gruviera” e c’è la pancetta. Il gruviera è un formaggio a pasta molle di origini svizzere, è un prodotto che si usava molto al Nord all’epoca e diventerà uno dei formaggi più diffusi e apprezzati dagli italiani negli anni 60. Se ne desume che il redattore era probabilmente un settentrionale. Nello stesso anno, 1954, Elizabeth David avvalendosi dell’aiuto dell’Ente italiano del turismo, pubblica il libro “Italian Food” edito dalla londinese Mac Donald che contiene i “maccheroni alla carbonara”. Una ricetta molto dettagliata nella quale ci si raccomanda di non far rapprendere troppo le uova, si usa il parmigiano e non il pecorino e si consiglia di usare “ham, bacon or coppa (italian bacon)”.

6. **Nel 1957 Rusconi e Paolazzi** pubblicano “***La Pentola Magica***” un manuale scritto da Luisa de Ruggieri, un libro di ricette con una sezione di menu speciali per le festività. La De Ruggieri fu la prima cuoca tv italiana e propone una carbonara che prevede tra gli ingredienti burro, cipolla, vino bianco, parmigiano e pancetta. **Nel 1960, Luigi Carnacina**, primo grande gastronomo e autore di ricette, consacra la carbonara nel libro “***La grande cucina***”, un volume fondamentale perché per la prima **volta viene introdotto il guanciale** al posto della pancetta. Ma c’è un’altra novità: **l’introduzione della panna**, con la funzione di aumentare la cremosità del piatto. La panna diventò poi un ingrediente must degli anni ottanta. **Nel 1964 Ada Boni** prepara una nuova edizione del “***Piccolo talismano della felicità***”, e arriva la sua ricetta degli “spaghetti alla carbonara”. Tra gli ingredienti: **burro, pancetta, parmigiano, cipolla, prezzemolo e vino bianco**. **Nel 1966 Carlo Santi e Rosino Brera citano ne “*Il grande libro di cucina*”** la ricetta, che assume un rilievo particolare perché **è la prima che somiglia in tutto e per tutto a quella più utilizzata ai giorni nostri**. I due non solo utilizzano il guanciale e preferiscono il pecorino al parmigiano, ma per la prima volta consigliano di usare solo tuorli e non uova intere.

---

**Per info Ufficio stampa UNIONE ITALIA FOOD**

**INC - Istituto Nazionale per la Comunicazione**

Ivana Calò 324 8175786 - [i.calo@inc-comunicazione.it](mailto:i.calo@inc-comunicazione.it)

Claudia Cantonetti 340 9447659 - [c.cantonetti@inc-comunicazione.it](mailto:c.cantonetti@inc-comunicazione.it)

Federica Aruanno 344 344 9685 – [f.aruanno@inc-comunicazione.itù](mailto:f.aruanno@inc-comunicazione.itù)

**UNIONE ITALIANA FOOD**

Roberta Russo 06 80910724 - 342 3418400 - [roberta.russo@unionfood.it](mailto:roberta.russo@unionfood.it)