

Carbonara Day; Piatto non romano ma "nato" a Napoli



“Tutti la considerano un piatto tipico della cucina romana ma la carbonara, in realtà, è nata a Napoli”. **Massimiliano Rosati**, ristoratore e proprietario del Bar Gambrinus, spiega le origini della pietanza: “L’origine della carbonara è desumibile nel trattato del 1837 Cucina teorico-pratica di Ippolito Cavalcanti, cuoco e letterato partenopeo. La tesi è rinforzata dal fatto che solo nella cucina popolare napoletana è comune l’uso di condimenti simili nei primi piatti. Ne sono un esempio gli spaghetti ‘alla poveriello’ in cui ricorre l’uso dell’uovo”. In quanto napoletana la carbonara va cucinata con gli ingredienti del territorio. Oggi, Sabato 6 Aprile alle ore 12, in occasione del Carbonara day, sarà cucinata al ristorante “Chiaia 260” in via Chiaia 260 una maxi carbonara con dieci chilogrammi di pasta di Gragnano tirata al bronzo, centocinquanta uova provenienti dagli allevamenti del territorio e guanciale di Agerola. Turisti e napoletani potranno gustare un assaggio di 30 grammi di carbonara o uno spicchio di pizza alla carbonara. All’evento prenderanno parte anche il consigliere regionale dei Verdi **Francesco Emilio Borrelli** e il giornalista **Francesco Molaro**.