La storia della carbonara secondo noi (scolacarbonara.it) Sulla storia della carbonara si sentono tante versioni. Da un esame delle nostre fonti troviamo le prime tracce della carbonara nella cucina romana del dopoguerra.

Dato che tale piatto rompe con la tradizione romano-laziale, la sua origine probabilmente deve ritrovarsi nel bacon, pancetta affumicata, e nelle uova in polvere portate a Roma dalle truppe Usa. L'incontro con la tradizione della pastasciutta romana avrebbe quindi creato la carbonara.

Successivamente il bacon sarebbe stato sostituito dalla pancetta nostrana e la triade Pasta - Pancetta - Uovo sarebbe entrata di diritto nei grandi classici di Pastasciutta della

cucina romana. Fonti: - Livio Jannattoni, La cucina Romana e del Lazio, 1991, ed. Newton Periodici S.r.l - Roma, pag.167-168 - Alcuni testimoni della cucina del dopoguerra (tra cui le nostre zie.....!!!!)

Per spiegare l'origine del nome il pepe nero, che ricorda la polvere del carbone, viene riconosciuto come elemento essenziale.

La storia della carbonara che si trova usualmente sul web

Sono ben quattro le ipotesi accreditate che circolano:

1) orgine Americana (1945)

Il romano doc rabbrividirà a leggere questo titolo, ma sembrerebbe che proprio i soldati Americani, componendo gli ingredienti a loro più cari, uova, pancetta e noodles (i tipici spaghetti cinesi), in un intruglio ancora molto lontano dalla nostra carbonara, abbiano dato il la alla ricetta che oggi conosciamo!

2) orgine Napoletana (1837)

Sembrerebbe che già nelle prime edizioni de "La cucina teorico pratica", edito dal duca di Buonvicino Ippolito Cavalcanti, comparisse una ricetta molto simile a quella che oggi conosciamo. Siamo andati a leggere il libro di Ippolito Cavalcanti. Possiamo quindi dire se è vera la cosidetta origine "napoletana" della carbonara. In realtà nel libro c'è una ricetta di una pasta che ha come ingrediente l'uovo ed è il "timpano di maccheroni di magro senza pasta". Tuttavia in questa ricetta non c'è il guanciale, nè la pancetta. Al di là del fatto che l'uovo viene cotto e ricotto. Pertanto tale origine va secondo noi scartata

3) ipotesi carbinai

I dubbi sulla possibilità che siano stati proprio i carbonai (carbinai) ad iniziare la tradizione degli spaghetti alla carbonara, nascono proprio dalla loro attività, che li teneva impegnati, nel produrre il carbone dalla legna, per lunghi periodi nei boshi, quando le tecniche di conservazione delle uova non erano adeguate.

4) orgine Carbonara ('700)

Come suggerito dal nome, non può mancare una ipotesi che attribuisce l'origine proprio al periodo dei moti carbonari, ed in particolare ad un cuoco che a questi moti fece parte.

Cosa ci vuole per una buona carbonara

INGREDIENTI (per 4 persone) 350 gr vermicelli 4 uova pancetta sale olio pepe nero 6 cucchiai di parmigiano grattugiato

PREPARAZIONE

In una terrina porre le uova, il sale, il pepe nero e sbattere.

Cuocere la pasta.

Nel frattempo in una padella porre dell'abbondante olio d'oliva con la pancetta tagliata a cubetti.

Incorporare il parmigiano grattugiato alle uova e amalgamare delicatamente.

Lasciare dorare la pancetta.

Non appena scolata la pasta porla nella terrina ove sono state sbattute le uova e girare con cura.

Dopo aver insaporito versare la pasta nella padella in cui ha soffritto la pancetta e farla saltare per un paio di minuti dimodochè l'uovo possa rapprendersi.

Servire ben calda.