

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Spaghetti all'americana

di Raffaele Miraglia



Negli States amano molto condire gli spaghetti con due tipi di sugo sconosciuti alla maggioranza degli italiani.

Non ho mai sentito nessun italiano dire: "Ieri ho cucinato le Fettuccine Alfredo". E non ho mai letto questo piatto nel menù di un ristorante in Italia, sebbene a Roma ben due locali se ne contendano

la primogenitura. Sembra siano state le star del cinema americane a far diventare queste fettuccine popolari negli States. Una pasta condita con burro e parmigiano e, nella versione americana, panna non appare al nostro immaginario nulla di più che un qualcosa da preparare solo quando proprio non si ha nulla nel frigorifero, oppure da servire a un bambino. Le varianti, poi, in cui si inseriscono pollo o broccoli ci suonano proprio stonate, anche se quella con l'aggiunta dei piselli ricorderà ai meno giovani le penne panna, prosciutto e piselli che imperavano negli anni '70 e '80

Diversa la storia degli spaghetti con le meatballs (polpette). Furono certamente i migranti italiani a ricreare questo piatto oltre oceano. Nel sud e nel centro del nostro stivale esistevano delle ricette che contemplavano questo sugo. Negli States apportarono alcune varianti, la prima della quali è la dimensione della polpetta (molto piccola in Italia, molto grande negli USA). In Italia gli spaghetti con le polpette sono rimasti confinati in piccoli ambiti locali e non mi è mai capitato di mangiarli in un ristorante. Negli States questo piatto, che si presta a diventare piatto unico, è diventato popolarissimo e simbolo del cibo italiano.

Sarà anche per questo che noi italiani non abbiamo una grande considerazione dei sughi italoamericani e siamo certi che ovunque in America ti possa capitare quello che racconta uno sconosciuto Henry Hill nel film *Quei bravi ragazzi*: *"ordinai un piatto di spaghetti alla marinara e mi portarono le fettuccine col ketchup"*.

Eppure pare proprio che dobbiamo ringraziare gli americani se esiste uno dei piatti italiani più famosi nel mondo, gli spaghetti alla carbonara. Questo sì che è un piatto che tutti noi consideriamo italianissimo e non ci stupiamo se ce lo servono al ristorante.

Un forte indizio, però, sul fatto che il mondo anglosassone ci abbia mezzo lo zampino è dato degli ingredienti di base: uova e bacon. Altro importante indizio è quello temporale: si inizia a parlare di spaghetti alla carbonara solo dopo la seconda guerra mondiale, vale a dire dopo il passaggio dei militari americani in Italia.

Fu proprio un bolognese – ormai questa è una delle ipotesi più accreditate – a unire Italia e America nel piatto. Renato Gualandi ha sempre sostenuto di avere per primo inventato la carbonara il 22 settembre 1944 a Riccione per una cena degli alti comandi americani e inglesi che avevano liberato la città. Tentò di andare incontro al loro gusto usando gli ingredienti che loro avevano (bacon, ma niente uova, solo polvere del rosso dell'uovo, e crema di latte, oltre al formaggio e solo all'ultimo gli venne in mente di aggiungere del pepe nero). Renato Gualandi si trasferì da lì a poco a Roma come cuoco delle truppe alleate e proprio nella capitale la carbonara nel volgere di pochi anni divenne un piatto popolare. Popolarità che ebbe subito anche oltre oceano, tant'è che la prima volta che una ricetta della pasta alla carbonara viene data alle stampe, questo avviene a Chicago nel 1952 e non in Italia, e oltre la Manica già nel 1954 appare la prima ricetta della carbonara in un libro. Il bello è che le ricette americana e inglese sono molto più fedeli all'odierna carbonara di quanto sia la prima ricetta che viene data alle stampe in Italia. Infatti nel 1954 secondo la rivista *La cucina italiana* il formaggio da utilizzare è il gruviera e, udite udite, la pancetta viene soffritta con l'aglio.

La pasta alla carbonara è, dunque, un piatto giovane, figlio sì dell'inventiva italiana, ma anche dell'incontro fra gli spaghetti e le uova con il bacon tanto amate dagli americani (e dagli inglesi, che da subito divennero amanti di questa nuova ricetta). E questo piatto si è evoluto in fretta. Oggi rimaniamo inorriditi davanti a chi introduce la panna tra gli ingredienti, ma Gualtiero Marchesi (da tutti riconosciuto come il maestro della cucina italiana del '900) ne metteva un bel po' nella sua interpretazione e addirittura soffriggeva il guanciale nel burro. La lotta fra parmigiano e pecorino è durata a lungo prima che il secondo si affermasse (ma c'è chi propende un mix fra i due formaggi) e ancora oggi in molti usano sbattere l'uovo intero e non il solo rosso, come suggeriva fin dall'inizio Gualandi (altrimenti, affermava, "viene un paciugo"). Suggestisco la lettura dei cinque capitoli "La storia della carbonara" nel sito tortellinieaffini.it per comprendere come è cambiato in fretta questo piatto. Oppure andate in libreria e comperate *La carbonara perfetta* di Eleonora Cozzella. Troverete la storia del piatto e ben 33 ricette. Si parte con quella ritenuta la migliore italiana tra le classiche, quella dello chef tunisino Nabil Hadj Hassen del ristorante salumeria Roscioli di Roma, che ha iniziato a frequentare le cucine come lavapiatti a Pantelleria nel 1987 e che non ha mai assaggiato una carbonara perché c'è il maiale. Si prosegue con varianti gourmet. Manca purtroppo la ricetta dei tortelli alla carbonara serviti in onore del presidente cinese Xi Jinping alla cena di gala al Quirinale (questa variante allunga un po' i tempi di preparazione, notoriamente molto rapidi, perché bisogna cuocere le uova a 65 gradi per due ore e mezza!!!)

L'esistenza della carbonara, legata a ingredienti e gusti americani e inglesi, magari ci può indurre a guardare con

occhio più benevolo la cucina italoamericana e addirittura a rivalutare le Fettuccine Alfredo e gli spaghetti con le polpette. Quanto agli spaghetti alla bolognese, beh, questa è proprio un'altra storia.

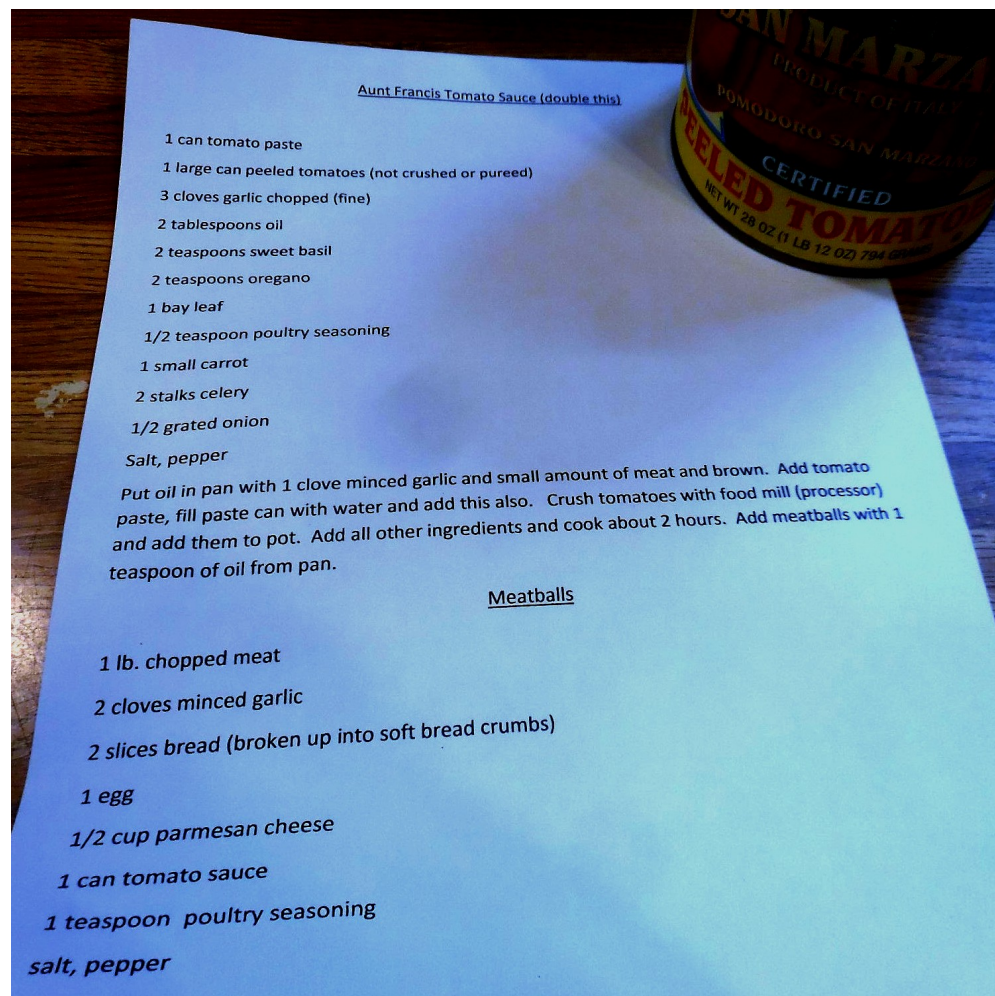
Post scriptum

Cosa cucina un italoamericano di terza generazione?

Ecco un esempio.



Versione italoamericana di spaghetti che possiamo definire al ragù napoletano reinventato a partire da una ricetta di spaghetti con le polpette della vecchia zia. Vedi sotto.



Ecco gli ingredienti usati



Peccato per il vino australiano ☺