VareseNews

Spaghetti Cacio e Ova, l'antenato della Carbonara

Pubblicato: Martedì 19 Aprile 2016

Nuova ricetta suggerita dal nostro appassionato cuoco Pierre Ley che ha anche pubblicato un ebook che porta lo stesso nome di questa rubrica e che ha appena pubblicato un ebook di interessanti e curiose ricette:

Recentemente imperversava **la polemica sopra la carbonara**, scaturita da un pessima figura culinaria dei cugini d'oltralpe, che' la pasta proprio non la sanno cucinare! La ricetta per la carbonara propinata sui social con la scandalosa complicità della più nota marca di pasta italiana era del tutto improponibile e offensiva della tradizione del Bel Paese. Si son visti allora spuntare legioni di improvvisati professori a **sbeffeggiare i presuntuosi francesi,** enunciando i dogmi della vera, autentica carbonara, a dire il vero in maniera assai approssimativa e azzardata.

È quindi naturale che venga una certa voglia di riscoprire i classici e le origini di un piatto tanto sconosciuto quanto bistrattato. In questo ci potrebbe **aiutare l'umile e quasi disconosciuto "cacio e ova",** una delle più antiche e diffuse accoppiate della cucina italica. Piace pensare che in cucina, come in qualsiasi impresa che coinvolga gusto ed estetica, occorra togliere più che aggiungere, semplificare più che complicare, per raggiungere le vette della propria arte. Così quella che a prima vista potrebbe sembrare una carbonara "senza" pancetta, trascende questa distratta e banale classificazione per diventare tutt'altro **e rivelarsi come pietanza a pieno titolo, distinta e superiore nella sua essenzialità.**

Nata tra i carbonari del Lazio e dell'Abruzzo, la pietanza ben si adattava alla necessaria, lunga permanenza nei boschi a sorvegliare la carbonaia che li obbligava ad avere con se alimenti facili a reperirsi e a conservarsi, come appunto le uova e il formaggio pecorino. L'uso di condirci la pastaciutta è arrivato molto più tardi, in Campania, probabilmente nell'Ottocento, ma ben prima della comparsa della carbonara come la conosciamo oggi, **la quale è assente dai testi di cucina romanesca fino al 1944,** con l'arrivo degli americani e del loro bacon. Già, una delle ipotesi più accreditate sulla nascita della carbonara è proprio l'evoluzione del cacio e ova con l'aggiunta, all'origine, del bacon a stelle e strisce a celebrare la liberazione e la ritornata abbondanza. Per questo motivo, a parte l'odierna e modaiola infatuazione per il guanciale, nella "vera" carbonara la scelta tra pancetta e guanciale è lasciata alla preferenza personale di chi la prepara, a differenza di altri monumenti della cucina romanesca come l'amatriciana, per la quale è consentito e giustificato il solo uso di guanciale.

Venendo ai nostri spaghetti cacio e ova, e vista la citata essenzialità della stessa, **si abbiano ingredienti di primissimo ordine**: una pasta di grano superiore, trafilata a bronzo prima di una lunga, naturale essicazione, formaggio pecorino di sicura e titolata provenienza e parmigiano reggiano del migliore. Il gioco è praticamente fatto. Lessata la pasta in abbondante acqua salata, si grattuggi il formaggio e lo si unisca in egual volume alle uova – per ogni etto di pasta un uovo intiero, e per ogni uovo intiero un tuorlo – e abbondante pepe macinato. Non si aggiunga sale. Scolati gli spaghetti, si ripassino in olio, o strutto per gli impavidi, e tosto si unisca il composto di cacio e ova, mescolando continuamente sopra la fiamma regolata al minimo, aggiungendo all'occorenza qualche mezzo mestolo di acqua di cottura fino a compimento del felice destino.

Ci si accorge subito, col cuore prima che con gli occhi**, dell'avvenuta trasmutazione in una crema**

perfetta, che avvolge le bionde volute in un manto morbido e lucente. In tavola pepe nero in macina grossa e uno schietto rosso nei bicchieri di vetraccio, senza etichetta ma di onesti natali.

Qui l'ebook di Pierre Ley

di Pierre Ley