

recenti



Bobbi Kristina, domani staccheranno la spina. Morirà lo stesso giorno della mamma, Whitney Houston



Embrioni congelati 19 anni fa. Tribunale di Bologna dà via libera all'impianto "post mortem"



Isis. Obama conferma la morte della cooperante americana Kayla Mueller



Cyberbullismo, aumentano le vittime tra i minori



Torino. Uccide la moglie a bastonate davanti al figlio. Arrestato dopo la tentata fuga

Ricetta Amatriciana: Carlo Cracco contro il Comune di Amatrice

Stampa



- **Redazione** – Ha cento anni, ma sembra ancora piena di mistero la ricetta della vera pasta all'**Amatriciana** su cui è scoppiata la polemica tra il **Comune di Amatrice** che, dall'Alto Lazio, rivendica la ricetta autentica, la quale non prevede nè aglio nè cipolla e lo chef **Carlo Cracco** (uno tra i più rinomati chef nostrani) che invece, sabato in Tv, ha contemplato l'uso dell'aglio in camicia tra gli ingredienti del gustoso piatto popolare. Oggi, in una intervista all'ANSA, scende in campo l'**Accademia Italiana della Cucina** (Aic) che bocchia anche quelli che parlano di bucatini, non solo di aglio. *"Tanti parlano di bucatini e invece la ricetta è nata un centinaio di anni fa con gli spaghetti. Nella ristorazione*

tuttavia sono in voga le mezze maniche, ma solo perchè sono più facili, nella cottura e nel servizio" ha detto il segretario generale dell'Accademia Paolo Petroni.

Ripercorrendo a ritroso la storia di questo piatto, gli studi più affidabili, sempre secondo quanto ha sottolineato ancora Petroni, dicono che: *"l'Amatriciana non è nata nel comune del reatino, ma a Roma da un cuoco di Amatrice, senza appunto contemplare nè aglio nè cipolla tra gli ingredienti, ma bensì il pomodoro. Mentre ad Amatrice si faceva la pasta alla Gricia, che è in bianco. Ciò premesso, occorre scindere l'interpretazione di un grande chef dalla tradizione popolare"*. Ma dall'autore del best seller 'Se vuoi fare il figo, usa lo scalogno' non potevamo che aspettarci anche altri ingredienti "impropri" se così si vogliono definire. L'Accademia comunque conferma e ribadisce: **"nell'Amatriciana niente aglio nè cipolla"**. Peralto a Expo Milano 2015 l'Accademia Italiana della Cucina presenterà il «Censimento delle ricette italiane», ed in quel momento si spera si giungerà ad una tregua ai fornelli.

Tweet 0

Mi piace 2

Segui @ArticoloTre 3.195 follower



Articolotre.com

Mi piace 13.085

Condividi

#accademia italiana della cucina #amatriciana #carlo cracco #polemica #ricetta



A3EDITRICE

L'eccellenza e l'innovazione nei prodotti e servizi per l'editoria, il giornalismo e la pubblicità online. disponibili sul negozio online! www.a3editrice.it

ArticoloTre

4WNet



7650 euro al mese?

Madre single di Roma guadagna 7650 euro al mese da casa! Scopri subito come fare!



Colora la tua cucina!

Scopri su Dalani accessori per decorare casa, fino al -70%! Scopri ora!



Perdi peso senza fatica

Scopri il nuovo metodo dimagrante a soli € 39. Clicca per maggiori info!

