



OnlineNews

l'informazione a domicilio

Quotidiano indipendente direttore Giovanni Tagliapietra

[HOME](#) [PRIMO PIANO](#) [POLITICA](#) [ATTUALITÀ](#) [ESTERI](#) [DALL'INTERNO](#) [ECONOMIA](#) [SANITÀ](#) [SPORT](#) [SPETTACOLI & GOSSIP](#) [TURISMO](#)[GUSTO](#) [AGRICOLTURA](#) [AMBIENTE ED ENERGIA](#) [SOCIETÀ](#) [ROMA E LAZIO](#) [SANITÀ LAZIO](#) [REGIONI](#) [PROVINCE](#) [COMUNI](#) [LITORALE](#)[Roma](#)[Latina](#)[Molise](#)[Contatti](#)[Iscriviti alla Newsletter](#)[f Mi piace](#)

< 1,9mila

[t](#)[f](#)

Search in site...

martedì, febbraio 10th, 2015 | categoria: [gusto](#)

Accademia della cucina, nella vera amatriciana mai aglio né bucatini

[f Like](#) [0](#) [Tweet](#) [PinIt](#) [Share](#)

Ha cento anni ma sembra ancora piena di mistero la ricetta della pasta all'Amatriciana su cui è scoppiata la polemica tra il Comune di Amatrice che, dall'Alto Lazio, rivendica la ricetta autentica che non prevede né aglio né cipolla e lo chef Carlo Cracco che invece, sabato in Tv, ha contemplato l'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 boccia pure quelli che parlano di bucatini. «Tanti parlano di bucatini e invece – ha detto il segretario generale dell'Accademia Paolo Petroni – la ricetta è nata un centinaio di anni fa con gli spaghetti. Nella ristorazione tuttavia sono in voga le mezze maniche ma solo perché sono più facili, nella cottura e nel servizio». Ripercorrendo a ritroso la storia di questo piatto, gli studi più affidabili, ha sottolineato ancora Petroni, ci dicono che «l'Amatriciana non è nata nel comune del reatino ma a Roma da un cuoco di Amatrice, senza appunto contemplare aglio e cipolla tra gli ingredienti ma pomodoro. Mentre ad Amatrice si faceva la pasta alla Gricia, che è in bianco. Ciò premesso – per l'Accademia Italiana di Cucina – 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' potevamo aspettarci anche altri ingredienti impropri. Mentre l'Accademia conferma: nell'Amatriciana niente aglio né cipolla». Peraltro, conclude Petroni, a Expo Milano 2015 l'Accademia Italiana della Cucina presenterà il «Censimento delle ricette italiane», e sarà tregua ai fornelli.

Ti potrebbero interessare anche:



Su Nutella zero crisi, continua a crescere. Ed in Cina è boom



COLDIRETTI CAMPAGNA AMICA/ Viaggio tra i mercati dei contadini a Roma: il 'farmer's market' di Circo...



All'Università di Perugia si studia la birra artigianale

Carlo Cracco

Carlo Cracco nella sua Cucina. Guarda il Video in Esclusiva!

● ○

Scriviamo insieme un futuro più sicuro.



Aggiunti di recente

- La città metropolitana ha un vice sindaco: Marino nomina Mauro Alessandri
- Calcio, pioggia d'oro sulla Premier League: 6,5 miliardi dalla tv
- Processo all'elettricista di Picasso, "ha rubato 271 opere"
- I viaggi di Marino? Li autorizza l'assessore Leonori
- Alta Corte di Israele contro le case dei coloni, abbattetele
- Addio genio ribelle, Osvaldo torna in Argentina
- PROSTITUZIONE/ Santoro, nessuna intenzione di fare un quartiere a luci rosse all'Eur
- CORRUZIONE/ M5S, il governo non ha le forze per concludere le riforme
- [Accademia della cucina](#), nella vera amatriciana mai aglio né bucatini
- Non solo declino, ecco "super-anziani" con memoria di ferro

DLB Delta Lea
Broker di

