

salepepe.it

UN DOLCE ORIGINALE PER  
LA CENA DI S. VALENTINO

SCOPRI TUTTE LE RICETTE



SHOPPING IN EDICOLA NEWSLETTER

SALE&amp;PEPE TV

LOGIN REGIST

salepepe.it

Cerca nel sito Sale&amp;Pepe

ricette



Abbonati

[RICETTE](#) [EXPO](#) [OCCASIONI SPECIALI](#) [SCUOLA DI CUCINA](#) [LUOGHI E PERSONAGGI](#) [VINI](#) [NEWS ED EVENTI](#) [VIDEO](#) [CONTEST](#)
[Ricette veloci](#) · [Ricette facili](#) · [Ricette sfiziose](#) · [Ricette di pesce](#) · [Vegetariano](#) · [Ricette Light](#) · [Ricette vegane](#) · [Top Ricette](#) · [Speciali](#) · [Corsi di cucina](#)
[home](#) > [news e eventi](#) > [news](#) > [l'amatriciana vuole gli spaghetti, non i bucatini di cracco](#)

# L'AMATRICIANA VUOLE GLI SPAGHETTI, NON I BUCATINI DI CRACCO

Si allarga ulteriormente la diatriba sugli ingredienti del gustoso sugo all'amatriciana, oggetto di una gaffe televisiva di Cracco. Tanto che ora vede scendere in campo tutti contro tutti

Tweet [g+1](#) [Pinit](#) [Condividi](#) [0](#) [Stampa](#)



Dopo l'aglio sono i bucatini a venire contestati: non sarebbe questo il formato di pasta ideale per accompagnare il sugo dell'amatriciana, bensì gli spaghetti. A sostenerlo è l'AIC, **Accademia Italiana della Cucina**, scesa in campo con una nota del suo segretario generale Paolo Petroni.



PARTECIPA AL NOSTRO  
CONTEST E INVIACI  
LA TUA RICETTA

#ricettaromantiche

CORRELATI



Patate al forno croccanti |  
Sale&Pepe

Non accenna quindi a spegnersi la diatriba che negli ultimi giorni ha visto lo chef **Carlo Cracco** sul banco degli imputati e il Comune di Amatrice (in provincia di Rieti) nel ruolo di accusatore.

Tutto era cominciato sabato scorso, durante la trasmissione televisiva "C'è posta per te". In quell'occasione il famoso chef di origine veneta, intervenuto come ospite del programma, aveva avuto l'improvvida idea di suggerire un suo segreto per la riuscita di un'amatriciana con i fiocchi: l'uso dell'aglio in camicia (cioè non spellato, né schiacciato) per la preparazione del sugo.

Non l'avesse mai detto: la risposta del Comune di Amatrice, pubblicata con tanto di stemma ufficiale, è stata assai risentita: "L'Amministrazione Comunale è rimasta sconcertata", vi si legge, "dall'affermazione dello chef Cracco. Ricordiamo che gli unici ingredienti che compongono la vera amatriciana sono guanciale, pecorino, vino bianco, pomodoro San Marzano, pepe e peperoncino". La nota poi continua facendo riferimento alla capacità dello chef Cracco di stare al gioco pubblicizzando una nota marca di patatine e finisce con l'invitarlo a visitare i "luoghi dove ha avuto origine il primo piatto più famoso del mondo".

Niente aglio però, né con la camicia, né senza.

Come molti avranno notato d'altronde neppure la cipolla fa parte della lista, una verità prontamente avallata dal presidente della Regione Lazio Nicola Zingaretti, con un cliccatissimo twitt. Pensare che persino un egregio interprete della ricetta come l'attore **Aldo Fabrizi** aveva dichiarato di utilizzare l'ortaggio insieme a una schizzatella di aceto profumato. Evidentemente pure lui si sbagliava.

Ma soprattutto nessuna parola è stata detta da Amatrice sul tipo di **pasta** da utilizzare.

La lacuna non poteva a lungo restare tale e infatti è stata prontamente colmata dall'Accademia Italiana della Cucina che ha colto l'occasione per **bocciare** un altro degli ingredienti utilizzati in questo piatto da Cracco (e da molti altri), i **bucatini** appunto. E già che c'era ha aggiunto pure un altro scoop che secondo noi non ha fatto molto contenti gli amici di Amatrice. "la ricetta nasce a **Roma**", garantisce l'Accademia, "È un'invenzione di un cuoco di Amatrice che lavorava nella capitale. Il nome è Amatriciana, in omaggio alla cittadina d'origine dello chef".

Una differenza non da poco per un Comune più vicino a L'Aquila e ad Ascoli Piceno che a Roma, e che, insieme alla paternità della ricetta, proprio qualche settimana fa è riuscito a ottenere il marchio a **Denominazione Comunale** per due dei suoi ingredienti fondamentali: il **guanciale Amatriciano** e il pecorino di Amatrice.

Già tremiamo all'idea di futuri sviluppi: vuoi vedere che il loro esimio cittadino, una volta trasferitosi a Roma, aveva cominciato a prendersi qualche libertà non ancora pervenuta?

Daniela Falsitta,  
11 febbraio 2015

tag: [Carlo Cracco](#), [pecorino](#), [spaghetti](#), [sugo](#)

tag: [Carlo Cracco](#), [pecorino](#), [spaghetti](#), [sugo](#)

#### POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Bugie allo zabaione | Sale&Pepe



Torta di cipolle | Sale&Pepe



Il purè di patate | Sale&Pepe

ISCRIVITI ALLA  
NOSTRA NEWSLETTER

Inserisci Email...

invia



Scegli la località e  
prenota gratis il tuo  
tavolo online.



Dove...

**PRENOTA RISTORANTE**

Prenota online il tuo ristorante con 2Spaghi.it