

**Carbonara Day 2024**

**Senza pasta che Carbonara è?**

**A 70 anni dalla pubblicazione della prima ricetta, Barilla accende i riflettori sull’ingrediente che non manca mai, ma che tutti dimenticano di menzionare: la pasta**

**Tra rielaborazioni, interpretazioni e improvvisazioni, esistono diverse varianti del piatto più imitato, tutte accomunate da un unico ingrediente, la pasta**

Parma, 06 aprile 2024 – Con oltre 1,9 milioni di contenuti su IG dell’hashtag #carbonara, la Carbonara è a tutti gli effetti la ricetta più amata e condivisa e la più imitata all’estero. Il 6 aprile ricorre il **Carbonara Day**, giorno in cui si riaccende l’eterna sfida tra guanciale e pancetta, solo tuorli o uova intere, panna o non panna. Quando chiedi, infatti, gli ingredienti della Carbonara, si aprono mille interpretazioni e personalizzazioni, ma tutti tendono a dimenticare l’ingrediente più importante: la pasta. Ecco perché in occasione della ricorrenza **Barilla riporta al centro la pasta, simbolo di convivialità e gioia**, oltre che di gusto e piacere per il palato.

Per cercare di ricostruirne l’esatta origine, si deve tornare all’agosto del 1954, quando la **ricetta della Carbonara** fu pubblicata per la prima volta in Italia **sulle pagine del periodico *La Cucina Italiana***. La formula originaria della ricetta di 70 anni fa prevedeva l’utilizzo del “groviera” e della pancetta, che veniva soffritta con l’aglio: una preparazione molto lontana dalla versione “purista” della cucina romana più diffusa oggi.

Secondo **Unione Italiana Food** il percorso storico e l’evoluzione della ricetta, frutto di racconti popolari e rivendicazioni regionali, fanno della **Carbonara il “laboratorio” della pasta**, capace di intercettare nuovi stili di vita alimentare e modalità di consumo, tra rielaborazioni e improvvisazioni dell’ultimo minuto, ingredienti nuovi e non convenzionali. Dalle origini ad oggi, il piatto simbolo, che ha conquistato fama e successo in Italia e nel mondo e che vede nella città di Roma il suo epicentro, è stato spesso rivisitato, aggiungendo e togliendo ogni volta un ingrediente diverso.

Ma quali sono gli ingredienti della Carbonara? Per ogni versione della ricetta, ognuno menziona quell’ingrediente segreto, quel tocco personale, però tutti sembrano sempre dimenticare **l’unico ingrediente** **che non può assolutamente mancare e da sempre mette tutti d’accordo è la pasta**. Perché senza pasta, che Carbonara è?

Ecco perché Barilla, che da oltre 145 anni aiuta a riunire le persone intorno alla tavola, promuove questa occorrenza e celebra le origini della Carbonara, perché, nonostante le diverse varianti, questa **ricetta** resta **iconica e simbolo dello stare bene a tavola, gustandosi un buon piatto di pasta insieme**.

**Il Gruppo Barilla**:

Barilla è un'azienda familiare, non quotata in Borsa, presieduta dai fratelli Guido, Luca e Paolo Barilla. È stata fondata dal loro bisnonno Pietro Barilla, che aprì un panificio a Parma nel 1877. Oggi Barilla è rinomata in Italia e nel mondo per la qualità dei suoi prodotti alimentari. Con i suoi marchi - Barilla, Mulino Bianco, Back to Nature, Pan di Stelle, Gran Cereale, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina e Vesta, Misko, Voiello, Academia Barilla, First, Catelli, Lancia, Splendor, Tolerant e Pasta Evangelists - sostiene un'alimentazione gustosa, sostanziosa e sana, ispirata alla Dieta Mediterranea e allo stile di vita italiano.

Quando Pietro aprì il suo negozio, 145 anni fa, l'obiettivo principale era fare del buon cibo. Questo principio è diventato oggi il modo di fare impresa di Barilla, con 8.700 persone che lavorano per l'azienda e una catena di fornitura che condivide i suoi valori e la sua passione per la qualità.

L'impegno del Gruppo è quello di offrire alle persone la gioia che può dare un cibo buono e ben fatto, prodotto con ingredienti selezionati e provenienti, quando possibile, da filiere responsabili per contribuire a un presente e a un futuro migliori.

Dal 1987, un archivio storico raccoglie e conserva i 145 anni di storia dell'azienda, ora risorsa aperta a tutti attraverso il portale-museo www.archiviostoricobarilla.com. Per ulteriori informazioni, visitare: www.barillagroup.com; Twitter: @barillagroup; LinkedIn: Barilla Group; Instagram: @barillapeople.

***Per informazioni relative ai brand del Gruppo Barilla:***

*Giulia Priero*

*Brand PR Italy Manager*

[*giulia.priero@barilla.com*](mailto:giulia.priero@barilla.com)

***Per informazioni relative al Gruppo Barilla***

*Andrea Belli*

*Head of Italian Media and External Relations*

[*andrea.belli@barilla.com*](mailto:andrea.belli@barilla.com)

***Ufficio stampa brand Barilla - Omnicom PR Group***

Paola Chiasserini Jordana Hassan

[paola.chiasserini@omnicomprgroup.com](about:blank) [jordana.hassan@omnicomprgroup.com](mailto:jordana.hassan@omnicomprgroup.com)

+39 346 8851377 +39 338 8875174