

## VareseNews

### Guanciale, uovo, pecorino romano e pepe nero: il 6 aprile è il “carbonara day”

**Pubblicato:** Sabato 5 Aprile 2025



Domani, 6 aprile si celebra il “carbonara day”. Un omaggio a una delle ricette più amate dagli italiani: pasta, guanciale, uovo, pecorino romano e pepe nero. Lo scorso anno la ricetta, apparsa per la prima volta su un mensile di Cucina Italiana il 6 aprile, ha compiuto 70.

La carbonara è un piatto della tradizione culinaria italiana che, da sempre, dà adito a una querelle: **da un lato i tradizionalisti** che la preparano esclusivamente con guanciale e pecorino, **dall’altro gli innovatori** che vedono questo piatto in maniera versatile e riscrivibile in numerose varianti con pancetta e grana, vegetariana o, addirittura, di mare.

Non c’è grande concordia nemmeno sul formato di pasta ideale: **la pasta lunga vince sulla pasta corta 6 a 4**. Sono, infatti, 6 italiani su 10 (57,9%) a preferire i formati lunghi, contro il 36,8% che preferisce la pasta corta. **Prevale inoltre la pasta rigata rispetto a quella liscia:** 61% contro il 32,2% .

E se gli spaghetti convincono la maggioranza dei convitati, tra i formati di pasta corta troviamo i rigatoni (scelti dal 24,6% con un 13,9% che lo dichiara formato preferito) e le mezze maniche. A gran sorpresa, 2 italiani su 10 (19,9%) votano le penne.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it

