

## COMUNICATO STAMPA

### **CARBONARA DAY: UN EVENTO IMPERDIBILE PER I PALATI DI TUTTI I CONTINENTI**

**Lo Chef Giuseppe Mulargia regala la ricetta delle Mezze Maniche alla Carbonara per celebrare uno dei piatti più iconici della cucina italiana**



*Il Ristorante Le Spighe del Grand Hotel Palatino si prepara a celebrare la Giornata Mondiale della Carbonara il 6 aprile con uno straordinario omaggio al piatto più amato d'Italia, grazie alla creatività dello Chef Giuseppe Mulargia. In occasione di questo evento speciale, lo Chef Mulargia ha pensato di condividere il segreto del successo delle sue celebri Mezze Maniche alla Carbonara, regalando la ricetta per permettere a tutti di gustare l'autenticità e il gusto inconfondibile di questo piatto iconico della cucina italiana.*

La **Giornata Mondiale della Carbonara** è stata istituita nel 2017 dall'**Unione Italiana Food** e dall'**International Pasta Organisation**. Si tratta principalmente di un evento social, dove **food creator, blogger, appassionati, chef** o **ristoratori** di tutto il mondo propongono le proprie versioni della carbonara o la ricetta classica perfetta, condividendo i loro piatti e le loro storie con gli hashtag **#CarbonaraDay** e **#MyCarbonara**.

**La Carbonara è uno dei piatti più iconici della cucina italiana**, ma le sue origini esatte sono oggetto di dibattito tra gli esperti enogastronomici. **Una delle teorie più accreditate suggerisce che il piatto abbia le sue radici a Roma, durante il secondo dopoguerra.** Si dice che i soldati americani stazionati in Italia abbiano introdotto le uova e il bacon, che in seguito sono stati adattati dagli italiani con ingredienti locali come il guanciale e il pecorino romano. Tuttavia, **altri sostengono che la Carbonara abbia origini più antiche**, risalenti al XIX secolo, quando i carbonai italiani utilizzavano ingredienti semplici come uova, pancetta e formaggio per creare un pasto sostanzioso e nutriente durante lunghe giornate di lavoro nei boschi. Indipen-

dentamente dalla sua storia esatta, **la Carbonara è diventata un simbolo della cucina italiana nel mondo**, amata per la sua cremosità, il suo sapore ricco e il suo carattere deciso.

In occasione di questa festa gastronomica, lo Chef **Giuseppe Mulargia** svela la sua interpretazione delle classiche **Mezze Maniche alla Carbonara**, un capolavoro culinario che fonde **tradizione e innovazione** in ogni boccone.

**La storia dietro questa ricetta è intrisa di passione e curiosità:** lo Chef Giuseppe Mulargia rivela che il segreto per una Carbonara perfetta risiede nella preparazione attenta e rispettosa degli ingredienti. Con **tuorli di uova fresche, pecorino crosta nera e guanciale stagionato**, ogni ingrediente è selezionato con grande attenzione per garantire un'esperienza gastronomica dal gusto indimenticabile.

Durante la preparazione, lo chef condivide un passaggio fondamentale: **il guanciale viene delicatamente dorato senza l'aggiunta di olio**, permettendo ai sapori autentici della carne di emergere e creando una base gustosa per il piatto. Questa attenzione ai dettagli è ciò che rende le **Mezze Maniche alla Carbonara** dello Chef **Giuseppe Mulargia** così saporite e appetitose.

Il procedimento per la preparazione di questo piatto gustoso è semplice ma frutto di arte e abilità. Dall'immersione delle mezze maniche al punto di cottura perfetto fino all'emulsione cremosa dei tuorli d'uovo con il pecorino e il grasso di cottura del guanciale, **ogni passaggio è studiato per garantire un piatto di assoluta perfezione.**

## **MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA**

### **Ingredienti per 2 persone**

- 4 Tuorli Medi
- 120 gr. Pecorino Crosta Nera
- 140 gr. Guanciale Stagionato
- 200 gr. Mezze Maniche
- Pepe in grani macinato fresco q.b.

### **Procedimento:**

Mettere in una pentola l'acqua per la cottura della pasta, lasciare che arrivi a bollore a fuoco medio e salare facendo attenzione a non esagerare poiché il pecorino è molto saporito.

Mentre l'acqua arriva a bollore, tagliare il guanciale a listarelle spesse circa 1 cm, eliminando la cotenna. In una padella, a fuoco dolce, aggiungere il guanciale senza mettere olio, lasciandolo cuocere con i suoi grassi. Arrivato ad una doratura soddisfacente, spegnere il fuoco e tenerlo da parte. Prendere il grasso di cottura e conservarlo, mettendolo in una ciotolina.

In una bowl mettere i tuorli, il pecorino (80% del totale), il pepe ed amalgamando con una spatola, aggiungere il grasso di cottura del guanciale. Lavorare il composto fino a renderlo cremoso ed omogeneo.

Calare la pasta ed una volta arrivata a cottura versarla nella padella con il guanciale (tenere una piccola parte del guanciale da parte per la decorazione), spadellare per qualche secondo a fuoco moderato e poi spegnere la fiamma.

A questo punto versare nella padella il composto preparato prima a base di uova e pecorino ed aggiungere, qualora servisse, dell'acqua di cottura fino ad ottenere una pasta cremosa.

Impiattare la pasta decorando con il pecorino, il guanciale rimanente ed aggiungendo una spolverata di pepe fresco.

### **Consigli Utili:**

Per rendere più spumoso il composto di uova e pecorino, si può effettuare il procedimento a bagno maria, controllando che la temperatura non superi mai i 50°, evitando così che l'uovo coaguli.

## **Grand Hotel Palatino**

È un albergo **4 stelle**, situato nel quartiere **Monti**, a ridosso dell'ampia zona archeologica che include **Colosseo, Fori imperiali, Palatino, Circo Massimo, Celio e Terme di Caracalla**.

Dispone di diverse tipologie di **camere** che includono **camere con vista sul Quirinale o sul Vittoriano, Junior Suite con terrazza privata nel Top Floor** da dove godere di una splendida vista della città.

Il Grand Hotel Palatino è completo di **Centro Congressi, il Globo**, con 5 sale, di cui una plenaria di 295 mq, ideale per esposizioni, show room e meeting.

L'Hotel offre anche una palestra con attrezzi **Technogym** e **personal trainer**, un bar e dispone di tre ampie e luminose sale ristorante, Le Erbe, Il Giardino e Le Spighe, dove al mattino viene servita la colazione internazionale a buffet sia dolce che salata, **alimenti biologici ed una selezione di prodotti per coloro che seguono diete specifiche legate a intolleranze alimentari e per chi ama mangiare sano.**

Il **Ristorante Le Spighe** è aperto a pranzo e a cena, anche ai visitatori esterni, e serve una cucina di mare e di terra per riscoprire i migliori piatti della tradizione romana e nazionale. Tutte le proposte sono preparate dal nostro **Chef Giuseppe Mulargia** e presentate nel menu à la carte e nei menu degustazione.

**L'albergo è pet friendly** ed è comodamente raggiungibile in auto, con diversi garage convenzionati a pagamento nelle vicinanze.

## **FH55 HOTELS**

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. Oggi FH55 HOTELS è un gruppo alberghiero composto da 4 strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi.

Il Gruppo FH55, alla luce degli ultimi catastrofici eventi e consapevole dell'enorme impatto che l'alluvione ha avuto sulle comunità locali, ha deciso di assumere un ruolo attivo nella ricostruzione e nel sostegno. Si è impegnato a essere al fianco degli alluvionati della Toscana proponendo nei menù dei suoi ristoranti un piatto speciale, un'eccellenza della cucina toscana: **Pici Senesi con Ragù di Cinta Senese, Erbe di Campo e Pecorino di Pienza dop** (Pecorino ottenuto esclusivamente con il latte da pecore allevate nell'area di produzione nelle terre Senesi). Per ogni piatto venduto verranno così devoluti 2,00 Euro al Fondo istituito dalla Protezione Civile in sostegno alle popolazioni colpite.



**FH55 HOTELS**

**Lungarno del Tempio n° 54, Firenze**

**Tel 055/5326401**

**[www.fhotels55.com](http://www.fhotels55.com)**

**Email: [info@fhotels55.com](mailto:info@fhotels55.com)**

**Travel Marketing 2**  
Public Relations & Press Office

**Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma**

**Alessandra Amati Cell. 335 8111049**

**[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)**

**E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)**

**[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)**

**[Seguici su facebook](#)** 