

# Napoli, grande successo per il Carbonara day al Chiaia 260: turisti e napoletani festeggiano il piatto nato all'ombra del Vesuvio

*Offerta anche la pizza carbonara, un crossover Made in Naples. Utilizzate solo stoviglie biodegradabili e rispettose dell'ambiente*

Napoli, 6 Aprile – C'erano i turisti, c'erano tanti napoletani, c'erano il consigliere regionale dei Verdi Francesco Emilio Borrelli, il consigliere comunale del Sole che Ride Marco Gaudini e il giornalista Francesco Molaro con i ristoratori e proprietari del Caffè Gambrinus Massimiliano Rosati e Michele Sergio. Tutti al ristorante "Chiaia 260" per festeggiare il Carbonara Day. Per l'occasione lo chef ha preparato una maxi carbonara con cinquanta chilogrammi di pasta di Gragnano, uova campane e guanciale di Agerola. Una selezione di prodotti del territorio per preparare un piatto che è nato all'ombra del Vesuvio. Già, perché la carbonara sarebbe stata inventata a Napoli.



Lo conferma il cuoco letterato napoletano Ippolito Cavalcanti in un'opera del 1839. La chicca è stata svelata proprio dal patron del Gambrinus Massimiliano Rosati. "La tesi – spiega Rosati – è rinforzata dal fatto che solo nella cucina popolare napoletana è comune l'impiego dei condimenti della

carbonara nei primi piatti. Ne sono un esempio gli spaghetti 'alla poveriello' in cui ricorre l'uso dell'uovo".

Ma Napoli è anche la capitale della pizza. E dalla cucina di "Chiaia 260" è uscito fuori un gustoso crossover: la pizza alla carbonara. Palati soddisfatti e sorrisi di approvazione sul visi dei tanti passanti che si sono fermati per una forchettata di spaghetti o per uno spicchio di pizza, serviti in stoviglie realizzate in materiale biodegradabile, in anticipo sulle future ordinanze plastic free. *"Un piacere partecipare a questo evento – ha dichiarato il consigliere regionale Borrelli -, questa carbonara rappresenta un'eccellenza della nostra regione. La sua squisitezza è legata alla genuinità degli ingredienti, provenienti dal territorio. Servono più eventi del genere per coinvolgere i turisti e per fargli scoprire le bontà della nostra cucina". L'appuntamento è al prossimo Carbonara Day con l'auspicio di replicare il successo di quest'anno.*

