

CARBONARA DAY (6 APRILE)

Pubblicato il 5 Aprile 2025 di redazione



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



SPAGHETTI, RIGATONI E PENNE I FORMATI PER LA CARBONARA PIÙ AMATI DAGLI ITALIANI

PER 9 SU 10 IL TIPO DI PASTA FA LA DIFFERENZA

I PASTAI DI UNIONE ITALIANA FOOD LANCIANO LA CHALLENGE #FORMATOCARBONARA

· Il 6 aprile i pastai di Unione Italiana Food tornano a celebrare il piatto di pasta più goloso con la 9^a edizione del #CarbonaraDay. Coinvolti Facebook, Instagram e X per chiedere a chef, blogger ed esperti di food di condividere la propria versione della carbonara con il formato di pasta preferito

· 3 Chef Ambassador riveleranno i segreti della propria versione con il formato preferito: Barbara Agosti, Sarah Cicolini e Luciano Monosilio

· La Presidente dei pastai di Unione Italiana Food, Margherita Mastromauro: "La Carbonara è oggi il laboratorio della pasta che intercetta nuovi stili di vita e modalità di consumo, tra ingredienti nuovi e formati non convenzionali"

Milano, 02 aprile 2025 – **Pasta, guanciale, uovo, pecorino romano e pepe nero**, cinque ingredienti per la ricetta italiana più amata, discussa e replicata al mondo (tra le più cliccate secondo i report di Google e con quasi un milione di ricerche mensili secondo la classifica di BonusFinder). La carbonara ha mille volti ma, in tutte queste declinazioni, la pasta rimane il minimo comun denominatore, in cui il formato preferito fa la differenza: **per tutti gli italiani o quasi (93,4%) il formato di pasta è importante per la buona riuscita del piatto e per quasi 1 italiano su 2 (47,2%) è un elemento molto importante. 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. Prevalde inoltre la **pasta rigata rispetto a quella liscia: 61% contro il 32,2%**. Non sorprende, quindi, che il **formato più votato** per questo piatto siano gli **spaghetti** (scelti dal **59,9%** degli italiani e il preferito per il 51,7%. Nel 2024, secondo i dati NielsenIQ in Italia ne sono stati consumati **oltre 100 milioni di kg**). E se 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** (19,5% e 10,0%. Nel 2024 sono stati consumati **quasi 69 milioni di kg tra rigatoni/tortiglioni/maccheroni**), due formati "classici" della Carbonara, a gran sorpresa, **2 italiani su 10 (19,9%) votano le penne** (formato preferito per il 10,1%. Nel 2024 ne sono state consumate **105,5 milioni di kg**), che occupano il terzo posto della classifica, dopo i rigatoni e prima delle mezze maniche.

Lo rivela un'indagine demoscopica realizzata da **AstraRicerche per i pastai di Unione Italiana Food** per indagare il rapporto degli italiani con la regina delle ricette tradizionali del nostro Paese e scoprire quali sono i formati di pasta preferiti dei consumatori quando la portano in tavola. La ricerca è stata realizzata nel mese di febbraio 2025 tramite 1.009 interviste online ad un campione di italiani 18-65enni. Come dire, anche quando si parla di formato, la Carbonara apre le proprie porte verso una dimensione infinita, ed è così che deve essere perché lei è democratica e le piace mettere tutti d'accordo. Per questo il tema della **IX° edizione del#CarbonaraDay** è **#FormatoCarbonara**: spaghetto, rigatone, mezza manica o tonnarello, qual è il formato ideale per la Carbonara? **Torna il 6 aprile la spaghetтата social più amata al mondo** - l'anno scorso ne hanno parlato circa 3 milioni di pasta lovers e **i pastai italiani di Unione Italiana Food** celebrano il piatto di pasta più goloso su Facebook, Instagram e X, per chiedere a tutto il mondo di condividere la propria versione della "carbonara" con il formato del cuore.

La Carbonara è un pezzo 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. Ma su una cosa sono tutti d'accordo, il **formato** di pasta **ideale per la carbonara** è quello che **raccoglie meglio il condimento (72,3%)**, deve anche essere **facile da mantecare (26,9%) e da mangiare (21,6%)**.

gli italiani e la carbonara, una passione da preparare a casa più volte al mese per oltre 1 italiano su 2

Partiamo da una premessa: quella con la Carbonara è una relazione basata su una dichiarazione d'amore e fedeltà, da gustare quando si mangia fuori, ma soprattutto da preparare e mangiare all'interno delle proprie mura domestiche: **più di 1 italiano su 2 (55,3%) la prepara più volte al mese e più di 1 su 5 (21,5%) lo fa una volta al mese. Solo il 4,3% dichiara di non prepararla mai a casa.** E se le fazioni dei Carbonara lovers si dividono tra puristi e innovatori, su una cosa concordano: gli ingredienti per prepararla, escludendo la pasta, sono quattro, ma **il guanciale è quello considerato essenziale per oltre 6 italiani su 10 (61,1%) e deve essere croccante (43,8%) o almeno leggermente croccante (45,3%)**.

Il motivo di tanta passione verso questa ricetta è legato ad una questione di palato: **per 6 italiani su 10, la carbonara piace soprattutto perché è golosa**, a cui fa seguito il suo essere **un piatto della tradizione (29,1%)**. Ma c'è anche chi le riconosce un ruolo nel generare buonumore: per 1 italiano su 4 (25,3%) **mette allegria per il suo gusto e i suoi colori. Tra le altre ragioni ci sono il suo essere un piatto dai sapori bilanciati (22,7%) e veloce da preparare (20,1%)**.

ognuno ha il suo preferito ma 8 italiani su 10 proverebbero la carbonara con formati unconventional

Le motivazioni per la scelta del formato sono diverse: il 35,9% degli intervistati dichiara di scegliere un determinato formato perché lo ritiene quello **che meglio si sposa con la ricetta, in quanto raccoglie meglio il sugo**, mentre il 26,6% lo sceglie in base al proprio **formato preferito in generale**, a prescindere dal condimento; ancora, il formato viene scelto perché è considerato quello **tradizionalmente più utilizzato per la carbonara (19,5%)** o **semplicemente per abitudine (17,8%)**. Nonostante le preferenze personali in tema di formato di pasta, **la maggioranza degli intervistati (84,0%) si dichiara comunque disposta a cucinare la carbonara con un formato di pasta considerato meno tradizionale**: 56,9% abbastanza e 27,1% molto. E sempre per via della preferenza dei formati lunghi per la preparazione della carbonara, **l'alternativa più votata sono le linguine (26,5%)**. Seguono **sedani (12,6%)** e **vermicelli (10,4%)**. Molto **diversa la classifica per i 18-29enni** che subito dopo le linguine scelgono **ravioli, conchiglie e orecchiette**.

La carbonara è il piatto che vanta più imitazioni nella storia della gastronomia recente: secondo il rapporto **dell'Accademia Italiana della Cucina** è la **ricetta più interpretata all'estero**, mentre il New York Times cita un articolo di Ian Fisher, "*Pasta Carbonara, an Unlikely Stand-In*", secondo il quale **ci sarebbero 400 versioni di carbonara in giro per il mondo**. E, **sempre più spesso, l'ispirazione arriva dal web**. Secondo **Margherita Mastromauro, Presidente dei pastai di Unione Italiana Food**, "*Ci sono ricette capaci di emozionarci anche fuori dal piatto. La Carbonara è il caso più eclatante e forse oggi possiamo definirla il laboratorio della pasta che intercetta nuovi stili di vita e modalità di consumo, tra rielaborazioni e improvvisazioni dell'ultimo minuto, tra ingredienti nuovi e formati non convenzionali. E va benissimo così. È una sorpresa per noi pastai riscontrare nel consumatore una consapevolezza così alta dei 500 formati di pasta che il mercato mette a disposizione e dell'apertura a quelli meno convenzionali da abbinare alla Carbonara. Questo piatto è sinonimo di libertà e le tante versioni in tutto il mondo di questo piatto ne sono la prova. La pasta ha così successo nel mondo perché è buona e versatile*".

tre ambassador d'eccezione: barbara agosti, sarah cicolini, luciano monosilio, ognuno con il suo formato di pasta

Il Carbonara Day si festeggia ogni anno il 6 aprile ed è la "spaghetтата social" più grande del mondo dedicata alla ricetta di pasta più condivisa. Basti pensare che sul solo Instagram sono oltre **2 milioni i contenuti con l'hashtag #Carbonara**. **Ideato nel 2017 dai pastai di Unione Italiana Food, il #CarbonaraDay ha raggiunto in 6 anni una platea potenziale di 1,7 miliardi di persone**, diventando un appuntamento imperdibile per food influencer, media, cuochi e appassionati che desiderano

condividere opinioni a proposito di questo piatto e, più in generale, sul rapporto tra tradizione e contaminazione in cucina. Per questa 9ª edizione, i pastai di Unione Italiana Food hanno coinvolto tre Carbonara Master d'eccezione, ognuno esperto di differenti formati: **Barbara Agosti (Eggs)** l'ambasciatrice della Carbonara a Milano che si diverte a prepararla con i formati più creativi, **Sarah Cicolini (SantoPalato)**, la stella cometa della cucina romana che per la Carbonara sposa il rigatone, e **Luciano Monosilio (Luciano Cucina Italiana)**, il Re indiscusso della Carbonara e maestro del formato con lo spaghetti.

#CarbonaraDay, la "spaghetтата" social più grande del mondo che coinvolge milioni di persone

"Formato Carbonara" vive, infatti, anche sui social. I food ambassador Maria Stella (@burrataepistacchi), Alexandro Basta (@alexandro_b), Carlotta Gennari e Carolina Parri (@Moodlyfood) realizzeranno la loro Carbonara, ciascuno con un formato diverso. Per partecipare all'evento virtuale le regole sono semplici: **il 6 aprile basterà seguire gli hashtag #CarbonaraDay e #FormatoCarbonara** e cimentarsi in dirette video, condividere opinioni, foto e consigli su Instagram, Facebook e X.

