

CARBONARA DAY: I BOMBOLOTTI PROTAGONISTI DELLA TRADIZIONE ROMANA

Pubblicato il 2 Aprile 2026 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA MANO](#)



Lo Chef Giuseppe Mulargia firma la sua interpretazione di uno dei piatti più amati al mondo

Il Ristorante Le Spighe dell'**FH55 Grand Hotel Palatinos** si appresta a celebrare il 6 aprile la **Giornata Mondiale della Carbonara** con un omaggio speciale a uno dei piatti simbolo della cucina italiana, interpretato con creatività dallo Chef Giuseppe Mulargia. Per l'occasione, lo Chef condivide il segreto dei suoi rinomati Bombolotti alla Carbonara, svelando la ricetta per offrire a tutti la possibilità di portare in tavola l'autenticità e il gusto inconfondibile di questo grande classico.

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 tra i piatti più rappresentativi della cucina italiana, ma le sue origini continuano ad affascinare e dividere gli esperti di gastronomia. Secondo una delle teorie più diffuse, sarebbe nata a Roma nel secondo dopoguerra, quando l'incontro tra le razioni dei soldati americani (uova e bacon) e la tradizione locale diede vita a una nuova ricetta, poi perfezionata con guanciale e pecorino romano. **Un'altra interpretazione, invece, ne fa risalire le radici ai carbonai dell'Appennino**, che durante le lunghe giornate di lavoro preparavano piatti semplici, nutrienti e ricchi di energia.

Una curiosità meno nota riguarda proprio il formato di pasta: sebbene gli spaghetti siano oggi i più diffusi, formati corti e rigati come i **bombolotti** sono molto amati dagli chef perché trattengono meglio la crema di uova e pecorino, garantendo una consistenza ancora più avvolgente. Non a caso, nella tradizione romana domestica, la scelta del formato varia spesso in base alla preferenza personale e alla capacità di "*raccogliere*" il condimento.

In occasione di questa festa gastronomica, lo Chef Giuseppe Mulargia svela la sua interpretazione dei classici **Bombolotti 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 i **Bombolotti alla Carbonara** dello Chef Giuseppe Mulargia così saporiti e irresistibili.

Il procedimento per la preparazione di questo piatto gustoso è semplice ma frutto di arte e abilità. Dalla cottura dei bombolotti al punto perfetto fino all'emulsione cremosa dei tuorli d'uovo con il pecorino e il grasso del guanciale, ogni passaggio è studiato per garantire un risultato impeccabile.

BOMBOLOTTI ALLA CARBONARA

Ingredienti per 2 persone

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

Procedimento:

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

Mentre l'acqua arriva a bollire, 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.

