

GIORNATA INTERNAZIONALE DELL'AMATRICIANA: ROMA CELEBRA IL GRANDE CLASSICO CON I "BOMBOLOTTI" DELLO CHEF MULARGIA

Publicato il 4 Marzo 2026 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



Il 6 marzo la sua 1^a edizione, tradizione e sapore nel piatto simbolo del Lazio

Da quest'anno, ogni 6 marzo si celebra la Giornata Internazionale dell'Amatriciana, uno dei piatti più iconici della tradizione italiana e romana, simbolo di convivialità e storia gastronomica. Per l'occasione, il ristorante Le Spighe, all'interno del prestigioso FH55 Grand Hotel Palatino, propone una versione speciale della ricetta: i "Bombolotti all'Amatriciana" dello chef Giuseppe Mulargia, insignito del premio Cucina Italiana per Roma Capitale. L'iniziativa celebra non solo il sapore autentico della cucina capitolina, ma anche la capacità della gastronomia di raccontare un territorio, unendo tradizione e creatività in un piatto che parla al cuore della cultura culinaria italiana.

Un piatto che racconta la tradizione con un tocco contemporaneo: i **bombolotti**, pasta dalla forma generosa e avvolgente, accolgono una **salsa di pomodoro** intensa e vellutata, arricchita dal gusto deciso del **guanciale amatriciano** e dalla sapidità del **pecorino a crosta nera**. Ogni boccone esprime un equilibrio armonioso di consistenze e sapori autentici, evocando la storia gastronomica del territorio e la cultura culinaria che rende la cucina italiana un patrimonio riconosciuto in tutto il mondo, con radici profonde nella tradizione del gusto della Lazio.

Il nome "*bombolotti*", pasta tipica della tradizione romana, deriva dalla loro forma cilindrica e gonfia: una pasta dalla consistenza robusta e porosa, ideale per catturare e valorizzare i condimenti. Grazie alla loro struttura, i bombolotti trattengono la salsa nella cavità, trasformando ogni boccone in un'esperienza gustativa ricca e avvolgente, perfetta per esaltare ricette dal **carattere deciso come l'amatriciana**. Questa pasta, semplice ma estremamente versatile, rappresenta un esempio della tradizione culinaria italiana che coniuga funzionalità e piacere del gusto. Non a caso era molto amata anche dal grande attore romano **Alberto Sordi**, che apprezzava i sapori autentici e genuini della cucina capitolina, fatta di ingredienti essenziali e preparazioni capaci di raccontare la storia e l'identità di un territorio.

La nuova **Giornata Internazionale dell'Amatriciana** vuole celebrare non solo un piatto, ma un patrimonio culturale e gastronomico che unisce generazioni. I **Bombolotti all'Amatriciana** dello chef Giuseppe Mulargia rappresentano questa filosofia: **semplicità, qualità degli ingredienti e amore per la cucina**.

BOMBOLOTTI ALL'AMATRICIANA

Ingredienti (per 4 persone)

- 320 gr di bombolotti
- 200 gr di guanciale amatriciano stagionato
- 120 gr di pecorino a crosta nera grattugiato
- 200 gr di passata di pomodoro
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

Privare il guanciale della cotenna e tagliatelo a listarelle non troppo spesse, eliminando il pepe in eccesso.

Scaldare una casseruola a fuoco dolce, aggiungere il guanciale e lasciarlo rosolare lentamente nel suo stesso grasso. Quando diventa croccante, togliere una parte e tenerla da parte: servirà per la mantecatura finale.

Aggiungere la passata di pomodoro al guanciale rimasto in casseruola. Se la salsa risulta troppo densa, unire un bicchiere d'acqua. Portare a bollore, poi abbassate la fiamma e far cuocere dolcemente fino a completa cottura.

Portare a bollore una pentola d'acqua già salata, calare la pasta e cuocerla al dente. Scolare e saltare la pasta nella salsa con il guanciale croccante messo da parte, una generosa macinata di pepe e pecorino grattugiato.

Consigli utili

Non fare cuocere troppo il guanciale: rischia di indurirsi.

Si può sfumare il guanciale con un bicchiere di vino bianco poco aromatico per un tocco in più.

