

29 Gennaio 2021

Cannelloni, la pasta al forno più giovane che unisce l'Italia

Questa specialità del Lazio ha una storia recente e una ricetta semplice che ha subito conquistato le tavole più diverse



Lazio

I **cannelloni** sono una pasta al forno giovane che sa farsi amare su tutte le tavole. E se lungo la Penisola le varianti sono molteplici, nel Lazio si gustano innanzitutto nella versione **alla romana**. I cannelloni qui sono una tipicità regionale che appartiene ai menù delle zone più interne dove spiccano con il loro cuore gustoso e il rosso condimento. Parliamo infatti d'involtoni di **pasta all'uovo** ripieni di carne e formaggio (talvolta anche di ricotta), cosparsi con un sugo di pomodoro piuttosto asciutto e una spolverata di pecorino. Difficile restare fedeli a una sola ricetta, perché questo piatto ha saputo in breve conquistare le **tavole della domenica** di tutta Italia, spaziando tra ingredienti e usanze diverse. Di certo nella zona del basso Lazio, i cannelloni ripieni di sola carne e formaggio grattugiato, un tempo si preparavano con gli avanzi degli arrostiti o del lesso. Oggi invece le ricette si rivolgono anche al macinato di vitello a cui può essere aggiunto prosciutto o macinato di maiale.

Se l'origine dei cannelloni [1] sembra avvolta nel mistero, la loro **storia** è però recente. La traccia più antica di questa pasta al forno risale alla prima **metà dell'Ottocento** e si ritrova nelle citazioni del cuoco aretino Gio Batta Magi. Poco prima, anche il napoletano Vincenzo Corrado, nel suo ricettario *Il cuoco galante* aveva parlato di una sorta di antenato del cannellone: un grande pacchero farcito con carne e tartufi e cotto nel sugo di carne. I cannelloni sono dunque giovani, ma hanno conquistato la scena in fretta perché **gustosi e facili da preparare** anche come piatto unico. Oggi è inoltre possibile acquistarli confezionati mantenendo intatta la qualità di quelli fatti in casa sul momento.

A testimoniare il successo rapido e inesorabile dei cannelloni c'è poi la cucina degli anni Sessanta e Settanta che li vedeva protagonisti nei **menù di tutta Italia**. Addirittura, come racconta Il gambero rosso [2], se si sfoglia la *Guida gastronomica e turistica d'Italia* del 1960 e dell'anno successivo, nella città di Roma su quarantadue ristoranti presenti, ben diciotto reclamizzavano i loro **cannelloni di carne**: una specialità da non

lasciarsi sfuggire durante una gita nella capitale. Di contro solo quattro ristoranti facevano pubblicità all'amatriciana e altrettanti alla carbonara. Un primato che lascia dunque pochi dubbi sul profondo amore che lega queste terre ai cannelloni e alla loro giovane e saporita tradizione.

Links

[1] <https://www.taccuinigastrofici.it/ita/news/contemporanea/pasta-cereali/storia-cannelloni.html>

[2] <https://www.gamberorosso.it/notizie/i-cannelloni-storia-origini-e-ricetta-di-un-piatto-mitico/>