La société Barilla diffuse un clip de promotion d'une recette de pâte carbonara « inclusive » sans porc, car « la société est multiculturelle »

07/04/2023 à 10h16



La marque de pâtes Barilla promeut l'inclusion alimentaire et les liens interculturels.

Certains amateurs de cuisine seront peut-être surpris d'apprendre que la marque de pâtes Barilla bouscule l'un des plats italiens les plus connus : la carbonara.

> *La société @Barilla diffuse un clip de promotion d'une recette de pâte carbonara « inclusive » sans porc car « la société est multiculturelle ».*
> *Le porc, aliment traditionnel de notre culture, divise : il est désormais un obstacle au vivre-ensemble et doit disparaître. pic.twitter.com/iFwm1tphGN*
>
> *— Damien Rieu (@DamienRieu) April 6, 2023*

À l'occasion de la Journée nationale de la carbonara, le 6

avril, Barilla a lancé une initiative intitulée *Open Carbonara*, qui propose une version interculturelle de ce classique italien. Créée par Publicis Italie, la campagne promeut l'inclusion alimentaire, car les études de la marque révèlent que 58 % des personnes déclarent être confrontées à une forme de limitation lorsqu'il s'agit de manger.

La carbonara traditionnelle est un plat d'origine romaine, préparé avec des spaghettis, du guanciale (viande séchée à base de joue de porc), du pecorino romano, des œufs et du poivre. Ces ingrédients font que ce plat ne convient pas aux personnes qui suivent un régime halal, casher, végétalien, sans gluten ou sans lactose.

Ce problème est mis en lumière dans le court métrage de Barilla, qui suit un groupe d'enfants dans une école italienne. Lorsque les enfants s'assoient pour le déjeuner, la plupart d'entre eux se voient servir de la carbonara, mais quelques-uns ayant des restrictions alimentaires reçoivent un plat différent et se sentent exclus parmi leurs camarades.

L'une des filles rentre chez elle et dit à son père qu'elle ne mangera plus de carbonara parce que son ami Gabriele ne peut pas en manger. Il se trouve que son père est le chef étoilé Marco Martini, et le souhait des enfants l'incite à créer *"une carbonara beaucoup plus inclusive"*.

Martini et une équipe de six chefs internationaux spécialisés dans les cuisines halal, casher et végétalienne ont créé une version alternative de la recette classique des pâtes. Ses ingrédients sont des spaghettis sans gluten, du safran, des pommes de terre, du céleri-rave, des flocons de soja, du poivre et de l'huile d'olive, tous choisis pour préserver l'intégrité, la texture et la saveur de la version originale.

Adweek