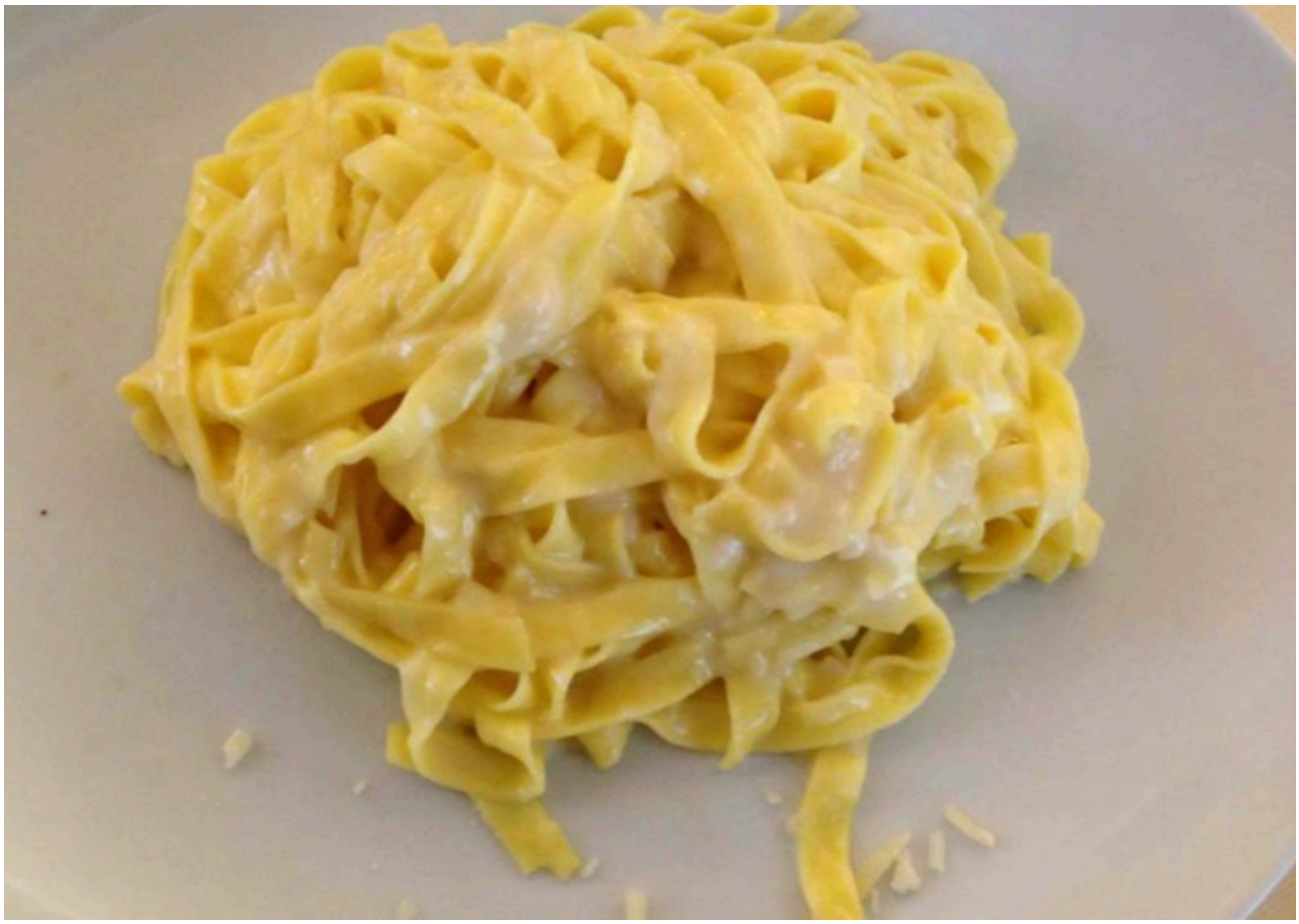
Roma e le Fettuccine Alfredo

Virginia Di Falco (February 06, 2019)



Dove si trova nella capitale il piatto italiano più famoso negli Usa? Quasi come un altro piatto che a partire dagli inizi del Novecento identifica la cucina italiana nei menu turistici di tutto il territorio americano, e cioè i famigerati spaghetti with meatball senza che qui in Italia si trovi un ristorante uno che si sia mai sognato di proporli, anche le fettuccine Alfredo conoscono negli States una fortuna della quale non vi è traccia nella ristorazione del nostro Paese. Se non, appunto, nei due ristoranti romani dei quali vogliamo parlarvi.

Fettuccine Alfredo. Se si ha intenzione di tracciare un percorso a Roma tra i posti classici che – sempre con grande rispetto nei confronti degli anni di lavoro che possono vantare – chiamiamo scherzosamente di “archeologia gastronomica”, non si puo’ fare a meno di citare i due ristoranti conosciuti in tutto il mondo per le fettuccine all’Alfredo. Un piatto inventato da Alfredo Di Lelio a Roma nel 1914, cento anni fa. E diventato famosissimo, soprattutto negli Stati Uniti, negli anni della

Dolce Vita romana, tanto che oggi si dedica addirittura un giorno dell'anno a questo piatto: il Fettuccine Alfredo Day, manco a dirlo.

La storia, come sempre succede in questi casi, ammantata rigorosamente da un velo di non verificabilità, è quella di un ristoratore di via della Scrofa che, preoccupato per l'inappetenza della moglie incinta, cerca di invogliarla a mangiare con un piatto evidentemente ritenuto tanto nutriente quanto goloso: le prepara cioè delle fettuccine fatte a mano, condite con molto burro e tanto parmigiano che una volta mantecati con l'acqua di cottura diventano una crema. Qui il racconto narra ovviamente di una ripresa della signora quasi miracolosa, tanto che Alfredo decide di mettere in carta il piatto nel suo locale.

Da allora le fettuccine diventano un classico del ristorante e quando circa venti anni dopo una coppia del cinema americano, Mary Pickford e Douglas Fairbanks, a Roma in viaggio di nozze, si innamora della ricetta, ne segnerà la fortuna tanto inaspettata quanto duratura. In segno di gratitudine regalano ad Alfredo un coppia di posate d'oro e, soprattutto, diffondono ad Hollywood quello che diventerà ben presto un vero e proprio mito, l'ennesimo, collegato alla città eterna.

Quasi come un altro piatto che a partire dagli inizi del Novecento identifica la cucina italiana nei menu turistici di tutto il territorio americano, e cioè i famigerati spaghetti with meatball senza che qui in Italia si trovi un ristorante uno che si sia mai sognato di proporli, anche le fettuccine Alfredo conoscono negli States una fortuna della quale non vi è traccia nella ristorazione del nostro Paese. Se non, appunto, nei due ristoranti romani dei quali vogliamo parlarvi.

Già, perchè Alfredo Di Lelio nel 1939 vende il locale di via della Scrofa e si trasferisce a piazza Augusto Imperatore, dove si trovano ancora oggi i suoi nipoti. Il nuovo proprietario, d'altro canto, non rinuncia nè al nome nè al menu – fettuccine incluse, ovviamente – e lo chiama proprio Alfredo alla Scrofa. A pochi metri di distanza comincia invece l'avventura di Alfredo l'Originale.

Per poter fare un confronto che rendesse giustizia al lettore interessato a questa storia abbiamo pensato di fare una degustazione comparata, una sorta di "orizzontale" di fettuccine all'Alfredo. E, per rendere la prova più efficace, di farla a breve distanza l'una dall'altra.

Allora. Siete caldi?

Ore 12.30: **prenotazione da Alfredo alla Scrofa.** Un pezzo di storia, un secolo di ristorazione a pochi minuti da Piazza Navona. La boiserie, la studiatissima galleria di ritratti in cornice alle pareti dei divi anni Cinquanta e Sessanta che hanno contribuito a creare il mito della Dolce Vita. Atmosfera retrò ma sicuramente elegante, mise en place classica con un'attenzione al vino a partire dai bicchieri e che si ritrova in una carta corposa, ben costruita, completa di bottiglie con l'etichetta del locale.

D'altro canto, si sa: il pubblico prevalentemente di stranieri apprezza l'attenzione al marchio e alla firma. Il servizio è molto professionale, curato. E la stessa storia delle fettuccine Alfredo, recitata a memoria, sempre uguale da più di un secolo, viene ripetuta, se richiesta, con una incredibile cordialità non monocorde. Già. Le famosissime fettuccine all'Alfredo, doppio burro e parmigiano. Doppio perchè il burro si versa nel piatto del servizio sia prima della pasta che dopo. Poi si ricoprono le fettuccine di abbondante parmigiano e, aiutati da un po' d'acqua di cottura nel piatto ovale del servizio, si mantecano direttamente a tavola.

Queste della Scrofa si distinguono per una sfoglia ben tirata, sottile, delicatissima. Il condimento è molto cremoso, omogeneo anche se alla vista avrebbe sicuramente giovato meno liquido nel piatto. C'è un sostanziale equilibrio tra i due formaggi con un quasi impercettibile pizzicorio finale che per un secondo fa intravvedere un'idea di pecorino. Provo anche – inutilmente, lo so – a chiedere. Ancorchè con un bellissimo sorriso mi viene ripetuto: «solo burro e parmigiano».

Su tutto il resto. Un menu ampio, classico, spazia dalle tagliatelle alla bolognese alle linguine al pesto, agli spaghetti alle vongole. Ovviamente non manca tutto il repertorio romanesco (si fa anche un'ottima carbonara) e l'accenno modaiolo fermo agli anni passati, con il risotto alle fragole. Noi abbiamo provato una riuscita esecuzione di saltinbocca alla romana, con la carne tenera e al

giusto punto di cottura e delle cicorie ripassate in padella con olio, aglio e peperoncino, forse con un amaro e un piccante un po' troppo addomesticati.

Nel complesso, resta l'impressione di grande professionalità in sala e solidità in cucina: entrambe due caratteristiche che, invece, altrove spesso si diluiscono in maniera significativa di fronte alla domanda prevalentemente turistica. Conto finale, per un pasto medio, non proprio leggero: siamo sui 65 euro. Le «originali fettuccine Alfredo» qui costano 20 euro.

Ore 14.00: **prenotazione dal Vero Alfredo**, in piazza Augusto Imperatore. Anche in questo caso si ha subito l'impressione di entrare in un classico ristorante dall'atmosfera d'antan, qui suggerita dai tanti elementi d'arredo in art decò. Spazi ampi, tavoli grandi e ben distanziati, tanti camerieri vecchio stile, con un direttore di sala a coordinare un servizio presente ed efficace. Qui però si registra un tocco decisamente più turistico, con un'iconografia classica adattata in maniera folcloristica al mito delle fettuccine.

Alle pareti, di nuovo, tanti volti celebri e gli Alfredo di tre generazioni che ritornano, col sorriso sempre stampato sulle labbra, accanto al personaggio di turno o al piatto ovale con le «Maestosissime» fettuccine.

Fettuccine che dal Vero Alfredo sono innanzitutto di forma più regolare e si distinguono per una sfoglia più spessa. Anche il condimento è abbastanza diverso da quello di via della Scrofa. Meno omogeneo, con una mantecatura volutamente meno uniforme, sottolineata da qualche scaglietta di parmigiano sul piatto di portata. Che però non va a discapito della cremosità e neppure dell'equilibrio complessivo. E forse da' anche più soddisfazione al palato, essendo di gran lunga meno diluita della precedente.

Anche qui l'impiattamento finale avviene sul tavolino di servizio, ogni volta un imperdibile piccolo palcoscenico. Così come si ripete l'attenzione di servire la porzione più golosa (più formaggiosa) alla signora del tavolo, nel piatto ovale dove avviene la mantecatura. E come pare abbia fatto, 100 anni fa il primo Alfredo, per stuzzicare l'appetito di sua moglie.

Su tutto il resto. Anche in questo caso un menu tipicamente italiano prima ancora che romanesco. Anche se alla cucina tradizionale capitolina è dedicato un intero paragrafo. Si va anche dal pesto alla genovese alla salsa alla Bolognese, fegato alla veneziana e via andando. Poi ci sono i piatti speciali, suggeriti addirittura in rosso. Non abbiamo resistito, tra questi, al fascino della "valigetta diplomatica": un involtino di tacchino ripieno di prosciutto e formaggio, con contorno di piselli al burro. Un piatto anni Settanta di grande successo, ahimè completamente rovinato da un eccesso di sapidità e una salsa alcolica evidentemente mal sfumata. Decisamente meglio i carciofini fritti serviti come contorno.

Anche qui consumare un pranzo completo costa intorno ai 70 euro (19 euro le Maestosissime fettuccine all'Alfredo, ben 4 euro e 50 per il caffè).

Note finali

Nel complesso, un esperimento divertente. Non solo per chi è giustamente curioso del passato gastronomico di questa città, ma anche per chi vuole provare a capire i meccanismi di mercato (nonchè psicologici) che sono dietro a veri e propri fenomeni della ristorazione che resistono da svariati decenni alle mode e, soprattutto, alle crisi del nostro Paese.

Alfredo alla Scrofa
Via della Scrofa, 104/a
Tel. 06.68.80.61.63
Aperto a pranzo e cena
Chiuso: mai
www.alfredoallascrofa.com

Il Vero Alfredo all'Augusteo
Piazza Augusto Imperatore, 30

Tel. 06.6878734 – 06.6878615
Aperto a pranzo e a cena
Chiuso: lunedi a pranzo
www.alfredo-roma.it

LA RICETTA FETTUCCINE ALL'ALFREDO
Ingredienti
125 gr. fettuccine all'uovo
80 gr. parmigiano
20 gr. burro
sale grosso

PREPARAZIONE
Preparate i tre ingredienti fondamentali per questa ricetta: fettuccine all'uovo, burro e parmigiano grattugiato.
Mettete sul fuoco una pentola con dell'acqua per la cottura della pasta e, quando giungerà a bollore, salatela con sale grosso, quindi fate cuocere le fettuccine per circa 3 minuti, quelle fatte in casa, altrimenti seguite le indicazioni sulla confezione.
(La quantità di sale nell'acqua per questa ricetta è fondamentale! Per cuocere 125 gr di pasta abbiamo bisogno di 10 gr di sale grosso in 1 litro di acqua massimo).
Nel frattempo in una pirofila da forno mettete il burro e, quando la pasta sarà cotta, scolatela, conservando un po' dell'acqua di cottura e trasferitela nella pirofila insieme ad un filo di acqua di cottura e mescolate (questo procedimento servirà a fare legare il grasso del burro all'amido dell'acqua in modo che si formerà uno strato protettivo sulla pirofila che impedirà al formaggio, che inserirete subito dopo, di appiccicarsi alla pirofila).
Quindi unite poco alla volta il parmigiano reggiano grattugiato e un po' di acqua di cottura, mescolando continuamente, fino ad ottenere una salsa cremosa.

Da www.lucianopignataro.it/ [2]

Source URL: http://www.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/gourmet/article/roma-e-le-fettuccine-alfredo

Links
[1] http://www.iitaly.org/files/screenshot2019-02-06at45237pmpng
[2] https://www.lucianopignataro.it/