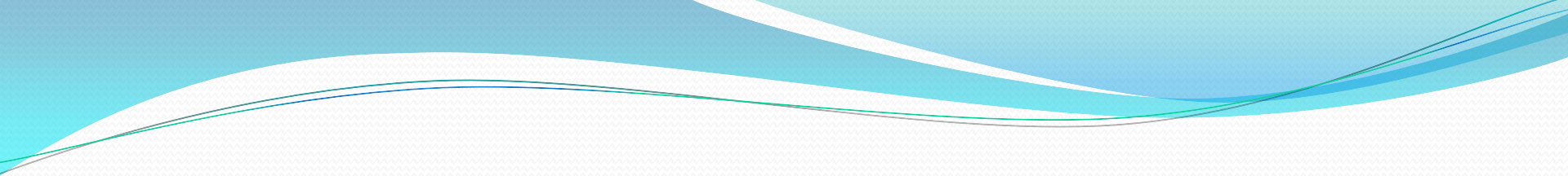
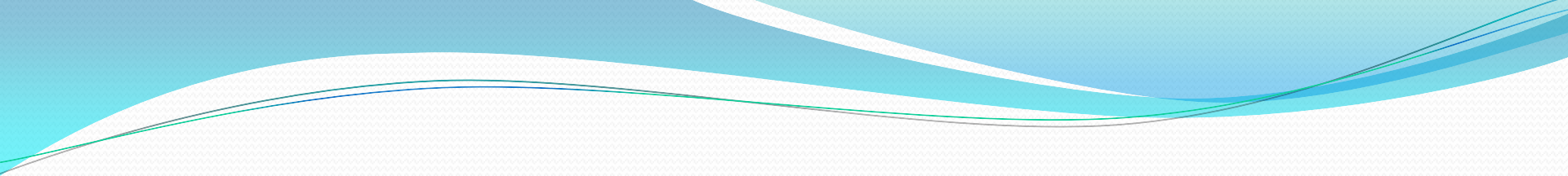


Fetuccine Alfredo

Filip Barač



Come gli spaghetti alla bolognese, i feti Alfredo possono "ringraziare" gli americani per il loro battesimo. Quando lo chef romano Alfredo Di Lelio preparò fettuccine con burro e parmigiano per sua moglie nel 1908 per recuperare energia dopo il parto, non sognava nemmeno che questo semplice pasto sarebbe diventato un piatto di fama mondiale. A sua moglie è piaciuta così tanto la pasta che ha suggerito a suo marito di includerla nel menu come fettuccine burro e parmigiano. Alfredo a quel tempo aveva una taverna nel centro di Roma in Piazza Rosa. Questo piatto probabilmente non sarebbe stato un successo planetario se nel 1929 Alfredo non avesse ricevuto un dono di posate d'oro dagli allora campioni del film muto americano, Douglas Fairbanks e Mary Pickford. La coppia di attori era a Roma in luna di miele e voleva ringraziare Alfred in questo modo per i piatti originali e succosi che lo chef ha preparato per loro. Nel 1943 Alfredo cedette la taverna a suo figlio Armando, che continuò a operare sotto il nome di Alfredo II in Via della Scrofa. Tuttavia, nel 1950, Alfredo I decise di tornare sulla scena culinaria e aprì un ristorante in Piazza Augusto. Il ristorante esiste ancora nello stesso posto, e i suoi eredi, il figlio e la figlia di Armando, Alfredo III e Ines Di Lelio *, continuarono a lavorare lì.



Succede anche: abbiamo scritto dei feti di Alfredo come un piatto più diffuso fuori dall'Italia che in esso. E poi Ines De Lelio, la nipote di Alfred, ci ha chiamato, volendo raccontarci una storia su suo nonno e sui feticci con lo stesso nome, ma quelli "reali". Oggi le fettuccine Alfredo sono prodotte solo nel ristorante "Il Vero Alfredo" in Piazza Augusto Imperatore 30 e le servono



Grazie per l'attenzione e spero che
questa presentazione ti sia piaciuta