il venerdì SUPPLEMENTO DE la Repubblica

PENTOLE E PAROLE

TOMMASO MELILLI

Il papà che fece nascere la pasta in bianco

NEL 1908 A ROMA UN CUOCO GENIALE E AFFANNATO INVENTÒ LE FETTUCCINE **ALFREDO**. MALEDETTE IN ITALIA, UN CULTO NEL MONDO

NEL 1908, a Roma, c'è un ristoratore di soli 25 anni che è appena diventato padre: il piccolo figlio si chiama Armando, la moglie Ines, e a quanto pare è molto provata dalle fatiche della gravidanza e del parto. Il giovane ristoratore pensa di servire alla moglie un piccolo piatto di pasta semplice e ricostituente. Non vuole disturbare il palato della moglie con ingredienti complessi: quel pranzo deve essere soltanto rassicurante, una coccola. Nei pochi minuti che dedica alla preparazione del piatto, il giovane ristoratore pensa forse di divertirsi un po', di prendersi cura di quella semplice ricetta con ancor più entusiasmo e attenzione di quanto non sia solito fare al ristorante. Il formato di pasta che ha a portata di mano sono delle fettuccine; il giovane ristoratore si chiama Alfredo Di Lelio.

Quel giorno nasce un piatto destinato a diventare maledetto nella cucina italiana e leggendario negli Stati Uniti. Un piatto che in molti, nel nostro Paese, ritengono eretico e perverso, e che invece – in origine – altro non era che il perfezionamento tecnico della cosa che tutti noi abbiamo mangiato quando eravamo molto piccoli, e che ancora mangiamo quando siamo molto deboli: la pasta in bianco.

Le fettuccine Alfredo hanno avuto una vita selvaggia e scatenata in giro per il mondo, perché il giovane Di Lelio aveva un grande talento per lo spettacolo, perché diventò amico dei più grandi divi del cinema del suo tempo e perché l'industria alimentare americana l'ha trasformata in qualcosa di spesso mostruoso. Ma anche perché, da quando esiste la pasta – almeno in Italia – la prima idea che tutti hanno è metterci sopra del formaggio grattato.

ANSA

John F. Kennedy con **Alfredo Di Lelio**, davanti a un piatto delle sue celebri fettuccine nel ristorante Alfredo a Roma

Il resto di questa vicenda, accompagnata da nove altre storie di piatti di pasta italiani si trovano in un libro appena uscito, firmato dal giornalista gastronomico Luca Cesari, e che s'intitola appunto *Storia della pasta in dieci piatti*, ed è edito dal Saggiatore.

Curiosamente, la tecnica del geniale Alfredo Di Lelio è ritornata prepotentemente di moda all'inizio del nostro secolo, in cui la cottura e il servizio della pasta si giudicano sempre dalla perfetta mantecatura.

Fettuccine Alfredo

GLI INGREDIENTI

Per 2 persone:
200g di fettuccine,
80g di parmigiano reggiano grattugiato,
80g di burro, sale

COME PROCEDERE

Scaldare abbondante acqua, che potremo salare a bollore. Gettare la pasta e cuocerla al chiodo, due minuti in meno del tempo di cottura indicato sul pacchetto. Al momento di scolare, tenere da parte una grossa tazza di acqua di cottura. Versare la pasta in una grande padella leggera, con un po' d'acqua di cottura e il burro. Cuocere un altro minuto in padella a fuoco vivo e quando la pasta nuoterà ancora in un poco di liquido burroso aggiungere a pioggia il parmigiano. Mescolare energicamente a fuoco spento per un altro minuto e servire. □

© RIPRODUZIONE RISERVATA