

L'ALTRA ROMA

ROMA CHE SCOMPARE: ANCHE LE FETTUCCHINE?

di Sandro Bari *

Lo scorso 22 maggio l'ufficiale giudiziario era incaricato di notificare lo sfratto esecutivo a due locali che hanno nobilitato Roma. Cosa sarà mai, dirà qualcuno, di fronte agli scempi compiuti nell'immagine dell'Urbe con i nuovi mostri dell'architettura recente, o con le disfunzioni che tutti denunciano quotidianamente!



Il primo ristorante di Alfredo, via della Scrofa.



Fettuccine Alfredo.

La sua fama è dovuta ad una ricetta rimasta invariata dal 1908, quando il giovane Alfredo Di Lelio, che all'epoca lavorava con la mamma nella sua trattoria, la Sora Angelina in piazza della Rosa (scomparsa nel 1912 per l'abbattimento di Palazzo Piombino e l'edificazione della Galleria Colonna), inventò per rinvigorire la moglie puerpera un piatto di fettuccine "speciali". Non che non esistessero già nella cucina romana le facili "fettuccine a burro e parmigiano", ma queste di Alfredo erano "fatte in casa dalla mamma" e "cremate" con una tripla dose di burro, che veniva mantecato col parmigiano fresco nella pasta poco scolata.

Quando Alfredo nel 1914 aprì la sua trattoria in via della Scrofa, vi portò le "fettuccine al triplo burro" che incantarono tra l'altro personaggi famosi nel mondo. Le foto eloquenti esposte nelle sale immortalano a tavola Bob Kennedy, Gregory Peck, la Loren, Pupi Avati, Bud Spencer, politici di chiara fama. I due attori più in voga negli anni Venti del '900, Douglas Fairbanks e Mary



La dedica ad Alfredo sulle posate d'oro.

Pickford, a Roma in vacanza matrimoniale, rimasero talmente estasiati da quel piatto che al ritorno in America spedirono ad Alfredo un astuccio con due splendide posate di servizio, un cucchiaino e una forchetta d'oro massiccio con incisa la loro dedica al "re delle fettuccine". Con queste il buon Alfredo, agli ospiti di riguardo, serviva a tavola personalmente, mantecandole sul posto, le sue eccezionali fettuccine, preceduto da effetti di luci e di musiche e seguito da una corte di eleganti cuochi e camerieri, tutti in divisa candida, sorridendo serio sotto i suoi baffoni umbertini. Ho visto poi il figlio Armando, suo degno erede, fare lo stesso nei nuovi locali dove Alfredo si era trasferito nel 1950, lasciando il vecchio ristorante a due suoi dipendenti. Locali bellissimi nella piazza Augusto Imperatore da poco inaugurata dopo i lavori di sistemazione del Morpurgo: sotto il colonnato, ar-

Eppure "L'Antico Caffè Greco" e il ristorante "Il Vero Alfredo" sono due istituzioni, inseriti dal Comune nell'Albo dei Negozi Storici di Eccellenza di Roma. Del Caffè Greco abbiamo già descritto storia ed evoluzione, fino ad arrivare alle richieste di aumento stratosferico di affitto pretese dall'Ospedale Israelitico, proprietario delle mura, per sbarazzarsene (v. Dossier n.187). Dedichiamo uno spazio anche al collega di sventura, uno dei più famosi ristoranti di Roma conosciuto in tutto il mondo.



Il Vero Alfredo, esterno colonnato.

redamento elegante, clientela raffinata internazionale all'insegna di "Alfredo l'Originale", poi cambiata in "Il Vero Alfredo" per la concorrenza con l'omonimo in via della Scrofa. Ho trascorso anni in quel palazzo, negli uffici dell'INPS al piano di sopra del ristorante e posso confermare la classe, l'eleganza e le frequentazioni di alto livello che hanno sempre caratterizzato il locale... e anche gli effluvi inebrianti di pasta all'uovo che a mezzogiorno salivano per le scale e le chiostrine.

Ma nel 2000 parte del palazzo passa in proprietà al Fondo Immobili Pubblici, quindi ad altre varie società immobiliari (Investire, Atlantica...) con clausole che inficiano il diritto di prelazione degli affittuari, come la società "L'originale Alfredo". Nel 2019 infine si affaccia Benetton, che da intenti immobiliari sembra ora orientato verso quelli della ristorazione, e naturalmente "ignora" i vincoli che dal 2018 gravano sul ristorante, sia da parte di Roma Capitale, sia dal Ministero della Cultura, come attività storica da preservare insieme ai locali con arredi preziosi e le opere artistiche dello scultore Gino Mazzini (1878 - 1954). La questione è *sub iudice* al Consiglio di Stato (Sez. VI 28 giugno 2022, n. 5357) ma la nuova proprietà è già riuscita ad ottenere sentenze di sfratto, finora non eseguite per sospensiva ottenuta principalmente agli interventi del Ministero della Cultura. Il potere di Benetton è ben noto, come quello di Bulgari che ha già acquisito buona parte dei fabbricati di Piazza Augusto Imperatore per installarvi i suoi marchi (come in via Condotti quelli che circondano il Caffè Greco). Così il palazzo centrale di piazza Augu-



Palazzo divenuto Hotel Bulgari.

sto Imperatore sarà destinato a diventare albergo per VIP (o anche poco VIP, basta che portino soldi).

Riaffiorano dunque i ricordi delle lotte pregresse – e perdute – insieme a Italia Nostra per la salvezza dell’Ospedale San Giacomo o contro lo scempio del Foro Italico, inestimabili ricchezze architettoniche, urbanistiche, monumentali, sociali: battaglie condotte per proteggere i nostri beni, mentre le leggi preposte vengono abilmente, prepotentemente, subdolamente aggirate nonostante le proteste, le opposizioni, le istanze, le rimostranze. Ormai l’unico metro è la resa economica, di fronte alla quale non esistono principi di etica, rispetto, tradizione. Infatti le operazioni finanziarie per sfrattare “Il Vero Alfredo” e “L’Antico Caffè Greco” sono presentate come “intese per il bene e l’interesse della comunità”, oppure “atte ad incrementare il turismo”.

Così si sta propagando la chiusura dei negozi tipici, la sostituzione delle nostre produzioni artigianali, la scomparsa dei nostri marchi storici, l’invasione ben reclamizzata di prodotti esteri e ipermercati.

Il timore è che i grandi poteri economici, multinazionali o sovranazionali, riescano a fagocitare e sostituire quello che ci è rimasto di tradizionale, caratteristico, particolare, cancellando tutto ciò che fa parte della nostra cultura e della nostra storia.

■

* Direttore Rivista “Voce romana”