



Made in Italy, parte il tour mondiale di Alfredo alla Scrofa e Consorzio parmigiano reggiano

## Descrizione

(Adnkronos) ?? Per celebrare la storia e ??autenticit?? di uno dei piatti italiani pi?? iconici al mondo, Mario Mozzetti, proprietario e ??mantecatore?? del ristorante Alfredo alla Scrofa, ?? protagonista di un tour esclusivo in collaborazione con il Consorzio del parmigiano reggiano, in qualit?? di ??mantecatore del gusto???. Questa iniziativa unisce due eccellenze del Made in Italy, legate da sempre dalla qualit?? e dalla tradizione. La partnership rafforza un legame gi?? esistente, inaugurato a giugno in occasione dell'??Expo di Osaka, dove ?? stata promossa ??arte della mantecatura nel contesto giapponese.

Il tour sta portando le competenze uniche di Alfredo alla Scrofa e del Parmigiano Reggiano in diverse citt?? europee. Il 28 ottobre il tour far?? tappa a Londra, il 4 novembre toccher?? Barcellona, il 13 novembre Berlino e il 25 Parigi. Per le tappe di Londra, Barcellona, Berlino e Parigi sono stati scelti i ristoranti pi?? iconici di Big mamma per garantire un'??esperienza che si allinei perfettamente con il prestigio del brand Fettuccine Alfredo. Il tour offre ??opportunit?? di scoprire ??arte della ??mantecatura?? e di assaporare le vere Fettuccine Alfredo, celebrando la perfetta armonia tra tradizione, passione e ingredienti di altissima qualit??.

Come afferma Mario Mozzetti: ??Le fettuccine Alfredo non sono solo un piatto, ma un simbolo di amore, di storia e di una tradizione che si rinnova ogni giorno???. E aggiunge: ??Per me, il ruolo di ??mantecatore?? ?? una vocazione, un modo per assicurare che ogni boccone racchiuda ??autenticit?? e la passione della cucina romana e italiana. Questa collaborazione con il Parmigiano Reggiano ?? naturale e fondamentale, perch?? il nostro piatto non esisterebbe senza la qualit?? ineguagliabile del ??re dei formaggi???.

Carmine Forbuso, direttore marketing del Consorzio del Parmigiano Reggiano dichiara: ??Siamo felici di affiancare Mario Mozzetti e Alfredo alla Scrofa in questo tour. Per il Consorzio, questa collaborazione rappresenta un'??occasione d'??eccellenza per far risaltare il ruolo centrale del Parmigiano Reggiano in una ricetta che, nella sua semplicit?? e autenticit??, racchiude storie, passione e tradizione. Portare la mantecatura firmata Mario Mozzetti e la qualit?? ineguagliabile della nostra Dop oltre i confini italiani significa confermare che ??eccellenza del Made in Italy non ?? data solo dalla qualit?? dei prodotti e

---

dall'artigianalità delle lavorazioni: è un'esperienza che si vive, si sente, si gusta insieme a chiunque abbia voglia di scoprirla•.

Il ristorante Alfredo alla Scrofa, fondato a Roma il 1º dicembre 1914, è la culla delle Fettuccine Alfredo, un piatto creato da Alfredo di Lelio per sua moglie che aveva perso l'appetito dopo il parto. La ricetta, che utilizza solo burro e Parmigiano Reggiano, divenne famosa a livello internazionale anche grazie all'apprezzamento delle star del cinema muto Douglas Fairbanks e Mary Pickford negli anni '20. Ai loro ritorno negli Stati Uniti, i due attori inviarono ad Alfredo due posate d'oro massiccio, un cucchiaio e una forchetta, con una dedica speciale. Le cantine, già utilizzate dal ristorante in passato, sono state inaugurate a maggio. Oggi, dopo anni di attento lavoro, risplendono di nuovo con una selezione di oltre 500 etichette.

Mario Mozzetti, attuale proprietario e master Mantecatore, dopo suo nonno e suo padre, incarna la dedizione e la precisione necessaria per trasformare pochi ingredienti in un'esperienza gustativa indimenticabile. L'ingrediente segreto del piatto è l'arte della mantecatura, un processo di crematura ed emulsione che fa la differenza. La sfida che Mozzetti sta affrontando è quella di elevare l'eccellenza di questo piatto e di difendere la ricetta originale dai tentativi di imitazione diffusi nel mondo. A testimonianza di questo impegno, ha in programma l'apertura di un'Accademia del Mantecatore nel 2026, che offrirà formazione in questa arte. Il ristorante è stato riconosciuto dalla Camera di Commercio di Roma come il primo a essere incluso nel Registro delle imprese storiche della Capitale.

??

economia

[webinfo@adnkronos.com](mailto:webinfo@adnkronos.com) (Web Info)

## Categoria

1. Comunicati

## Tag

1. Ultimora

## Data di creazione

Ottobre 23, 2025

## Autore

redazione