



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

Descrizione

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

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

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 è una vocazione, un modo per assicurare che ogni boccone racchiuda l'autenticità e la passione della cucina romana e italiana. Questa collaborazione con il Parmigiano Reggiano è naturale e fondamentale, perché il nostro piatto non esisterebbe senza la qualità 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 semplicità e autenticità, racchiude storie, passione e tradizione. Portare la mantecatura firmata Mario Mozzetti e la qualità ineguagliabile della nostra Dop oltre i confini italiani significa confermare che l'eccellenza del Made in Italy non è data solo dalla qualità 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 1° 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. Al loro ritorno negli Stati Uniti, i due attori inviarono ad Alfredo due posate d'oro massiccio, un cucchiaino 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 quest'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 (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 23, 2025

Autore

redazione