

Een kleine geschiedenis
van pasta

Meld je aan voor onze nieuwsbrief om op de hoogte te blijven van
de nieuwste boeken van Ambo|Anthos *uitgevers* via
www.amboanthos.nl/nieuwsbrief.

Luca Cesari

Een kleine geschiedenis van pasta

Hoe tien pastagerechten
de wereld veroverden

Vertaald uit het Italiaans door
Jeanne Crijns, Annemart Pilon en
Carolien Steenbergen

Ambo|Anthos
Amsterdam



ISBN 978 90 263 5646 9

© il Saggiatore S.r.l., Milano 2021

© 2021 Nederlandse vertaling Ambo|Anthos *uitgevers*, Amsterdam

en Jeanne Crijns, Annemart Pilon en Carolien Steenbergen

Oorspronkelijke titel *Storia della pasta in dieci piatti*

Dai tortellini alla carbonara

Oorspronkelijke uitgever il Saggiatore S.r.l., Milaan

Omslagontwerp Janine Jansen

Omslagillustratie © Jenna Gang / Gallery Stock

Foto auteur © Gianluca Simoni

Verspreiding voor België:

Veen Bosch & Keuning uitgevers nv, Antwerpen

Inhoud

Inleiding 7

- 1 Fettucine Alfredo 15
- 2 Spaghetti all'amatriciana 37
- 3 Pasta alla carbonara 61
- 4 Gnocchi 101
- 5 Tortellini alla bolognese 119
- 6 Ragù alla napoletana 151
- 7 Ragù alla bolognese 175
- 8 Lasagne 203
- 9 Pesto alla genovese 227
- 10 Spaghetti al pomodoro 247

Dankwoord 265

Referenties 267

Noten 269

Inleiding

‘De horizon ligt vaak achter ons.’

TONINO GUERRA

Praten over koken is in Italië een geliefde bezigheid, met vaak verhitte discussies tot gevolg.

Ik zal proberen een voorbeeld te geven dat iedereen weleens is tegengekomen of heeft meegemaakt, en dat dagelijks op elk willekeurig kookblog over ‘traditionele’ Italiaanse recepten staat.

Ik ben vergeten *guanciale* (wangspek) te kopen en helaas heb ik ook geen pecorino. Ik open de ijskast en pak gerookte pancetta, eieren en parmezaan. Ik ga een carbonara maken. Zodra die klaar is, maak ik er een foto van en zet die op Facebook, pas daarna ga ik proeven. Het commentaar is niet van de lucht. Als ik me probeer te verdedigen, volgen er dreigementen.

Wie levert dit commentaar?

Een bepaald soort mensen (en ze zijn eerlijk gezegd met velen). We zullen ze in dit boek de ‘kookpuristen’ noemen. Zij zijn de nieuwe pleitbezorgers van de Italiaanse culinaire traditie. Kookpuristen weten altijd (althans dat denken ze) wat de enig juiste ingrediënten zijn in een karakteristiek recept. Enkel en alleen omdat hun

oma, de oma van hun oma of hun verre voorouders het al zo klaarmaakten.

Kookpuristen gaan ervan uit dat traditionele gerechten in de loop van de tijd niet zijn veranderd en dat ze nog op exact dezelfde manier worden klaargemaakt als vroeger. Ze zijn sterk beïnvloed door een visie op de gastronomische geschiedenis die enkel en alleen tot doel heeft de tijd terug te draaien. Voor het vaststellen of een recept al dan niet als traditioneel kan worden beschouwd, zijn voor kookpuristen vooral twee criteria van belang: hoe oud een recept is en of het in de loop der tijd niet is veranderd. Dit heeft geleid tot een wildgroei aan nogal ongeloofwaardige legenden over het ontstaan van beroemde pastagerechten. In de Italiaanse geschiedenis wemelt het dan ook van hardwerkende en geniale boeren of mysterieuze hofkoks die met de weinige ingrediënten die ze voorhanden hadden de heerlijkste gerechten konden bereiden.

We hoeven maar even terug te gaan in de geschiedenis – naar oude teksten en documenten – om vast te stellen dat deze traditionele specialiteiten doorgaans van recenter datum zijn dan we denken en dat ze allesbehalve ongewijzigd zijn gebleven. De ontwikkeling van elk van de tien in dit boek verzamelde ‘onbetwistbare’ bereidingswijzen laat talloze varianten zien die nu eens bij het oude blijven, dan weer plotseling veranderen. Daardoor wijken de huidige gerechten doorgaans af van het oorspronkelijke recept. Bovendien is tegenwoordig de invloed van de industrialisering en de globalisering op de gerechten nog groter en belangrijker dan ons lief is.

Misschien helpt het om het verloop van de geschiedenis eens onder de loep te nemen aan de hand van twee voorbeelden uit een omgeving die weinig met koken te maken heeft.

Wie heeft er niet van de gebroeders Lumière gehoord? Zij waren de eersten die bewegende beelden op het grote scherm konden projecteren en de absolute pioniers van die nieuwe vorm van ar-

tistische expressie, maar ook van een wereldwijde bloeiende industrie: de cinema.

Probeer maar eens de volgende vraag te beantwoorden zonder eerst het antwoord op te zoeken: welke films heeft Auguste Marie Lumière, de langstlevende van de twee broers, gezien voor hij stierf? Misschien een van de eerste lange, stomme speelfilms? Maakte hij de geluidsrevolutie mee? Of zag hij zelfs al een kleurenfilm?

Twee andere broers, Wilbur en Orville Wright, de wegbereiders van een andere grote revolutie, die van de luchtvaart, wisten al dat de mens in de lucht zou kunnen zweven dankzij een motorvliegtuig met vaste vleugels. Hun eerste vlucht duurde iets minder dan een minuut, maar was wel het begin van een nieuw tijdperk.

Nog een vraag: welke ontwikkelingen in de luchtvaart heeft Orville, de langstlevende van de twee broers, nog meegemaakt? De komst van de tweedekker? De oversteek van Het Kanaal? Of van de Atlantische Oceaan? Eenvleugelige vliegtuigen?

Auguste Marie Lumière stierf in 1954 op eenennegentigjarige leeftijd en heeft nog meesterwerken als *Roman Holiday* met Gregory Peck en Audrey Hepburn en Billy Wilders *Sunset Boulevard* kunnen zien, waarin de decadentie van de gouden jaren van Hollywood al zichtbaar was.

Voor Orville Wright geldt min of meer hetzelfde: hij stierf in 1948 op zesenzeventigjarige leeftijd, maar hij leefde lang genoeg om mee te maken dat bommenwerpers kernkoppen op Hiroshima en Nagasaki lieten vallen en daarmee het tragische einde van de Tweede Wereldoorlog markeerden.

Voor beiden gold dat ze lang genoeg leefden om te zien hoe de eerste prototypen van hun ontdekkingen tot volledige technologische wasdom kwamen, waardoor ze nog hebben kunnen meemaken hoe die het aanzien van de hedendaagse samenleving veranderden.

Bedenk maar eens het volgende: iedereen die een vlucht boekt en naar het vliegveld gaat, verwacht daar een Boeing 747 aan te treffen, en zeker geen tweedekker. Toch zijn dit allebei vliegtuigen die hetzelfde kunnen: vliegen. Maar los van het technische ontwikkelingsniveau zijn het twee verschillende vliegervaringen. En ook al is een tweedekker niet geschikt voor een lange reis, ermee vliegen kan wel, en als je naar een stomme film wilt kijken kan dat ook.

Voor de bereidingswijze van gerechten geldt min of meer hetzelfde.

We moeten niet verbaasd opkijken als een lasagne of een amatriciana van een eeuw geleden niet lijkt op die van vandaag de dag. De gerechten die we nu serveren zijn niets anders dan het recente resultaat van een lange ontwikkeling. In de loop van de tijd zijn ze onherroepelijk veranderd. In oude kookboeken staat doorgaans niet exact de huidige versie van ons favoriete gerecht. In het verleden verschenen er eenvoudigweg steeds weer andere versies van die ene specialiteit waarvan we nu denken dat die altijd heeft bestaan en een wezenlijk onderdeel vormt van onze identiteit.

Pasta deed er erg lang over om zijn huidige plaats in de Italiaanse eetcultuur te veroveren, want pas na 1870 begon de belangstelling ervoor steeds meer toe te nemen. Tegenwoordig zijn pastagerechten niet meer weg te denken uit de Italiaanse keuken, maar zo'n anderhalve eeuw geleden waren die in veel kookboeken op één hand te tellen.

Kijk bijvoorbeeld eens in *La cuciniera bolognese*, een kookboekje dat in 1874 in Bologna verscheen. Al bladerend door het register valt meteen op dat pastarecepten niet alleen ontbreken, maar dat bijna elk spoor ontbreekt van gerechten die tegenwoordig de Emiliaanse hoofdstad symboliseren: geen ragù, geen tagliatelle, geen lasagne, geen cannelloni en zelfs geen tortellini! In veel negentiende-eeuwse Italiaanse kookboeken zien we een uitgesproken belangstelling voor buitenlandse recepten, variërend van 'Zuppa alla Tedesca' tot 'alla Portugese' of 'alla Catalana'; van 'Risotto alla

Milanese' tot 'Manzo all'Inglese' of 'in bis-tek'; maar ook 'Fegato alla Veneziana' en 'Piccioni alla Marchegiana' en ga zo maar door.

Het is dan ook geen verrassing dat zelfs de beroemdste gerechten uit de regionale keuken nauwelijks te vinden zijn in kookboeken uit het begin van de twintigste eeuw. In het eerste regionale kookboek, *100 specialità di cucina italiane ed estere* uit 1908, staan de volgende recepten uit de Piemontese keuken: 'Fonduja alla Monferrina', 'Guazzetto speciale di Montone', 'Lingue di Montone allo spiedo', 'Orecchie di vitello al sugo', 'Razza al formaggio', 'Testa di vitello alla Vercellese', 'Pollastri al formaggio', 'Filetti di lepre in civet', 'Coste di vitello alla cuciniera' en 'Salmone fresco'. Volgens mij is dit een tamelijk klinkend bewijs van de cultuurverandering die sindsdien heeft plaatsgevonden: ik daag iedereen uit om op zoek te gaan naar een Piemonteës restaurant waar deze gerechten nu nog op de menukaart staan.

Maar is het mogelijk dat gerechten waarvan wij veronderstellen dat het traditionele Italiaanse gerechten zijn, een eeuw geleden zó anders waren of niet eens bestonden? Maar hoe zagen ze er dan uit en hoe smaakten ze?

Om een antwoord te vinden op deze vragen is dit boek ontstaan.

Ik wil graag afsluiten met een kleine toelichting op de werkwijze en met een wens.

Bij de samenstelling van dit boek zijn heel wat bronnen geraadpleegd. Vooral de wat oudere kookboeken waren zeer waardevol en een belangrijke bron, ook al hadden ze enkele beperkingen.

Hoe verder we teruggaan in de tijd, hoe elitairder de kookboeken: allereerst passeren de hofkeukens de revue, vervolgens die van de adel en van de gegoede burgerij. Pas in de negentiende eeuw verschijnen de eerste kookboeken met recepten voor de gewone burger.

Ze zijn kortom als bron niet eenduidig. De hiaten betreffen vanzelfsprekend vooral de wijze waarop de mensen uit de onderste

bevolkingslagen hun eten bereidden. Ook werden er lange tijd hele geografische gebieden genegeerd. En dan is er nog een ander probleem bij de reconstructie van de geschiedenis van de pasta aan de hand van schriftelijke bronnen: lange tijd waren culinaire publicaties vooral bedoeld om bij het koken thuis te gebruiken, maar vond men ze nauwelijks waardevol. Om die reden werden ze zelden door particulieren bewaard en evenmin in openbare bibliotheken.

Het is dus goed om te weten dat er tegenwoordig slechts een selectie over is van een omvangrijker geheel bestaand uit mondelinge overlevering, kleine handgeschreven notitieboekjes en alle andere vormen van overdracht die het om een of andere reden niet hebben overleefd. Toch bieden kookboeken ondanks al deze beperkingen een keur aan culinaire trends uit het verleden waar we naar hartenlust uit kunnen putten. Allereerst omdat ze ons de kans geven verhalen te vertellen en geen legenden. En verder kunnen we weer beschikken over allang verdwenen bereidingswijzen en kunnen we de recepten niet alleen klaarmaken maar er ook over praten en schrijven. Daarin schuilt, naar ik hoop, een deel van het leesplezier.

Maar dat is niet het enige doel van dit boek.

Zoals elke kunst heeft ook de kookkunst geweldige vertolkers gehad, van wie we er in dit boek enkele leren kennen, want in bijna elk hoofdstuk zijn zij de terugkerende sterren aan het firmament van kleine publicaties: Maestro Martino, de grootste kok van de vijftiende eeuw; Bartolomeo Scappi en Cristoforo Messisbugo, de helden van de renaissance-keuken; de Napolitaanse Ippolito Cavalcanti en Francesco Leonardi, de kok van Catherina II van Rusland; en tot slot Pellegrino Artusi met zijn baanbrekende kookboek, dat nog altijd populair is. Spontaan rijst dan ook de vraag: hoe komt het dat we wel nog steeds kunnen genieten van de uitvoering van een Mozart-concert, maar dat de gerechten van zijn tijdgenoot Francesco Leonardi in geen enkel restaurant worden geserveerd? Het is alsof je tegenwoordig alleen naar de muziek kunt luisteren van de afgelopen dertig of veertig jaar, alsof van de

oudere muziek alleen de partituren over zijn, maar niet de wijze van uitvoering.

De vele recepten en documenten die in dit boek worden aangehaald, hebben niet alleen een grote historische betekenis, maar in de meeste gevallen zijn ze ook uitermate belangrijk vanuit gastronomisch oogpunt. Ik ben een gelukkig mens als de recepten niet alleen worden gelezen en bestudeerd, maar ook weer worden klaargemaakt.

Fettuccine Alfredo

Een geschiedenis van de Italiaanse pasta kan niet anders dan hier beginnen: bij de legendarische ‘Fettuccine Alfredo’. Een doodeenvoudig gerecht met slechts twee ingrediënten, maar onvoorstelbaar populair geworden: in Amerikaanse kookboeken vanaf 1933 tot nu komt het meer dan achthonderd keer voor.

Wat zeg je? Je kent het niet?

Het is je vergeven. In Italië is het gerecht namelijk nooit algemeen bekend geraakt. De Italianen die er wél van hebben gehoord, gooien het al snel op één hoop met de spaghetti met gehaktballetjes à la *Lady en de Vagebond* of met een carbonara met pancetta, knoflook, champignons en room. Oftewel: een slechte remake van een Italiaans gerecht dat niets met onze traditionele keuken van doen lijkt te hebben.

Succes heeft een prijs, dat weten we. Maar wist je dat de ‘echte’ fettuccine Alfredo een eeuwenoude geschiedenis hebben en zo waar het eerste pastagerecht uit onze traditie zijn? Meer daarover straks.

In de Verenigde Staten hebben de ‘Fettuccine Alfredo’ tegenwoordig het uiterlijk van een bord tagliatelle met een saus op basis van room en kaas, zo nu en dan op smaak gebracht met knoflook en peterselie. Je vindt ze in de basisvariant of verrijkt met andere ingrediënten – de meest gangbare zijn kippenborst voor de ver-

sie ‘Chicken Alfredo’ of garnalen voor de ‘Shrimps Alfredo’. Het toppunt vormen de ‘Alfredo-sauzen’ die je bij elke Amerikaanse supermarkt vindt, in zakjes – te bereiden met water en boter – of potten, kant-en-klaar voor over de pasta (of pizza, zoals sommige etiketten suggereren). Tientallen fabrikanten produceren deze saus in allerhande varianten, ook biologische en veganistische. In het beste geval is het hoofdbestanddeel room, maar soms nemen ingrediënten als maïzena, maltodextrine, gehydrogeneerde sojaolie of andere ellende de overhand.

Op het eerste gezicht lijkt het misschien een klassiek geval van goed bedachte ‘Italian sounding’: een fake *Made in Italy*-gerecht dat furore heeft gemaakt in de Amerikaanse keuken (maar niet uitsluitend de Amerikaanse), zonder ooit het *Belpaese* te hebben gezien. Een marketingstrategie van een paar gewiekste multinationals die een geschikte saus op de markt wilden toveren voor mensen met een voorliefde voor vette, volle smaken, met geen enkel benul van de authentieke Italiaanse keuken.

Vanaf een zeker moment zal het inderdaad zo zijn gegaan. De geschiedenis van ons gerecht kent echter een verrassende oorsprong, die diep wortelt in het Italië van de vroege twintigste eeuw, toen een kok een fantastisch gerecht ontdekte – of liever herontdekte – dat slechts bestond uit een paar eenvoudige ingrediënten, maar met een verbluffend resultaat. Raar maar waar: de *primi piatti* – de gang van pastagerechten – zoals we die nu kennen bestonden in die tijd in Rome nog niet. In sommige osteria’s deed de amatriciana schuchter haar intrede; de ‘cacio e pepe’ – waar we later in dit hoofdstuk op terugkomen – werd nog niet als Romeinse specialiteit beschouwd en de carbonara en de gricia moesten het licht nog zien.

Uiterekend de ‘Fettuccine Alfredo’ waren in die tijd het beroemdste pastagerecht van de Eeuwige Stad.

De meesterlijke fettuccine al doppio burro

Alfredo Di Lelio, bedenker van de naar hem vernoemde fettuccine, wordt in 1883 in Rome geboren en zet zijn eerste keukenschreden in het familierestaurant op de Piazza Rosa, een plein dat verdween om plaats te maken voor het gebouw dat tegenwoordig winkelgalerij Galleria Alberto Sordi huisvest. Hij was nog haast een kind toen hij begon te helpen in het familiebedrijf dat werd gerund door zijn moeder Angelina. Als een van de vele restaurants die de hoofdstad telde, was de familiezaak niet erg opvallend, en dat zou zo zijn gebleven als Alfredo's eerste zoonje Armando nooit was geboren. We zijn dan in 1908. Echtgenote Ines was na de bevalling zo uitgeput dat Alfredo zich alle moeite getroostte om een voedzaam, licht en verteerbaar maal te brouwen waarmee zijn jonge vrouw kon aansterken.

Dat ging zo: 'Eigenhandig bereidde hij fettuccine van griesmeel voor haar en serveerde die met verse boter en Parmezaanse kaas. Vervolgens richtte hij een gebed tot de heilige Anna (beschermheilige van kraamvrouwen) en gaf het gerecht aan Ines met de woorden: "Als je het niet lekker vindt, eet ik het zelf op."¹

Zijn vrouw vond het lekker.

Zo lekker zelfs dat ze opperde het gerecht op de kaart van hun kleine trattoria te zetten. Een eenvoudig recept op basis van perfect door elkaar geroerde boter en Parmezaanse kaas, zodat een fluweelzachte saus ontstond die de fettuccine omhulde. Wat was er zo speciaal aan dit gerecht vergeleken met andere pasta's *in bianco* (met alleen witte ingrediënten)? Ongetwijfeld de kwaliteit en de versheid van de ingrediënten, maar bovenal Alfredo's volleerde hand in de *mantecatura* – het roeren. Zijn kundige techniek gaf de saus een wonderbaarlijke zachtheid.

Als gevolg van de stedelijke vernieuwing van die tijd verdween twee jaar later het ouderlijk restaurant, de plek waar de 'Fettuccine Alfredo' waren ontstaan. Maar in 1914 lukte het Alfredo een nieuw

restaurant te openen – weer in Rome, maar pal in het centrum deze keer, in de Via della Scrofa – waaraan hij zijn eigen naam gaf. Waarom de faam van zijn populaire gerecht de stadsgrenzen oversteepte en zich zelfs aan de andere kant van de oceaan verspreidde, blijft een mysterie. Dat de buitenlanders in Rome gecharmeerd waren van Alfredo's komische optreden en dat zijn fettuccine goed bij de Amerikaanse smaak pasten, zal er gegarandeerd aan hebben bijgedragen.

Een van de vroegste Amerikaanse verwijzingen naar het gerecht vinden we in *Babbitt*, een roman van Sinclair Lewis uit 1922 die destijds een aardig succes kende. Op een zeker moment in het verhaal ontmoet de hoofdpersoon een hooggeplaatste Amerikaanse dame die hem haar liefde voor Rome opbiecht. Het object van haar bewondering zijn echter niet de schilderijen, de muziek of de oudheden in de hoofdstad, maar 'de kleine trattoria in de Via della Scrofa waar ze de beste fettuccine van de wereld maken'.² En dit was nog maar het begin.

Een paar jaar later, in 1927, wordt het etablissement in de *Saturday Evening Post* gerecenseerd door George Rector – autoriteit op culinair gebied, productief schrijver en presentator van een programma op CBS Radio – die zich in een lang artikel bewonderend uitlaat over de kookkunst van 'Maestro' Alfredo Di Lelio. Als eerste roemt hij uiteraard de ambachtelijke fettuccine, gekneed van een kilo bloem, vijf eidooiers, een glas water en een snuf zout. Maar de ware sleutel van het recept is volgens Rector een andere: de bediening aan tafel, of beter gezegd Alfredo's bediening aan tafel. In eigen persoon komt deze met een grote lepel en een vork aan de tafel staan, strooit de parmezaan over de fettuccine en begint ze 'alsmaar om te roeren. Het ziet er nogal makkelijk uit, maar net als Eva Tanguay³ altijd over haar optredens zei: "Het gaat er niet om wát je doet, maar om hóé je het doet.'" Zie daar het eindelijk onthulde geheim van de fettuccine. Het enthousiasme van de recensent over Alfredo's kunst laat zich moeilijk beteugelen, zoals zijn weergalozе

slotnoot bevestigt: ‘Het recept is heel gemakkelijk te maken. Net als een schilderij van Rembrandt. Je neemt verschillende kleuren olieverf, een doek, je schildert en klaar ben je.’³

Hiermee wordt niet alleen duidelijk dat de fettuccine een voortreffelijk gerecht waren, maar ook dat Alfredo een ware meester was in het verleiden van zijn gasten door van de bereiding van zijn gerecht het voornaamste spektakel te maken. Wat doorgaans in de keuken gebeurde, werd nu verplaatst naar het eetgedeelte gevuld met klanten, die in spanning afwachtten hoe een bord kale pasta met witte saus werd omgetoverd tot Alfredo’s ‘meesterlijke fettuccine al doppio burro’⁵ – zoals de kranten ze in die tijd aanprezen.

Pas in 1927 werd de Romeinse specialiteit daadwerkelijk officieel geïntroduceerd, een in alle opzichten plechtige ceremonie – niet verwonderlijk gezien het belang van het theatrale aspect bij het gerecht – uitgevoerd door twee Hollywood-diva’s: Mary Pickford en Douglas Fairbanks. De twee waren al eerder bij Alfredo neergestreken ter gelegenheid van hun huwelijksreis in 1920. Zeven jaar later vertoonden ze zich opnieuw, met een onverwacht cadeau met een immense publiciteitswaarde: een gouden bestekset met daarin gegraveerd de boodschap ‘To Alfredo the King of the noodles’.⁶ Het is moeilijk een parallel te trekken tussen de enorme populariteit van de twee acteurs van de stomme film en de beroemdheden uit het huidige sterrenendom. Douglas Fairbanks werd ‘de koning van Hollywood’ genoemd en was de eerste die als Zorro op het grote scherm verscheen. Daarnaast vertolkte hij een beroemde Robin Hood, een kassucces uit 1922, en speelde hij de hoofdrol in *The Black Pirate*, een van de eerste kleurenfilms uit de geschiedenis. Alsof dit nog niet genoeg was, was hij ook nog eens een van de oprichters van de Academy die in 1929 de Oscaruitreiking in het leven riep. Mary Pickford was een van de bekendste en bestbetaalde actrices van de stomme film, beroemd om haar jongemeisjesrollen met krullende gouden lokken. Beschouwd als ‘America’s Sweetheart’ droeg ze, samen met haar man, en met namen van

het kaliber van David Wark Griffith en Charlie Chaplin, bij aan de oprichting van de United Artists, een onafhankelijke filmproductiemaatschappij die nog steeds bestaat. Hun huwelijk bekrachtigde niet alleen de band tussen twee supersterren van de cinema, het zorgde er bovendien voor dat ze destijds waarschijnlijk het beroemdste koppel van de westerse wereld werden.

Geen enkele reclame had de hulde van de Fairbanks kunnen evenaren en Alfredo wist deze uitgelezen kans te verzilveren, maar zonder ook maar iets aan het recept van zijn fettuccine te veranderen. Bekende personen van over de hele wereld die Rome aandeden maakten een obligate tussenstop in de Via della Scrofa, waar de eigenaar, steevast met een glimlach onder zijn imposante snor, zijn succesgerecht hoogstpersoonlijk aan tafel voor hen bereidde.

In 1943, het zwartste moment voor de hoofdstad, verkocht Alfredo zijn historische restaurant met de foto's van de diva's nog aan de muren. Kort na de Tweede Wereldoorlog opende hij aan de Piazza Augusto Imperatore een andere zaak, met de naam Il vero Alfredo. Beide restaurants profiteerden van het prestige van de naam Alfredo. Tussen de twee woedde dan ook een hevige rivaliteit, maar welk zaak in die tijd het middelpunt van het Romeinse dolce vita was, doet er niet veel toe, want het recept genoot intussen tot ver buiten de grenzen van de hoofdstad bekendheid.

Misschien betekende de nauwe samenhang tussen het recept en zijn bedenker, tezamen met de angst voor plagiaat dat altijd op de loer lag, een rem voor de verspreiding ervan in Italië, waar het gerecht nooit heeft kunnen tippen aan de vermaardheid van klassiekers als de amatriciana, de carbonara of de cacio e pepe. Ook andere motieven kunnen hebben meegespeeld: de ziekenhuis-achtige sfeer die men associeerde met 'Pasta in bianco' of de onmogelijkheid om te variëren met een saus op basis van slechts twee ingrediënten, of misschien de overheersende hoeveelheid parmezaan in plaats van pecorino – door dit alles werd het recept niet volwaardig tot de specialiteiten uit Rome gerekend. Hoe dan ook bleef de