

Sapori

A sinistra piccolo torchio in bronzo con due stampi; al centro torchio verticale per spaghetti. Nel tondo la trafilatura in bronzo per gli straccetti artigianali e sotto Giovanni Fabbri, quarta generazione di mastri pastai, con gli straccetti di San Lorenzo fatti con le vecchie macchine



Strada in Chianti Apre a primavera nella ditta Fabbri

Torchi e vecchie macchine La pasta è servita al museo

Segreti

La pasta artigianale si fa sempre allo stesso modo con una miscela di **semola di grano duro** e **acqua**. Ancora oggi si seguono di dettami dei nonni e, come racconta Fabbri, «si usa grano toscano del **Chianti** e quello del basso **grossetano** dove la Toscana scivola sul Lazio e il grano cresce non troppo vicino al mare né troppo in alto in collina, non ha grossi sbalzi di temperatura e cresce sano e saporito»

«Non chiamatelo museo della pasta - dice Giovanni Fabbri - perché se proprio si vuol essere onesti, quello per il quale ho speso anni di ricerche è la storia della famiglia Fabbri, mastri pastai da più di cento anni e mugnai di Cintoia dal 1700».

Siamo a Strada in Chianti, chi ci accoglie è Giovanni Fabbri, quarta generazione di mastri pastai, ultimo di quella stirpe in via d'estinzione di artigiani che sanno forgiare dai buoni prodotti la saggezza del gusto. Visto che fare cose buone con metodi naturali è sempre più difficile, Giovanni si è incaponito che deve lasciare a chi verrà dopo di lui gli strumenti e la sapienza per continuare ed apprezzare la fragranza della pasta del Chianti.

Quindi all'interno del suo pastificio aprirà a primavera inoltrata una sala tutta dedicata alle decine di pezzi d'antiquariato utilizzati nei secoli per forgiare la pasta, una sorta di excursus sugli antichi metodi d'impastatura e d'essiccazione. Ci saranno le vecchie macine in pietra lavica e in marmo, sia per il grano che per impastare la pasta. Poi i torchi paleo-industriali, piccoli e grandi tutti di legno e i macchinari rudimentali per la pasta fatta in casa con le trafile in bronzo di varie misure. «I torchi da cucina erano la ricchezza di ogni casa - spiega - ogni famiglia ne aveva uno, tanto da assicurare pasta per tutta la settimana. Si stringevano le sicure all'angolo del tavolo e con pazienza ci si metteva lì

a passar tra le trafile di bronzo la pasta lavorata a mano. Ancora oggi mi chiedo: ma quanto tempo ci avranno messo quelle donne per fare un chilo di pasta, passando dalla macinatura del grano fino alla trafilatura?». Stessa regola valeva per le piccole, si fa per dire, macine da



Anni di ricerche

Non mancheranno riviste, libri d'epoca e monografie. Sarà un viaggio sugli antichi metodi di impastatura e di essiccazione

casca. «Ne ho una che veniva utilizzata all'inizio dell'800, ha ancora le feritoie nella parte bassa della pietra per consentirne la presa sicura». Erano ammassi lavi- ci, porosi, duri e resistenti con i quali le comari, quelle costrette ad allattare, non perdevano tempo e sedendosi sulla bialla con un braccio sostenevano il lattante e con l'altro giravano la macina che regalava farina per il pane e per la pasta.

«Non ci saranno all'appello i torchi idraulici di famiglia - spiega l'imprenditore -, che sono un po' un cruccio per me, ma del resto non ci posso più fare niente». I tedeschi infatti, durante la ritirata della Seconda Guerra, non mancarono di sfregiare le attività del Chianti e anche i Fabbri ebbero la loro dose di problemi: tutti i torchi furono minati e la produzione dovette fermarsi per un bel po'. «Non mancheranno invece i libri e le riviste d'epoca - incalza Fabbri -, come le monografie della *Domenica del Corriere* dove si legge ancora della prima battitura ad Adis Abeba o l'epopea della battaglia del grano del '34 che fu vinta, a detta degli articoli, grazie ai diserbanti chimici più che all'aumento delle terre coltivate». E a proposito di grano, Fabbri confida che la pasta artigianale si fa sempre allo stesso modo: «Con una miscela di semola di grano duro e acqua, l'importante è che la pasta non vada mai sopra i 37 gradi, ma soprattutto che sia fatta con i grani giusti, quelli più buoni e più sani».

Giulia Premilli