

n° 09 settembre 2010  
anno XXIV - € 3.50

Il mensile della grande cucina italiana

# A TAVOLA

[www.atavolaweb.it](http://www.atavolaweb.it)



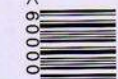
Di stagione: **il trionfo dell'uva**

**Manifesto della confettura:** l'estate in un barattolo

Accogliere l'autunno con **pasticci di pasta fumanti**

Poste Italiane S.p.a. - Sped. abb. postale d.l. 353/2003 (conv. in l. 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1 lo/mi  
Belgio € 6,50 - Germania € 7,90 - Francia € 6,50 - Spagna € 6,50 - Gran Bretagna £ 6,50 - Svizzera Chf 9,50 - Svizzera Canton Ticino Chf 8,80

00009 >



9 770394 718058

GIOVANNI FABBRI, GIONNI PRUNETI,  
RENZO MARINAI, SALVATORE TOSCANO

**U**n imprenditore agricolo, un pastaio, un imprenditore oleario e uno chef. A voi, i protagonisti di questa incredibile storia che unisce tradizione, cultura e cucina e che, attraverso due piatti, ci fa rivivere gli anni del Rinascimento fiorentino, riportandoci ai tempi di un architetto, ingegnere, scultore dalle eccezionali capacità, Filippo di ser Brunellesco, Filippo Brunelleschi appunto.

Gli interpreti di oggi ci riconducono al 1420, quando inizia la costruzione della cupola della cattedrale di Santa Maria del Fiore: occorrono migliaia e migliaia di tegole e mattoni. Le fornaci di Impruneta e Greve in Chianti lavorano a un ritmo forsennato. Occorre fare in fretta e bene. Si dice che pure Brunelleschi vada a vedere di persona come lavorano gli operai. E per un lavoro faticoso, che si svolge soprattutto di notte, c'è bisogno di un piatto che

dia le energie necessarie. È così che nasce il "Peposo alla fornacina cotto nel vino Chianti classico" che lo chef Salvatore Toscano, un grande amante della cucina italiana, ha riportato alla luce e che oggi propone nel locale "Mangiando Mangiando" a Greve, in Chianti. "È un tuffo nella storia - dice Salvatore - I fornaciari per poter lavorare dovevano cucinare sul posto di lavoro ed erano costretti a utilizzare il calore della fornace. In un tegame mettevano la carne, il muscolo di manzo, che lasciavano cuocere per ore e ore con pepe nero e vino".

Già il vino. Ed ecco un altro protagonista della storia di oggi, Renzo Marinai, l'imprenditore agricolo che toglie i grappoli più piccoli dai tralci per ottenere il massimo della qualità dal vigneto che sorge sul pendio protetto dalla tramontana. Ed è dalle mani di Renzo che nasce un altro piatto eccezionale, le "Pappardelle al cinghiale". Parliamo

di pasta. Renzo all'inizio d'autunno semina a mano e raccoglie con una vecchia mietilega i due ettari di terreno che ogni anno, a rotazione, affidandosi solo alla forza del sole e della natura, destina a frumento, grano "Senatore Cappelli". Si chiama così, in onore del senatore abruzzese Raffaele Cappelli, promotore nei primi del '900 della riforma agraria che ha portato alla distinzione tra grani duri e teneri. È un frumento duro, aristato, il più adatto per fare le pappardelle di una volta. Il pastaio Giovanni Fabbri, che ha ereditato dal bisnonno l'antica tradizione della pasta artigianale, con quel frumento, fa una tiratura limitata di pappardelle e stracci, le due paste che ci riportano alla festa di San Lorenzo.

Dice Giovanni Fabbri: "Legati a San Lorenzo erano, nella Firenze delle Arti rinascimentali, i fornai che avevano scelto come patrono proprio il santo morto sulla graticola. Nel quartiere di San Lorenzo svolgevano la loro attività molti fornai che, il 10 agosto, addobbarono le botteghe con pane lavorato in forme fantasiose e pastai, che preparavano una sfoglia sottile che, tagliata in grosse strisce con un lato increspato, venivano chiamate 'lasagne' ma che erano, in realtà, pappardelle. Era una festa importante e in quel giorno i pastai di Firenze, mettendo da parte rivalità e gelosie, onoravano il loro patrono offrendo piatti di pasta e, accostamento bizzarro, del cocomero a chiunque passasse nel quartiere. Le "Pappardelle al cinghiale", che vengono cucinate con carni sceltissime, diventano poi insuperabili con un rigo di olio al crudo di monocultivar di Leccino cui i fratelli Gionni e Paolo Pruneti, di San Polo in Chianti, seguendo l'antica tradizione di famiglia (la loro è la quarta generazione), riescono a dare tutto il sapore di una terra fantastica qual è la Toscana. (d.b.)