



Ritratti: Gli Artigiani del Cibo Vero - Italia
Bill Woods

Ritratto Sette: Giovanni Fabbri, Pastificio Fabbri

Giovanni Fabbri è stimolato dal suo orgoglio per la tradizione e per la qualità della sua pasta. Giovanni è un misto interessante di tradizione storica e modernità. Il Pastificio Fabbri è in funzione dal 1893, da quattro generazioni.

Con il suo piccolissimo team, Giovanni fa pasta artigianale con acqua e farina, utilizzando trafile in bronzo del 1920 per dar forma alla pasta.

Secondo la tradizione storica, la pasta artigianale è fatta con semola di grano duro, un grano ad alto contenuto di glutine. Giovanni acquista i cereali da un mulino tradizionale che lavora grano regionale. Nel fare la pasta, Giovanni mantiene la temperatura al di sotto dei 38 °C, massimizzando le proprietà nutritive del grano. I tempi di lavorazione della sua pasta sono lunghi, con una produzione di circa 150 chilogrammi l'ora. Giovanni fa poi essiccare la pasta sottoponendola a periodi diversi in termini di tempo e di umidità. Il processo di essiccamento impiega dai tre ai cinque giorni.

Una volta cotta, il glutine assorbe il 200-300% del proprio volume. Giovanni afferma che il condimento aderisce perché assorbito dal glutine. La trafilatura al bronzo contribuisce all'adesività della superficie della pasta, ma è il glutine che detiene il ruolo principale nell'ottenimento di questa caratteristica. La pasta prodotta da Roberto ha una quantità di proteine di circa il 12%, quindi piuttosto bassa. Nelle varietà di pasta prodotte a bassa temperatura, il glutine diventa altamente assorbente e la pasta si adatta quindi a qualsiasi tipo di condimento. Giovanni avverte: "La pasta cotta più a lungo è meno digeribile."

Ironicamente, mentre Giovanni si impegna a comprendere e forse addirittura a migliorare le qualità nutritive della sua pasta, egli afferma che gli italiani stanno cominciando a scegliere cibi più scadenti, meno interessanti e meno genuini.

Dal 2002, nell'area tra Strada e Firenze, Giovanni ha perso venti dettaglianti che vendevano la sua pasta, che hanno chiuso perché i loro clienti hanno privilegiato i supermercati. La qualità subisce anche l'effetto dell'afflusso dei turisti, che accettano una qualità inferiore nel cibo che viene loro servito. L'attuale crisi economica ha motivato ancor di più i clienti ad acquistare pasta prodotta industrialmente, di costo inferiore. Sul fronte della manodopera, vi sono studenti che vanno a fare esperienza di lavoro con lui, ma trovano ben presto che il lavoro è troppo duro.

Nel 1980 vi erano 200 produttori di pasta artigianale in Toscana, oggi ne rimangono soltanto due: Fabbri e Martelli. Il mercato di Fabbri si sta allargando a ristoranti di fascia alta, cucine gastronomiche e biologiche ed esportazioni in altri paesi europei e negli Stati Uniti.





