

# CASA



**COSTRUIRE**  
Sostenibilità e  
durata con  
il bambù e  
l'alang-alang



**CO-HOUSING**  
Gli spazi  
condivisi  
nei nuovi  
villaggi urbani



**LIVING**  
Ricette più  
sane e gustose  
con i chicchi  
d'uva

07.09 06

# NATURALE®

LA PRIMA RIVISTA PER COSTRUIRE ARREDARE E VIVERE ECOLOGICO

~~4,90€~~  
SOLO  
3,90€

Poste Italiane S.p.A. Sped. A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) - art. 1 comma 1 - DCB Roma CONTIENE L.P.

## Che pasta mangiamo?

### PROGETTO

**VOLUMI APERTI  
SULLA NATURA A BALI**

### ARREDARE

**PIUME E DESIGN  
NEI NUOVI DIVANI**

### ECO LIVING

**TRE MESI IN CAPANNA  
SULLA SPIAGGIA DI GOA**

### INCHIESTA

**I RIMEDI BIO CONTRO GLI ACARI DELLA POLVERE**



# L'umanesimo del frumento

di ANTONIA SOLARI foto di EMANUELE BRAI e ELEONORA TAYLOR

**N**on gli serviva un'altra attività, eppure l'ha avviata, sviluppata, amata. Enzo Marinai, dell'omonima azienda agricola produttrice di vino e olio, nel Chianti senese, ha reintrodotta la coltivazione del grano della qualità Senatore Cappelli per riproporre la produzione di una particolare pasta, più saporita e, conseguentemente alla coltivazione biologica, più sana.

Il grano Senatore Cappelli si chiama così in onore di Raffaele Cappelli, promotore, nei primi del '900, della riforma agraria che ha portato alla distinzione tra grani duri e teneri. È un frumento duro, ristato (cioè avvolto da arista, filamenti comuni nelle graminacee), ottenuto per selezione genealogica, a Foggia, nel 1915, da Nazareno Strampelli. Le spighe Cappelli sono alte più di un metro e ottanta e proprio la notevole altezza ne ha reso difficile la coltivazione, poiché il grano è a continuo rischio di allettamento (coricamento causato da vento o pioggia). La bassa resa di questo grano (troppo alto il gambo - riconvertito in paglia - e troppo piccola, in proporzione, la spiga) ne ha causato la sua sostituzione a favore di specie di grano di statura più bassa e, dunque, con una resa maggiore.

Renzo Marinai ha reintrodotta nel Chianti Senese la coltivazione del grano Cappelli e, attraverso ricerche tra contadini della zona, ha ritrovato e restaurato anche le macchine usate nel passato per la battitura.

Fabrizio Balò, agronomo, ha partecipato attivamente alle fasi di introduzione e coltivazione del grano; la sua spinta, la passione di Renzo Marinai e la vo-

*In queste pagine, la fase di raccolta del grano Senatore Cappelli, nelle piantagioni di Renzo Marinai, nel Chianti senese ([www.renzomarinai.it](http://www.renzomarinai.it)). Contadini della zona, già conoscitori del Cappelli, seguono la raccolta.*



Il grano Senatore Cappelli, di difficile coltivazione e bassa diffusione, è l'ingrediente



di base della pasta prodotta, con cura e passione, da Enzo Marinai.

La collaborazione di contadini della zona, il restauro di antiche macchine per la battitura,



Trafile e stampi in bronzo, essiccazione lenta a temperatura non superiore a 38° rendono la pasta Marinai particolarmente saporita e sana.



In queste pagine, le fasi di battitura e preparazione della pasta Marinai, a base di grano duro Senatore Cappelli.

lontà di entrambi hanno permesso di sviluppare una produzione di nicchia della pasta. Il vantaggio economico è pressochè inesistente; da sette quintali di grano duro si ottengono solo 700 pacchi di pasta da mezzo chilo e appare chiaro che il motore trainante è solo la passione verso la riscoperta di sapori antichi e la rivalutazione della natura. Il primo passo da compiere è la coltivazione, per quanto complessa, del grano Cappelli; principio di base: evitare l'uso di antiparassitari e agenti chimici e preferire, in ogni caso, la prevenzione delle eventuali malattie della pianta. Le condizioni di antagonismo naturale, i cicli di sovescio e la rotazione delle coltivazioni consentono al grano Cappelli di crescere forte e rigoglioso. Secondo capitolo, la battitura. Effettuata con macchine d'epoca da contadini della zona esperti nelle operazioni, la battitura è il primo dei cicli di produzione della pasta, che separa i chicchi dalla paglia. Il *Pastificio Artigiano Fabbri* ([www.pastafabbri.it](http://www.pastafabbri.it)), specializzato dal 1893 nella lavorazione con trafile e stampi in bronzo e nella produzione di pasta attraverso essiccazione lenta a temperatura non superiore a 38°, produce la pasta Marinai. Il risultato: la pasta rimane ruvida e il sapore del grano è inequivocabile; basta usare un filo di olio extravergine d'oliva e la cena è pronta, saporita e sana. Al prezzo di 6,50 euro per un pacco da 500 grammi.

la cura verso ogni fase di preparazione garantiscono una qualità eccellente.