

ESPRESSIONE

Italia e oltre

FIRENZE - ANNO II - NUMERO 3/4 - SETTEMBRE DICEMBRE 1993 - PERIODICO TRIMESTRALE

L. 9.000

ESCLUSIVA

**SANTANIELLO:
tv, giornali, elezioni**



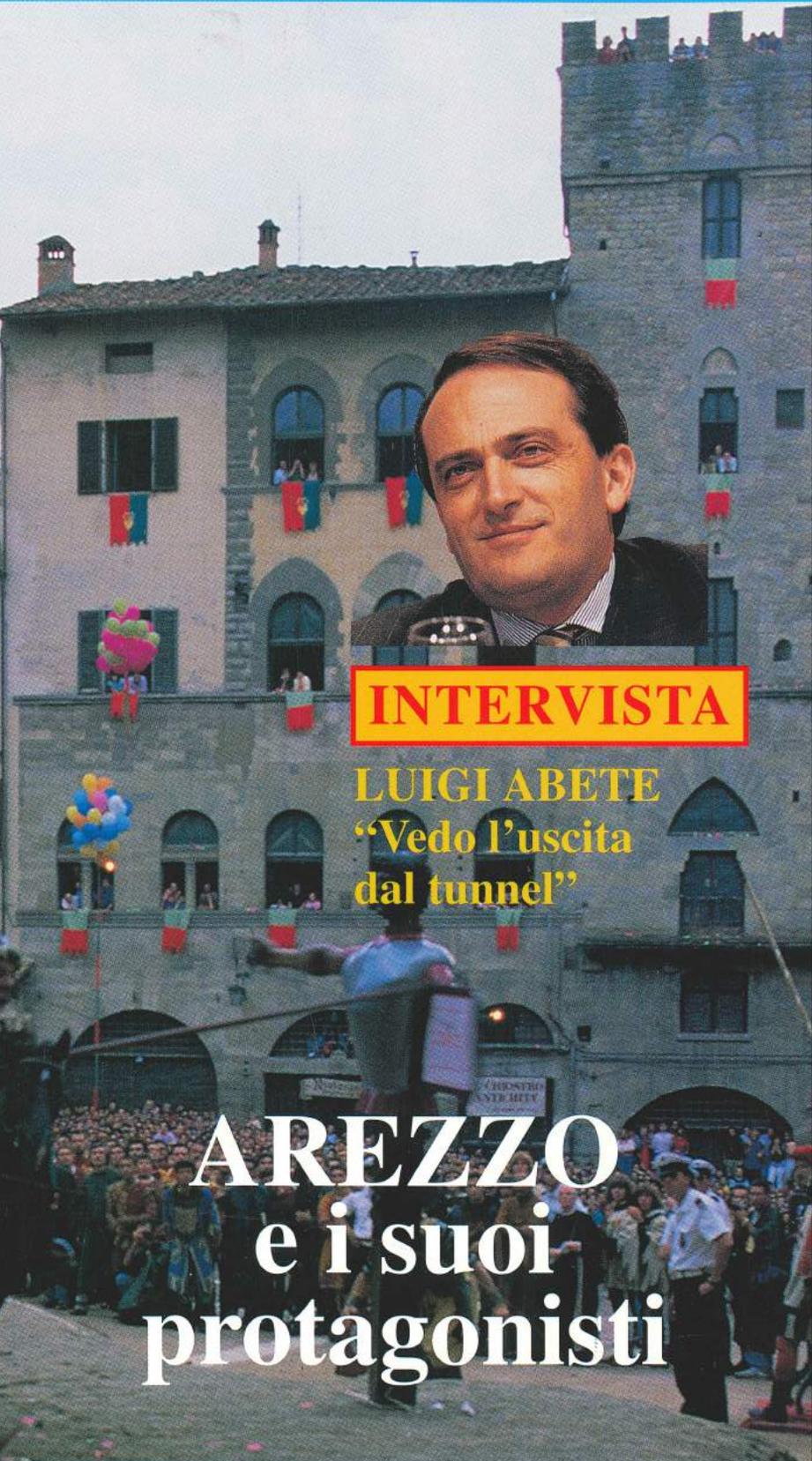
ENZO BIAGI
"Popolo
da momenti difficili"

INTERVISTA

LUIGI ABETE
"Vedo l'uscita
dal tunnel"



**Camerun
la nuova Africa**



AREZZO e i suoi protagonisti

SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - GRUPPO IV/70%

PERIODICO DI ATTUALITÀ, ARREDAMENTO, ARTE, INDUSTRIA, REALTÀ MEDICHE E GIURIDICHE

ALEX FIRENZE
EDITRICE

NUMERO DOPPIO

ALIMENTAZIONE

di Alessandra Piersantini

Idrauliche
NE OLEARIE
GRAN PRIX
Internazionali
1905 - Roma 1908
STIFICI *
ONI MECCANICHE
Ghisa e Bronzo

Ing. Lietro Veraci
Anonima con Sede in FIRENZE — Capitale versato L. 1,120

PREVENTIVO
per il *Sig. Giovanni Falbi*
— *Strada* —

CONDIZIONI

...to, le seguenti condizioni fanno parte integrale del
... è Firenze ad ogni effetto.
...ono per consegna alla stazione di Firenze, imballaggio
...del committente, anche se per convenzione speciale
...sione di arrivo.
...stazione di Firenze circa
...La ratna patinata, sag
...loperi e serrate, e pr
...o delle aggiunte

...di costruzione
...nearia ed ecce
...alla montat
...teriali, sar
...di breve te
...anche qu
...arsi entro
...Le event
...egi del cos
...na costruzion
...eseguita da
...sarà disponibi
...a di lavoro è
...ce di viaggio,

...e resteranno affidati alle sue cure tanto riguardo all'assicurazione, come
...lavori...




Cento anni con le mani in PASTA



ALIMENTAZIONE

di Alessandra Piersantini

Nella pagina precedente,
un po' di storia del Pastificio Fabbri:
il fondatore e il nipote; il logo; il contratto
d'acquisto dei macchinari; il vecchio edificio

Liscia o ruvida, corta o lunga, all'uovo o integrale. Leggera se condita con un filo d'olio e poco parmigiano o con pomodoro fresco e tenere foglie di basilico. Sostanziosa se gustata con cascate di ragù fumanti o abbinata a salse sofisticate. La pasta ormai non è più un "peccato di gola". Anzi. Il piatto forte della nostra cultura culinaria è entrato di diritto nell'equilibrio della dieta mediterranea come alimento nutritivo, gustoso e adattabile a

qualsiasi palato (esigente o meno). Il segreto della pasta sta nella sua "bontà", nel suo sapore intrinseco. I buongustai, come i ristoratori, ne sanno qualcosa. Il gusto di un buon primo piatto è legato innanzi tutto al glutine contenuto nel grano scelto per produrre semola, da questa nascono prima l'impasto e poi le infinite tipologie di formati di pasta. In seguito, durante la seconda fase di lavorazione, la temperatura, il livello di umidità e la ventilazione hanno un ruolo principale per un'ottima essiccazione della pasta.

Questo alimento richiede tempi precisi:

se viene asciugato troppo in fretta e ad alte temperature, come talvolta accade nella lavorazione industriale, perde sia le caratteristiche organolettiche e nutritive, sia il tipico sapore.

Per questo, la pasta lavorata artigianalmente, magari assaporata per caso in un ristorante toscano, sembra diversa da quella che normalmente immergiamo nei pentoloni domestici. Quanto diversa? All'assaggio si mostra più corposa, consistente, porosa. Assorbe meglio qualsiasi condimento senza farlo scivolar via. E' tanto speciale che viene il sospetto si tratti di pasta fatta a mano, an-



ALIMENTAZIONE

di Alessandra Piersantini

che se così non è. Il mistero è semplice. Lo svelano proprio i migliori ristoranti della Toscana dove la bontà dei primi piatti è affidata ai prodotti del "Pastificio Fabbri" di Strada in Chianti, che da un secolo lavora e distribuisce pasta artigianale con il marchio "Fabbri".

Proprio quest'anno il pastificio festeggia un anniversario di tutto rispetto. Potremmo dire "Cent'anni con le mani in pasta", onestamente. E non è poco con i tempi che corrono.

In questo secolo i segreti della buona pasta sono passati di padre in figlio, poi

dai figli ai nipoti e la lavorazione ha mantenuto un ritmo antico che consente ancora oggi di gustare il vero sapore di questo alimento. Così, per golosità, *Espressione* si è concessa una gita a Strada, un piccolo centro che ha fatto del pastificio il suo fiore all'occhiello. Generazioni di dipendenti, oltre ai proprietari, sono vissute tra queste mura. Incontriamo i responsabili dell'azienda, il padre, Renzo di 73 anni ed il figlio Giovanni di 44. Quest'ultimo è praticamente cresciuto dentro la ditta ereditata dal bisnonno, tra impastatrici, presse, celle di essiccazione.

Conosce tutti i piccoli trucchi del mestiere e spiega innanzi tutto che la pasta gustosa e saporita nasce da grani "selezionati e scelti in base alla quantità di glutine che contengono".

"La scelta della semola è estremamente importante - esordisce Giovanni - quando arrivano le nuove partite di grano nazionale ed estero, ci vengono inviati alcuni campioni sui quali poter fare dei tests utili a selezionare i prodotti migliori. Le verifiche da fare sono due: valutare la percentuale di glutine e la tenuta di cottura. Nel primo caso vengono manipolati 100 grammi di semola di

Sotto: Giovanni, nipote del fondatore, col padre Renzo



ALIMENTAZIONE
di Alessandra Piersantini



grano duro con acqua fino a ottenere una piccola pallina di glutine. Una buona pasta deve contenere infatti almeno il 12 per cento di glutine e un glutine di ottima qualità. In un secondo tempo dalla stessa partita di semola si ricava un certo quantitativo di pasta di cui 100 grammi vengono bolliti in un litro di acqua per vedere la tenuta alla cottura. Se i risultati corrispondono ai nostri *standards*, procediamo all'acquisto della semola, altrimenti proseguiamo nelle prove finché non riusciamo a trovare il grano adatto".

Si torna quindi al primo ingrediente di un'ottima pasta: il glutine, che garantisce un prodotto qualitativamente superiore. Il futuro spaghetti o maccherone vive poi una seconda tappa importante: quella dell'impasto lavorato in stampi di antica fattura, non certo ottenuti con moderne leghe metalliche, ma costruiti realizzando stampi in bronzo. Perché? "Nessun altro materiale al di fuori del bronzo - dice Giovanni - è in grado di donare all'impasto quella ruvidezza e porosità che consentono poi al prodotto finito di

assorbire perfettamente i condimenti". Ci si muove tra distese di tagliatelle, penne, cannelloni, bucatini, lasagne e tortiglioni. Per non parlare degli gnocchi, delle creste di gallo, delle ruote dei celentano, delle chioccioline e così via.

"I vari formati si ottengono con stampi diversi, la pasta passa poi nell'impianto di preessiccazione e successivamente nelle celle di essiccazione dove rimane per due o tre giorni a seconda del formato. Se si pensa che un'industria essicca la pasta in poche ore e a temperature elevate, si comprende la differenza di qualità".

Qui nelle celle a 30 gradi e con ventilazione, la pasta si asciuga pian piano, naturalmente. Niente accelerazioni forzate, ma tanto sapore in più.

"Con la struttura a pieno ritmo possiamo produrre ogni ora due o tre quintali di pasta per un totale di 20/25 quintali ogni giorno ed abbiamo più di cento varietà diverse di prodotto. Nonostante ciò siamo costretti a rifiutare molte grosse richieste che ci sono pervenute perché una produzione accelerata sareb-

be incompatibile con la lavorazione artigianale".

Il pastificio Fabbri, infatti, ha ricevuto proposte di esportazione per grandi quantitativi di ordini. Purtroppo però la lavorazione tradizionale costringe il pastificio - che rifornisce, oltre ai negozi specializzati, un notevolissimo numero di ristoranti sia in Toscana, sia nel Nord Italia - ad avere tempi dilatati di produzione e necessità di spazi molto più ampi rispetto ad una industria. *L'impatto* sarebbe superabile?

"Certamente, potenziando l'attuale struttura che è tutta occupata da camere di lavorazione e celle di essiccazione. Basterebbe creare nuovi spazi e potremmo accontentare consistenti richieste senza toccare né tempi né qualità", precisa Renzo.

"Il terreno per ampliare l'attività c'è, le attrezzature anche..., ma per ora tutto sembra impastoiato nei tempi morti della burocrazia italiana che non riesce a tenere il passo segnato dal progresso e voluto dal mercato. Peccato, speriamo che in futuro..." conclude Giovanni.