

GAMBERO ROSSO®

www.gamberorosso.it

anno 16
numero 188
mensile settembre '07
3,90 euro

L'altra pasta

Era dietetica e di scarso appeal, è diventata una chicca gourmet, una sorta di firma anche per gli chef di alta cucina

La pasta secca realizzata con farine integrali e di legumi, un nuovo orizzonte goloso per le produzioni artigianali di qualità. Storie, ricette, indirizzi



ITINERARI GOLOSI. Piemonte, la Val Chisone
Germania, tra Reno e Mosella

GRANDI VINI. Aglianico, il principe del Sud

STILI DI VITA. Capalbio, mangiavamo alla maremmana

WEEKEND GOURMET, BAR, RISTORANTI, NEGOZI&PRODOTTI, RICETTE

MACCHERONI E VECCHI "CAPPELLI". Passione e tradizione in forma di pasta. In oltre un secolo di attività e per quattro generazioni, dal bisnonno Giovanni al pronipote Giovanni, il pastificio Fabbri ha sempre avuto un'idea fissa in testa: fare maccheroni in modo artigianale. I macchinari risalgono a prima dell'automazione. Il più moderno è la confezionatrice, della fine degli anni '60. La pressa ha mezzo secolo. Le celle di essiccazione, dove la pasta si asciuga sotto i 38-40 gradi, sono di legno come all'inizio del Novecento. Artigianali sono rimasti anche promozione e vendita. I Fabbri non fanno pubblicità, non hanno rappresentanti e distributori. L'ultimo Giovanni si occupa dell'amministrazione, della parte commerciale e delle relazioni con il pubblico. E "parla" con la pasta e con la semola. Di lui hanno scritto: "l'uomo che sussurrava al grano". Perché il controllo è anche sulla materia prima, scelta tra varietà tradizionali e coltivata come una volta. Il prodotto di punta del pastificio, dal 1893 in piazza Emilio Landi, nel centro di Strada in Chianti, è fatto con Senatore Cappelli – antica varietà di grano alta come un uomo e con belle spighe chiare dai lunghi baffoni neri – che Fabbri produce in biologico nella Val d'Orcia. «È un Cappelli messo a punto dall'Università di Firenze – spiega Giovanni nel suo bell'accento toscano – coltivato come si faceva tanto tempo fa dalle nostre parti, sotto gli ulivi e con la tecnica delle rotazioni delle colture. Ora stiamo facendo prove di pastificazione con il Cappelli dell'azienda biodinamica San Cristoforo di San Gimignano, macinato a pietra in un mulino di Torgiano». Di Senatore Cappelli sono i formidabili "spaghettoni toscani", oltre 3 millimetri di diametro per 16-18 minuti di cottura, confezionati a mano in carta paglia gialla, etichetta Il Pastaio Artigiano del Chianti, e le Caserecce della linea Giovanni Fabbri. Oltre agli straccetti fatti per Renzo Marinai dell'azienda San Martino a Cecione: «La prima nel Chianti Gallo Nero ad aver riseminato il Cappelli. È qui che da quattro anni alla fine di luglio facciamo la battitura del grano alla vecchia maniera».

Strada in Chianti (FI) | FABBRI - ARTIGIANI PASTAI DAL 1893 | p.zza Emilio Landi, 17 | tel. 055 858 013 | www.pastafabbri.it



► tà più debole: difficile pastificare con questi cereali. Il cambiamento sostanziale di queste paste negli ultimi anni è dovuto sicuramente al miglioramento dei processi di trasformazione, ma anche alla selezione della materia prima. Sono stati ricercati farri con granella a frattura vitrea, simile a quella del grano duro, e migliorati i processi di macinazione ottenendo semole meglio lavorate sia semintegrali che bianche. E le paste hanno acquistato un appeal adatto a un pubblico non "stoico", più ampio e gourmet». E poi c'è sempre l'aspetto nutrizionale, che continua ad essere un valore aggiunto per questi prodotti. «Rispetto al grano duro "moderno" i cereali minori hanno più sali minerali e più fibra» continua Oriana Porfiri. «Il farro è indicato nei casi di iperglicemia e di forme leggere di diabete – spiega Anna Maria Giusti, ricercatrice nutrizionista nel gruppo del

professore Carlo Cannella presso l'Università La Sapienza di Roma – l'orzo contiene betaglucani e quindi va bene per chi soffre di ipercolesterolemia». «Il kamut ha il vantaggio di contenere il 30% in più di vitamina E e di selenio rispetto al grano duro» sottolinea Rita Acquistucci, direttore dell'unità degli studi sui cereali all'INRAN, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

Il farro è storicamente l'elemento trainante del primo piatto alternativo. E il kamut, vecchio cereale riscoperto recentemente, si prepara a fare il sorpasso. «La pasta di kamut bianca è il prodotto leader in termini di fatturato, di interesse da parte del pubblico e di bontà» dice Filippo Manini, responsabile marketing della Fior di Loto, storica azienda di distribuzione di prodotti biologici con ►

Adriano Baldassarre

IL TORDO MATTO | Zagarolo (RM) | p.zza San Martino, 8 | tel. 0695 200 050 | www.iltordomatto.com

«In una ricetta romana essenziale come l'ajo ojo e peperoncino gli ingredienti giocano un ruolo più che mai fondamentale: è tutto lì – fa Adriano Baldassarre (nelle foto) – lo ho scelto lo spaghetti-ne di Senatore Cappelli fatto da Fabbri perché è completo. È l'unico che ha lo spessore di un bucatino senza essere un bucatino: oltre 3 millimetri di diametro, non esiste un altro spaghetti così. Ha una carnosità fantastica e un nervo centrale che danno la sensazione di mordicchiare il chicco di grano. La ricchezza di amido, dovuta a un'essiccazione lunghissima sotto i 40 gradi, e la cottura "risottata" legano gli ingredienti e rendono l'ajo e ojo abbastanza cremoso. Poi il profumato aglio rosso di Sulmona e un olio extravergine fruttato medio intenso (il mio preferito in questo piatto è quello della varietà carboncella di Nerola) fanno il resto. Il sale grosso di Guerande rafforza la succulenza e la gustosità, e il suo elemento marino e minerale contrasta con il prezzemolo reso croccante da una frittura velocissima».



INGREDIENTI per 4 persone

320 g di spaghetti Senatore Cappelli
Giovanni Fabbri;
70 g di olio fruttato medio-intenso
(consigliato quello di carboncella
di Nerola);
peperoncino;
2-3 manciate di prezzemolo;
8-10 spicchi di aglio di Sulmona;
sale grosso di Guerande.

IN UNA PADELLA mettere dell'acqua,
l'aglio schiacciato, il peperoncino e portare
ad ebollizione. Unire gli spaghetti,
aggiungere il sale e cuocere in maniera
"risottata", cioè aggiungendo acqua
bollente di tanto in tanto e facendo
attenzione che a cottura ultimata la
preparazione risulti cremosa. Nel
frattempo in un'altra padella mettere un
po' d'olio, portarlo a 160 gradi e friggere
per qualche secondo il prezzemolo
dopo averlo sfogliato, lavato e asciugato.
Mantecare gli spaghetti con l'olio fuori
dal fuoco, disporli nei piatti e completare
con il prezzemolo fritto.



Ajo&Ojo

"Giovanni Fabbri"

