

il personaggio goloso

Intervista impossibile
a Odoardo Spadaro

a pagina 3

il tema

Giovanni Fabbri,
l'artigiano della pasta

alle pagine 4-5

cibo e salute

Celiaci
con gusto

a pagina 6

la rubrica

La pagina dei cuochi:
lo chef Lino Amantini

a pagina 7

Metropoli MAGAZINE golosando

VENERDÌ 17 GIUGNO 2011

Allegato gratuito al numero odierno di Metropoli Day

Progetto grafico e impaginazione: Cristiano Pancani

Concessionaria di pubblicità: NTE 055.8970557

Redazione: via B. Buozzi, 24 Campi Bisenzio (FI) - Tel. 055.8970509

Pasta, che passione!

Piatto immancabile sulle tavole degli italiani, la pasta è un alimento che ha una storia antica, ma che conquista tutti anche oggi



l'editoriale

La pasta, bandiera italiana della tavola

Un revolver sugli spaghetti. Con quest'immagine divenuta celeberrima il settimanale tedesco Der Spiegel nel 1977 condivideva la pasta più amata dagli italiani con il peggiore fiele, che spargeva un chiaro sapore di violenza e un retrogusto di malcelato livore (per noi italiani). Meno astiosi, ma non meno subdoli, gli inglesi della BBC avevano tentato vent'anni prima una via più ironica per inacidire il piatto nazionale. Nel 1957 si erano inventati quella che sarebbe passata alla storia come la migliore bufala televisiva mai trasmessa: un servizio sull' "albero degli spaghetti" che stando al giornalista non nasceva neppure in Italia, ma bensì in Svizzera. Colpire gli spaghetti per ferire gli italiani. Era un po' questo il comun denominatore di simili, discutibili operazioni, che rivelavano però in maniera proditoria una certa invidia nei confronti degli italiani, e della

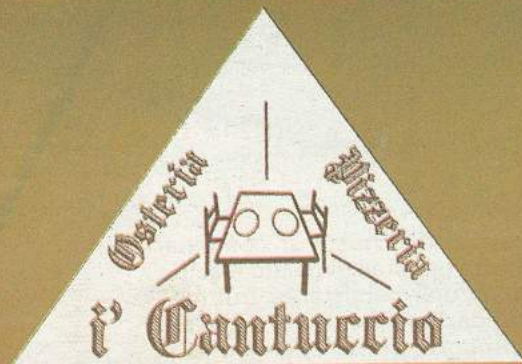
loro cultura conviviale, che fiorisce appunto intorno alla tavola, di cui gli spaghetti sono la pietanza regina, proprio perché "legano".

Non dovremmo mai sottovalutare questo risvolto della nostra cultura che attraverso il cibo esalta la socialità dello stare insieme (convivio, che in italiano significa "banchetto" proviene dal latino *convivium*, derivato di *convivere* "vivere insieme").

Soprattutto dovremmo continuare a coltivare la passione e l'attenzione per quei maestri del mangiare, come lo sono i pastai (al quale è dedicato il tema di pagina 4-5) che perpetuano nel tempo le tradizioni dal forte valore identitario, quelle per le quali ci sentiamo italiani. Anzi di più. Sono gli alfiere del gusto italiano nel mondo. Una sorta di tricolore da far assaggiare a tutti.

Jacopo Nesti

Apertura giardino esterno
per periodo estivo



il tema

GIOVANNI FABBRI

l'artigiano della pasta

Il pastificio chiantigiano vanta una tradizione secolare e ancora oggi produce la pasta seguendo antichi metodi di lavorazione

» di **Valentina Marasco**

Prodotto italiano per eccellenza, la pasta rievoca l'immagine di famiglia, tradizione, di un sapore noto ma che sorprende sempre, di qualcosa che è buono al palato e genuino per la salute. Ai produttori di pasta quindi spetta un grande compito: quello di creare un alimento che semplicemente assaporandolo sia in grado di far rivivere questi ricordi e sensazioni. Il Pastificio Fabbri di Strada in Chianti, grazie ad una lavorazione interamente artigianale, che avviene attraverso l'utilizzo di macchinari risalenti agli anni '50, ha fatto suo questo intento. Condotto da Giovanni, membro della quarta generazione della famiglia Fabbri, il Pastificio - iscritto al registro delle imprese storiche della Camera di Commercio - produce non più di 10 quintali di pasta al giorno, con un procedimento che richiede specifici criteri: una temperatura media di 35° con un'umidità dell'80-85% ed una fase di essiccazione graduale in apposite celle di almeno 3-5 giorni che preserva l'amido della pasta, essenziale per la protezione dell'intestino.

È un'importante eredità quelle che vi tramandate di generazione in generazione, da padre in figlio. Com'è stato per lei assumere le redini di questa impresa?

«Il passaggio da mio padre a me è stato naturale. Ci ha lasciati nel '99, 12 anni fa. A 16 anni ero già operativo nel pastificio, ero già vaccinato. A dire il vero ci sono nato qui. Mia mamma mi dice che quando ero piccino e mi allattava e poi mi appoggiava nella cesta della pasta. Sono cresciuto tra il rumore e il sapore della pasta».

La vostra è una storia che ha radici antiche.

«Il mio bisnonno è venuto da Cintoia, un paesino dove c'erano molti mulini nel '700, alcuni erano della nostra numerosa famiglia. Nell'Ottocento il mio bisnonno decise di distaccarsi dalla famiglia e venne qui a Strada in Chianti dove aprì il primo pastificio. Con gli anni poi comprò terreni e iniziò a costruire ampliando l'attività. In seguito, con l'avvento dell'energia elettrica nel 1911, si inaugurò il primo pastificio elettrico. Negli anni Cinquanta è

agli anni '50, una cottura mai più alta di 38° ed un'essiccazione che va dai 3 ai 6 giorni. Questo processo permette di mantenere il prodotto naturale e non alterarlo. Utilizziamo ancora vecchie varietà di grano, quello raccolto nel Chianti. Stiamo facendo delle ricerche proprio su questo prodotto con l'Università di Firenze per capire come influisce sulla nostra salute. Questi studi hanno dimostrato che il nostro grano, quello che usavano anche i miei avi, apporta benefici alla salute e che per stare bene è necessario dare priorità alla qualità delle materie prime e alla loro lavorazione. Per fare la pasta, scegliamo la semola di grano duro (per la pasta più raffinata) o semolato (che è più ricco di fibre), la lavorazione per entrambi è uguale.

Adoperiamo una vecchia macchina del '57 che lavora lentamente il grano macinato per non rovinare le pro-

prietà del prodotto. Poi viene impastato e compresso in uno stampo che trafila la forma. Quello che fuoriesce, detta trafila o stampe, viene messo su canne o telai a seconda del tipo di pasta. Viene lasciato tutto su carrelli per 5 o 6 giorni e poi confezionato». Oltre alla produzione della pasta, voi vi occupate anche del confeziona-



'50. Perché questa scelta? «Usiamo delle vecchie celle statiche degli anni Cinquanta fatte a Pistoia. Luogo di eccellenza per questo genere di attrezzature. Infatti sui manuali dell'Hoelpi del 1908 si parla degli stampi pistoiesi. Inoltre per noi è gioco forza: abbiamo l'azienda nella piazza principale di Strada, negli anni '80 abbiamo avuto delle difficoltà, ma siamo rimasti qui. Negli anni '80 invece c'è stato questo nuovo mondo dei macchinari che producevano addirittura 80, 100 quintali di pasta all'ora. A quel punto, rimanendo fedeli alla nostra tradizione e al nostro essere, abbiamo scelto di fare qualità».

In base a quella che è l'a

sua esperienza, crede che ci sia spazio oggi per la lavorazione artigianale?

«Sì, senz'altro. Noi lavoriamo inoltre su un segmento specifico di pubblico, non produciamo grandi quantità di pasta, facciamo qualcosa di diverso. Questo ci ha permesso anche di sopravvivere alla crisi degli anni '90 quando molti pastifici medi sparirono. Oggi lavoriamo anche per l'estero - Giappone, Canada, Australia ed Europa - ma facciamo cose particolari, ci concentriamo sulla qualità e sulla tradizione, lavoriamo con vecchie varietà di grano che hanno profumo e sapore».

Qual è la vostra specialità? «Diversi tipi i cui nomi fanno riferimento alla forma. Facciamo, tra gli altri, le pappardelle di S. Lorenzo, spaghetti, lo straccio (un riquadro di pasta che è una variante delle pappardelle), i nastri».

Quali sono le caratteristiche che la pasta per essere Fabbri deve avere?

«Profumo, sapori, gusto, elasticità e assorbimento. Quando la pasta viene cotta l'acqua deve essere bianca e con la nostra pasta lo è».

Come ci ha accennato lei è praticamente nato in questo mondo. Qual'è il ricordo più caro che conserva?

«Mio nonno e i suoi modi di dire. Oggi si parla tanto di glutine e di intolleranze. Lui diceva: "del glutine non è tanta la quantità, ma la qualità che conta per fare della buona pasta". Quando si arriva al mese di maggio i pastai hanno un problema il grano va in fiore. Ricordo che lui usava dire: "quando il grano fiorisce la farina attenerisce" e quindi si perde di qualità».



Fabbri accanto alle celle per l'essiccazione

La storia della pasta



Facciamo un genere di pasta che si dovrebbe essere gonfiata a quello di una casa di moda, senza dubbio la pasta sarà legata a Valentino, Chanel. Brand storici, conosciuti in tutto il mondo, imitati e spesso apprezzati. Se dovesse essere definita una gerarchia nobiliare, senza ombra di dubbio la regina. La regina è volente. Piatto universalmente conosciuto ed apprezzato la pasta vanta

