

FOUR STROKE

UOMO - FRASCATI
VIA ARMANDO DIAZ, 36
TEL 069419867

UOMO - ROMA
CINECITTADUE BOX 32
TEL 067220972

DONNA - ROMA
CINECITTADUE BOX 19
TEL 067225456

ANNO III - NUMERO 9/31 - 18 novembre 2006

Quaderni

tuscolani

MENSILE GRATUITO DI INFORMAZIONE E CULTURA DELL'AREA TUSCOLANA

PRIMO PIANO

X° MUNICIPIO

Commissariamento del
Consiglio scongiurato in
extremis.

Il campo nomadi di
Casilino 900.

FRASCATI

Cantieri aperti anche a Colle
Pizzuto e Villa Sciarra.

Novembre, mese di Poesia
e di Jazz...al femminile!

GROTTAFERRATA

Lavori Pubblici: intervista
all'ass. Buoni.

MONTE PORZIO C.

I misteri di
Villa Giammarioli.

VIP&PERSONAGGI

QT incontra **Rutilio
Sermonti**, uno dei padri
della Destra italiana,
ritiratosi a Montecompatri
dal 1983.

Forum di QT sull'aeroporto di Ciampino. La parola a...

servizio alle pagg. 4 e 5



"La tratta delle donne è più redditizia del traffico delle armi e della droga"

Da questa affermazione di **Jean Fernand Laurent**, relatore speciale
alle Nazioni Unite per i problemi legati al traffico di esseri umani,
iniziamo il viaggio nel mondo della prostituzione ai Castelli e Roma
Sud. Intervista a Don Baldassarre della Caritas.

all'interno

KENNEDY

FRASCATI

La scuola dei valori



PARITARIO

Via S. Lucia Filippini, 16
Frascati centro (RM)
Tel: 06.94015143

COSTANTINO
PAOLETTI
ARREDAMENTI
FRASCATI

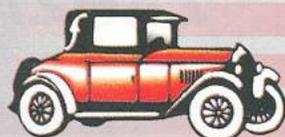
LOGGETTISTICA
Liste di nozze

Largo Gregorio XIII n1 Tel. 06/9428631 - Fax 06/94286363
www.paolettiarredamenti.com - info@paolettiarredamenti.com



AUTOCARROZZERIA
Luciano e Massimo

LISI



carr.lisi@katamail.com

Orario: 8.30/13.00 - 14.30/19.00 Tel. 06.9417145 - 06.9419741 - Fax 06.9424947

HAI SUBITO UN INCIDENTE?
CONTATTACI SUBITO.
ANCHE SE NON È STATA FIRMATA LA
"CONSTATAZIONE AMICHEVOLE D'INCIDENTE"
CONSULENZA INFORTUNISTICA STRADALE

ASSISTENZA LEGALE IN SEDE

AUTO SOSTITUTIVE E A NOLEGGIO
CONVENZIONATO CON LE MIGLIORI ASSICURAZIONI

Via Fontana Vecchia, 47 - Frascati

I celebri spaghetti di Giovanni Fabbri... e la bravura ai fornelli di Adriano Baldassarre... alla base di un *Aglio e olio*... da Gambero Rosso



ZAGAROLO – Non stupitevi se, aprendo un pacco di spaghetti, troverete questo articolo; l'idea è del famoso pastaio, amato dai gourmet di tutto il mondo, **Giovanni Fabbri**. Partiamo dall'inizio. Durante una cena al *Tordo Matto* di Zagarolo, lo Chef e patron del locale **Adriano Baldassarre**, fa arrivare in tavola un piatto di spaghetti all'aglio olio e peperoncino semplicemente splendidi, tanto che ho avuto la faccia tosta di ordinarli nuovamente dopo aver finito i secondi, nell'attesa del dessert. Aglio olio e peperoncino, un piatto semplice, relativamente veloce, con ingredienti dalla reperibilità particolarmente facile, è stato rilanciato nell'universo dei buongustai da Adriano. Ne hanno parlato riviste blasonate come **Il Gambero Rosso**, quotidiani dai nomi altisonanti, vedi **Repubblica**, portando ancora una volta il giovane Chef sugli allori. A casa ho provato a rifarli, padella, aglio soffritto, peperoncino, prezzemolo, spaghetti e via in tavola. Non erano nemmeno lontanamente parenti di quelli mangiati a Zagarolo. Alzo il telefono e chiamo Adriano:

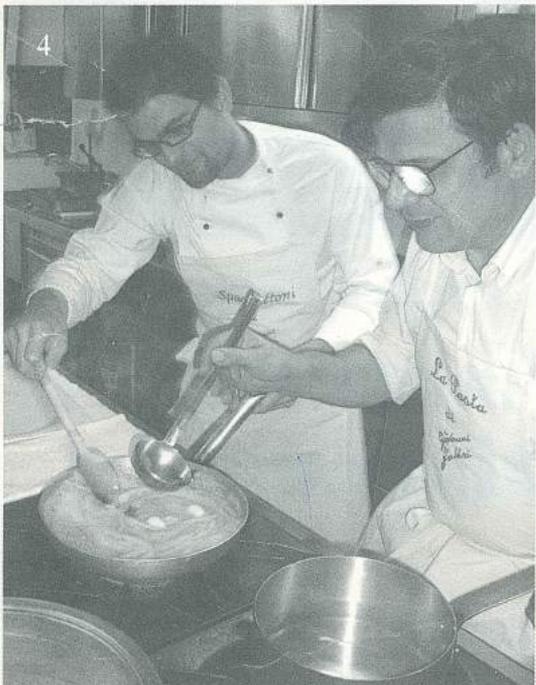
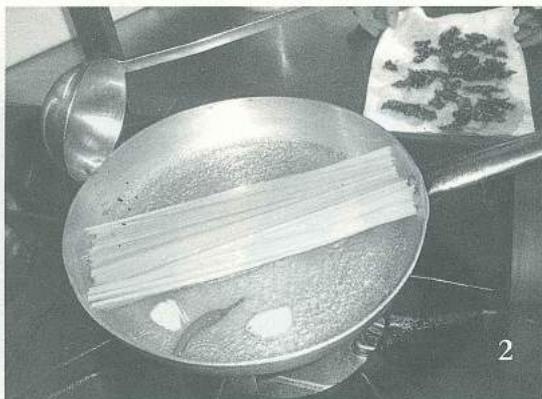
“Dimmi come fai questo benedetto aglio e olio. A me non viene male, ma non si avvicina minimamente al tuo!”. Con la solita cortesia e pazienza mi risponde: “Devi scegliere innanzi tutto uno spaghetti grande, che assomigli ad un bucatino, ma senza il buco. I migliori sono quelli di Giovanni Fabbri, anzi vieni al mio ristorante così li spiego a te e ai lettori!”. Invito non poteva essere più gradito, visto che all'appuntamento c'era anche Giovanni Fabbri, colui che questi famosi spaghetti li crea. Arrivato al “Tordo”, la sorpresa è stata tanta, quando Fabbri per spiegare i suoi spaghetti ha portato una macina del grano antichissima, e un torchio in ciliegio con trafilatura in bronzo che risale alla seconda metà dell'Ottocento. Iniziamo subito a macinare il grano, dopo qualche minuto ecco che quei chicchi dorati escono dalla macina trasformati in farina. Adriano aggiunge l'acqua ed inizia ad impastare finché il composto non raggiunge la perfetta consistenza. Dopo averla lasciata riposare, Giovanni Fabbri apre il torchio, ci infila l'impasto, inizia a girare le anti-

chissime braccia dello strumento e, come per magia, gli spaghetti iniziano ad uscire dalla trafilatura tra la soddisfazione generale. “Tutto parte dal grano - spiega Fabbri - per concimare i campi, e far sì che le spighe crescano rigogliose, riempio dei corni di manzo con del letame e li sotterro per circa sei mesi. Dopodiché tiro fuori il letame dai corni, lo scioglio in acqua, e uso il risultato per concimare. Tutta natura. Il resto lo fanno il sole e le stelle”. Mi chiedo: ma il grano va anche trasformato in spaghetti? “Certamente”, continua Fabbri, “una volta fatto il grano e trasformato in farina, occorre fare la pasta. La famiglia Fabbri fa pasta da oltre cento anni. Il simposio tra aglio olio e peperoncino e i miei spaghetti, avviene perché oltre all'utilizzo di farine di massima qualità, una volta usciti dalle trafile al bronzo, li lascio essiccare lentamente per ben cinque giorni. Inoltre, cosa non comune, hanno un diametro di ben due virgo-



la otto millimetri”. “Un vero capolavoro”, aggiunge Adriano ancora impegnato a far uscire nuovi spaghetti dal tornio. “Pensate che questo tipo di pastasciutta particolarmente squisita stava sparendo”, racconta Fabbri. “Dopo la Seconda guerra mondiale, la pasta ruvida ed il pane nero erano considerati da poveri. Il pane dei signori era quello bianchissimo, e di conseguenza anche la pasta seguiva la stessa inclinazione. Negli anni '80, con la riscoperta nutrizionale delle fibre, sono tornati in auge questi prodotti dai sapori e dalle qualità alimentari migliori e non sono più stati lasciati”. Durante la chiacchierata, Adriano ci richiama all'ordine, lo seguiamo in cucina, e lì inizia finalmente la lezione di Aglio Olio e Peperoncino. Prepariamo gli ingredienti per quattro persone: 500gr di spaghetti Fabbri, due spicchi d'aglio, peperoncino, prezzemolo.

nella pagina seguente...



Spaghettoni Aglio e Olio

chef Adriano Baldassarre

(Il tordo matto - Zagarolo)

Foto 1: Dopo aver fritto in olio bollente dei ciuffi di prezzemolo, lasciarli asciugare e mettere sul fuoco una pentola con acqua, salarla e portarla ad ebollizione. In un tegame mettere due mestoli di

acqua della prima pentola con aglio in camicia schiacciato e peperoncino.

Foto 2: Aggiungere gli spaghetti nel tegame con l'aglio ed il peperoncino.

Foto 3: Girare gli spaghetti con un mestolo di legno.

Foto 4: Aggiungere l'acqua calda della prima pentola lentamente in modo da far cuocere gli spaghetti.

Foto 5: Dopo circa 17 minuti di cottura (gli spaghettoni Fabbri ne vogliono ben 18), aggiungere l'olio a crudo e prezzemolo fritto, saltarli.

Foto 6: Impiattare e servire.

Nella foto più grande, lo chef **Adriano Baldassarre** gira i duri bracci dell'antico torchio di ciliegio di Fabbri, aiutato dai due suoi collaboratori. Alle loro spalle, sullo sfondo, il celebratissimo pastaio **Giovanni Fabbri**, ritratto anche nella foto più piccola, mentre macina il grano.



Vendita e degustazione
VINO FRASCATI D.O.C.

*Confezioni regalo
Ampia sala interna
Aperto tutto l'anno
Si accettano prenotazioni*

VENDITA E DEGUSTAZIONE VINO FRASCATI D.O.C.
ROSSO - SECCO - DOLCE - NOVELLO - CARVELLINO
CONFEZIONI REGALO
AMPIA SALA INTERNA
APERTO TUTTO L'ANNO
Si accettano prenotazioni
L'ANTICA OSTERIA
VIA REGINA MARGHERITA, 35/37 - 00044 FRASCATI
Tel+Fax 06.9424137 - www.anticaosteriafrascati.com

