

Stazione che vai,
Toscana
che trovi

TOSCANA

ALMANACCO DI EVENTI & SPECIALITÀ



TRADIZIONI & FESTE POPOLARI
ARTE, ARTIGIANATO & MUSICA
NATURA & SPORT
ENOGASTRONOMIA

download
Points of Interest

to
GPS

CitiesOfArt.com

di Veronica Ficarelli

communicart.it

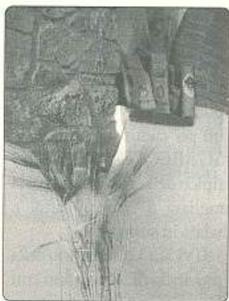
È probabile, in realtà, che molti popoli antichi che utilizzavano il grano abbiano trovato autonomamente un modo semplice ed efficace per conservare a lungo il cereale: impastarlo con acqua, ridurlo in formati opportuni ed essiccarlo. Si pensa che il termine *pasta* sia un nome di origine greca (il verbo *πασσειν, παττειν* vuol dire *spargere, versare sopra*) o latina da *pastus, pasto, nutrimento*, (con influsso del diminutivo *pastillus, pastiglia odorosa*, che si masticava per rendere gradevole l'alito); quel che è certo è che già gli arabi utilizzavano questa tecnica per conservare la farina di grano nei loro viaggi attraverso territori desertici.

Descrizione di un cibo molto simile a ciò che oggi intendiamo per pasta, la troviamo presso Orazio, ma già in precedenza (III secolo a.C.) se ne parla nella letteratura greca e, ancor prima, raffigurazioni funebri etrusche mostrano strumenti per la lavorazione della pasta.

Goethe, nel suo 'Viaggio in Italia' descrive la notevole diffusione dei 'maccheroni', mentre la diffusione in America, invece, sarà successiva e legata agli italiani emigrati.

Bisogna però arrivare all'Ottocento e alla Rivoluzione Industriale, per assistere all'introduzione di una progressiva meccanizzazione nella produzione di pasta: gramole e torchi sempre più progrediti si diffondono nei pastifici.

Gli stampi in bronzo, allora come ancora oggi, sono fabbricati nelle officine meccaniche di Pistoia. Alla fine dell'Ottocento nascono e iniziano a prosperare varie botteghe, tra le quali il Pastificio Artigiano di Giovanni Fabbri, a Strada in Chianti...



GIOVANNI FABBRI

& il suo laboratorio di Pasta Artigianale

Dal 1893 Fabbri è ai vertici della produzione pastaia artigianale e ancora oggi si serve di tecniche e metodi che ai più parevano dimenticati per garantire un prodotto di altissimo livello. Condotta da Giovanni, rappresentante della quarta generazione della famiglia Fabbri, il Pastificio produce non più di 10 quintali di pasta al giorno, dopo un procedimento ancora artigianale, che vede l'impiego di macchinari risalenti agli anni '50 che lavorano a una temperatura media di 35° con un'umidità dell'80-85 per cento, e una fase di essiccazione graduale in apposte celle di almeno 3-5 giorni che preserva l'amido della pasta, essenziale per la protezione dell'intestino. Per Giovanni, e noi siamo super d'accordo, la versione migliore per assaporare la pasta è con un filo d'olio extravergine d'oliva e una spolverata di formaggio. Prodotti di punta del Pastificio Fabbri, che realizza paste di semola di grano duro, di semolato e integrali, tutte trafilete o stampate al bronzo, sono le *pappardelle di San Lorenzo*, tipiche della tradizionale festa del 10 agosto, *gli stracci*, ossia i resti che al termine di questa festa erano strappati dalle pappardelle che adornavano la statua del Santo, e *gli spaghetti*.



Giovanni in collaborazione con la fattoria Pruneti realizza le *Pappardelle di San Lorenzo*, pasta di semola di grano duro lavorata artigianalmente e la varietà *Senatore Cappelli*, fatta con il grano di San Martino a Cecione di Renzo Marini, una pasta dal gusto delicatissimo.

Piazza Emilio Landi, 17
Strada in Chianti (Firenze)
Tel. 055858013

LAT: 43.39515

LONG: 11.17899

www.pastafabbri.it

