

TOSCANAQUI

N° 4 - 2008

4



**SU IL SIPARIO
TEATRI DI TOSCANA
PASSATO E PRESENTE**

in questo numero:

**BUON ANNO
AUGURI
A FIRENZE
PER IL 2009**

**I SEGRETI
DEL TUFO
I MISTERI
DELLE VIE CAVE**

**NEL REGNO
DEL SALE
L'ORO BIANCO
DI VOLTERRA**

ISSN 1591-2701
80004
9 771591 270004



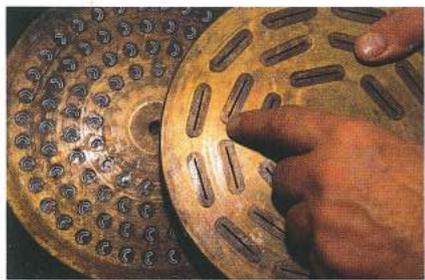
A destra, Augusta Giglioli e Davide Pedrini, moglie e figlio del titolare del pastificio San Cristoforo, di cui sopra si vedono alcuni prodotti confezionati.



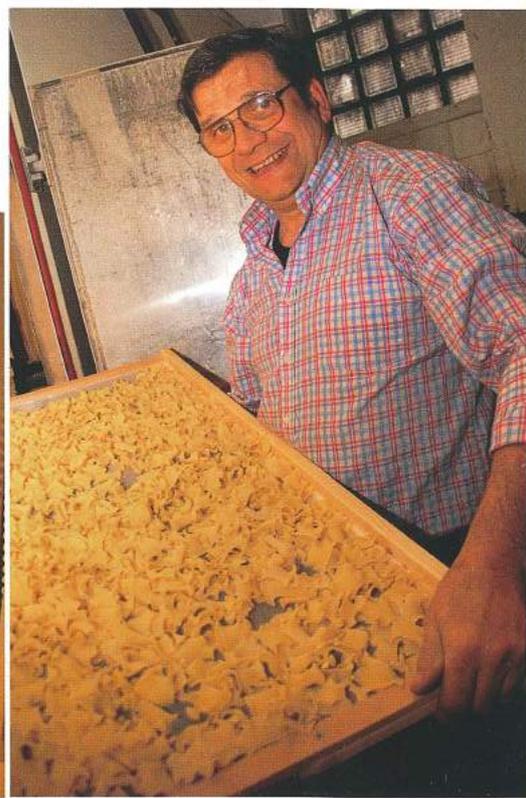
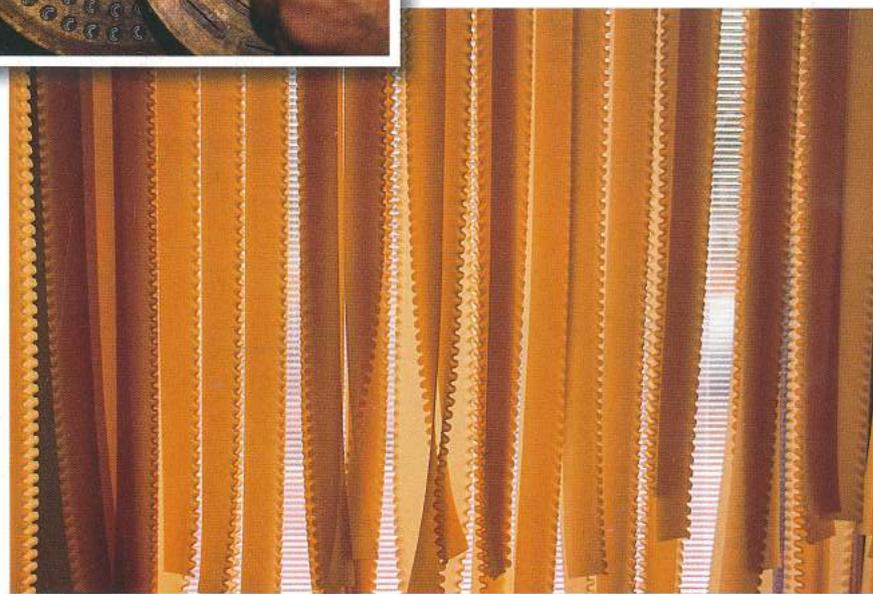
È florida, sana e fa bene all'umore. La pasta toscana, in barba all'aumento vertiginoso del prezzo del grano, pur essendo un prodotto di nicchia, si è imposta per qualità nel gradimento degli intenditori. È una tradizione antica la nostra, sapida dei profumi di una volta. Ogni borgo ha la sua sfoglia impastata a mano e tagliata come si deve, come le profumate lasagne "bastarde" della Lunigiana, miscelate con la bruna farina di castagne o il testarolo spugnoso di Luni, tanto ghiotto da farne infinite scorpiate, o i sugosi "strozzapreti" del Casentino che fanno a gara con i "pici" senesi, fino all'informe "straccio" di San Lorenzo, reliquia delle feste agostane. Per non parlare della pasta ripiena che in ogni cantone si forgia a modo proprio, come il tortello del Melo di Cutigliano, piccolo e gustoso, o il languido maremmano che si scioglie in bocca, fino al mugellano rigonfio di patate aglio e prezemolo, tutte ricette gravide di storia agricola e di contingenza domestica.

SUCCESSI INTERNAZIONALI

Forti dell'esperienza delle massaie, i nostri pastai, negli anni, hanno dovuto accordare tradizione ed economia, buona tavola e produttività, dando vita ad un successo internazionale. Primi fra tutti l'*Azienda agricola San Cristoforo* di Gambassi Terme dove Franco Pedrini da 16 anni ha reintrodotta il grano del Senatore Cappelli, un'antica varietà vigorosa e geneticamente non modificata con la quale plasma, nella piccola impresa familiare, 100 quintali all'anno di pasta bio-



Giovanni Fabbri con i suoi "stracci" di San Lorenzo e, a sinistra, alcune trafile in bronzo per dare forma alla pasta.





Le tipiche confezioni gialle della Pasta Martelli di Lari, e, a destra, Alessandro Tagliagambe del Pastificio Caponi di Pontedera. In basso, due confezioni di pasta di semola di grano duro del Pastificio Morelli. Nella pagina accanto, dall'alto in senso orario: pasta La Tosca e la Toscanina di Toscana cereali; fettuccine e preparazione dei tortelli del mugellano Pastificio San Lorenzo, di cui si vedono anche - in basso - le esperte lavoranti.

logica e biodinamica. Sul poggio al Bretto ha organizzato tutto il ciclo produttivo: dalla farina macinata dal mulino di famiglia, alla lavorazione della pasta, fino all'essiccazione e al confezionamento, un vero esempio di produttività e di qualità certificata. Qualità e tradizione che prosperano anche nel Chianti grazie a *Giovanni Fabbri*, quarto discendente di mastri pastai, che con i suoi 1500 quintali all'anno, promulga le conoscenze tramandate dai progenitori, i quali, già alla fine del '700, detenevano un operoso mulino a Cintoia. Oggi, Giovanni privilegia i grani toscani fra i quali il Cappella del Chianti dell'azienda Marinai, grazie al quale stila i profumati "stracci toscani" fiore all'occhiello del pastificio, trafilati a bronzo ed essiccati a basse temperature, come le "pappardelle di San Lorenzo" e gli spaghetti, delizie apprezzate dagli chef di fama internazionale.

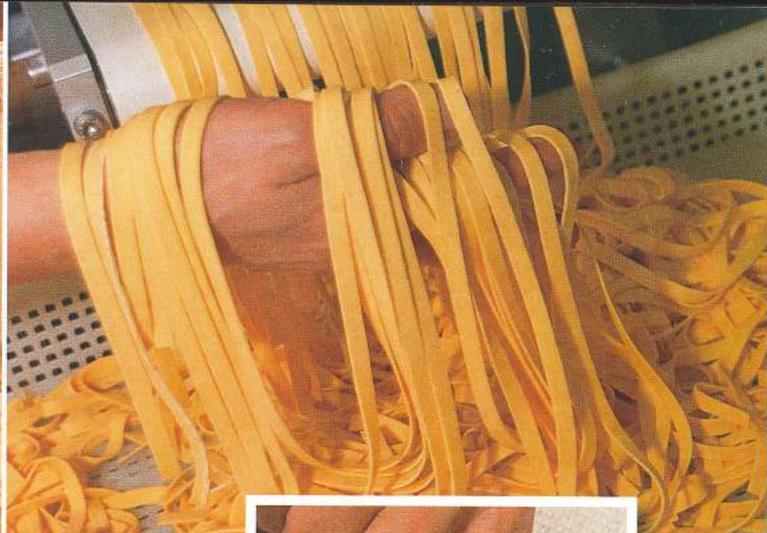
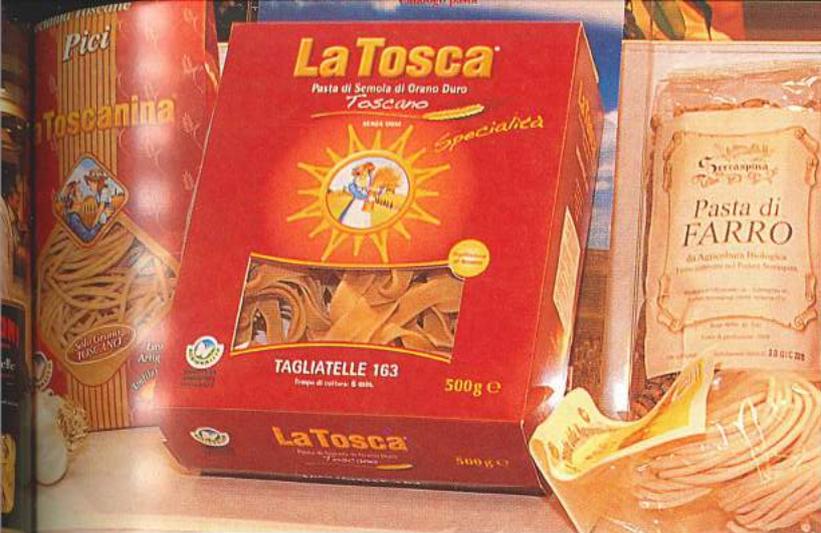
LARI E PONTEDERA

Ma se di pasta fatta "in famiglia" si parla, la *Martelli* (quella dalla busta gialla per intenderci) è il top dei top. "Siamo il più piccolo pastificio d'Italia" confida Dino Martelli, contitolare del laboratorio con il fratello Mario, che con i suoi 3 mila quintali all'anno, tanti quanti ne fa la Barilla in 4 ore, produce la pasta degli intenditori. È a Lari, nelle colline pisane, che dal 1926 la famiglia Martelli impasta. Oggi sono in sette, tutti appartenenti alla famiglia. L'ultima sfida? "Stiamo collaborando con l'Università di Pisa per trovare la giusta varietà di grani di Lari - conclude Dino - con i quali vorremmo produrre la pasta tutta di casa nostra". Così, come a Lari, la testardaggine dei pisani si insinua anche nei mastri pastai di Pontedera, tanto che dal 1953 al *Pastificio Caponi* ne hanno provate di tutte: dalla pasta fresca, alla secca, alla pasta all'uovo, fino ad arrivare ad oggi, con i fratelli Andrea e Alessandro Tagliagambe, che hanno privilegiato la lavorazione fatta a mano, perfezionando la pasta secca di qualità, monitorando il prodotto dalla nascita fino al confezionamento.

ESPORTANO IN 25 PAESI

Di successo in successo, c'è chi con un "germe" ha trovato l'America: sono i fratelli Antonio, Marco e Lucia Morelli dell'*Antico Pastificio Toscano Morelli*, già alla quinta generazione di pastai. Con le vecchie tecniche artigianali, sono riusciti a coniugare tradizione pastaia con salute e gusto. Infatti, con un antico procedimento (segreto), riescono a reintrodurre, nella pasta lavorata, il germe di grano perduto dal chicco al momento della macinazione, così da rendere alla sfoglia più gusto e nutrimento. Una produzione d'altissimo livello che





ha consentito all'azienda di esportare in ben 25 Paesi dei cinque continenti. Ma se si parla di cereali di qualità, in Toscana, abbiamo un esempio in continua espansione: è la **Toscana Cereali**, un'associazione di produttori che si è messa in testa un'idea rivoluzionaria, cioè utilizzare solo grani toscani (senza ogm), per forgiare la pasta di casa nostra.

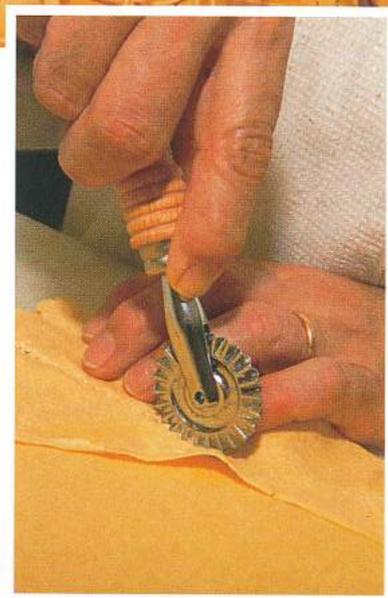
Così con ben 21 cooperative agricole e 310 aziende, la Toscana Cereali sforna, all'anno, 15 mila quintali di Pasta La Tosca e 1000 quintali tra Pasta Maremma e Toscanina, il tutto utilizzando cereali delle coltivazioni di Maremma, della Val d'Orcia, delle crete senesi, delle colline pisane e delle livornesi. Pasta lavorata dal **Pastificio Mennucci** di Lucca, un'antica e gloriosa industria ora specializzata nella lavorazione per terzi.

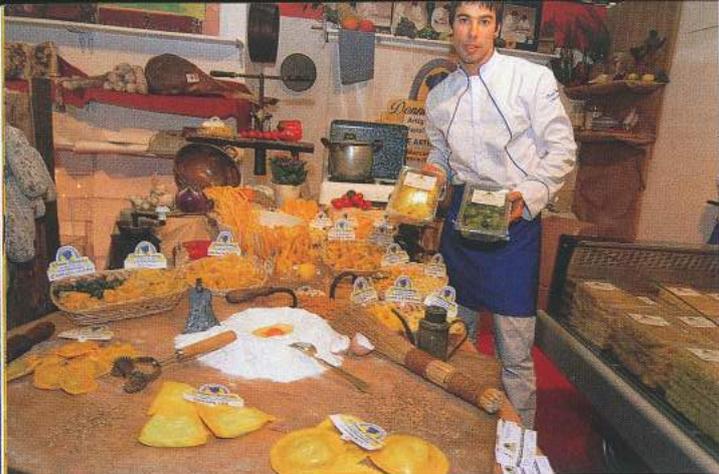
L'azienda, ancora oggi detenuta dalla

famiglia Mennucci, spazia dalla pasta biologica alla biodinamica fino ai prodotti *glutine free* per celiaci dei quali è leader nel mondo. Tra le creazioni di nicchia anche la pasta certificata Kosher, produzione eseguita sin dalla fonte alla presenza di responsabili israeliani.

PASTA FRESCA IN MUGELLO

Se nella pasta secca siamo eccellenti nella pasta fresca abbiamo le nostre punte di diamante. Infatti nel cuore del Mugello Elisabetta Piovaneli è riuscita a dare vita, in soli 7 anni di attività, al **Pastificio San Lorenzo**, un laboratorio artigianale che serve, oltre ai clienti abituali, l'Unicoop di Firenze





Simone Rossi - figlio di Stefano Rossi, titolare del Pastificio Donna Eleonora - nel suo stand all'ultima edizione del Salone del Gusto di Torino.

lano ancora oggi fatto a mano dalle lavoranti del laboratorio, ricco di ripieno miscelato con patata bianca locale, parmigiano, aglio, pomodoro e aromatiche spezie.

Tra gli innumerevoli laboratori artigianali di pasta fresca, da non dimenticare il pastificio *Donna Eleonora* di Anghiari tenuto dalla famiglia Tavernelli, mastri pastai dal 1880, che nella Valtiberina tra mattarelli e uova fresche, ancora oggi ripropongono le tradizionali paste imbottite con ripieni di carni rosolate, verdure saporite e erbe fresche, un vero tripudio di sensi.

I PASTIFICI

- **Azienda agricola San Cristoforo**
Via Montignoso, 13, Gambassi Terme (Fi).
Tel.: 0571/678022

- **Pastificio Artigiano Fabbri**
Piazza Emilio Landi, 17, Strada in Chianti (Fi).
Tel.: 055/838013

- **Pastificio tradizionale famiglia Martelli**
Lari (Pisa) Tel.: 0587/6842.38

- **Pastificio San Lorenzo**
Via Guglielmo Marconi, 21, Borgo San Lorenzo (Fi). Tel.: 055/8455260

- **Donna Eleonora**
Via Marconi, 34, Anghiari. Tel.: 0575/789959

- **Pastificio Caponi**
Via Verdi, 16, Pontedera (Pisa). Tel.: 0587/52532

- **Antico Pastificio Toscano Morelli**
Via San Francesco, 8, San Romano (Pisa).
Tel.: 0571/450556

- **Toscana Cereali**
Viale Europa 1, Due Ponti (Si).
Tel.: 0577/281069

- **Pastificio Mennucci**
Via E. Balestreri, Ponte a Moriano (Lu).
Tel.: 0583/40521

- **Pastificio Fabianelli**
Via Sant'Antonino 107, Castiglion Fiorentino, (Ar). Tel.: 0575/65601

e tutte le mense scolastiche del Mugello. I prodotti? Dai cappelletti, alle tagliatelle fino ai cannelloni, il tutto nel rispetto delle vecchie ricette contadine. Il più richiesto? Il tortellone mugel-

FABIANELLI: DA AREZZO NEL MONDO ANDATA E RITORNO

Intraprendenti, testardi e pieni di risorse i componenti della famiglia Fabianelli non si sono fatti intimidire dalle difficoltà del mercato internazionale e nella migliore tradizione toscana hanno rilanciato la produzione di famiglia mirando al commercio estero.

Solo per il settore export, e anche grazie al marchio *Pasta Toscana*, un prodotto d'eccellenza per il quale si utilizza la trafilatura in bronzo e i grani del territorio, negli ultimi anni raggiungono il 50 per cento dell'esportazioni, arrivando ad essere leader indiscusso nella vendita della pasta italiana negli Stati Uniti, Canada e Arabia Saudita. Così da Castiglion Fiorentino - dove dal 1860 insieme alla Buitoni di Sansepolcro e alla Maltagliati di Montecatini, sono stati tra i primi ad industrializzare il settore - in un secolo e mezzo di attività raggiungono, nel 2007, i 12 miliardi d'euro di fatturato.

Con ventimila quintali di prodotto sfornato dagli stabilimenti di famiglia, i tre marchi dell'azienda, Fabianelli, Maltagliati e Pasta Toscana, prosperano e per il 2009 rilanciano anche sul mercato italiano. Dal prossimo anno infatti verrà commercializzata anche nel nostro paese la Pasta Toscana integrale arricchita con omega 3, un brand che negli Stati Uniti è già un successo.



Sui tre pacchetti di pasta, i diversi marchi commercializzati dall'azienda Fabianelli di Castiglion Fiorentino, particolarmente lanciata sul mercato estero.