

## Pasta a sorpresa

Strada in Chianti (Firenze)

Cari Patrizio e Syusy,

Come vi dicevo nell'ultima lettera, i toscani non amano la pasta quanto gli altri italiani e non hanno formati tradizionali regionali. Ma ci sono le eccezioni. Una è data dai pici senesi, che sono lunghissimi spaghetti fatti a mano. Si mangiano ancora freschi e conditi con pane raffermo sbriciolato e tostato o con l'aglione, un sugo fatto con pomodoro, rigatino (la pancetta locale) e abbondante aglio. L'altra eccezione è data dalle pappardelle aretine, larghe tagliatelle di farina e uovo, di solito servite "sulla lepre", cioè con un intingolo ottenuto da uno stracotto di lepre o anche di coniglio.

Un'altra eccezione l'ho trovata qui nel Chianti, dove mi sono imbattuto in un intero pastificio storico risalente al 1893. Una vera cattedrale nel deserto della pasta.

"Mio nonno era fissato con la pasta" mi ha detto l'attuale proprietario Giovanni Fabbri, nipote dell'omonimo fondatore "E ha aperto il pastificio in un'epoca in cui il grano era coltivato in grande quantità qui nel Chianti. Era il terzo pilastro dell'economia chiantigiana assieme alla vite e all'olivo. Poi, come è facile immaginare, la vite ha avuto il sopravvento".

La pasta di Giovanni Fabbri è fatta con metodo interamente artigianale, con semola di ot-

 **Pici  
senesi**

 **Pappardelle  
sulla lepre**



**Giovanni Fabbri mi mostra la trafila in bronzo per gli spaghetti. Dietro a lui, decine di trafile per gli altri formati**

## Finocchiona

 tima qualità ricavata da grani selezionati e lavorata con trafile in bronzo. È essiccata lentamente a bassa temperatura. Difatti è chiara, come tutte le paste artigianali e non giallognola come le industriali.

### Finocchiona

Nella zona del Chianti sono prodotte le migliori finocchione chiamate anche sbriciolone. Sono grossi salami fatti con il 50% di carne magra provenienti dalla spalla del suino e il 50% di grasso duro di guanciale. Carne e grasso vengono macinati a grana media. L'impasto ottenuto è conciato con sale e condito con pepe in grani, semi di finocchio, aglio e vino. Poi è insaccato in un budello naturale, di solito la bondeana, e legato a maglia fitta. Trovate la finocchiona in tutte le salumerie del Chianti.

I formati sono quelli tradizionali italiani, più un interessante "Giglio di Firenze" proposto anche in versione aromatizzata allo zafferano toscano.

Vostro  
Martino



**La pasta artigianale Fabbri**

## Post Scriptum

L'indirizzo del Pastaio Fabbri è:  
**Pastificio Artigiano Fabbri**  
Piazza Enrico Landi, 7  
50027 Strada in Chianti (Fi)  
Tel. 055 858013  
Fax 055 858413  
<http://www.pastafabbri.it/>

Per mangiare vi segnalo l'osteria "Da Paglietta" Si mangia: Ribollita, trippa in umido, ossibuchi alla fiorentina, lampredotto in salsa verde, rosticciana con i porri. L'indirizzo è:  
**Da Paglietta**  
Via Lavagnini, 14 - Loc. San Polo  
50022 Greve in Chianti  
Tel. 055 855443