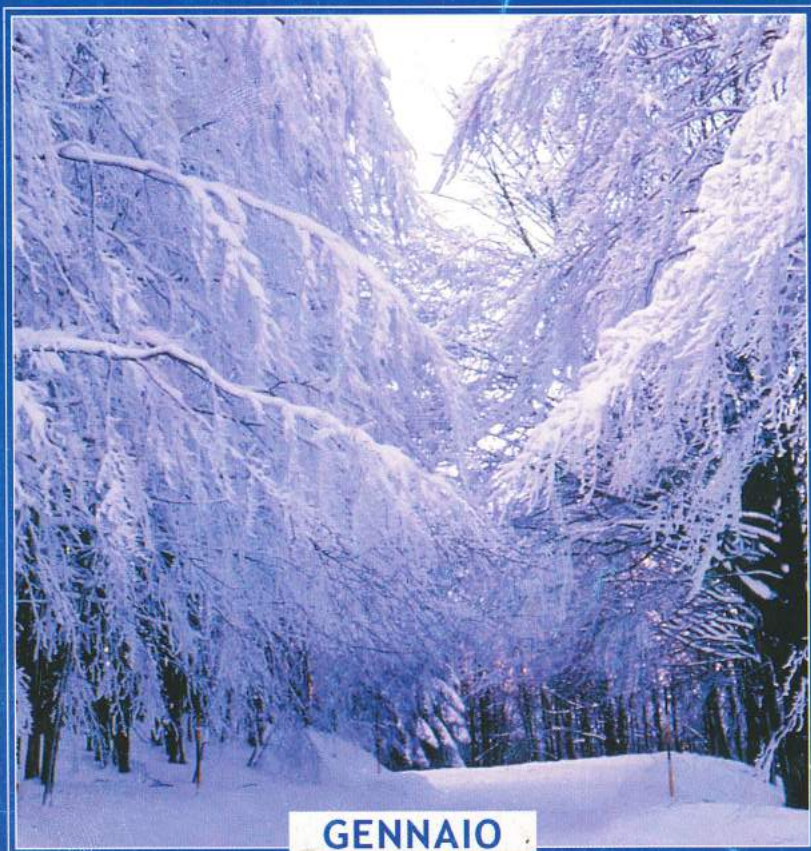


SIENADOVE

culture - places - shopping - food and beverages: the do-it-yourself guidebook



GENNAIO

Neve: tutti i segreti dell'Amiata

Snowtime: all the secrets of the Amiata mountain

Schneesaison: die Geheimnisse des Amiatas

Sulle Crete in mountain bike

On the Crete hills by mountain bike

Per Mountain Bike auf die Crete Hügel



La pasta del centenario

Paolo Maccherini

Voluta dal Consorzio Agrario con i grani duri delle colline senesi

E' la pasta dei cento anni, c'è scritto sull'etichetta; i cento anni sono quelli del Consorzio Agrario Provinciale di Siena che sotto la presidenza di Francesco Moffa e la spinta innovativa del direttore Pietro Pagliuca e di appassionati collaboratori sta diversificando strutture, servizi e attività.

La storia della pasta dei cento anni è breve: la spiega Alessandro Pannacci, il public relation man del Consorzio Agrario. La pasta "dei cento anni" (ormai la defi-

nizione non gliela toglie più nessuno; possiamo vantarcene del copyright?), nasce come test, progetto sperimentale in nome della tracciabilità. Già, tutti parlano di tracciabilità, bella parola ma cosa vuol dire? Il Consorzio Agrario senese - spiegarla Pannacci - la mette in pratica. Si tratta di una tracciabilità della filiera corta: dai campi senesi dove si produce e nasce un grano duro di altissimo livello qualitativo, direttamente al produttore per finire subito (come pastasciutta) sul tavolo

dei consumatori. Ecco la filiera: il Consorzio Agrario provinciale ritira il grano dai cerealicoltori senesi e anche aretini; una parte di questo prodotto è conferita a un pastificio artigianale, per la cronaca il pastificio Fabbri di Greve in Chianti che produce pasta con metodi antichi e tradizionali, quelli che hanno reso famoso lo spaghetti nel mondo, primo testimonial dell'italian food. Pasta fatta con le trafille in bronzo: lo spaghetti, ma anche il maccheroncino, la tagliatella,

ecc. Esce leggermente grezzo, una vera prelibatezza, dicono i santoni del mangiare-bere perché adatto, adattissimo a "tenere il sugo" di carne, al pomodoro, alle verdure. La pasta dei cento anni è già disponibile nei negozi del Consorzio Agrario Provinciale e in altri punti vendita. Bel colpo la tracciabilità della filiera corta, garantisce un prodotto quasi fatto in casa dal grano duro autoctono, porta in tavola il sapore casalingo, insomma uno spaghetti doc.

Un bel colpo promozionale per questo organismo, il Consorzio Agrario provinciale di Siena, che rappresenta la più grossa struttura agroalimentare a livello regionale, leader nel campo ceccarico anche per un bacino produttivo straordinario quale quelli rappresentati dalla Val d'Orcia per il grano duro e la Val di Chiana per mais, girasole e altri prodotti. La Pasta dei cent'anni è un fiore all'occhiello in questo anno che, appunto si festeggia un secolo di vita del Consorzio Agrario

Provinciale e che ha già visto alcuni eventi speciali: l'inaugurazione dei nuovi complessi a Sinalunga e Colle Val d'Elsa e la celebrazione ufficiale dei 100 anni del 15 dicembre con il convegno "Dalla civiltà contadina alla gestione dell'impresa". Nel corso del convegno è stato presentato il volume edito dal Mulino "L'organizzazione economica e politica dell'agricoltura del XX secolo. Cent'anni di storia del Consorzio Agrario di Siena" realizzato da Fabio Bertini. Da leggere.

The hundred-years-old pasta

Made by the Consorzio Agrario promotes with the hard grain from the Senese hills

It is the "one hundred years old pasta" - this is what is written on the label ; the hundred years refers to the age of the Consorzio Agrario Provinciale di Siena, which, under the presidency of Francesco Moffa and the initiative and drive of its director Pietro Pagliuca and supported by its enthusiastic collaborators, is in the process of diversifying its facilities, services and activities.

The history of the one hundred old pasta is brief : According to the Public Relations Officer of the Consorzio Agrario, Alessandro Pannacci the "one hundred years " (a definition which stuck and has almost become a copyright ?) came about because of an experiment which was given that name.

Everyone uses this label because it is concise and definitive, especially because, in Siena a hard grain wheat of the highest quality is produced and comes directly from the producer and promptly finishes up on the table (as pasta), ready for consumption. This is how it all happens: the Senese grain producers and farmers with small holdings deliver directly to the Provincial Consorzio Agrario; a part of this product is then supplied to the local bakers, for example, Fabbri di Greve in Chianti who produces pasta using traditional and old established methods and who have made their spaghetti world famous and are bakers of international repute. Pasta made and processed include spaghetti, as well as thin macaroni, tagliatelli etc.

It comes out lightly textured and is an ideal product, so say the gourmets of food and wine, because, not only is it suitable when served with meat, tomatoes or vegetables but it "blends well with the sauce". The one hundred year old pasta can be purchased in the shops of the Consorzio Agrario Provinciale and many other outlets. The

wheat, through to the Val di Chiana which specialises in maize and other products, including sunflower seed. The hundred year old pasta is the top of the range and this year the Consorzio Agrario of the Province is celebrating its hundredth anniversary during which period it witnessed various events which included the inauguration of the new Consorzium



La lavorazione della pasta. Sopra, al centro il proprietario del pastificio Fabbri



Production of the pasta, above in the middle the owner of the bakery, Fabbri

Die Nudelherstellung. Oben in der Mitte der Eigentümer des Geschäfts, Fabbri

whole procedure from supplier to consumer is immediate and guarantees a product which is almost homemade using local hard grained flour and brings with it a homemade flavour of the highest quality.

It is a good selling point for this organization because the Consorzio Agrario of the Province of Siena is the largest agricultural organization at regional level and leads the field as a supplier of grain and has specialised in producing outstanding products, both from the Val D'Orcia, an area producing a very hard grain

buildings at Sinalunga and Colle Val d'Elsa. The official celebration of these hundred years took place on 15th December with a convention under the title of "The life of the small farmer and the management of the farming companies". During the convention a new book written by Fabio Bertini and published by Mulino was presented, entitled "The Economic and Political Organization of Agriculture during the 20th Century. The hundred Years of History of the Consorzio Agrario di Siena". It's well worth reading .



Alcuni prodotti del pastificio Fabbri per il Consorzio Agrario di Siena

Some products of the bakery Fabbri made for the Consorzio Agrario

Einige Produkte Fabbri, die für das Consortium hergestellt worden

Die 100-jährige Pasta

Vom Konsortium mit Hartweizen aus den Hügeln Sienashergestellt

Auf dem Etikett steht: „das ist die hundert-jährige Pasta“, die hundert Jahre beziehen sich auf das Landwirtschaftskonsortium der Provinz Siena, das unter der Leitung des Präsidenten Francesco Moffa und den Innovationen von Direktor Pietro Pagliuca und seinen engagierten Mitarbeitern seine Strukturen, Dienstleistungen und Aktivitäten vergrößert hat. Die Geschichte der hundertjährigen Pasta ist schnell erzählt, sagt uns Alessandro Pannacci, Verantwortlicher für die Öffentlichkeitsarbeit beim Konsortium. Die hundertjährige Pasta (diese Definition nimmt ihnen jetzt niemand mehr weg, vielleicht könnten wir uns das Copyright sichern?) ist als eine Art Test entstanden, als experimentelles Projekt um die Herkunft der Produkte klar nachzuvollziehen. Alle sprechen von dieser „Herkunftsprüfung“, ein schönes Wort, aber was genau bedeutet es? Laut Pannacci setzt das senesische Landwirtschaftskonsortium es in die Praxis um. Es handelt sich hierbei um eine Herkunftsnachweis des ganz kurzen Weges: Hartweizen höchster Qualität wird in den senesischen Feldern angepflanzt und geerntet und kommt dann direkt zur Verarbeitung, um danach sofort (als Nudeln) auf dem Tisch der Konsumenten zu landen. Noch mal zum Herkunftsweg: das Landwirtschaftskonsortium der Provinz bezieht den Hartweizen von Getreidebauern aus Siena und Arezzo, ein Teil der Ware geht direkt an einen traditionellen Nudelhersteller, in diesem Fall handelt es sich um den Laden Fabbri in Greve in Chianti, wo die Nudeln noch nach alten traditionellen Rezepten hergestellt werden, das hat z.B. die Spaghetti als erstes Zeugnis der italienischen Küche in der ganzen Welt berühmt gemacht. Die Nudeln werden mit einer Bronzepresse hergestellt, das gilt für Spaghettis, Makkeronis,

Tagliatelle etc. Die Konsistenz der Nudel ist relativ grob, was laut den Nudel-Liebhauern köstlich ist, denn so kann der Hartweizen die Soße (sei es Fleisch-, Tomaten- oder Gemüsesoße) am besten absorbieren.

Man kann die hundertjährige Pasta bereits im Geschäft des Landwirtschaftskonsortium und in einigen anderen Verkaufsstellen erwerben. Das Prinzip des kurzen Weges ist ein großer Erfolg, es garantiert ein fast hausgemachtes Produkt aus altbewährtem Hartweizen, so dass man dann am Tisch den Geschmack der Nudeln nach Hausmannsart kosten kann, oder besser gesagt: Spaghetti vom Feinsten.

Es ist auch ein großer Promotions-Erfolg für das Landwirtschaftskonsortium der Provinz Siena, das übrigens in der Region die größte Einrichtung für landwirtschaftliche Erzeugnisse ist, es ist auch in der Getreideproduktion führend. Die Produktionsgebiete sind weitreichend - vom Hartweizen im Orcia-Tal bis hin zum Mais, Sonnenblumen und anderen Produkten im Chiana-Tal.

Die hundertjährige Pasta ist bildlich gesprochen eine Blume im Knopfloch dieser Hundert-Jahr-Feier des Konsortium. Im Rahmen dieses Jubiläums fanden bereits einige besondere Veranstaltungen statt: In Sinalunga und in Colle Val d'Elsa wurden neue Räume eingeweiht und am 15. Dezember wurde das Jubiläum offiziell mit einer Tagung unter dem Motto Von der Bauernkultur zur Unternehmensleitung begonnen. Während der Tagung wurde vom Mulino Verlag ein Buch mit dem Titel „Die wirtschaftliche und politische Organisation der Landwirtschaft im 20. Jahrhundert. Hundert Jahre Geschichte des Landwirtschaftskonsortium Siena“, vorgestellt, das Buch wurde von Fabio Bertini realisiert und ist wirklich lesenswert.