

# Pasta & Pastai

INFORMAZIONE PROFESSIONALE SPECIALIZZATA



**INGREDIENTI  
IN ETICHETTA  
COME INDICARLI**

**IGIENE E SANIFICAZIONE  
I DISINFETTANTI CHIMICI**

**TRACCIABILITÀ  
ARRIVANO LE SANZIONI**



## LA PASTA COME UNA VOLTA

Nella valle del Chianti ancora oggi si trova un antico pastificio le cui origini risalgono alla fine dell'Ottocento, il pastificio Fabbri

Lorenzo Pini

Più di altre, una scena può aiutarci a cogliere, se pur con approssimazione, se pur per difetto, il tratto che fa di Giovanni Fabbri un pastaio niente affatto comune.

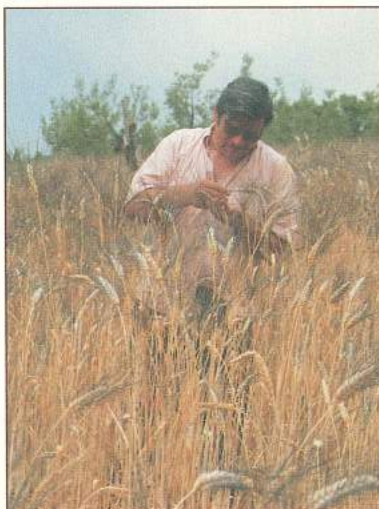
Dalla piazza di Strada in Chianti, dove ha sede il suo pastificio, ci conduce, su di una famigliare abitata alla polvere di strade bianche e dei più vari sfarinati, lungo il saliscendi sinuoso della regionale 222, fin oltre Greve, fin oltre Panzano, in un percorso che termina, dopo che l'asfalto è divenuto sterrato, passati bivi e crocicchi, filari d'uva e cipressi, nel biondo di un campo di grano: il suo grano.

Che in questa terra della val di Pesa, la "conca d'oro" del Chianti, ha lo stelo lungo e i baffi bruni del pregiato Cappelli.

«Ancora una decina di giorni», ci dice da qualche metro dentro il campo, osservando sul palmo le ancor umide cariossidi tolte a una spiga tra le più grosse, sezionando tra i denti il chicco ambra del grano per scoprirne il grasso cuore più chiaro. La trebbiatura, qui come negli altri campi a Cappelli più a sud, in val d'Orcia, nel senese, cui Fabbri riserva le stesse amorevoli cure, dovrà attendere. Sperando che il cielo che minaccia acqua tenga.

«Una volta il grano, qui nel Chianti, era coltivato tra gli ulivi, proprio come in questi campi»; e la storia di campi, di grano, di ulivi, di pasta si fa, nelle infinite parole di Fabbri, marcatamente accentate al toscano, via via più ricca, fatta vivida dai ricordi di una vita, impreziosita da chiose da agronomo, da esperto pastaio.

Giovanni Fabbri vien fuori per quello che è: il depositario di un sa-



Sopra, Giovanni Fabbri in mezzo al suo grano. Sotto, i campi coltivati a Cappelli nella "conca d'oro" del Chianti



Fabbri mostra il funzionamento di un vecchio torchio in legno

pere antico, tramandato da diverse generazioni, legate dacché se ne ha memoria ai mestieri del grano.

Le cui remote origini - racconta Fabbri - sono testimoniate da un antico documento, risalente al lontano 1770, in cui nello stemma dei Fabbri, già gonfalonieri in età rinascimentale delle Leghe di Val di Cintoia e di Val di Rubbiana, compaiono inconfondibili, un po' come ora nel marchio aziendale, alcune spighe di grano.

È del 1787, invece, un atto che documenta l'esistenza di un molino dei Fabbri a Cintoia, piccolo abitato sulle colline attorno a Strada in Chianti e zona di vecchi molini, dove ancor oggi un gruppo di antiche abitazioni porta il nome "Case Fabbri".

Da queste alture un altro Fabbri, battezzato anch'esso Giovanni, omonimo, quindi, ed anche bisnonno del nostro (una foto dei primi del secolo, scampata al logorante passare degli anni, ne consegna un ritratto di un uomo d'un tempo, in giacca e corpetto, dallo sguardo fiero di sotto a uno scuro cappello, con tanto di baffi bianchi all'in giù), scese a Strada in Chianti, per comprarvi un terreno da mettere in testa alla moglie e sul quale trasferire l'attività varia di molitura, panificazione, pastificazione e rivendita di generi alimentari che un paio di anni prima aveva avviato, secondo la tradizione di famiglia, in quel di Cintoia. Era il 1895: a farci il conto, sono passati 111 anni. Agli inizi la forza motrice del cavallo, poi la rivoluzione dell'elettricità, che segna il passaggio alla «lavorazione igienica»





*I Fabbri di un tempo: da sinistra, Renzo, Giovanni e Livio.*



*I Fabbri di oggi: Giovanni, al centro, coi figli Lisa e Marco.*

(come si legge in una carta intestata degli anni Dieci).

Dopo il primo dei Giovanni fu la volta del figlio Livio, anch'egli, in foto, debitamente incappellato e coi baffi un po' meno all'in giù. Dopo di lui, la terza generazione dei Fabbri ha la brillantina al posto del cappello e il volto pulito di Renzo: segno dei tempi che passano, della moda che muta.

Poi, finalmente, Giovanni, che tra i muri del pastificio rivela d'esserci stato cullato, dalla mamma dentro a casse di legno, mentre il babbo e il nonno impastavano semola e acqua trasformandola in innumerevoli formati di pasta.

Il racconto di Fabbri continua coi piedi sotto ad una lunga tavola, gentilmente preparata da Katia, giovane donna che gestisce un agriturismo<sup>1</sup> da favola a due passi dai campi per il quale Fabbri fa pasta (commercializzata al marchio «La pasta del Chianti»), la stessa che abbiamo nel piatto, solamente accompagnata da un sottile filo di olio buono: il profumo che ne sale preannuncia al palato il sapore intenso, davvero buono, del grano.

Nel primo pomeriggio, con la pancia piena, torniamo, percorrendo a ritroso la strada del Chianti, al pastificio Fabbri, che ancora oggi, esattamente come nel 1895, incornicia la piazza del paese, piazza Landi. Solo il lato è cambiato: dove era l'antica sede ora è la casa dei Fabbri.

Entrando troviamo ancora disposti, giusto all'ingresso, nello spazio

lasciato libero dai bancali e dai sacchi di semola, l'uno in fila all'altro, alcuni antichi strumenti per fare la pasta (torchi e gramole in legno, setacci fini più o meno), esposti per l'occasione e in precedenza mostrati, appena giunti, avanti la visita ai campi, a noi e ad una coppia entusiasta di americani, unitasi a noi per vedere come la pasta vien fatta. Cui ha fatto seguito, subito dopo, la visita guidata attraverso le sale di lavorazione, con Fabbri che fa da Cicerone: da basso, stoccaggio (materie prime e prodotto finito) e confezionamento; al piano superiore, pressa, tunnel e celle di essiccazione; è in questo breve giro che abbiamo modo, accompagnati dall'espressione più attenta, dai più ammirati occhi dei turisti USA, di cogliere la regola numero due (la prima l'avremmo scoperta di lì a poco, vedendo Giovanni in mezzo al suo grano: selezionare con cura e maestria le materie prime migliori) per la pasta di Fabbri: essiccare len-



tissimamente (fino a 5 giorni per alcuni formati) ad una bassa temperatura, dove bassa vuol dire bassa davvero, mai oltre i 38 gradi centigradi: al nostro passaggio segna un rosso 33 il display del pannello del tunnel, ancora di quelli che non conoscono l'automazione, che bene lavorano se bene comandati, se a pigiare i bottoni è un pastaio che sa quel che fa.

Le altre macchine, poi, un tempo all'avanguardia, testimoniano, ancor oggi con l'incessante lavoro di ogni giorno, lo stato dell'arte di fare la pasta più o meno mezzo secolo fa: la pressa una Cantini con 48 anni di onorato servizio, la confezionatrice una Stiavelli del '68. Di tutte Fabbri ancora conserva i documenti di acquisto, che ci accompagnano fino al finire degli anni Sessanta.

Su tutti, uno ci colpisce. È tra i più antichi e risale all'inizio della nostra storia: è l'atto di compravendita del terreno in Strada in Chianti, in cui davvero stupisce scoprir definito «industriale» il primo dei Giovanni, a chiare lettere ed in bella grafia.

Perché quella che un tempo era industria, ora è invece, nelle mani del Giovanni di oggi, presidio orgoglioso e consapevole del far pasta artigiana.

Segno dei tempi che cambiano. Come la moda. Come i baffi dei Fabbri, che vengono e vanno.

#### NOTE

(1) Si tratta dell'agriturismo Tenuta di Cecione, in località Cecione, nel comune di Panzano (Firenze).