

L'INDIMENTICABILE PASTA DEL CHIANTI

Strada in Chianti (FI)

Di poche cose basta l'assaggio per capire. Una di queste è la pasta artigianale che Giovanni Fabbri produce nel pastificio storico di famiglia nato nel 1893 nella piccola piazza del paese di Strada in Chianti, tra le colline che hanno reso famosa La Toscana. Basta l'assaggio per capire perché la pasta che esce da qui ha un sapore pieno, ricco, solare, profuma di grano e fa capire perché l'Italia è diventata famosa per la sua pastasciutta. Sono sapori e profumi antichi, evocativi, irripetibili per l'industria e, onestamente, difficili anche per i pochi altri bravissimi pastifici artigianali che ancora per fortuna si trovano in giro per l'Italia. Ecco, questo va detto: chi ancora pastifica a bassa temperatura, ovvero aspetta il tempo giusto, che sono ore, giorni, perché la pasta sia seccata a dovere, compie comunque un gesto sovversivo, resiste all'industria

per la quale la pasta è pronta e asciugata in pochi minuti. Muore in questa lavorazione che invade i supermercati il cuore della pasta, in suo stesso motivo di esistere. In questo tutti i pastai sono nell'anima Sovversivi del Gusto. Ma tra le paste buone, tra quelle buonissime, quella di Giovanni Fabbri ha la magia dell'inarrivabile. Sarà l'aria, sarà l'acqua, sarà questo rumore di lavorazione che fa da sottofondo alla vita del paese e che ti rapisce come una cantilena che sa di buono... Sicuramente a fare la differenza, oltre alla lavorazione artigianale, alle trafile in bronzo, alla lentezza che rispetta i tempi dell'impasto, all'essiccazione ad una temperatura mai superiore ai 38°, c'è il grano duro utilizzato, scelto e selezionato con attenzione maniacale, proviene da un unico mulino, sempre quello, che lavora solo grani toscani e laziali. Andiamo a vederlo assieme a Giovanni Fabbri il grano del Novecento, il Senatore Cappelli, ormai abbandonato, coltivato e recuperato da pochi appassionati, primi tra tutti il pastificio Latini nelle Marche, altro importante pastificio artigianale italiano. Il grano duro varietà Senatore Cappelli di Giovanni Fabbri, rigorosamente **made in Chianti** si trova in un angolo di paradiso: in mezzo alle vigne della tenuta San Martino a Cecione di Renzo Marinai, produttore di vino di gran fama in quel di Panzano. Dal grano si torna nel pastificio dove la pasta si sente a mano perché ogni produzione è diversa, perché differenti sono le partite di grano: è l'industria che lo vorrebbe tutto uguale, dice Giovanni. E poi comincia a parlare dell'importanza del glutine, dei Fabbri che prima d'essere pastai erano mugnai, della tradizione della pastasciutta toscana... Della modernità, anche, dei rapporti con l'Università di Firenze, della fortuna che ha avuto negli anni Novanta di non aver tentato di diventare un piccolo pastificio industriale che sarebbe finito strozzato dai grandi... Grandi di dimensioni, perché quanto a statura culturale Giovanni Fabbri è un grande tra le sue farine, gli antichi attrezzi del pastificio e i libri, tanti, tecnici, approfonditi, scritti quando in Italia la pasta era l'alimento principe. Beh, lui li conosce, li cita, noi li guardiamo questi vecchi manuali della Hoepli, annuari di aggiornamento per pastifici, studi e ricerche... È una biblioteca che assomiglia a una favola e ha il sapore di un mondo perduto. Ecco cosa fa grande la pasta: l'amore per quel mondo. Lo si sente negli spettacolari Spaghettoni di semolato, come nelle tradizionali Pappardelle di San Lorenzo.

PASTIFICIO ARTIGIANO FABBRI
Piazza Emilio Landi, 18
50027 Strada in Chianti (FI)
Tel: 055 858013
www.pastafabbri.it
info@pastafabbri.it

