

# **(iN) Chiantisette**

Settimanale in edicola il venerdì • n. 11 • Euro 1,50

Venerdì 18 Marzo 2016



[www.inchiantisette.it](http://www.inchiantisette.it) • [redazione@inchiantisette.it](mailto:redazione@inchiantisette.it) • Tel. 055.8979357

**Inchiesta nel settore immobiliare. Vendite e affitti a San Casciano**

## **IL VALORE DELLE CASE NEL CHIANTI: TUTTI I PREZZI AL METRO QUADRO**

**Ecco come conviene muoversi in un periodo di crisi del mattone**



ALLE PAGINE 47 - 50

**Il Pastificio artigiano di Strada da quattro anni è partner e fornitore ufficiale della hospitality del team Yamaha**

## **Vale sceglie pasta Fabbri**

Presentazione del libro dedicato a Greve

## **Chiantisette inaugura la sede**



A PAGINA 41

L'ingresso della sede del giornale

**GREVE IN CHIANTI (pdb)** Il Pastificio artigiano Fabbri di Strada in Chianti è da ben quattro anni partner e fornitore ufficiale della hospitality del team Yamaha ed Lcr nel MotoGP, il che vuol dire che i campioni **Valentino Rossi**, **Jorge Lorenzo** e **Cal Crutchlow** con i loro staff durante l'itinerare a giro per il mondo delle gare del moto GP pasteggiano con questa eccellenza del Chianti.

Un bella soddisfazione per lo storico pastificio le cui origini risalgono al lontano 1893.



A PAGINA 43

Giovanni Fabbri con i figli Marco e Lisa del pastificio



VENERDÌ 18 MARZO 2016  
Sette

La storia della ditta risale al 1893. Oggi è un'eccellenza assoluta

# Valentino Rossi con il team Yamaha assapora la pasta Fabbri di Strada

GREVE IN CHIANTI (pdb) Il Pastificio Artigiano Fabbri di Strada in Chianti è da ben quattro anni partner e fornitore ufficiale della hospitality del team Yamaha ed Lcr nel MotoGP, il che vuol dire che i campioni **Valentino Rossi, Jorge Lorenzo e Cal Crutchlow** con i loro staff durante l'itinerare a giro per il mondo delle gare del moto GP pasteggiano con questa eccellenza del Chianti.

Un bella soddisfazione per lo storico pastificio le cui origini risalgono al lontano 1893.

«Siamo felicissimi quando, di anno in anno, Yamaha ed Lcr ci chiedono di rinnovare questa partnership data la altissima qualità dei nostri prodotti. Essere partner hospitality in MotoGP di queste squadre - spiega **Marco Fabbri**, che appartiene alla quinta generazione del pastificio - è una bella soddisfazione per noi. «La nostra è una piccola attività - spiega Marco - nel senso che la



produzione è molto limitata.

La mia famiglia è originaria di Cintoia e il pastificio fu aperto alla fine dell'Ottocento nella parte sinistra della piazza di Strada dove ci è rimasto fino al passaggio della guerra. Dopo ci siamo trasferiti dalla parte opposta della piazza. Quindi la

nostra produzione è sempre rimasta a Strada». Una grande passione sta alla base della produzione della pasta Fabbri ma anche una ricerca culturale non indifferente che li vede molto attenti anche alla selezione dei grani.

«La nostra produzione - con-

clude Marco - è caratterizzata da una conoscenza profonda del prodotto, abbinata a vecchi macchinari che ci tramandiamo insieme al pastificio. Grazie alla nostra disponibilità di stampi in bronzo trafiliamo circa 40 formati diversi ma possiamo arrivare ad un centinaio, ottenendo così un'ampia collezione di pasta, molta della quale può essere prodotta anche con semole e semolati diversi, oppure all'uovo. Ma in realtà il successo della nostra pasta è dovuto al segreto che ci viene tramandato per generazioni, cioè l'essiccazione naturale con il "Metodo Fabbri"; un'essiccazione a condizioni naturali con temperature che non superano mai i 38° in nessuna fase di produzione: questo porta a tempi, soltanto per l'essiccazione, che vanno dai 3 ai 6 giorni. In questo modo riusciamo a mantenere il glutine e gli amidi "vivi" al loro stato naturale facilitando così la dige-



**FELICI** Il titolare Giovanni Fabbri con i figli Marco e Lisi del pastificio che ha conquistato il team Yamaha di Valentino Rossi con la sua pasta d'eccellenza

ribilità. Questa caratteristica è stata la chiave per accendere molte collaborazioni con sportivi e nutrizionisti. L'esperienza accumulata per cinque generazioni ha reso il Pastificio Fabbri un'eccellenza assoluta del panorama della pastificazione. Siamo in grado di lavorare in-

fatti, anche grani antichi che non si trovano quasi più; per fare ciò collaboriamo con piccoli produttori e molitori, così da poter realizzare dei prodotti adatti ai soggetti intolleranti al glutine».