



**BLU BAR**  
TABACCHERIA

SuperEnalotto 10 LOTTO

Gratta Vinci BancaITB

BARBERINO VAL D'ELSA (FI)  
Via Pisana, 1 - Tel. 055 8068058

Settimanale in edicola il venerdì • n. 13 • Euro 1,50 • Venerdì 30 Marzo 2018

www.inchiantisette.it • redazione@inchiantisette.it • Tel. 055.0463654

Chiantisette - Reg. Tribunale di Firenze 5986/2015 - P.1. 20/03/2015 - Direttore responsabile Debora Pellegrinotti - Greve in Chianti 30/3/2018 - Editore: (IN)Toscana srl - Merate (LC) - Stampa: Litosud - Pessano con Bornago (MI) - Pubblicità: Publi(N) srl 055.0463654 - ISSN 2532-019X - Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) - art. 1 comma 1 - DCB LO - MI

**Dati complessivamente positivi. Il boom a Castelnuovo**

**Turismo in crescita  
Ma non è tutto oro  
quello che luccica**

Presenze in calo a Impruneta e Castellina

a pagina 3



Il Chianti resta una meta ambita

**Si torna a parlare dei festini hard di Monteriggioni**

**La bomba delle Iene  
scuote l'intera zona  
Riaperto il caso Rossi**

Lo strano suicidio del dipendente di Mps

alle pagine 4-5 MPS David Rossi, morto a 51 anni



**SAN CASCIANO** Sputi, umiliazioni fino ad arrivare a violenze fisiche. Denunciato uno studente sancascianese

# Disabile di 16 anni nel mirino dei bulli

San Casciano in Val di Pesa

**Il Giglio risorge:  
è suo il Carnevale  
Medievale 2018**

ALLE PAGINE 26-27-28-29



**SAN CASCIANO IN VAL DI PESA** (ces) E' di San Casciano uno dei due bulli che avevano preso di mira un ragazzo disabile di 16 anni. Sputi, umiliazioni fino ad arrivare a violenze fisiche, oltre a quelle psicologiche. A far scattare le indagini è stata una denuncia dei genitori della vittima nel giugno 2017. E' successo in una scuola di Scandicci. A scoperciare il vaso di Pandora i carabinieri che hanno raccolto le prove fino a ricostruire i fatti. E i fatti sono che il ragazzo, affetto da disturbo pervasivo dello sviluppo e un ritardo nel linguaggio, è stato costantemente deriso e bullizzato. I due sono stati denunciati.

A PAGINA 25

**GREVE IN CHIANTI** Si è chiusa con successo un'altra edizione della kermesse cittadina

## Enza e Gabriel trionfano al Festival Grevigiano

Greve - Impruneta  
Schianto al Falciani  
Miracolato 36enne,  
ristoratore grevigiano  
E' successo lunedì sera alle 20.30

A PAGINA 37

Barberino Val d'Elsa  
Aziende al top  
Cresciute del 15%  
nell'ultimo triennio  
Il 2017 è stato un anno positivo

A PAGINA 24

**GREVE IN CHIANTI** (ces) Sono due i vincitori del «Festival Grevigiano». **Enza Lombardi** e **Gabriel Ruocco**, rispettivamente con «Sally» e «Difendimi per sempre» hanno ottenuto il successo a pari merito. Per la categoria simpatia, invece, hanno trionfato la «Rosalibri band» e «Lo stato brado». «L'iniziativa ha messo in evidenza il forte senso di comunità», ha commentato il sindaco **Paolo Sottani**.



Enza Lombardi e Gabriel Ruocco

ALLE PAGINE 38-39-40-41

**SAN CASCIANO**  
Una Domenica delle Palme  
nel segno dell'integrazione



«I ragazzi di Lampedusa» con don Andrea Bigalli

A PAGINA 30

**DITUTTO**  
mercantino

I TUOI OGGETTI, I TUOI MOBILI, IL TUO  
DA NOI TUTTO QUELLO CHE NON

Via dei Manderi, 62 Campi  
Tel. 055.8961801 - Fax 055.8996800

APERTO SETTE  
Orario di apertura:

**DIPIU'**  
dell'usato

ABBIGLIAMENTO IN CONTO VENDITA  
USI DIVENTA DENARO CONTANTE

Bisenzio - San Donnino (FI)  
www.dituttodipiù.net mail: info@dituttodipiù.net

GIORNI SU SETTE  
9.30/13.00 - 15.30/19.30

pasta  
artigianale

**FABBRI**



Dal 1893

“metodo Fabbri”,  
l'essiccazione naturale

www.pastafabbri.it

STRADA IN CHIANTI (FI) Piazza Emilio Landi, 18 - Tel. 055 858013

# Esistevano già nel '700

## I Fabbri, artigiani della pasta e del gusto

### Tradizioni che fanno il giro del mondo

Storie di imprenditori nel Chianti fiorentino

## INTERVISTA a Giovanni Fabbri

**GREVE IN CHIANTI (mt)** Se la statua del seminatore che a Strada apre ai visitatori le porte del Chianti è il simbolo di una cultura contadina ormai quasi svanita e un omaggio al lavoro nei campi e al suo frutto principale, il grano, il pastificio artigianale Fabbri è sicuramente l'interprete più autentico di quel mondo.

Da cinque generazioni in piazza Emilio Landi si fa la pasta come agli inizi del '900: con una essiccazione lenta, dai tre ai sei giorni, e a temperature che non superano i 38 gradi. Ma soprattutto si scelgono i grani migliori, "figli" biologici, ovvero derivati da incroci naturali, del

panorama della pasta riconosciuta a livello internazionale.

Il mondo della pasta, secondo Giovanni Fabbri, è stato a lungo «sommerso» in quanto non c'è mai stata sufficiente attenzione alla provenienza del grano, alle problematiche delle intolleranze e alle modalità di lavorazione. «Adesso lo scenario sta cambiando - ha spiegato - ed il fatto che negli ultimi anni sia venuto fuori un interesse maggiore per il cibo in generale ha riaperto i riflettori anche sulla pasta. Ci stiamo, cioè, tutti rendendo conto che qualsiasi cosa che mangiamo può essere fatta in un modo o in un altro, che può far bene o

La scorsa settimana i Fabbri sono stati premiati nel Salone dei Cinquecento a Firenze nell'ambito della manifestazione «Dn@ artigiano», come una delle cento aziende fiorentine con una storia secolare



Senatore Cappelli, capostipite dei frumentari di alta qualità che hanno mantenuto negli anni importanti caratteristiche nutritive e di elevata digeribilità.

Una scelta difficile, ma vincente, quella di restare ancorati alla tradizione puntando tutto sulla qualità, che Giovanni Fabbri fece all'inizio degli anni '90 e che oggi rivendica con orgoglio.

«Con mio padre - ha raccontato - avevamo l'intenzione di lasciare Strada e spostarci per costruire un pastificio più grande, ma ci siamo resi conto velocemente che altre aziende simili alla nostra che avevano tentato questo percorso erano rimaste schiacciate dai grandi gruppi industriali e molte avevano chiuso».

La conoscenza profonda del prodotto e l'esperienza accumulata in oltre un secolo di attività sono il valore aggiunto che ha fatto del pastificio Fabbri un'eccellenza nel

male».

E parlare di pasta, ha detto Fabbri, significa soprattutto metterla al centro la materia prima. «Finora non si è mai parlato di grano, così come fino a qualche anno fa non si poneva molta attenzione all'uva o alle olive, alle loro origini e modalità di coltivazione. Il nostro contributo ed il nostro lavoro vanno proprio in questa direzione».

#### Tradizione, ricerca e salute

Un percorso di ricerca che recentemente è stato formalizzato anche in un "Pif", un "progetto integrato di filiera" che Fabbri ha elaborato assieme ad altri soggetti - tra cui l'Università degli Studi di Firenze, il Consorzio Agrario di Siena, Coagri di Grosseto, il Consorzio Pastasciano - presentato alla Regione Toscana con l'obiettivo di arrivare presto al ri-



conoscimento di una varietà di grano che è l'evoluzione dei grani duri antichi (chiamato non a caso "Evoldur"), selezionati fra quelli con le migliori caratteristiche nutracutiche oltre a quelle produttive.

«Ci sono due fattori responsabili di intolleranze nel nostro organismo - ha spiegato Fabbri - il primo è determinato dal tipo di grano che si utilizza, il secondo è dato dalle temperature di essiccazione (temperature elevate vengono utilizzate per ridurre i tempi di essiccazione). Con la temperatura che non supera i 38°C, il processo di essiccazione può durare da tre a sei giorni, dipende dal tipo di pasta e dall'andamento climatico».

Nella sede di piazza Landi, Giovanni Fabbri ha aperto un piccolo museo in cui si trovano macchine del passato come torchi e sfogliatrici in vari materiali, dal legno all'alluminio, libri e antichi documenti. Non solo cimeli, ma testimonianze vive di una storia che vuole essere soprattutto il simbolo di una nuova cultura del cibo. «Sono in contatto con nutrizionisti ed esperti del settore - ha aggiunto - e cerco di trasmettere questa conoscenza alle persone che vengono qui in visita, raccontando non solo

cune sostanze tossiche come la furusina».

#### Una storia lunga tre secoli

In documenti del '700 già si trovano riferimenti ai Fabbri come "portabandiera" (un ruolo paragonabile a quello del sindaco odierno) della Lega di Cintoia e nello stemma il nome della famiglia è accanto ad un fascio di grano e ad una martella.

La storia del pastificio inizia con Giovanni Fabbri, omonimo bisnonno dell'attuale proprietario, che grazie alla dote della moglie acquista nel 1895 un terreno in piazza Landi, all'angolo con la via Chiantigiana. Nel 1911 nasce il «Pastificio elettrico Giovanni Fabbri e Figli», ed è una curiosa coincidenza che oggi il bisnipote porti lo stesso nome e soprattutto abbia al suo fianco i figli, Lisa e Marco, che rappresentano la quinta generazione.

Proprio la scorsa settimana i Fabbri sono stati premiati nel Salone dei Cinquecento a Firenze nell'ambito della manifestazione «Dn@ artigiano», promossa da Confartigianato, come una delle cento aziende fiorentine con una storia secolare tramandata di padre in figlio.

Il trasferimento nell'attuale sede è avvenuto negli anni '60, in locali che ospitavano le stalle adatte per ospitare i nuovi macchinari per la lavorazione della pasta. «In quegli anni - ha evidenziato Fabbri - in Toscana c'erano duecento pastifici artigiani, oggi ne sono rimasti un centinaio in tutta Italia».

Come si fa allora a resistere in un mercato dominato dalle grandi industrie e dalle multinazionali? «Alla base di tutto c'è la scelta della qualità, che noi abbiamo fatto fin dall'inizio. Ho sempre cercato il meglio del grano italiano, anche prima di collaborare con l'università, e oggi posso dire che grazie a questa impostazione mi sono ritagliato uno spazio. Nel mio caso ha funzionato e funziona molto il passaparola, che mi porta ad avere successo più

all'estero che qui a casa nostra».

#### Un'eccellenza del Chianti, "profeta" nel mondo

Il pastificio artigianale Fabbri è una vera eccellenza del territorio, sia da un punto di vista del prodotto che di modello imprenditoriale. Con una decina di dipendenti ed una produzione di circa dieci quintali al giorno, Giovanni, Lisa e Marco sono i depositari di un antico mestiere, quasi spodestato negli anni dalle logiche di un'industria che negli anni ha imposto le sue leggi. «Se non ho una materia prima ottima non faccio una buona pasta - ha detto Giovanni Fabbri riassumendo in questo breve "manifesto" tutto il suo lavoro. Mio nonno diceva sempre che non è importante la quantità ma la qualità del glutine, e questo è per me un aspetto fondamentale».

La pasta Fabbri è presente solo sugli scaffali di piccole botteghe del territorio e si trova soprattutto all'estero. È tra le più ricercate per la sua elevata digeribilità anche fra gli sportivi ed è presente sulle tavole di alcuni importanti team come Yamaha, Honda Lcr e Luna Rossa.

Chiediamo se questo mestiere possa trovare un nuovo sviluppo tra i giovani imprenditori. «Stanno nascendo tanti piccoli pastifici, ma la pasta è una brutta bestia. Finché si fa pasta fresca ci si fa bene, ma quella secca comporta costi molto alti per i macchinari e problematiche di carattere tecnico non indifferenti. Senza un'attrezzatura adeguata non è possibile fare questo lavoro, perché il processo di essiccazione richiede una serie di attenzioni e controlli, non è mai lo stesso, dipende dal tipo di frumento, dall'umidità dell'aria, dalla pressione atmosferica dalla quantità e qualità dell'acqua utilizzata e dal tipo di pasta; ogni fase deve essere controllata, per adeguare la velocità di evaporazione dell'acqua: è la cosa più complicata da fare e richiede molta esperienza e tanta passione».

Matteo Morandini

Giovanni Fabbri

**«Se non ho una materia prima ottima non faccio una buona pasta»**

la storia ma spiegando come il procedimento artigianale e l'essiccazione naturale consentono di mantenere intatte certe caratteristiche nutritive e di digeribilità. Inoltre, durante l'essiccazione della pasta a temperatura elevata si formano al-