

n° 8 Giugno 2013

Conficturnews

Periodico di Politica, Economia, Commercio e Turismo

I progetti integrati di filiera

Agricoltura, settore trainante per lo sviluppo della Toscana



Confictur

Consorzio Finanziaria Commercio e Turismo

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - 70% - Aut. GIPAVCI/F/13/2013



PASTIFICIO ARTIGIANO FABBRI,
A STRADA IN CHIANTI DALLA FINE DELL'OTTOCENTO



Dal cuore della Toscana, un secolo di tradizione

di Marco Nucci

La mangia l'equipaggio di Luna Rossa e se la portano dietro i piloti del MotoGP. La trovi sul Gambero Rosso e sulla patinatissima Vanity Fair. La vuole il buongustaio, ma piace anche alla modella, perchè non fa a cazzotti con la dieta. E' la pasta del Pastificio Fabbri, uno dei fiori all'occhiello della

gastronomia toscana. Le carte vincenti di questa azienda sono il rispetto della tradizione e la scelta delle «materie prime», tutte di altissima qualità. Pasta buona e altamente digeribile, fatta come si faceva una volta. Non ci credete? Fatevi un giro nella bottega di Strada in Chianti, troverete le stesse macchine che venivano usate negli anni Cinquanta e un ambiente in cui la genuinità è nell'aria: solo

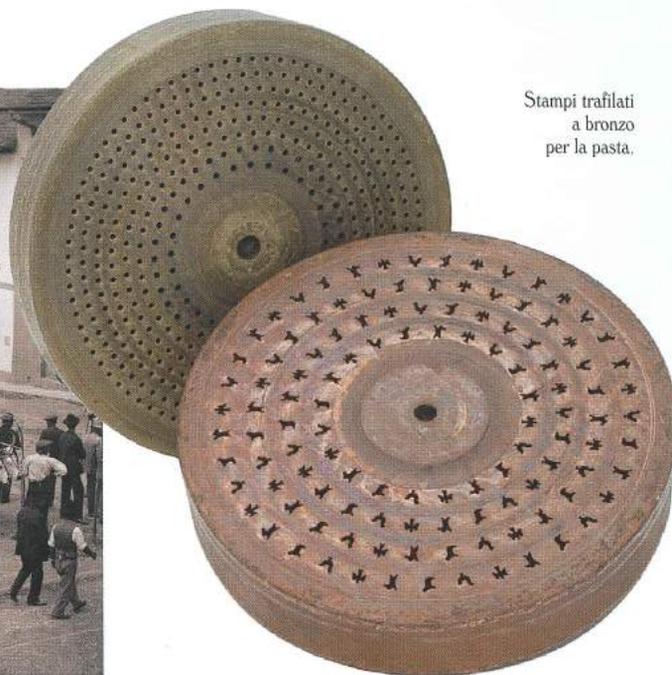
dieci quintali di pasta al giorno, essicata in apposite celle per un massimo di centoventi ore ad una temperatura di trentacinque gradi centigradi. Giovanni Fabbri, che rappresenta la quarta generazione dei pastai di Strada, racconta che il bisnonno venne fin qui da Cintoia alla fine dell'Ottocento per aprire il suo primo pastificio. Lavorazione a mano e a braccia finchè nel 1911

arrivò la corrente. Nel Dopoguerra il pastificio venne modernizzato, divenendo uno dei simboli della rinascita produttiva del Chianti, in un'epoca in cui la mezzadria stava declinando e l'industria stentava a decollare. Dopo il bisnonno Giovanni, il nonno Livio e il padre Renzo, ecco oggi un altro Giovanni Fabbri alla guida dell'azienda. Al suo fianco i figli Lisa e Marco che portano avanti questo lavoro

La Piazza del centro di Strada
in Chianti nel dopoguerra



Stampi trafilati
a bronzo
per la pasta.



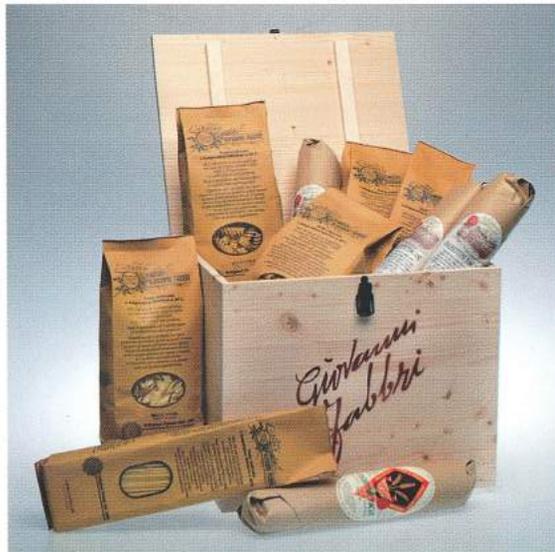
con la stessa passione dei loro avi. Il pastificio si serve di un piccolo indotto costituito da aziende locali, capaci di fornire prodotti monovarietali, come l'Azienda Agricola Marinai di San Martino a Cecione, vicino a Panzano in Chianti, che coltiva speciali varietà di grano con i metodi tradizionali. Generalmente questi grani vengono moliti dall'Antico Molino ad acqua Silvestri di Torgiano in Umbria, che produce semolato senza alterare la materia prima. La pasta Fabbri è impastata da decine di anni con la migliore semola di grano duro italiana, fornita praticamente da sempre dal Molino Borgioli a Calenzano, oppure con un semolato che possiede un quantitativo di fibre maggiore

rispetto alla semola ed un contenuto maggiore di sostanze nutritive. Il pastificio ha avviato da tempo anche una collaborazione con l'Università degli Studi di Firenze sul tema del rapporto tra pasta e salute, individuando nei metodi di lavorazione tradizionale, temperature sotto i 38° in tutte le fasi di lavorazione e nei grani antichi le migliori garanzie per la digeribilità e il sapore dei prodotti. Il Pastificio Fabbri esporta in Giappone, Canada, Usa e Australia nonché in tutti i paesi della Comunità Europea e limitrofi come la Russia. Non mancano le sponsorizzazioni e le attività di promozione. Oltre alla prestigiosa collaborazione con Luna

Rossa per l'American's Cup 2013 il pastificio è fornitore ufficiale del team Yamaha Moto GP e del team Lcr Honda MotoGP di Lucio Cecchinello; l'azienda ha supportato anche attività artistiche come "The paste Dance", una curiosa rassegna di maschere fatte di «pasta», che ha tenuto banco a Montefioralle la scorsa estate. L'azienda si occupa anche della confezione. Viene utilizzata una sorta di carta paglia di colore giallo, che ricorda i pacchi preparati dai bottegai di una volta. Anche i nomi dei prodotti sono improntati alla tradizione: le pappardelle San Lorenzo, gli spaghetti, lo «straccio» e i nastroni, solo per citarne alcuni. Il pastificio prepara

anche delle raffinate casse di legno con assortimenti dei migliori prodotti dell'azienda dando così la possibilità di assaggiare oltre che vari formati anche varie tipologie di semole e semolati. Consigliatissime per chi non vuol regalare sempre la solita, se pur intramontabile, bottiglia di vino ed avere la storia di una famiglia toscana da raccontare a cena oltre ad un prodotto fuori da ogni logica di mercato. «Gli artigiani, quelli con la A maiuscola, non hanno mai accettato per lucro personale di scendere a compromessi con la qualità. Non vedrete più la pasta nello stesso modo». Se lo dicono i Fabbri c'è da crederci...

www.pastafabbri.it



Giovanni e Marco Fabbri con il Team di Luna Rossa