

ANNO XII

62

ottobre 2007

# Pasta & Pastai

L'INFORMAZIONE PROFESSIONALE  
PER LA PASTA FRESCA E SECCA

**INTERVISTA A RANA:  
"SENZA QUALITÀ NON C'È FUTURO"**

**CARO PREZZI:  
INGIUSTIFICATO  
LO SCIOPERO DELLA PASTA**

**ETICHETTATURA  
LE NUOVE DISPOSIZIONI  
TRA CRITICHE E POLEMICHE**

**MATERIE PRIME  
IL GRANO RISCHIA IL BLACK OUT  
TUTTA COLPA DELLA PAC**

Tariffe R.O.C. Poste Italiane - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/04 n° 46) Art. 1 comma 1 DCB Bologna.  
In caso di mancato recapito inviare all'Ufficio CMP di Bologna per il ritiro e il mittente si impegna a pagare la dovuta tassa.

ISSN1824-9523



Edizioni Avenue media®  
Milano - Bologna

## “TRADIZIONE E QUALITÀ SONO LE CARTE VINCENTI”

Il Pastificio Fabbri, nel cuore del Chianti, da più di 100 anni produce pasta con processi artigianali e rifornisce ristoranti di mezzo mondo.

di Marco Ghelfi

A Strada in Chianti, nel cuore fiorentino del Chianti Classico, un piccolo laboratorio a conduzione familiare produce, da oltre un secolo, pasta con processo artigianale. È il Pastificio Fabbri, di cui abbiamo incontrato il titolare Giovanni.

**Partiamo, prima di tutto, da qualche notizia storica.**

**Come ha avuto inizio l'avventura del Pastificio Fabbri?**

“Tutto è cominciato nel 1893, anno in cui il mio bisnonno Giovanni - di cui porto il nome - iniziò il lavoro di pastaio nel centro di Strada in Chianti.

Due anni più tardi, nel 1895, comprò questo terreno affacciato sulla centrale piazza Landi. Partì così la sua attività di molitura, produzione di pane e pasta e rivendita di generi alimentari, che dava seguito ad una tradizione di famiglia avviata, in realtà, già oltre un secolo prima con alcuni molini di proprietà lungo il fiume Cintoia.

Per macinare il frumento, si sfruttava la forza dell'acqua, mentre la gramola per l'impasto di acqua e farina era azionata da un cavallo. Un lavoro lento e faticoso, che nel 1911 cambiò con l'arrivo della corrente elettrica.

Proprio a quell'anno, risale l'acquisto della prima pressa idraulica, che, come testimonia l'atto di compravendita che ancora conservo, fu pagata 6.740 lire.

Il pastificio assunse la dicitura “con lavorazione igienica”, perché non si



*Giovanni Fabbri alle prese con la sua pasta: l'azienda di famiglia, ereditata dal bisnonno, produce pasta con processo artigianale ormai da più di cento anni.*

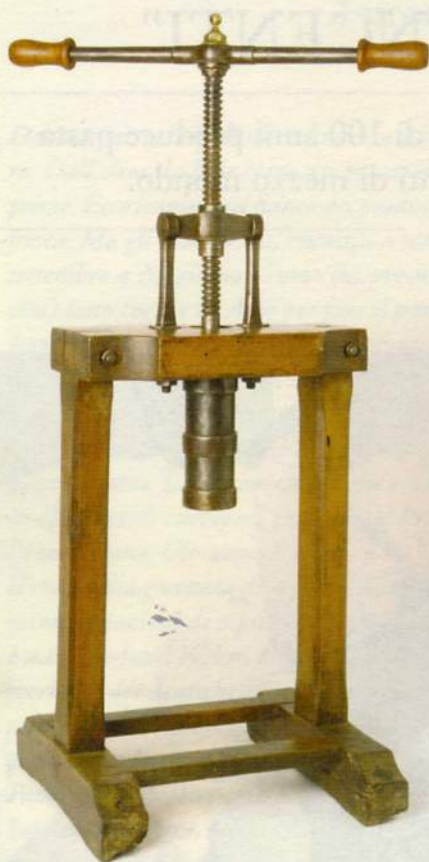
ricorreva più alla forza lavoro animale. Fu un'autentica rivoluzione, che permise di aumentare i quantitativi prodotti, senza però cambiare i metodi di lavorazione, rimasti ancora oggi quelli di allora.

La tradizione è la nostra forza: qualità e genuinità dei prodotti ci contraddistinguono da sempre”.

**Un artigiano della pasta in un territorio che, da sempre, è sinonimo di vino ed olio...**

“In effetti è così, anche se nei miei ricordi d'infanzia sono ben presenti le grandi distese di grano che ricoprivano queste colline.

Il grano, qui come altrove, rivestiva grande importanza nell'economia



Uno degli antichi torchi che Fabbri esporrà in un vero e proprio museo accanto al Pastificio.

dell'epoca. È a partire dagli anni Sessanta che molti campi furono convertiti in vigneti ed oliveti, attività che già si capivano essere ben più remunerative”.

**Quali sono i tratti essenziali del suo modo di concepire e svolgere questo lavoro?**

“Prima di tutto, cerco di mettere grande cura nella selezione delle materie prime - i grani duri - che devono garantire alla pasta caratteristiche qualitative importanti. Mi riferisco, in particolare, ai quantitativi di glutine in essi presenti, che conferiscono poi profumi, gusto e tenacità. Ciascuna varietà, così come gli altri prodotti dell'agricoltura, acquista sfumature differenti a seconda della zona in cui nasce, del clima, del terreno. È per questo che per produrre questa pasta, la

pasta del Chianti, ho scelto di servirmi esclusivamente da aziende locali.

Lavoro in prevalenza con miscele, anche se non mancano prodotti monovarietali, come ad esempio alcuni formati ottenuti da Senatore Cappelli, coltivato a Panzano in Chianti da Renzo Marinai. Da ultimo, ma non certo per importanza, la temperatura di lavorazione, che durante l'intero processo produttivo - fase di essiccazione compresa, che a volte raggiunge i cinque giorni - non faccio mai andare oltre i 38°”.

**In base a quella che è la sua esperienza sul campo, come crede sia recepita oggi la dimensione produttiva artigianale?**

“Ho notato, specie negli ultimi anni, un aumento di interesse da parte del consumatore verso questi tipi di prodotti.

C'è curiosità ed attenzione, sia nei confronti delle varietà di grano utilizzate, sia - e soprattutto - sulla loro provenienza geografica.

*“Metto grande cura nella selezione delle materie prime: devono garantire caratteristiche qualitative importanti. Mi riferisco ai quantitativi di glutine che danno gusto e tenacità”.*

In molti ristoranti si sta diffondendo, inoltre, un nuovo modo di cucinare, con primi piatti che alcuni chiamano “risottati” perché partono da una cottura a crudo della pasta. In questi casi, sono solitamente le produzioni artigianali ad essere preferite, per varietà di profumi e sapori che riescono a offrire”.

**In che maniera crede sia maturata la crescita di attenzione nei confronti di questi prodotti?**

“Verso la fine degli anni Ottanta, il mercato già iniziava a ricercare prodotti alla vecchia maniera. La tendenza fu quella di tornare a fare la pasta trafilata in bronzo, come un tempo. I pastai cominciarono così la ricerca di varietà di grano capaci di garantire certi risultati, ma i piccoli molini stavano ormai scomparendo e la cosa creò non pochi problemi. La situazione è migliorata nel corso degli anni



Giovanni Fabbri produce complessivamente una trentina di formati che arrivano sul mercato seguendo due diverse linee commerciali: le paste con trafile in teflon e quelle trafilate in bronzo.

Novanta, grazie all'aumento delle coltivazioni biologiche che, pur a fronte di piccoli quantitativi, riuscivano a garantire qualità davvero interessanti. Nonostante ciò, e parlo ovviamente per il mio pastificio, con l'arrivo del nuovo millennio mi sono trovato un po' in difficoltà nelle vendite, specie nei negozi tradizionali. Il nostro mercato continuava, poi, ad avere carattere strettamente locale".

#### Com'è riuscito a superare quel particolare momento?

"Il modo di lavorare è rimasto identico in tutto e per tutto. Mi resi conto che era necessario, invece, intervenire dal punto di vista grafico e dell'immagine.

Personalmente, ho sempre avuto una grande passione per le cose del passato. Fra queste, per la cartapaglia gialla e ruvida con cui un tempo era avvolta la pasta.

È su quella che ho deciso di puntare, come caratteristica che mi potesse differenziare anche agli occhi del consumatore. Non è stata una cosa semplice. Fascino a parte, il primo problema è stato modifica-

re la carta di quel tipo per garantire la perfetta conservabilità del prodotto. Assieme ad alcuni collaboratori, decisi di utilizzare una pellicola trasparente, di quelle per alimenti, da applicare sul lato interno, ma è stata dura trovare il modo di non farla staccare.

Una volta ottenuto questo involucro, abbiamo poi dovuto modificare la macchina per il confezionamento, una vecchia Stivelli del 1967, che è così diventata un vero e proprio pezzo unico che ancora utilizzo".

#### Ci può dare qualche dato sulla produzione?

"Le dimensioni attuali del pastificio permettono di ottenere fra i dieci ed i venti quintali di pasta al giorno, a seconda del formato, per un totale annuo di circa 2.000 quintali.

Produciamo, seguendo questa programmazione, complessivamente una trentina di formati, che arrivano sul mercato in due differenti li-

nee commerciali. Ora ve le illustro: una, decisamente più economica, comprende paste ottenute con trafile in teflon, con formati prevalentemente più fini e confezioni classiche in cellophane.

La seconda, senza dubbio la più importante anche in termini quantitativi, riguarda, invece, prodotti trafilati in bronzo e commercializzati in cartapaglia con l'antico marchio Giovanni Fabbri".



## I numeri del Pastificio

### Pastificio artigiano Fabbri

Piazza Emilio Landi, 17  
50027 Strada in Chianti (FI)  
Tel. 055 858013  
Fax 055 858413  
Sito: [www.pastafabbri.it](http://www.pastafabbri.it)  
Mail: [info@pastafabbri.it](mailto:info@pastafabbri.it)



Anno fondazione: **1893**

Produzione annua: **2.000 quintali**

Mercati di riferimento: **50% Italia, 50% estero**

Numero formati prodotti: **30**

Linee di prodotto: **2 (una con trafile in teflon, una con trafile in bronzo)**

Prezzo medio: **2-3,5 euro per 500 grammi (trafilati in bronzo)**

Distribuzione: **50% alta ristorazione, 50% negozi e gastronomie**

### Quali sono, attualmente, i vostri mercati di riferimento?

“La distribuzione della nostra pasta è ormai equamente divisa fra Italia ed estero. Il boom delle richieste extra nazionali è un fenomeno recente. Le richieste ci arrivano in particolare dai ristoranti italiani sparsi in giro per il mondo: Stati Uniti, Belgio, Germania, ma anche Russia, Australia e Giappone. Il formato più richiesto, spesso e volentieri l'unico, rimane ovviamente lo spaghetti, percepito un po' ovunque come il simbolo della tradizione pastaria italiana.

Per quanto riguarda il mercato interno, lavoriamo, invece, molto con l'alta ristorazione e con le sempre più numerose gastronomie.

In modo particolare, quelle che basano la loro offerta su prodotti di piccole realtà aziendali a non larga diffusione”.

### È difficile sopravvivere oggi?

“In realtà, direi proprio di no. Anzi, sono convinto che nella dimensione artigianale ci sia spazio per tutti. La voglia, da parte del consumatore, di scoprire prodotti che esprimano un determinato territorio, c'è. E, se chi fa pasta, cerca di valorizzare questo legame i risultati non possono che essere davvero positivi.

È un concetto che già funziona in mondi come quelli di olio e vino: sarebbe giusto farlo proprio anche in questo settore”.

**Ci troviamo nel cuore del Chianti, a metà strada tra Firenze e Siena. Proprio con il Consorzio agrario senese, state ormai da qualche anno portando avanti il progetto della “Pasta della terra di Siena”, che vede protagoniste varietà di grano coltivate sul territorio. Di che cosa si tratta?**

“È un'iniziativa nata nel 2004, proprio per volontà del Consorzio agrario di Siena.

## Quando la pasta diventa poesia

*Questa poesia è stata scritta da Alberto Presutti, “poeta estemporaneo” fiorentino, dedicata a Giovanni Fabbri e al suo Pastificio artigianale.*

*“Si può camminar per giorni e giorni  
nel verde e tra le colline del Chianti  
e poi arrivar lì, a Strada, dove abita Giovanni  
e poi giunger in quella piazza  
salotto per le ombre poggiate agli usci delle case  
dove s'affaccia il suo Pastificio  
e scoprir entrandovi i sorrisi larghi e cordiali  
la disponibilità genuina di un uomo semplice, aperto, vero  
che della pasta “ben fatta” è artigianale produttore.*

*Giovanni sa di tutto occuparsi  
ti tende le braccia quando ti incontra  
per farti accomodare  
vuol che tu stesso sia lì a verificare  
come la pasta possa esser creatività, emozione  
fantasia ed esperienza,  
ricerca dei migliori ingredienti  
che si sposan con la familiare passione,  
per Giovanni la pasta è un antico amore  
che non si può rinnegar per nessuna ragione,  
non esiste modernità, ma solo la qualità  
quella rinomata che produce  
con il suo Pastificio che son cent'anni,  
a ben ricordare, che Fabbri è nome  
che nessun riesce a dimenticare!”*



*Ecco come si presentava Piazza Emilio Landi nei primi anni del Novecento. L'avvento dell'elettricità è stato di vitale importanza per l'espansione dell'azienda molitoria dei Fabbri.*



*Giovanni Fabbri dice: "La distribuzione della nostra pasta è ormai equamente divisa fra Italia ed estero. Le richieste ci arrivano in particolare dai ristoranti italiani sparsi in giro per il mondo: Stati Uniti, Belgio, Germania, ma anche Russia, Australia e Giappone."*

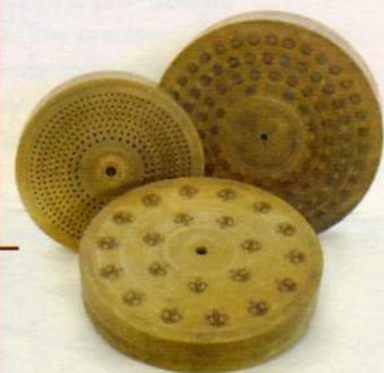
Dai raccolti dei produttori consorziati, vengono accuratamente selezionate le migliori partite di grano duro che, una volta macinate dal molino Borgioli di Cadenzano, - lo stesso da cui mi servo di solito - arrivano qui al pastificio. Ne produciamo diversi formati, in una confezione speciale ancora in cartapaglia che porta sia il marchio Fabbri che quello del Consorzio. Un modo per rimarcare e valorizzare il legame con il territorio".

**È in arrivo anche uno spazio espositivo che ripercorrerà la storia del Pastificio Fabbri...**

"Eh già... L'apertura è prevista per la prossima primavera. In un locale adiacente al pastificio, verranno raccolti antichi macchinari per la produzione della pasta, e poi ancora macine, bilance, documenti d'epoca legati all'attività del pastificio ed anche una piccola collezione di pubblicazioni e riviste dei primi decenni del secolo scorso dedicate a grano e pasta".

#### **Il futuro?**

"Ho due figli, Lisa e Marco. Sono ancora giovani ed alle prese con gli studi, ma non appena possono sono qui, entusiasti, a darmi una mano. La scelta sarà loro, ma credo che buon sangue non menta..."



*A sinistra, Giovanni Fabbri con i figli, Lisa e Marco.*

*28 novembre 2003: Giovanni Fabbri, a destra, riceve a Firenze l'importante Premio Internazionale Caterina de' Medici nel corso della tradizionale cerimonia che, annualmente, ospita personaggi ed aziende che si distinguono nel mondo per i propri meriti enogastronomici.*

