

Pastificio Fabbri

storia di una famiglia e della sua attività

Raccontava mio nonno che le radici della nostra famiglia e della nostra attività sono «in salita», riferendosi a Cintoia, località sulle colline che circondano Strada in Chianti: tutt'oggi «Case Fabbri» è un nucleo abitativo di Cintoia e, nel Rinascimento, Fabbri furono gonfalonieri delle Leghe di Val di Cintoia e Val di Rubbiana.

E la pasta?

Un documento della Curia di Fiesole già nel 1770 reca uno stemma che raffigura grano insieme al nome Fabbri. A fine '800, poi, il mio bisnonno Giovanni acquistò un terreno nella piazza di Strada in Chianti, (dove ancora risiede il Pastificio FABBRI) sul quale impiantò una attività di molitura,

produzione di pane e pasta e rivendita di generi alimentari. La prima macchina era azionata da un cavallo e, agli inizi del '900, arrivò l'energia elettrica senza cambiare i metodi di lavorazione. Lavorazione che ancora oggi, pur con il progresso di un secolo, consiste nella scelta di semola ricavata da grani selezionati e ricchi di glutine e nella trafilatura con stampi in bronzo. Ma il vero «segreto» è un altro: l'essiccazione a bassa temperatura (non superiore a 38°) che impone tempi che vanno da due fino a cinque e più giorni, ma garantiscono un prodotto inalterato nelle qualità nutrizionali e ricco di sapore e profumo di grano.

Provare per credere...



Pastificio Artigiano FABBRI sas di Giovanni Fabbri & C.

Piazza Emilio Landi, 18 - 50027 Strada in Chianti (FIRENZE) - ITALIA - Tel. 055 858013 - Fax 055 858413

<http://www.pastafabbri.it/> - info@pastafabbri.it