



L'INFORMAZIONE PROFESSIONALE  
PER LA PASTA FRESCA E SECCA

ANNO XXI

144

NOVEMBRE/DICEMBRE 2016

# Pasta & Pastai

Tarifre 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

ISSN 1824-9523

**IN ETIOPIA  
TRIONFA LA PASTA FRESCA**



Edizioni Avenue media®



Gianni Fabbri nel reparto trafilè

# Giovanni Fabbri è Capitano della pasta



di Aleksandra Raffaelli

Per la sua passione e perspicacia imprenditoriale, il pastaio toscano ha ricevuto il premio Capitani dell'Anno, in passato assegnato a Barilla, Paone, Andalini e Martelli.

**D**a più di vent'anni è uno dei riconoscimenti italiani più prestigiosi. Sotto i riflettori di Capitani dell'Anno sono passati i grandi nomi dell'imprenditoria italiana, da Guido Barilla a Urbano Cairo (editore e dirigente sportivo italiano, presidente di Cairo Communication, RCS MediaGroup e del Torino), mettendo sempre in luce uomini e donne che hanno lottato per la loro azienda e che l'hanno difesa dalla crisi degli ultimi anni, conquistando anzi quote importanti in un mercato quanto mai globale e concorrenziale. Capitani dell'Anno è, soprattutto, un messaggio di ottimismo e un incentivo per l'Italia del "fare", quella parte del Paese che "pedala" e che spesso non viene gratificata né dalle istituzioni né dai media.

Proprio per questo l'iniziativa è gradita agli imprenditori ma anche ai protagonisti del mondo culturale e sociale italiano: persone che si ritrovano in quel co-

mune denominatore rappresentato da spirito di sacrificio, attaccamento al territorio, gusto per la sfida. Il successo del riconoscimento è tale che, da quest'anno, si è giunti anche ad un'edizione internazionale, per puntare l'attenzione sugli imprenditori nostri connazionali che hanno avuto il coraggio e la grinta di fare impresa all'estero, magari dopo aver sofferto o, addirittura, essere stati costretti a chiudere la loro attività in Italia. Tant'è che, lo scor-

« Produciamo pasta a regola d'arte »





Fabbri con i figli Marco e Lisa

so ottobre, il genovese **Paolo De Francisci**, a capo di una giovane ma promettente azienda di pasta fresca ad Addis Abeba (Bottega Italia), ha ricevuto il Premio Capitani dell'Anno Italia-Etiopia come imprenditore distintosi per spirito d'intraprendenza e creatività (*vedi articolo alle pagine precedenti e il riquadro a pagina 26, ndr*).

### Food & Benessere

Capitani dell'Anno, nel corso della sua lunga storia costellata di racconti in prima persona, ha spesso rivolto il suo sguardo al mondo della pasta e dei pastai. A fine settembre, a Parma, per l'evento organizzato nel corso della prima edizione di Capitani dell'Anno - Food & Benessere (con il patrocinio dell'Università, il sostegno di Consultinvest e la collaborazione di Adaci e Air Berlin), i riflettori si sono accesi, ancora una volta, per un uomo che considera la pasta "fatta a regola d'arte" la sua ragione di vita. Un artigiano, **Giovanni Fabbri**, che non solo ha recepito la lezione di un passato glorioso, ma l'ha metabolizzata così bene da trasfonderla, con entusiasmo, alle ultime generazioni, rappresentate dai figli Marco e Lisa.

### Fabbri: «Un successo longevo»

Commosso alla lettura della motivazione - "L'esperienza accumulata per cinque generazioni ha reso il Pastificio Fabbri un'eccellenza assoluta del panorama della pastificazione" - Giovanni si lascia andare e racconta in pillole il segreto di un successo così longevo: «Riusciamo a pastificare con il metodo classico ogni tipo di grano. Siamo in grado di lavorare perfino i grani antichi, che ormai non si trovano quasi più; per fare ciò collaboriamo con piccoli produttori e mugnai, così da realizzare prodotti adatti anche ai soggetti intolleranti al glutine. I grani antichi - spiega Fabbri - sono riconosciuti dal nostro organismo e passati come "buoni", tanto da permetterne la digeribilità senza produrre intolleranze. Darwin spiega come siano necessari migliaia di anni per produrre dei cambiamenti genetici. Negli ultimi trent'anni il Dna del grano è stato rivoluzionato e alcune persone non riescono più a mangiare pasta se non con Dna antichi».

Al nutrizionista e dietista bolognese **Fabrizio Malpiero**, premiato per l'esperimento pilota DocFaber, che aiuta gli italiani a mantenersi in linea senza soffrire, Fabbri chiarisce: «La semola che utilizza-

mo è ricavata da grani selezionati, nei quali è ricercata non tanto la quantità ma, soprattutto, la qualità del glutine contenuto. I grani sono macinati da molini di nostra fiducia, che non devono mai riscaldarli durante la macinazione per mantenere inalterate le proprietà organolettiche del prodotto». E subito dopo, rivolgendosi al pubblico, Fabbri aggiunge: «Abbiamo una linea di pasta ("Il Pastaio del Chianti Classico") prodotta con una semola semi-integrale, che durante la macinazione viene meno raffinata rispetto alla "classica". Si ottiene, in tal modo, il semolato, che confrontato alla semola nutre meglio e in modo più completo grazie al maggiore contenuto di fibre e polifenoli, al germe di grano e alle vitamine. Non è una semola integrale perché gli viene tolta la crusca grossolana, quella che può danneggiare il nostro intestino. Le fibre alimentari che restano nel semolato, quelle ricche di nutrienti, contribuiscono a fornire la sensazione di sazietà, abbassando la glicemia e il tasso di colesterolo nel sangue e, infine, facilitano il transito intestinale».

### Il Museo Fabbri

Curiosità tra le curiosità, un museo all'interno del pastificio: «Da noi, a Strada in Chianti - chiarisce Fabbri - abbiamo un luogo della memoria dedicato alla pasta, nato dall'amore e dalla passione del fondatore, il trisnonno Giovanni Fabbri, il quale, dal 1893 fino alla morte, ha collezionato i macchinari che adoperava in ditta. Vi sono, poi, altri oggetti unici, collegati alla pasta e tramandati per generazioni. Così abbiamo creato un ambiente dove raccontiamo le conoscenze acquisite in anni di lavoro ma, soprattutto,



*L'azienda offre anche pasta prodotta con grani antichi*

to, spieghiamo cosa sono il glutine e l'amido e come sono stati modificati i grani di ultima generazione. In sostanza, illustriamo ai nostri ospiti il percorso che il grano faceva una volta: dalla lavorazione della terra alla raccolta con il forcone, alla trafilatura, fino alla vendita del prodotto finito, la pasta».



*All'interno del museo Fabbri spiega cos'è il glutine e come nasce la sua pasta*