

Pastificio Artigianale Fabbri

1893 / Strada in Chianti (Firenze)

Sono passati più di 100 anni da quando Giovanni Fabbri, in quel piccolo borgo nel cuore del Chianti, iniziò a produrre pasta. Un prodotto lavorato con stampi in bronzo e quindi ruvido e “disponibile” al condimento. Essiccato a bassa temperatura e dunque non alterato nelle sue qualità organolettiche.

Chi va oggi al Pastificio Fabbri, trova (come allora) un Giovanni che, per prima cosa, lo porta a vedere distese di tagliatelle, penne e spaghetti che asciugano piano piano, lentamente, senza fretta... proprio come 100 anni fa!

More than 100 years have passed since Giovanni Fabbri began producing pasta in a small village in the heart of the Chianti. A product produced with bronze extrusion die stamps and, therefore, rendered rough and “amenable” to seasoning with sauces. Dried at low temperature and, therefore, not altered in its organoleptic qualities. Whoever goes to the Fabbri pasta factory today will find (as in the past) a Giovanni who, before doing anything else, will take the visitor to see the expanses of tagliatelle (long flat thin ribbons), penne (pasta pens) and spaghetti (pasta twines), which dry very slowly, without haste... just like a 100 years ago!