

Il Museo Fabbri: dal grano alla pasta

Prodotto italiano per eccellenza, la pasta evoca l'immagine della famiglia italiana, di tradizione, di un sapore noto ma che sorprende sempre. Venite a scoprire il nostro museo situato all'interno del **Pastificio Artigiano Fabbri**, nel cuore del Chianti.

Nato grazie all'amore e alla passione del fondatore Giovanni Fabbri, sono presenti utensili appartenenti alla sua famiglia e tramandati **di padre in figlio**. In esposizione troverete testimonianze sulla vita contadina Toscana, decine di pezzi d'antiquariato utilizzati nei secoli per formare la pasta fra cui **una collezione di torchi orizzontali e verticali** prodotti dalla seconda metà del '700 alla prima metà del '900.

Potrete ammirare una dozzina di macchine americane inclusi vari modelli «**Vitantonio**», brevettati a Cleveland, USA, a partire dal 1906.

Non mancano libri e riviste d'epoca come «**La Domenica del Corriere**» e «**La Domenica dell'Agricoltore**» e molte altre tutte risalenti alla prima metà del '900. Inoltre, all'interno dell'archivio storico, sono custoditi antichi documenti contabili della ditta, brevetti, cartoline e numerose foto che raccontano **la storia del paese di Strada in Chianti**.



Un museo etnografico che ci consente di fare un viaggio nel tempo, gettare uno sguardo su un vasto spaccato della società italiana e sugli antichi metodi di pastificazione. Procedimenti utilizzati dai nostri avi e ancora oggi presenti nelle basi della produzione del Pastificio artigiano Fabbri.

Durante il tour, spieghiamo la storia della famiglia e della ditta, i segreti per produrre la pasta Fabbri, l'evoluzione storica delle tecniche di coltivazione del grano, l'importanza dell'uso delle basse temperature nella produzione e illustriamo, attraverso ricerche scientifiche, gli effetti benevoli sulla salute ottenuti mangiando **grani antichi**.



Il museo è suddiviso in due sezioni, la prima nella quale possiamo accogliere gruppi fino a 30 persone è allestita per lezioni frontali e la seconda è dedicata all'esposizione dove verranno descritte le macchine e gli utensili.

Infine, al piano superiore si svolge la produzione effettuata con macchine originale degli anni '50 e mostriamo ai nostri visitatori i processi di essiccazione e di produzione. Ogni visitatore terminerà la visita guidata arricchito culturalmente e con un pacco di pasta in regalo.



Indirizzo:

Piazza E. Landi, n.18
50022, Strada in Chianti (FI)
Tel: +39 05858013
<http://pastafabbri.it>

Visite guidate

Su prenotazione
Tel: +39 055858013
virginia@pastafabbri.it



Come arrivare:

Il Pastificio Fabbri si trova a Strada in Chianti, 10 Km a Sud di Firenze. Per chi arriva a Firenze in autostrada (A1), conviene l'uscita di Firenze-Sud: non appena usciti, occorre imboccare la SS 222 (Via Chiantigiana) in direzione Siena. Si attraversa subito l'abitato di Grassina e, dopo altri 8 Km circa si trova Strada in Chianti (frazione del comune di Greve in Chianti). Giunti nel centro del paese, in Piazza Landi, si è già arrivati.

Servizi aggiuntivi:

Didattica personalizzabile (adattabili a classi scolastiche di scuole elementari, medie, superiori e università), biblioteca, disponibilità materiale didattico, video, assistenza tesi di laurea; accesso per i disabili, lezioni.



*



*



*