



L'ESSICCAZIONE NATURALE

Indice

Table of contents

07

Artigiani pastai dal 1893

Artisan pasta makers since 1893

08

Il Metodo Fabbri:

l'essiccazione naturale

The Fabbri Method: natural drying

11

Le nostre materie prime

Our raw ingredients

12

Grani antichi biologici

Ancient organic wheat

14

I nostri prodotti

Our products

19

I nostri partner

Our partners

23

Progetto conto lavorazione

Private labeling

26

Il nostro museo

Our museum

30

Contatti

Contacts

Pastificio Artigiano Fabbri



Stessa
famiglia,
stessa
piazza,
stessa pasta dal

1893

Same family, same square, same pasta since 1893





Artigiani pastai dal 1893

Artisan pasta makers since 1893

IT

Dal 1893 a Strada in Chianti, da padre in figlio, produciamo la nostra pasta allo stesso modo, nella stessa piazza nel centro del paese.

Al Pastificio Artigiano Fabbri, ancora oggi, rispettiamo le tradizionali tecniche di produzione della pasta: **l'essiccazione è "molto lenta" (dalle 72 alle 144 ore a seconda del formato)**, le **temperature** sono rigorosamente **inferiori ai 38°C** e la pasta viene **trafilata al bronzo**. Infine, **selezioniamo i migliori grani italiani 100% biologici** ottenuti dai nostri molini di fiducia.

Questo metodo di lavorazione, tramandato di generazione in generazione, conferisce alla pasta un'**eccezionale capacità di assorbimento del sugo** e un **sapore di grano unico**, ma non solo: l'essiccazione naturale **garantisce di mantenere intatte le qualità organolettiche del prodotto** e di **non denaturare il glutine** rendendo la pasta **altamente digeribile**.

EN

We have made our pasta the same way, in the same square in the centre of Strada in Chianti since 1893, passing the tradition down from father to son.

We still respect traditional pasta production techniques at Pastificio Artigiano Fabbri today, "**very slowly**" **drying (from 72 to 144 hours depending on the shape)** **bronze-drawn** pasta, with **temperatures strictly below 38°C**. Lastly, we select only the **best 100% organic Italian wheat** from our trusted mills.

This processing method has been handed down from generation to generation and gives the pasta an **exceptional ability to absorb sauce** and a **unique flavour of wheat**, but that's not all: the natural drying **guarantees the integrity of the organoleptic qualities of the product** and **avoids denaturing the gluten**, making the pasta **highly digestible**.





Il Metodo Fabbri: l'essiccazione naturale

The Fabbri Method: natural drying

IT

Il Metodo Fabbri è l'attenzione all'intera filiera: dalla scelta dei migliori grani biologici, alla pastificazione delicata ed essiccazione a temperature naturali. Nel Pastificio Fabbri, **le temperature e il metodo di lavorazione sono rimasti quelli dei primi anni del Novecento**, anni in cui furono brevettati gli essiccatoi termo-meccanici, che portarono i **tempi di essiccazione a 3-6 giorni**.

Garantire il rispetto delle temperature basse (non superiori ai 38°C) **è il miglior modo**, riconosciuto dalla letteratura scientifica di settore, **per evitare il danno termico**. Infatti, la lavorazione ad alta temperatura, ampiamente utilizzata nell'industria per aumentare la produttività, conferisce alla pasta il suo caratteristico colore giallo arancio, conseguenza di una "tostatura".

Al contrario, **il metodo di essiccazione naturale Fabbri salvaguarda dall'alterazione le qualità organolettiche del prodotto**. Ciò si traduce in una **capacità di assorbimento superiore della pasta**, una **digeribilità molto più alta** e un colore bianco crema, come quello del glutine allo stato naturale. **"Una pasta viva che profuma di grano"** come ha l'abitudine di descriverla Giovanni Fabbri.

EN

The Fabbri Method is the attention to the entire supply chain: from the choice of the best organic wheat, to the delicate pasta-making process and drying at natural temperatures. At Pastificio Fabbri, **the temperatures and processing methods have remained those of the early 20th century**, when thermo-mechanical dryers were patented, bringing the **drying times to three-six days**.

The industry's scientific literature has recognised that **ensuring compliance with low temperatures** (not exceeding 38°C) **is the best way to avoid thermal damage**. In fact the high-temperature processing widely used in the industry to increase productivity gives the pasta its characteristic orange-yellow colour, a consequence of "toasting".

Conversely, **the Fabbri natural drying method protects the organoleptic qualities of the product from any alterations**. This translates into a **higher absorption capacity of the pasta**, **much higher digestibility** and a creamy white colour, just like that of gluten in its natural state. **"A living pasta that smells like wheat"**, as Giovanni Fabbri often describes it.



Giovanni Fabbri, 4^a generazione,
davanti a una cella di essiccazione

Giovanni Fabbri, 4th generation,
in front of a drying cell



Le nostre materie prime

Our raw ingredients

IT

La nostra azienda utilizza solo grani biologici 100% italiani, scelti in funzione delle loro proprietà nutritive e all'interno delle quali **viene ricercata non tanto la quantità, bensì la qualità del glutine contenuto**.

La macinazione, tappa fondamentale e delicata del processo di trasformazione del grano in semola, viene affidata ai **nostri molini di fiducia**, selezionati nel corso degli anni per il loro metodo di lavorazione: **la molitura viene fatta a basse temperature per evitare di scaldare il grano** e ciò permette di **mantenere inalterate le proprietà della semola**.

Le nostre conoscenze agronomiche e la fiducia che abbiamo nei nostri molini, con alcuni dei quali lavoriamo dagli anni '50, **garantisce alla semola che scegliamo** per produrre la nostra pasta delle **qualità nutritive e una digeribilità superiori**.

EN

Our company uses only 100% organic Italian wheat, chosen according to its nutritional properties, with a **focus not so much on quantity, but on the quality of its gluten content**.

As a fundamental and delicate step in the process of transforming wheat into semolina, we rely on **our trusted mills** for the milling, chosen over the years for their processing method. **They mill the wheat at low temperatures to avoid heating it**, allowing to **keep the properties of the semolina unchanged**.

Our agronomic knowledge and the confidence we have in our mills, some of which we have been working with since the 1950s, **ensures that the semolina we choose** for producing our pasta has **superior nutritional qualities and digestibility**.



Grani antichi biologici

Ancient organic wheat

IT

Dagli anni '90, oltre ad aver ottenuto la certificazione biologica, **lavoriamo anche grani e frumenti antichi conosciuti per le loro proprietà salutistiche e la loro alta digeribilità**, per esempio: il **grano Cappelli**, il **farro dicocco** del Centro Italia e il **grano Timilia** siciliano.

EN

In addition to having obtained organic certification since the 1990s, **we also work with ancient grains and wheats known for their health properties and high digestibility**, namely: **Cappelli wheat**, **Emmer wheat** from Central Italy and Sicilian **Timilia wheat**.



Grano Cappelli

Cappelli wheat

IT

Il **Re dei grani**. È un'antica varietà di **grano duro** caratterizzato da un'**alta digeribilità** e da un **elevato contenuto di amidi resistenti**, i quali possono svolgere un ruolo nella prevenzione di malattie intestinali.

EN

The **king of wheats**. This is an **ancient durum wheat variety** characterised by **high digestibility** and a **high content of resistant starches** that can play a role in the prevention of intestinal diseases.

Grano Timilia

Timilia wheat

IT

Grano duro siciliano macinato dai **Molini del Ponte** di Castelvetrano. È un **grano antico** conosciuto per la sua **caratteristica di delicatezza**. Viene chiamato "falso grano duro" in Sicilia ed usato anche per fare pane e pizza.

EN

Sicilian durum wheat milled by **Molini del Ponte** in Castelvetrano. This **ancient wheat** is known for its **characteristic delicacy**. It is called "false durum wheat" in Sicily, where it is also used to make bread and pizza.



Farro dicocco

Emmer wheat

IT

Antico parente del grano duro. Il nome deriva dal tipo di cariosside composta da due chicchi. Presenta un **altissimo contenuto di fibre** e una **scarsa presenza di glutine** rispetto al grano duro, rendendolo **molto digeribile**.

EN

An **ancient relative of durum wheat**. The name comes from the type of caryopsis it has, composed of two kernels. It has a **high content of fibre** and **low gluten** compared to durum wheat, making it **very digestible**.



I nostri Prodotti

Our products



Le quattro linee di pasta

The four pasta lines

IT Proponiamo **quattro linee di pasta biologica** per circa **100 articoli a listino** suddivisi fra formati di pasta corta e lunga, pasta da minestra, formati speciali e matasse.

EN We offer **four lines of organic pasta**, with about **100 products** divided into short and long pasta shapes, soup pastas, special shapes and bundles.

**Semola bio
100% toscana**

100% Organic
Tuscan semolina

**Semolato bio
100% Cappelli**

100% Organic semi
whole wheat Cappelli

**Integrale bio
100% Timilia**

100% Organic
whole wheat Timilia

**Farro bio
100% dicocco**

100% Organic
Emmer wheat

Packaging

IT Confezioni da **500 g**. Su richiesta: possibilità di confezionamento in **pacchi da 1kg**, cartoni di **pasta sfusa, senza etichetta** e **Private Label**.

EN **500 g** packages. On request, we can prepare **1 kg packages**, boxes of **loose pasta, without a label** and **Private Label** pasta.

IT

Poiché la nostra pasta è artigianale:

- **Il tempo di cottura può variare leggermente** a seconda della quantità e qualità delle proteine contenute nel grano pastificato.
- **La pasta potrebbe presentare delle irregolarità di taglio e di formato**, dovute alla pastificazione eseguita con i nostri macchinari degli anni '50.
- Consigliamo di **conservare la pasta a temperature inferiori ai 18°C** e con umidità relativa del **65% oppure in frigorifero**, per scoraggiare la proliferazione di insetti.
- Le nostre **etichette** vengono **applicate a mano**.

EN

Since our pasta is artisan pasta:

- **The cooking time may vary slightly** depending on the quantity and quality of the protein contained in the wheat after the pasta making.
- **The pasta could have irregular shapes and sizes** because we use machinery made in the 1950s to produce our pasta.
- We recommend **storing the pasta at temperatures below 18°C** and with a relative humidity of **65%, or in the refrigerator** to discourage the proliferation of insects.
- Our **labels** are **applied by hand**.







Pasta Fabbri con la moto del campione del mondo MotoGP Fabio Quartararo

Pasta Fabbri with the motorcycle of MotoGP World Champion Fabio Quartararo

I nostri partner

Our partners

IT

Da oltre dieci anni **collaboriamo con realtà sportive internazionali** che hanno deciso di integrare Pasta Fabbri nella loro alimentazione quotidiana. Gli esempi di cui andiamo più orgogliosi sono **Monster Energy Yamaha MotoGP, LCR Honda**, la squadra di pallavolo **Volley Millenium Brescia** e **l'AGIS**, Associazione Italiani Golfisti Seniores.

Questo è stato possibile grazie al rapporto diretto che abbiamo instaurato sia con i loro team, sia con gli sportivi stessi, i quali **riconoscono le proprietà nutritive e salutistiche della nostra pasta**. Siamo in contatto con **i nutrizionisti** delle rispettive squadre **interessati all'alta digeribilità dei nostri prodotti per migliorare le performance dei loro atleti**.

La nostra comunicazione digitale ottimizzata ci ha permesso di coinvolgere maggiormente il mondo dello sport, attraverso **azioni di marketing coordinate ai loro eventi sportivi** che ci vedono protagonisti.

EN

We have been **working with international sports teams** for years, who have chosen to include Pasta Fabbri in their daily diet. We are very proud of our collaborations with **Monster Energy Yamaha MotoGP, LCR Honda**, the volleyball team **Volley Millenium Brescia** and **AGIS**, Italian Senior Golfers Association.

This has been possible thanks to the relationships we have established with both the teams and with the athletes themselves, who **recognise the nutritional and health properties of our pasta**. We are in contact with **the nutritionists** of the respective teams, **who are interested in the high digestibility of our products to improve their athletes' performance**.

Our optimised digital communication has allowed us to be even further engaged in the world of sport through **marketing actions coordinated with their sporting events**, featuring Pasta Fabbri.

Pastificio Artigiano Fabbri



I nostri partner



OFFICIAL
HOSPITALITY
PARTNER
MotoGP™ 2023





Progetto conto lavorazione

Private labeling

IT

Tutto cominciò negli anni '90, quando molti piccoli negozi alimentari, storici clienti del pastificio, si trovarono costretti a chiudere a causa dell'espansione della GDO. Per far fronte a questa situazione, **Giovanni Fabbri, in collaborazione con il dipartimento di genetica agraria dell'Università di Firenze, iniziò a fare filiera con gli agricoltori del territorio, coinvolgendo anche i suoi molini di fiducia.**

In un periodo in cui quasi nessuno era interessato ai grani antichi, pastificavamo semole selezionate che, abbinate al nostro metodo di essiccazione naturale, ci permisero di introdurre nel mercato un prodotto dalle caratteristiche organolettiche e di digeribilità uniche, in netto contrasto con il mondo della pasta industriale. **Nel tempo, Giovanni è riuscito a costruire decine di filiere che sono oggi riconosciute come realtà d'eccellenza e apripista nel mondo della pasta artigianale.**

Mettiamo a disposizione di queste aziende **la nostra conoscenza dell'intera filiera** dal campo di grano alla pastificazione: **garantiamo la produzione di pasta seguendo il Metodo Fabbri con il loro grano e la loro etichetta.**

EN

It all started in the 90s when many small grocery stores who had been long-time customers of the pasta factory were forced to close due to the expansion of large-scale retail. To cope with this situation, **togheter with the Department of Agricultural Genetics of the University of Florence, Giovanni Fabbri began creating a supply chain with local farmers, also involving his trusted mills.**

At a time when almost no one was interested in ancient wheat, we used only select semolina to make pasta which, combined with our natural drying method, allowed us to introduce a product with unique organoleptic characteristics and digestibility to the market, in stark contrast to the world of industrial pasta. **Over time, Giovanni managed to build dozens of supply chains that are now recognised as being of excellent quality, pioneers in the world of artisan pasta.**

We provide these companies with **our knowledge of the entire supply chain**, from the wheat field to making the pasta: **we guarantee pasta production according to the Fabbri Method, using their wheat and their label.**





Progetto conto lavorazione

Private labeling



Ampeleia



Banfi



Bezzini



Bioalberti



De Fermo



Emidio Pepe



Giampiero Bea



I Seminanti



La Turchina



Maninpasta



Marchesi Frescobaldi



Maremmani



Masseria Olimpo



Molini del Ponte



Nonna Sermide



Poggetti Vecchi



Renzo Marinai



Santa Giulia



Santa Vittoria



Valsavio



Il nostro museo

Our museum

IT

Accanto all'attività di pastaio, ogni titolare dell'azienda familiare ha scrupolosamente conservato il patrimonio fisico tramandato dal padre fino ad arrivare a costituire una ricca collezione di oggetti d'epoca.

Fu Giovanni Fabbri, fiero rappresentante della quarta generazione, **che prese la decisione di creare un museo che ad oggi riunisce più di 400 pezzi unici** oltre ad una vasta gamma di libri e documenti d'epoca.

Usiamo questo spazio per accogliere **gruppi e turisti da tutto il mondo**, proponendo loro un **tour originale e unico**. Oltre agli oggetti storici e ad un esclusivo approfondimento sul glutine e sull'utilizzo dei torchi antichi, mostriamo anche i processi di produzione ed essiccazione della pasta effettuati tutt'oggi con i nostri macchinari degli anni '50.

EN

Alongside pasta making, each owner of the family business has scrupulously preserved the physical heritage handed down by his father, leading to the creation of a rich collection of vintage objects.

Giovanni Fabbri, the proud owner and fourth generation of the family, **made the decision to create a museum that gathers more than 400 objects to date**, in addition to a wide range of period books and documents.

We **welcome groups and tourists from all over the world** to the museum, offering them an **original and unique tour**. In addition to historical objects and an exclusive study of gluten and the use of ancient presses, we also show visitors the pasta production and drying processes carried out today using our machines from the 1950s.







Contatti

Contacts

Piazza Emilio Landi 18
50022 – Greve in Chianti (fraz. Strada in Chianti) Firenze

Tel: +39 055 858013
Mail: info@pastafabbri.it

www.pastafabbri.it

Socials



Instagram
QR Code





Piazza Emilio Landi 18
50022 – Greve in Chianti (fraz. Strada in Chianti) Firenze

Tel: +39 055 858013 // Mail: info@pastafabbri.it
www.pastafabbri.it

Socials



Instagram
QR Code

