



Le quattro linee di pasta

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.

1. **Semola bio 100% toscana**
2. **Semolato bio 100% Cappelli**
3. **Integrale bio 100% Timilia**
4. **Farro bio 100% dicocco**

I nostri partner



OFFICIAL
HOSPITALITY
PARTNER
MotoGP 2023



Siamo molto orgogliosi delle nostre collaborazioni con **Monster Energy Yamaha MotoGP**, **LCR Honda**, la squadra di pallavolo **Volley Millenium Brescia** e l'**AGIS**, Associazione Golfisti Italiani Seniores.

Il nostro museo

Fu **Giovanni Fabbri**, quarta generazione di pastai, **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.

Contatti

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    



Stessa famiglia, stessa piazza, stessa pasta dal 1893

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 **denaturare il glutine** rendendo la pasta **altamente digeribile**.



Il Metodo Fabbri

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.

Le nostre materie prime

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**.

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:** il **grano Cappelli**, il **farro dicocco** del Centro Italia e il **grano Timilia** siciliano.



Grano Cappelli

Caratterizzato da un'**alta digeribilità** e da un **elevato contenuto di amidi resistenti**.



Grano Timilia

Grano antico siciliano conosciuto per la sua **caratteristica di delicatezza**.



Farro dicocco

Presenta un **altissimo contenuto di fibre** e una **scarsa presenza di glutine** rendendolo **molto digeribile**.