

Gianni Fabbri nel reparto trafilè

# Giovanni Fabbri è Capitano della pasta



di Aleksandra Raffaelli

Per la sua passione e perspicacia imprenditoriale, il Ceo toscano riceve il premio Capitani dell'Anno, dato in passato 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 pedala e 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'an-

«Attività sportiva e alimentazione sono un binomio vincente per la qualità della vita»



*Fabbri con i figli Marco e Lisa*

regola d'arte" la sua ragione di vita. Un artigiano, **Giovanni Fabbri**, che non soltanto 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 anche grani antichi che non si trovano quasi più; per fare ciò collaboriamo con piccoli produttori e mugnai così da realizzare dei prodotti adatti 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 Malipiero**, premiato anche lui per l'esperimento pilota di DocFaber che aiuta gli italiani a mantenersi in linea senza soffrire, Fabbri spiega: «La semola da noi utilizzata è ricavata da grani selezionati, nei quali è

no, si è giunti anche ad un'edizione internazionale, per accendere i riflettori 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 scorso ottobre, il Ceo 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, ndr*).

### **Food & Benessere**

Capitani, 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 ha reso la pasta "fatta a

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 riscaldare il grano durante la macinazione, in modo da mantenere inalterate le proprietà organolettiche del prodotto».

E subito dopo, rivolgendosi al pubblico, Fabbri aggiunge: «Abbiamo una linea di pasta ("Il Pastio del Chianti Classico") prodotta con una semola semi-integrale, durante la macinazione viene raffinata meno rispetto alla "classica". Si ottiene, quindi, il semolato. Rispetto 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 semola integrale, perché gli viene tolta la crusca grossolana, quella che può danneggiare il nostro intestino. Le fibre alimentari rimanenti 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, il museo interno, all'interno del pastificio: «Da noi, a Strada in Chianti - chiarisce Fabbri - abbiamo un luogo della memoria dedicato alla pasta, nato dall'amore e alla passione del fondatore, 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 nelle generazioni. Così abbiamo creato un ambiente dove raccontiamo le conoscenze acquisite in anni di lavoro ma, soprat-

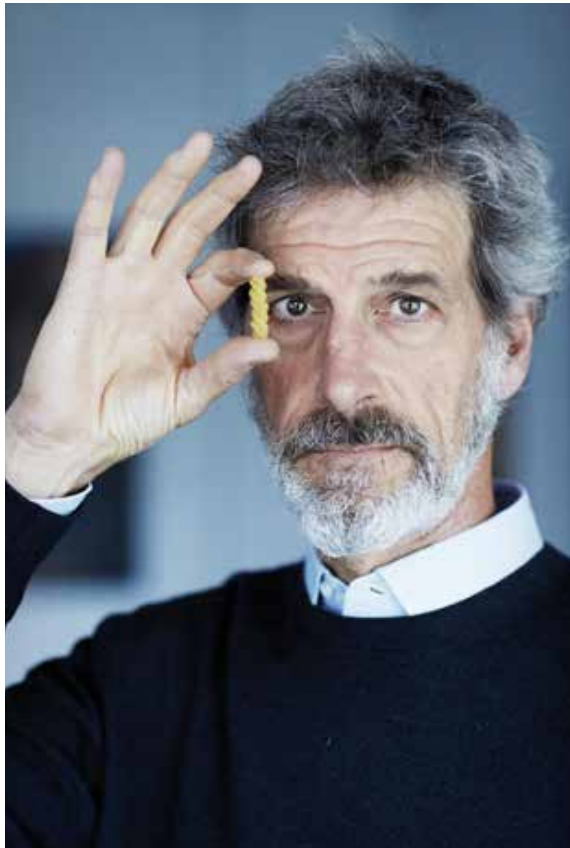


«Produciamo pasta anche con anche grani antichi», spiega Fabbri

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



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



Guido Barilla, Capitano dell'Anno 2010

**Barilla: «La pasta è simbolo del Paese»**

La “passione” di Capitani dell’Anno (www.capitanidellanno.com) per il mondo della pasta nasce nel 2010 quando, a ricevere il prestigioso riconoscimento, è **Guido Barilla**: «La pasta è il principe dei prodotti italiani - racconterà nel volume edito per l’occasione, Capitani Coraggiosi 2 - il simbolo più vero e sincero del nostro Paese e del nostro essere. Intorno a questo connubio tra alimento e contesto geografico-culturale si è sviluppata, nel corso dei decenni, la nostra azienda».

Una considerazione, quella fatta dal presidente di un’azienda che da Parma ha creato un impero in tutto il mondo, che meglio di ogni racconto riassume una storia di eccellenza assoluta. Un’industria talmente importante ed estesa da sovrapporre naturalmente il proprio nome alla pasta, all’Italia e alle sue millenarie tradizioni alimentari.

Il primo passo per la creazione dell’impero della pasta, ricordano gli organizzatori del Premio in occasione della Cerimonia di consegna, ha origine nel 1877, con Pietro Barilla Senior. Una famiglia di mugnai e panificatori, quella dei Barilla, che fonda la sua vocazione verso farina e pane nel Settecento e che, per prima, guarda a un mercato di nuovo tipo: quello formato dalle masse che iniziano a crearsi nel-

ASSISTENZA TECNICA PRE-POST VENDITA	METALMECCANICA
MOLINI BAKERIES & PASTA FACTORIES	FEED MILLS
AUXILIARY MACHINERY	SERVIZI DI CONSULENZA
METALWORKING	PRE- AND POST-SALES SERVICE
TECHNICAL SUPPORT	BOULANGERIES ET USINES DE PÂTES
CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES	MILLS
MACCHINE AUSILIARI	MOULINS
MACHINES AUXILIAIRES	PANIFICI & PASTIFICI
STORAGE FACILITIES	MANGIMIFICI
INSTALLATIONS DE STOCKAGE	STOCCAGGIO
SERVICES DE CONSULTANCE	USINES D'ALIMENTS POUR ANIMAUX
	ASSISTANCE TECHNIQUE PRÉ-ET APRÈS- VENTE

*Una tradizione di Famiglia*

**MOLITECNICA SUD**  
SOCIETÀ in NOME COLLETTIVO

Sede Legale e Stab : S.P. per Ruvo di P., Km. 1,300 - Contrada Torre la Macchia sn-70022 Altamura (BA) Italia - P.IVA e C.F. 03662690720 - C.C.I.A.A. Bari n. BA - 269154  
 Tel: +39.080.3101016 Fax: +39.080.3146832 Mobile: +39.340.28.20.452  
 E-mail: info@molitecnicasud.it www.molitecnicasud.it Pec: gruppo@pec.molitecnicasud.it  
 UNI EN ISO 9001:2008 UNI EN ISO 3834-4:2006 UNI EN ISO 1090-1:2009



*Stefano Paone alla cerimonia di premiazione per la sua azienda «frutto di qualità, creatività e tradizione»*

le grandi città con la nascita della società industriale. «Agli esordi del Novecento - racconta Guido in un'intervista esclusiva - la ditta muove il primo passo verso l'industrializzazione attraverso una fase di espansione che comporta anche la costruzione di un forno. In quei tempi la guida della Barilla è affidata ai figli di Pietro, Riccardo e Gualtiero. A partire dal 1920, la grande attenzione della famiglia verso ogni aspetto dell'innovazione tecnologica la porta a divenire la prima industria alimentare dell'Emilia Romagna. Nel secondo dopoguerra si registra un nuovo momento di grande crescita per l'impresa di Parma: questo, proprio quando la guida dell'azienda passa alla terza generazione dei Barilla, con Pietro quale responsabile commerciale e Gianni che si occupa di tutti gli aspetti produttivi. Sono gli anni del boom economico: la società italiana vuole fortemente ripartire dopo un periodo buio, c'è lavoro in abbondanza, nulla sembra impossibile e tutti vogliono godere del benessere che sembra pervadere la nostra penisola».

### **Un'impresa che precede i tempi**

Ancora una volta - continuiamo noi - la Barilla precorre i cambiamenti della nostra società: in questo periodo è sospesa la produzione del pane per concentrarsi sulla pasta, di semola o all'uovo che siano.

La grande attenzione ai processi produttivi (pochi sanno che proprio Barilla è la prima industria a utilizzare il cellophane alimentare per incartare i propri prodotti) unita all'intuizione delle grandi potenzialità della comunicazione pubblicitaria, consentono al Gruppo di estendere la propria leadership. Barilla diventa un marchio senza concorrenti, a livello nazionale, per la qualità proposta a prezzi estremamente contenuti. Il marchio comincia a sostituirsi, nell'immaginario collettivo, ai prodotti venduti.

La crescita di Barilla sembra inarrestabile, tanto che, negli anni Sessanta, inaugura diversi stabilimenti in tutto lo Stivale e oltrepassa la soglia degli 8.000 quintali di prodotti al giorno.

Non solo "alti", come in tutte le storie dei Capitani: «Nel 1970 la grande crisi economica coglie tutti impreparati - si legge in Capitani Coraggiosi - e anche i Barilla sono costretti a cedere l'azienda agli americani di W.R. Grace & Company. Sembra la fine di una dinastia, se non fosse che questa famiglia è composta da imprenditori veri, gente nata per affrontare insieme alle proprie maestranze (alle quali sono oltremodo affezionati) le incognite giornalieri con le quali l'industria italiana inizia a fare i conti. Nel 1979 Pietro Barilla ricompra l'azienda tra lo scetticismo generale e a prezzo di grandi sacrifici. I lavoratori e tutta Parma salutano la decisione come il ritorno a casa di un fratello maggiore che non vuole staccarsi dalla propria famiglia».

### **Paone: «Alla ricerca della perfezione»**

Dopo Barilla, a Roma, è la volta di altri Capitani della pasta, questa volta di Formia (Lt). A raccontare un'altra storia di successo è **Stefano Paone**: «Tutto comincia nel 1878, quando Domenico Paone, proprietario dell'unico molino a vapore della zona, decide, insieme ad un amico, di aprire un laboratorio di pane e pasta nel centro di Formia. Ben presto Domenico intuisce il potenziale della pasta e, in essa, scopre la sua vera passione, tanto da decidere di dedicarsi esclusivamente alla sua produzione e vendita».

Oggi, la Paone esporta in tutto il mondo e costituisce per la pasta uno tra i maggiori partner commerciali di Giappone e Venezuela. «Rappresentante a pieno titolo di quel made in Italy - si legge nella motivazione al Premio Capitani - frutto di qualità, creatività e tradizione, riconosciuto e apprezzato in tutti i continenti».

A supporto di tanto successo, nel 2010 è realizzato un nuovo stabilimento, tecnologicamente all'avanguardia e capace di supportare l'incremento produttivo.

Un'accurata selezione delle materie prime, insieme a un attento monitoraggio delle fasi lavorative, sono il segreto della qualità dei prodotti dell'impresa laziale. La semola, ricavata dai migliori grani, prima di unirsi all'acqua, è sottoposta ad accurate analisi di laboratorio: colore, consistenza e proprietà organolettiche devono corrispondere agli standard qualitativi richiesti.

Altro ingrediente fondamentale è l'acqua: «Per essere certi della sua purezza - racconta il premiato - utilizziamo acqua di montagna proveniente da una sorgente di proprietà della famiglia, che scorre vicino al pastificio. A questa semplice e millenaria ricetta, Paone aggiunge passione e dedizione, insieme alla ricerca costante della perfezione».

Paone produce più di 100 formati di pasta suddivisi in 5 linee di produzione, che vanno dalla "Linea Classica" ai "Formati Speciali", fino all'ultima nata che nel nome rende omaggio a Cicerone, prodotta con una speciale miscela dei migliori grani.

### **Andalini: «Un'azienda sempre in crescita»**

Da Formia, caratterizzata da quel clima mite che tanto ispirava Marziale, risaliamo lo Stivale per fermarci a "casa" di un altro illustre premiato, **Massimo Andalini**.

È il 1959 quando a Cento, vicino a Ferrara, nasce il "Pastificio Andalini e Aleotti".

La stessa posizione geografica della città del Guercino rappresenterà un valore aggiunto per la crescita della neonata azienda. Situata nel bel mezzo delle province di Ferrara, Modena e Bologna, Cento subisce le influenze gastronomiche di queste capitali della cucina italiana, riunendo in sé quanto di meglio l'Emilia Romagna ha da offrire a livello di pasta fresca all'uovo. In breve tempo, il laboratorio artigianale diventa un'azienda in piena regola, e i successi tanto rapidamente riscossi spingono Arrigo Andalini, pioniere dell'attività, ad aprire nel 1962 un nuovo stabilimento dedicato alla produzione di pasta secca.

«Il percorso inaugurato - racconta Andalini durante la premiazione de "Il cibo che verrà" (uno speciale di Capitani alla vigilia di Expo 2015 che premia anche il famoso riso Acquerello e il suo capitano, Piero Rondolino) - è quello di un'azienda in costante crescita: nel 1967 l'offerta Andalini si arricchisce di nuovi formati, tipologie e ingredienti, come la pasta con spinaci, i maccheroni al torchio e le tagliatelle in vassoio. Nel 1992 il pastificio diventa Andalini Massimo & C. Srl e nasce lo stabilimento di Cento che, ad oggi, conta 14 mila metri quadri di superficie,



*Massimo Andalini con la figlia Simona mentre ricevono uno speciale di Capitani - A destra, l'ideatore del premio, Fabio Raffaelli*

40 dipendenti, due linee per pasta nido (tagliatelle), due per pasta corta e sei di confezionamento (catering/retail).

La strategia di espansione e consolidamento perseguita sotto la guida di Massimo - continuiamo noi - porta all'acquisizione, nel 2001, del pastificio "La Sovrana di Puglia", di Canosa (Bt). Lo stabilimento, completamente ristrutturato nel 2012 con 9.500 metri quadri di superficie coperta e scoperta, impiega 15 dipendenti e produce una linea per pasta lunga (spaghetti), una per pasta corta e quattro di confezionamento con una potenzialità produttiva annua di 10 mila tonnellate, oltre a possedere conoscenze

tecniche e operative per rispondere tempestivamente a commesse personalizzate. Il 2013 vede il grande salto in borsa: Andalini diventa una società per azioni e rilancia la propria immagine grazie ad un completo restyling del packaging e della comunicazione.

Oggi l'azienda è giunta alla terza generazione sotto la guida di **Simona Andalini** (Amministratore delegato e figlia del presidente Massimo), conta 55 dipendenti e una varietà di prodotti che va dalla pasta all'uovo a quella di semola, dalla pasta a cottura rapida ai formati speciali.

La pasta all'uovo continua a rappresentare la principale linea produttiva con 8 mila tonnellate rea-

### Paolo De Francisci Capitano della pasta in Etiopia

Prestigioso riconoscimento per Paolo De Francisci, fondatore e amministratore delegato di **Bottega Italia**, uno dei maggiori pastifici di pasta fresca in Etiopia (*vedi articolo alle pagine precedenti, ndr*).

Lo scorso ottobre si è svolta, all'Hilton di Addis Abeba, la conferenza internazionale "Italian food Dna", che ha suggellato lo stretto rapporto di **partnership imprenditoriale** tra Italia e il Paese africano, capace di offrire opportunità e lavoro.

L'evento, organizzato da **Avenue media**, ha messo a confronto esponenti del mondo politico, economico, imprenditoriale e agroalimentare di entrambi i Paesi. A

chiusura, si è poi tenuto il **Premio Capitani dell'Anno Italia-Etiopia** che ha incoronato 5 personaggi italiani e 5 etiopi. Tra questi, anche, l'imprenditore ligure, per lo **spirito d'intraprendenza** e la creatività.

Il Premio Capitani dell'Anno ha festeggiato quest'anno non soltanto i 21 anni di vita in Italia ma anche il **debutto in Etiopia** con la prima edizione del riconoscimento dedicata ai rapporti di lavoro ma anche culturali tra l'Italia e il Paese africano. L'iniziativa, nata nel 1995 da un'idea del giornalista ed editore **Fabio Raffaelli**, vedrà nel 2017 la nascita anche di un'edizione in **India**.



*Mebrahtu Meles, viceministro dell'Industria, all'evento organizzato da Avenue media*



*Paolo De Francisci con il Premio Capitani 2016*



*Dino e Mario Martelli, premiati nel 2015 come "eccellenze della Toscana"*

lizzate, alle quali si sommano le 2.600 di pasta di semola, per una produzione complessiva di 10.600 tonnellate nel 2014. Per la produzione si ricorre al grano italiano e a uova allevate a terra di categoria A, ampliando l'offerta a diversi target, compresi gli

amanti del biologico di qualità e i professionisti della ristorazione, a cui è dedicata una linea di prodotti specifica.

### **Martelli, eccellenza dalla Toscana**

Ultimi, ma non meno importanti, nella nostra panoramica dei "Capitani pastai" i fratelli Martelli, premiati a Poppiano (Montespertoli, Fi) nel castello dei Conti Guicciardini, nell'autunno del 2015, come "eccellenze della Toscana".

«Venite a Lari, vicino Pisa - dicono all'unisono Dino e Mario Martelli nel corso della premiazione - e vi faremo vedere come nasce la nostra pasta».

«I nostri prodotti (gli "Spaghetti", le "Penne classiche", gli "Spaghettoni" e i "Maccheroni di Toscana") - raccontano - sono ottenuti impastando lentamente le migliori semole di grano duro con acqua fredda, mediante la trafilatura in bronzo, che la rende ruvida. Successivamente è essiccata a "bassa temperatura tradizionale" (33-36° C) per circa 50 ore, a seconda delle condizioni atmosferiche».

Il risultato? Una pasta gustosa e di porosità tale da assorbire bene i condimenti.

«Nel pastificio - raccontano e concludono i fratelli - lavorano solo i componenti della famiglia, che uniscono una lunga professionalità alla passione di continuare a produrre la pasta nel rispetto della tradizione artigianale italiana». ■

**Aleksandra Raffaelli**

Alessandra Campia



*Non solo pasta: Piero Rondolino, premiato per il famoso riso Acquerello*