

# AZIENDA AGRICOLA MONTEFABBRELLO

**L**'Azienda Agricola Montefabbrello è un luogo dove una volta arrivati non vorresti più andare via. Vigneti e vini, grani antichi che diventano farina e pasta artigianale, orti spettacolari i cui prodotti finiscono direttamente nella cucina del ristorante e l'agriturismo a due passi dal mare.

Un'azienda biologica integrata con grande attenzione alla qualità nella produzione come nella ristorazione. Dimitri ha ereditato l'azienda di famiglia e l'ha portata nel corso degli anni ad essere il luogo che è ora, rinnovando i vigneti e le tecniche di produzione che danno 13 etichette fra vitigni autoctoni e non, seminando grano Senatore Cappelli per produrre pasta con germe di grano in sei formati differenti, con i grandi orti per fornire il ristorante con materie prime di qualità e a metri zero; con la ricerca costante nell'entroterra toscano di carne, di formaggi di salumi di piccole aziende artigiane.

Da quest'anno un grande forno a legna dove Massimo, il cuoco, cucina a fuoco lento le cipolle di Patresi, le carni bianche e poi il pane e le schiaccie con lievito madre e farine di loro produzione, macinate all'occorrenza con un piccolo mulino. Una grande griglia completa la cucina dove vengono cotte bistecche di chianina e carni di ottima qualità.

A fine vendemmia Dimitri organizza, come si usava una volta, la festa della Zampicata, una vera e propria festa popolare dove su un palmeto di granito ragazze e ragazzi, turisti e autoctoni, si danno il cambio a pestare l'uva con i piedi, a zampicare l'ansonica, uva autoctona elbana per eccellenza. Vengono prodotte un numero limitato di bottiglie di Ansonica Zampicata che viene proposta senza essere filtrata. La festa si protrae fino a sera con cibo, vino e balli popolari.

**T**he Montefabbrello Farm is a place where once you get in you never want to leave. Vineyards and wines, ancient grains that become flour and home-made pasta, spectacular gardens whose products end up directly in the kitchen of the restaurant and the farm near the sea.

An organic Company integrated with great attention to production quality as in catering. Dimitri has inherited the family business and has transformed it over the years to be the place it is now, renewing the vineyards and production techniques that produced 13 labels of native and non-native vines, sowing Senatore Cappelli wheat to produce pasta with wheat germ in six different shapes, with large vegetable gardens to provide the restaurant with quality farm-to-table raw materials; with constant research of the best meat, cheeses of cured meats from small artisan companies in the Tuscany region.

A new addition since this year is the large wood-fired oven, where Massimo, the chef, slowly cooks the Patresi onions, white meat and the bread and "schiaccie" with self-produced sourdough and flour and, outside, a large grill for the meat.

At the end of the harvest Dimitri organizes, as it was done in the past, the festival of Zampicata, a real popular folk festival where, girls and boys, tourists and locals alike, in turns crush the grapes with their feet on a granite stone, "zampicare" the ansonica, the local Elban grape par excellence. A limited number of bottles of Ansonica Zampicata are produced, which is offered without being filtered. The party lasts until the evening with food, wine and folk dances.

**D**as landwirtschaftliche Unternehmen Montefabbrello ist einer dieser Orte, die man nicht mehr verlassen möchten. Weinberge und Weine, antike Getreidesorten, die zu hausgemachtem Mehl und Pasta verarbeitet werden, spektakuläre Gärten, deren Produkte direkt in der Küche des Restaurants in der Nähe des Meeres verarbeitet werden. Ein Bio-Unternehmen, das großen Wert auf Qualität legt und Produktion und Gastronomie große Aufmerksamkeit widmet. Seitdem Dimitri das Familienunternehmen führt ist es im Laufe der Jahre zu dem Ort geworden, der es heute ist. Durch die Umstellung der Weinberge sowie erneuerter Produktionstechniken ergibt da Anwesen 13 verschiedene Weine aus einheimischen und nicht-einheimischen Reben. Die gesäte Weizenqualität Senatore Cappelli wird zur Herstellung von Pasta aus Weizenkeimen in sechs verschiedenen Formaten verwendet. Große Gemüsegärten versorgen das Restaurant mit hochwertigen Rohstoffen mit "Null Kilometer" Produkten. Außerdem wird ständig nach Fleisch-oder Wurstwaren und Käsesorten aus kleinen Handwerksbetrieben im toskanischen Hinterland gesucht. Seit diesem Jahr gibt es auch einen großen Holzofen, in dem der Koch Massimo bei niedriger Hitze die Patresi-Zwiebeln gart, weißes Fleisch und Brot mit Mutterhefe. In Außenbereich befindet sich ein großer Grill für Fleischgerichte. Am Ende der Ernte organisiert Dimitri, wie es einst üblich war, die "Festa della Zampicata", ein echtes Volksfest, bei dem Mädchen und Jungen, Touristen und Einheimische auf einem Granitpalmenhain die Gelegenheit haben, Trauben mit den Füßen zu stampfen. Auch die einheimische Ansonica-Traube, Elba-Traube par excellence wird hier barfuß gestampft aber nur eine begrenzte Anzahl von fuß gestampften AnsonicaWein produziert, die ungefiltert angeboten werden. Das Weinfest geht bis spät in den Abend, inklusive Essen, Wein und Volkstänzen.





