



pubblicità, facile, adesso
promuovere eventi e marchi
sui più influenti siti del vino e del cibo

Cerca
e-mail Iscrizione

Home acquabuona.tv Chi siamo Contatti Ricevi il notiziario Siti amici

Verrigni e Valentini: una pasta manifesto per l'Italia!

Di Franco Santini • 30 giu 2011 • Rubrica: In copertina •

Stampa questo articolo

Può un pacco di pasta risvegliare le coscienze degli italiani? Riaccendere il senso di appartenenza, l'orgoglio individuale e l'amor di patria di un popolo in evidente deriva culturale ed economica? Ci vuole ben altro, certo, e non sono una piccola seppur vivace rivista online di enogastronomia ed uno scribacchino come il sottoscritto a doverlo ripetere... Però, anche un semplice pacco di pasta, può a volte dare un messaggio importante. Soprattutto se dietro ad esso si cela un progetto un po' folle e romantico, ma tanto serio, di due imprenditori "illuminati" dell'agroalimentare italiano: Francesco Paolo Valentini e Gaetano Verrigni. Il primo non ha bisogno di presentazioni ed ha raccolto le redini di un'azienda che per storia e prestigio è tra le più grandi della vitivinicoltura italiana: i suoi vini senza tempo, a base di montepulciano e trebbiano d'Abruzzo, hanno emozionato appassionati di tutto il mondo. Il secondo, pastaio in quel di Roseto degli Abruzzi, pur avendo una storia altrettanto lunga, ha una fama più limitata al mondo dei *gourmet* e dell'alta ristorazione, dove è apprezzato per la qualità eccellente della propria produzione e per una continua tensione alla ricerca e alla sperimentazione (leggi anche www.acquabuona.it/verrigni).



Si capisce quindi che non stiamo parlando di un "semplice" pacco di pasta. Partiamo dall'etichetta: <<Pasta prodotta in Italia da grano San Carlo, coltivato dall'Azienda Agricola Valentini, molto presso la Molitoria Umbra Flavum e trasformato presso l'Antico Pastificio Rosetano Verrigni>>. In queste poche parole è riassunta l'essenza di un progetto che vuole essere originale e senza compromessi, come il carattere dei suoi ideatori. <<Due anni fa provai a vendere il grano che, con la stessa cura e passione che uso nel vigneto, avevo coltivato nei circa 50 ettari della mia azienda...>> - mi racconta Francesco Valentini - <<...mi offrirono 14€ al quintale. Una cifra ridicola! In pratica le stesse trentamila lire che si pagavano 25 anni fa! Non dico per guadagnarci, ma almeno per andare in pari, un agricoltore onesto che coltiva la propria terra in maniera etica dovrebbe riceverne almeno il doppio! Ovviamente mi rifiutai di venderlo e decisi che era venuto il momento di pensare a qualcosa di diverso. Da italiano, e da agricoltore, credo molto nella qualità della nostra materia prima, a patto però che si creino le condizioni economiche per consentire alle persone di lavorare bene e di valorizzare il prodotto. Si parla tanto e troppo facilmente di crisi economica, senza riflettere sul fatto che questa assume connotazioni diverse da paese a paese. Non sono un economista, ma mi pare che se negli Stati Uniti essa sia dovuta soprattutto a un eccessivo indebitamento delle famiglie, qui da noi mi sono fatto l'idea che dipenda dal fatto che ormai non lavora più nessuno! Non ci sono le condizioni per farlo. Conviene farlo fare fuori, da qualcun altro. Pensate a quante manifatturiere di scarpe o borse hanno chiuso nelle Marche, tanto per fare un esempio. Lo stesso accade in agricoltura. Prendiamo tutto da fuori, senza sapere che tipo di prodotto ci arriva. Il latte viene da fuori, l'olio viene da fuori, i grani vengono da fuori. La stessa dicitura "made in Italy", in realtà, ha poco valore, perché sta a significare solo che l'ultima trasformazione utile del prodotto avviene in Italia. Ma ci vogliamo chiedere da dove viene la materia prima e che qualità ha? Ora io non dico che i grani italiani siano per forza migliori di quelli stranieri, ma so anche che per anni abbiamo mangiato grani che arriva a prezzi stracciati dall'Ucraina di Chernobyl! Allora, dico, metteteci almeno nelle condizioni di non subire una concorrenza sleale e di poter lavorare dignitosamente, per far conoscere la nostra materia prima al consumatore e, cosa più importante di tutte, lasciare a quest'ultimo la libertà di scelta! Ecco allora che insieme a Gaetano e Francesca Verrigni abbiamo pensato di dare vita a questa linea di pasta dove è evidenziato a chiare lettere la totale "italianità" di tutta la filiera. Il grano è coltivato nella mia azienda. Per adesso ho la varietà San Gallo, ma in futuro vorrei sperimentare anche altri grani italici molto interessanti, come il Senatore Cappelli ad esempio. Lo facciamo molire al mulino umbro Flavum, che, a quello che ci risulta, è uno dei pochissimi che macina solo grani italiani. Infine la trasformazione avviene nel pastificio dei Verrigni, che da sempre, per tutti i formati di pasta, utilizza solo materie prime del nostro paese. Quindi siamo tre italiani che lavorano solo con materia prima italiana. E' questo il concetto importante. E quale momento migliore per lanciare un prodotto del genere se non l'anno in cui ricorrono i 150 anni dall'Unità? Ma ti prego, non pensare che sia un'operazione di scaltro marketing! I



PUBBLICITÀ

pubblicità, facile, adesso
promuovere eventi e marchi
sui più influenti siti e blog
del vino e del cibo



L'INDICE PER RUBRICA

- Assaggiati per voi
- Attualità e Idee
 - Da leggere
- Da vedere e da sapere
- diCibi
 - Affari di gola
 - In cucina
- diLuoghi
 - In azienda
 - Mangiare bere uomo donna
- diVini
 - Il vino in dettaglio
 - L'appunto al vino
- L'evento
- La parola all'agronomo
- Notizie e immagini
- Visioni da sud

ALTRI TITOLI IN QUESTA RUBRICA

- Verrigni e Valentini: una pasta manifesto per l'Italia!
- Archivio rubrica 'In copertina' »

IN ARCHIVIO

giugno 2011

SU ACQUABUONA.TV

La Birra Artigianale di Montescudaio

HANNO CONTRIBUTITO

- Alessandro Cordelli
- Andrea Gabbriellini
- Michele Girlanda

margin di guadagno su quest'operazione sono veramente irrisori, te lo assicuro! Lo facciamo perché ci crediamo, perché pensiamo che ognuno di noi, nel suo piccolo, debba dare un contributo, e perché lo consideriamo come un modo "pulito" di fare politica ... intendo nell'accezione del significato originario di "cosa di interesse per la collettività". Perché alla fine sono cresciuto con il principio che l'utile non sia solo legato al denaro>>.



Dopo lo sfogo di Valentini ho chiamato al telefono i **Verrigni**, che mi hanno ripetuto con la stessa passione e coinvolgimento i medesimi concetti, sottolineando l'infinito lavoro di test e di assaggi che, come è loro solito, hanno effettuato prima di far uscire questa nuova linea sul mercato. La distribuzione sarà la stessa della pasta **Verrigni** classica, e anche in questo caso, come è loro prassi da anni, ci si è affidati ai suggerimenti e al ruolo di testimonial di alcuni dei più blasonati chef della penisola.

Per finire, che dire della pasta nel piatto? Io l'ho provata sia con un semplice filo d'olio extravergine e una spolverata di grana, che su una ricetta a base di un sugo più elaborato. La differenza c'è e si sente, soprattutto per quel che riguarda il profumo, la consistenza e la capacità di amalgamarsi al condimento. Non so se è la pasta più buona del mondo, ma senz'altro è la più "italiana"!

(immagini prese dal blog del Gambero Rosso e da radiocorriere.tv)

[+](#) Share / Save [+](#) [f](#) [t](#) ...

Parole chiave: [Abruzzo](#), [pasta italiana](#), [valentini](#), [verrigni](#)

LASCIA UN COMMENTO

Nome (campo obbligatorio)

indirizzo posta elettronica (non verrà pubblicato) (campo obbligatorio)

Sito web

Invia commento

- [Claudio Mollo](#)
- [Fabio Ciarla](#)
- [Fabio Cimmino](#)
- [Fabio Pracchia](#)
- [Fernando Pardini](#)
- [Franco Santini](#)
- [Irene Arquint](#)
- [L'AcquaBuona](#)
- [Lamberto Tosi](#)
- [Leonardo Mazzanti](#)
- [Lola Teale](#)
- [Luca Bonci](#)
- [Maria Lucia Nosi](#)
- [Maria Pelletti](#)
- [Mauro Erro](#)
- [Paolo Rossi](#)
- [Riccardo Brandi](#)
- [Riccardo Farchioni](#)
- [Roberta Perna](#)
- [Vincenzo Zappalà](#)