



[Chi siamo](#) | [I nostri servizi](#) | [Contatti](#) | [Crediti](#) | [Ticker News & RSS](#) | [Mappa sito](#)

Direttore responsabile: Sergio Cinquino


VIAGGI & TURISMO - TOUR OPERATOR
 Pescara - Via Genova, 20 - 65122 ITALY
 Tel. 085 4224040 - Fax 085 4224092

HOME
 NOTIZIARIO
 NOTIZIARIO NAZIONALE
 REGIONE ABRUZZO
 ARCHIVIO
 RICERCA AVANZATA
 ARGOMENTI
 » Agricoltura
 » Ambiente
 » Commercio
 » Comuni
 » Consiglio regionale
 » Cronaca
 » Cultura
 » Istituzioni
 » Regioni
 » Sanita'
 » Scuola
 » Sport
 » Province

ENOGASTRONOMIA

LA PASTA D'ABRUZZO VALUTATA DAGLI SCIENZATI GASTRONOMI DI PARMA

(ASTRA) - 12 nov - Pescara - Si è concluso in Abruzzo il viaggio del Corso di Laurea Magistrale in Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma iniziato mercoledì 10 novembre con tappa nelle Marche per assaporare la pasta al farro della Cooperativa Prometeo a Canavaccio (Pu) e gli Spinosini preparati da Vincenzo Spinosi a Campofilone (Fm). Due le eccellenze abruzzesi il pastificio **Verrigni** di Roseto degli Abruzzi (Pe) e Rustichella d'Abruzzo di Moscufo (Te) hanno arricchito il viaggio dei venti studenti "Alla scoperta della strada della pasta dell'Adriatico" guidati dalle docenti Elena Vittadini, Nicoletta Pellegrini e Marzia Morganti Tempestini. È stato con soddisfazione raggiunto l'obiettivo di conoscere professionalità con formazioni diverse nel panorama della pasta artigianale italiana e poter osservare direttamente le varie realtà produttive. Alle visite aziendali ha sempre fatto seguito una degustazione tecnica per apprezzare al meglio le peculiarità intrinseche di ogni formato. Gli studenti sono stati prima ospitati dall'Antico pastificio **rosetano Verrigni** attivo dal 1898 dove hanno avuto modo di "toccare con mano" una realtà unica, infatti il pastificio si è distinto in tutto il mondo grazie a Sua Pastità, l'unica pasta trafilata all'oro. "L'entusiasmo e la passione di famiglia hanno guidato in questi anni le scelte aziendali", come afferma Francesca **Verrigni**, "facendoci conoscere nel panorama delle paste italiane". L'incontro particolarmente stimolante è stata una ricca occasione di scambio tra le idee e le esperienze dell'azienda **Verrigni** guidata da Francesca e Gaetano **Verrigni** e dal professore Leonardo Seghetti e la conoscenza multidisciplinare degli studenti che hanno potuto apprezzare il perfetto connubio tra tecnologia e artigianato mettendo in risalto le spiccate caratteristiche organolettiche del prodotto. Ultimo approccio con il mondo della pasta è stato offerto da Rustichella d'Abruzzo un'azienda che ha fatto della sua forza principale la tradizionalità e la ricerca della qualità delle materie prime utilizzate. Dalla perfetta unione tra acqua di sorgente, le migliori semole e il lento essiccamento a basse temperature, nasce la pasta Rustichella d'Abruzzo dalle originali qualità organolettiche. Queste caratteristiche hanno permesso all'azienda di affermarsi nel mercato estero esportando e facendo conoscere l'alta qualità del made in Italy soprattutto in America ed Australia. "Circa l'80% del nostro prodotto trova collocazione nei negozi gourmet esteri" come afferma Andrea Cardinali dell'azienda che ha inoltre espresso il suo entusiasmo nell'essere tappa di questo viaggio alla scoperta della pasta. L'incontro è stato inoltre occasione per far conoscere la figura del nuovo laureato in Scienze Gastronomiche, le competenze e gli ipotetici ruoli che potrebbe assumere all'interno dell'azienda.

© Copyright ASTRA Tutti i diritti riservati 12-11-2010 10:24

Home
Enogastronomia_
Stampa
Invia
Crea





Appuntamento con la cultura

CERCA SU WEB











Abruzzo Nel mondo
Il portale d'informazione per gli abruzzesi nel mondo



Le Marche premiano un abruzzese per un articolo uscito negli USA

Tutti gli articoli



Le agende del 2010





