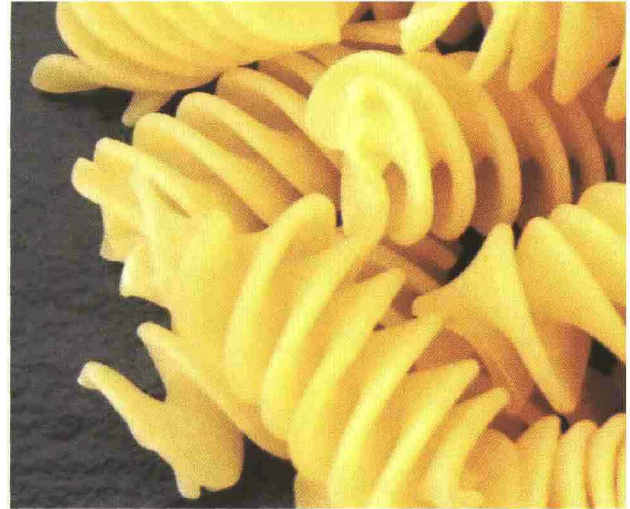


*Gli spaghetti e i fusilli
trafilati in oro Verrigni,
prodotti secondo metodi
artigianali, hanno sapore
e consistenza unici.*



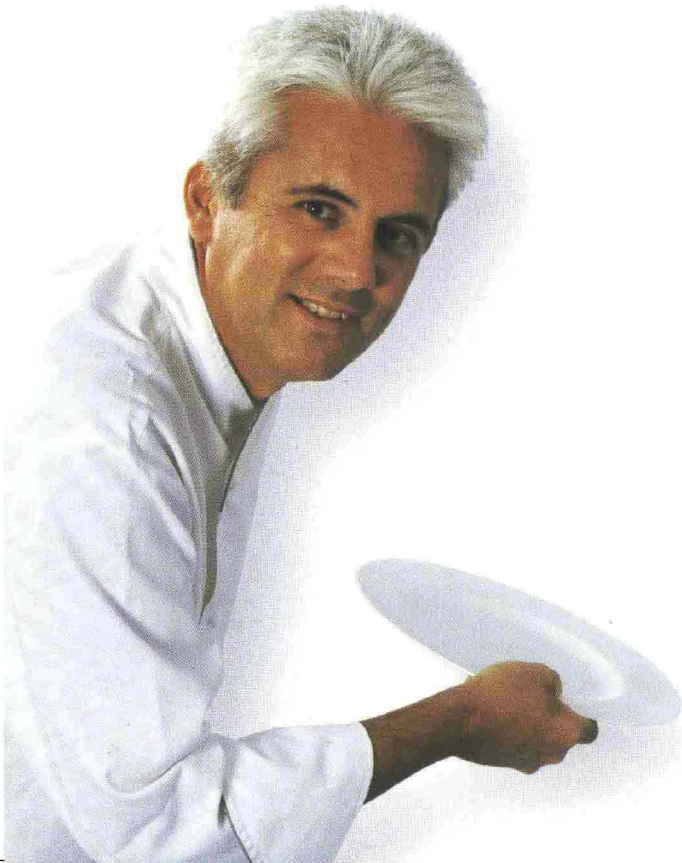
Un gioiello di

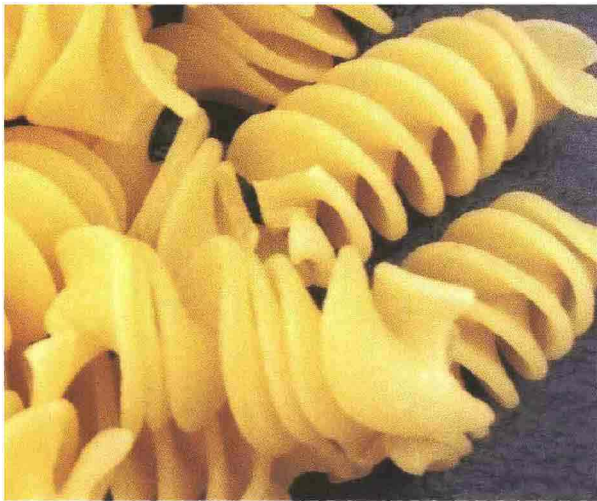
di Danilo Angè

Dal 1898 l'Antico Pastificio Rosetano Verrigni si è sempre distinto non solo per la qualità delle materie prime, esclusivamente italiane, ma anche per le tecniche di lavorazione artigianale.

Anticamente, la pasta era ottenuta dalla macinatura del grano con macine a pietra, impastata con l'acqua del Gran Sasso ed essiccata all'aria e al sole, appesa alle canne di bambù. Successivamente venne introdotto un metodo di essiccazione con camerini mobili, dotati di fonti di calore e ventilatori, alla temperatura di circa 45 °C.

Oggi è immutato il legame con le tradizionali tecniche di lavorazione dei pastai abruzzesi: si impiegano semole speciali ottenute da grani selezionati, si impasta con acqua pura, si utilizzano trafile in bronzo; l'essiccazione avviene a bassa temperatura e in tempi molto





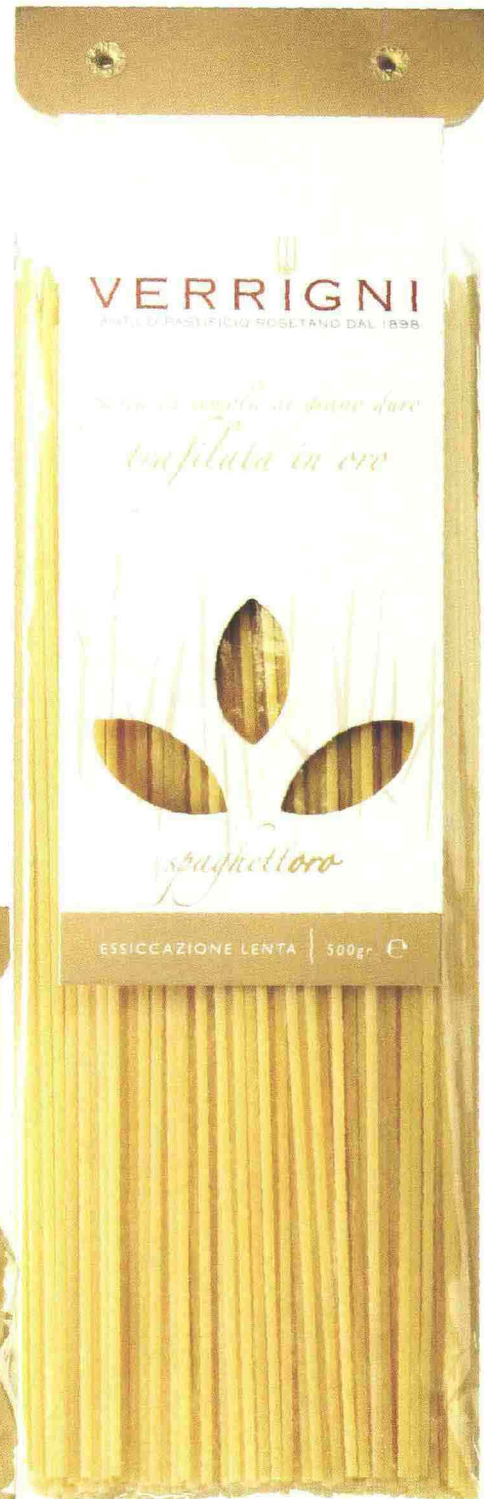
Sono due per il momento i formati di pasta trafilati in oro, Fusilloro e Spaghetto. Verrigni produce circa 80 formati con la tradizionale trafilatura in bronzo.

PASTA

lenti, in modo da rispettare i naturali processi di fermentazione e non alterare la struttura amidacea della pasta.

Sono in produzione circa 80 formati, dalle tipologie tradizionali ai formati "giganti", disponibili con semole di grano duro, kamut e farro. Una linea di paste aromatizzate completa l'offerta, ma il fiore all'occhiello dell'azienda è la pasta trafilata in oro.

Per i palati più raffinati, dalla sperimentazione della nuova tecnica di lavorazione dell'impasto con trafile in oro, sono nati Spaghetto e Fusilloro. L'impasto viene stressato meno e la pasta acquisisce una nuova consistenza, una maggiore ruvidezza, una nota dolce e un colore più acceso. 





Spaghettono alla carbonara di mare e chorizo

Ingredienti per 6 persone
 480 gr di Spaghettono Verrigni
 200 gr di cozze
 200 gr di vongole veraci
 300 gr di tartufi di mare
 1 spicchio d'aglio
 1 foglia d'alloro
 150 gr di chorizo
 6 tuorli
 la scorza di ½ arancia
 olio extravergine d'oliva
 sale e pepe

Procedimento

Lavare i frutti di mare e farli aprire in una casseruola con olio, aglio e alloro, lasciare raffreddare, sguocciarli e passare al colino fine la loro acqua. Tagliare il chorizo a julienne e farlo rosolare in una padella antiaderente senza condimento. Battere i tuorli con il pepe, metà scorza d'arancia grattugiata e unire l'acqua dei frutti di mare. Cuocere la pasta in acqua salata, scolarla, insaporirla nella padella con il chorizo, togliere dal fuoco e unire l'emulsione di uova. Disporre la pasta nei piatti di portata e completare con pepe e con la rimanente arancia grattugiata.

Fusilloro, ragù d'oca, crema di verze e panettone

Ingredienti per 6 persone
 480 gr di Fusilloro Verrigni
 200 gr di sedano, carote e porri
 1 mazzetto di erbe aromatiche
 500 gr di cosce d'oca
 300 gr di verze
 1 dl di vino bianco aromatico
 80 gr di scalogno
 50 gr di burro
 1 mazzetto di basilico
 100 gr di panettone classico
 olio extravergine d'oliva
 sale e pepe

Procedimento

Tagliare le verdure a cubetti e farle stufare con l'olio e il mazzetto di erbe aromatiche, unire le cosce d'oca, sfumare con il vino bianco, aggiungere 100 gr di verze, sistemare di sale e pepe e portare a cottura. Lasciare raffreddare la carne, disossarla, tagliarla a cubetti e rimetterla in casseruola con il suo fondo di cottura. Tritare lo scalogno, farlo appassire con il burro, unire le rimanenti verze, salare, pepare, portare a cottura e frullare al mixer con il basilico. Tostare in forno il panettone e frullarlo. Cuocere la pasta in acqua salata, scolarla, lasciarla insaporire nel ragù di oca. Versare a specchio nei piatti di portata la crema di verze, adagiarvi la pasta e completare con il panettone.

