

**AGROALIMENTARE****Verrigni, la pasta d'oro  
si veste tricolore  
con la serie «I quadri»**

*L'azienda di Roseto festeggia i 150 anni dell'Unità  
«Vogliamo dare un nuovo significato al made in Italy»*

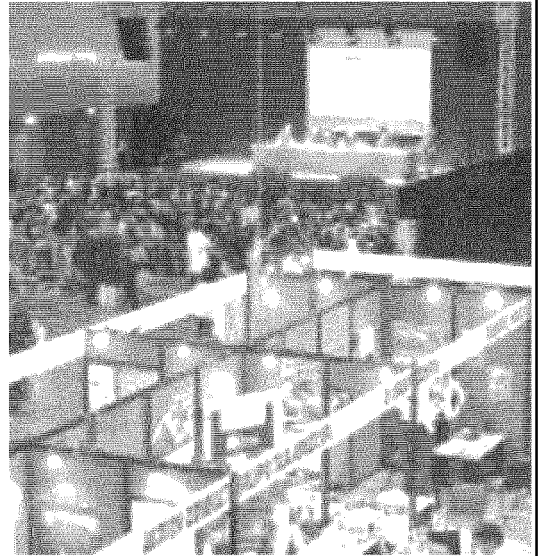
**ROSETO.** Nuovi formati e packaging tricolore per la pasta **Verrigni**, l'unica pasta trafilata in oro. Dopo Spaghettoni e Fusilloni arrivano i nuovi formati "I quadri", prodotti con il grano San Carlo dell'azienda agricola Valentini di Loreto Aprutino. In omaggio ai 150 anni arriva anche il format "soquadri" in versione tricolore e la bandiera italiana compare sul packaging di tutta



Imprenditore. **Gaetano Verrigni**

la nuova gamma dell'Antico Pastificio Rosetano condotto da **Gaetano Verrigni** e dalla moglie **Francesca Petrei Castelli**. «Lo scopo di questo progetto», spiega Francesca Petrei «nasce proprio dal desiderio di dare un vero significato al termine made in Ita-

ly. Insieme a **Francesco ed Elena Valentini** diamo al consumatore l'opportunità di seguire, semplicemente leggendo l'etichetta, la storia di un grano «tradizionale» antico e dedicato alla pastificazione per le sue caratteristiche fisiche che viene macinato in Umbria e pastificato a Roseto». I migliori chef d'Italia hanno già testato e apprezzato la proposta: **Moreno Cedroni** ha battezzato il "Ri-quadro", **Massimo Bottura** li ha rapportati all'arte moderna, **Alajmo** ha pensato al meraviglioso progetto dei Quadri di Venezia che ritorneranno al meritato splendore, **Gianni D'Amato** l'ha presentata alla sua scuola di cucina, **Viviana Varese** l'ha accolta con entusiasmo e anche lo chef di casa, il rivisondolese **Niko Romito**, li ha apprezzati. «Gli chef sono i nostri più preziosi alleati», osserva Francesca Petrei Castelli **Verrigni**. «Le loro lodi e le loro critiche ci hanno aiutato a crescere e gliene siamo davvero grati».



Una edizione di InOpera a Montesilvano

