



# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 20:32 di lunedì 14 marzo 2011 - 18.516 articoli presenti nell'archivio



HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONews SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Cerca nel sito

per parole chiave ...

per codice ...

NEWS > AZIENDE E PRODOTTI

14/03/2011 16.29.00

## Spghettoro e fusilloro di Verrigni La pasta speciale da "24 carati"

di Leonardo Felician

*Nel pastificio a Roseto degli Abruzzi già dal 1898 si produceva pasta di qualità superiore. Da un esperimento di innovazione sono nati spghettoro e fusilloro, che essendo prodotti da una trafilatura in oro presentano una caratteristica degustativa diversa rispetto ai prodotti trafilati in bronzo*



È la trafilatura in oro il nuovo segreto dell'antico pastificio **Verrigni**, aperto più di un secolo fa a Roseto degli Abruzzi in provincia di Teramo. Già dal 1898 infatti si produceva una pasta di qualità superiore, ottenuta dalla macinatura dei grani con macine a pietra, impastata con l'acqua del Gran Sasso ed essiccata all'aria, appesa alle canne di bambù. Con la stessa passione dei fondatori e con l'utilizzo di antiche tecniche artigianali di lavorazione, ancora oggi Gaetano **Verrigni** prosegue un'attività che ha alla base la selezione dei migliori grani duri, parte dei quali coltivati e raccolti in Abruzzo nell'azienda agricola di proprietà della moglie Francesca.

Dopo aver preso forma attraverso le trafilatrici in bronzo, la pasta viene fatta essiccare all'interno di camerini mobili dotati di ventilatori a corrente e di fonti di calore necessarie a creare una temperatura costante. Lentamente e a una temperatura tra i 45 e i 50° C, con una durata che può arrivare fino a tre giorni a seconda dei formati, la pasta prende forma rispettando i naturali processi di fermentazione. Da un esperimento di innovazione, è nato un prodotto ancora più particolare, spghettoro e fusilloro, che essendo prodotti da una trafilatura in oro presentano una caratteristica degustativa diversa dai prodotti trafilati in bronzo. La ruvidezza è diversa, la pasta è più "fresca" e olfattivamente più intensa, l'aspetto è più grezzo, il colore più giallo: va gustata come una vera innovazione nel mondo della pasta d'autore.



Oggi la produzione dell'Antico Pastificio Rosetano **Verrigni** conta circa 80 diversi formati, dalle tipologie tradizionali ai formati "giganti", disponibili anche con semole di grano duro Kamut e Senatore Cappelli, oltre che di farro ed aromatizzate (pomodoro, spinaci, peperoncino, ortica, zafferano, basilico, funghi, tartufo). Nuovi packaging, nuovi formati e una rete distributiva capillare sul territorio, oltre che un ottimo sito internet, consentono all'azienda rosetana di mantenere attuale il proprio marchio secolare, noto sia presso il grande pubblico che tra gli chef. L'azienda è stata invitata infatti a partecipare quest'anno agli "eventi pastiferi", le cene a tema organizzate ogni mese dall'hotel Radisson Blu di Milano, dove si mangia pasta dall'antipasto al dessert, mettendo in vetrina ogni volta un diverso chef e un diverso produttore artigianale.

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE  
ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Spghettoro e fusilloro di **Verrigni**  
La pasta speciale da "24 carati"

DS Pizza Point fa squadra con la Nip al 12° Campionato pizza senza glutine

L'Italia in cucina sceglie il gusto di Ferrarelle Platinum

Nuove opportunità per i baristi Da Eraclia gelato fresco e cremoso

Porcellana Dudson, sbecchature addio! "Garanzia a vita" per i professionisti

[clicca per l'archivio della sezione](#)



**Antico Pastificio Rosetano Verrigni**

Via Salara 9, Roseto degli Abruzzi (Te)

Tel 085 9040269

[info@anticopastificiorosetano.com](mailto:info@anticopastificiorosetano.com), [info@verrigni.com](mailto:info@verrigni.com)[www.verrigni.com](http://www.verrigni.com)**Radisson Blu Milano**

Via Villapizzone 24

Tel 02 3631888

[info.milan@radissonblu.com](mailto:info.milan@radissonblu.com)[www.radissonblu.com](http://www.radissonblu.com)CONDIVIDI [Condividi |](#)

## Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.

Letta l'Informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Messaggio

Voglio ricevere le newsletter settimanali 

Codice di sicurezza:

45027