



[Continua a leggere »](#)

## PIANETA PASTA: VERRIGNI

[January 11, 2011](#)

[IN EVIDENZA, Prodotti](#)

[Leave a comment](#)



Inizia un nuovo anno anche per **RMC DOC**. E vogliamo fare una scommessa sul 2011: **questo sarà l'anno della rivincita della pasta di qualità**. Anche se crediamo di conoscerla, la pasta ha mille segreti e mille modi di essere apprezzata. Spesso ci concentriamo sui condimenti e non pensiamo alla materia prima. **Quella varietà infinita di forme, qualità e sapori che in Italia cambiano da regione a regione**. Ne parleranno i grandi chef convocati dal 30 gennaio al 1 febbraio al congresso di **Identità Golose**. Cracco, Elio Sironi, Davide Scabin e molti altri faranno l'**identikit della pasta perfetta**.

Ma non c'è bisogno di essere stelle Michelin per pretendere il meglio. **Anche gli spaghetti di tutti i giorni devono essere di grande qualità**. Per questo oggi iniziamo un piccolo viaggio nelle **migliori aziende italiane** che producono pasta. E partiamo da una prestigiosa marca che per fare la sua pasta ha utilizzato l'oro. Quello vero, a 24 carati. Ma andiamo per ordine. La pasta delle meraviglie si chiama **Verrigni** e nasce nel 1898 a Roseto degli Abruzzi. Diventa subito un sinonimo di qualità. Ma nel 2009 ai coniugi Verrigni viene la grande idea: **perché non sostituire il bronzo della trafilatura con dell'oro?**

Il metallo prezioso non si riscalda come il bronzo e il grano non verrà stressato. Detto fatto. **Nasce Spaghettoro**. Il grande chef **Massimiliano Alajmo** lo prova e approva. Conferma che lo **spaghettoro a crudo è più grezzo e il profumo di grano è più intenso**, richiede 40 secondi in più di cottura, il colore è più marcato, in bocca poi risulta essere più liscio. Ma lo spaghettoro non è per pochi fortunati, si tratta di un lusso accessibile a tutti. **Gli spaghetti e i fusilli, i due formati disponibili, hanno lo stesso prezzo degli altri prodotti**. Non è solo la trafilatura in oro a rendere unica questa pasta. Il valore profondo degli spaghetti e dei fusilli Verrigni è la qualità del grano, biologico e certificato. Insomma, quanta meraviglia in un semplice piatto di spaghetti!

di Gianluca Biscalchin