

Ti trovi in: [Notizie Abruzzo](#) » [Notizie Cronaca](#) » [Filiera corta e territorialità: sono il segreto della Pasta Verrigni](#)

 [Invia](#)  [Stampa](#)  [RSS](#)

0 [Share](#) 0

[Cronaca](#) »

Filiera corta e territorialità: sono il segreto della Pasta Verrigni

Il pastificio di Roseto tra i primi 10 migliori d'Italia

20 novembre 2010

[Teramo](#) - Roseto degli Abruzzi

TERAMO – Tra le eccellenze gastronomiche locali spicca la pasta Verrigni prodotta in un antico pastificio rosetano e collocato nella top ten dei pastifici italiani in base alla classifica stilata da “Dove” una rivista specializzata che si occupa di tempo libero e stili di vita. Un riconoscimento prestigioso per il pastificio Verrigni che, grazie a un’accurata selezione delle materie prime e a tecniche di lavorazione artigianali, fa guadagnare alla sua pasta la quarta posizione nella classifica d’élite delle migliori in Italia. A renderlo noto è la Coldiretti Teramo sottolineando come siano rari i pastifici che della qualità fanno l’essenza della propria produzione e della trasparenza dei processi di filiera la loro presentazione ai cittadini, esempi rari che spesso vengono marginalizzati dal mercato. Verrigni, privilegiando la filiera corta e la territorialità, ha fatto della materia prima nazionale un vero e proprio credo. «Mi preme evidenziare l’importanza di tutte quelle realtà imprenditoriali che hanno adottato la logica della trasparenza e della qualità– sostiene Raffaello Betti, direttore della Coldiretti provinciale – consentendo ai consumatori di fare scelte consapevoli. Purtroppo non per tutti è ancora chiaro che l’alimentazione dell’uomo si origina dalla terra e che il rispetto dell’ambiente inizia proprio dal modo di coltivazione dei terreni. È dunque necessario controllare cosa acquistiamo premiando solo i produttori che praticano qualità e tracciabilità di filiera, possibilmente a ciclo corto». Utilizzando già dall’anno 2008 esclusivamente semole prodotte da grani italiani, il pastificio rosetano meriterebbe – secondo Coldiretti Teramo - di essere annoverato assieme a un grande nome come Ghigi che, nell’ambito del progetto per una filiera agricola tutta italiana, ha rappresentato una risposta “italiana” all’arrivo della prima pasta “Doc” Made in China. Proprio di recente infatti l’Unione Europea ha deciso di iscrivere nel registro degli alimenti a indicazione geografica protetta (Igp) la pasta alimentare “Longkou Fen Si” che sar dunque tutelata dalle imitazioni sul mercato comunitario. Un riconoscimento che -secondo Coldiretti -, deve accompagnare un impegno per il gigante asiatico a combattere le contraffazioni dei prodotti alimentari tipici su un territorio in cui è consueto trovare numerosi falsi “Made in Italy”. In tal senso il progetto per una filiera agricola tutta italiana rappresenta un passo avanti per valorizzare le eccellenze territoriali, vero fattore di competitività e sviluppo per rendere inimitabili i prodotti agricoli del nostro territorio.

Voto medio (0 voti; 0)



Vota:

Discreto

Tags: [Pasta Verrigni](#)

Commenti

[« Torna a Cronaca](#)