

| AGROALIMENTARE/1 |

Valentini&Verrigni, è nata la prima pasta millesimata d'Italia

PESCARA - Il matrimonio di Cerere e Bacco celebrato sull'altare dei 150 anni dell'unità d'Italia. Dall'unione tra l'azienda vitivinicola Valentini, monumento dell'enologia italiana, con il pastificio rosetano Verrigni, tra i primi dieci nella classifica delle migliori aziende del settore, è nata la prima pasta millesimata: come nelle etichette dei grandi vini, dove sono indicati l'anno di vendemmia, il vitigno e il terroir, nella neonata pasta, frutto del connubio doc tra i due produttori, si trova evidenziato l'anno di trebbiatura, il tipo di grano, esclusivamente abruzzese, il terreno di provenienza e il luogo di molitura. Una novità assoluta che per i due imprenditori non vuole essere una civetteria né una trovata pubblicitaria, bensì un modo per rimarcare che la semplice etichetta Made in Italy da sola non è sufficiente, trattandosi spesso solo di un abile escamotage per qualificare un prodotto lavorato terminalmente in Italia, ma con materie prime tutt'altro che no-



Una bella ragazza alle prese con un piatto di pasta

«Si tratta - spiega Francesco Paolo Valentini - di un'operazione verità: vogliamo mettere il consumatore in grado di decidere consapevolmente cosa mangiare. La rintracciabilità della filiera, come si dice in gergo, rappresenta un atto di onestà verso il cittadino e nei confronti del territorio». Alla maestria artigianale si somma il guizzo dell'inventiva, affidato alla composizione di formati originali dai nomi fantasiosi - riquadro, soqqadro, fussiloro, spaghetto - racchiusi in confezioni che rimandano ai colori della bandiera italiana. Con buona pace di Cavour che, nel 1860, pronto ad annettersi il Regno di Napoli, non esitò a utilizzare come metafora proprio la pasta scrivendo: «I maccheroni sono cotti, e noi li mangeremo». Un rito che si rinnova ogni giorno da 150 anni.

