

Settembre 2009

Portale tematico dedicato al settore FOOD – Sezione *Approfondimenti*



**Verrigni: artigiani per passione**



Dalla fusione dell'oro con la tradizione nascono "spaghettono" e "fusilloro". Gaetano Verrigni, sempre attento all'evoluzione dei gusti contemporanei, pur mantenendo l'antica tradizione della Sua Azienda, ha voluto sperimentare, con grande successo, una nuova tecnica per la lavorazione dell'impasto. In collaborazione con l'artigiano orafo Sandro Seccia, sono nati "spaghettono" e "fusilloro": innovativi prodotti ottenuti utilizzando per la prima volta in assoluto la trafilatura in oro.

A differenza di quella tradizionale, questo tipo di lavorazione conferisce alla pasta una consistenza diversa, nuova e più ricercata. Sono in corso analisi e test degustativi volti a definire meglio l'originalità e le qualità organolettiche dello "spaghettono" e del "fusilloro", ma è probabile che il metallo nobile,

stressando meno l'impasto, attribuisca alla pasta una nuova ruvidezza, una sottile dolcezza e una nota distintiva che non può restare indifferente al palato.



Massimiliano Alajmo scrive a Gaetano: "in linea generale ho notato una differenza di intensità olfattiva, cromatica e gustativa superiore su quella trafilata all'oro. Credo la differenza sia dettata da una maggior freschezza dell'impasto." "Spaghettono" e "fusilloro" Verrigni arriveranno presto nelle cucine dei più noti chef e sulle tavole dei gourmet più viziati per appagare quei palati raffinati per i quali "la pasta" è simbolo della tradizione culinaria italiana nel mondo ma, allo stesso tempo, è oggetto di sperimentazione gastronomica, di piacere, di genuinità e sapore. [www.verrigni.com](http://www.verrigni.com)