

## VERRIGNI PREMIATO CON IL PREMIO GOLOSARIO

### ALLA PRIMA EDIZIONE DI PASTA TREND

Bologna 24 Aprile 2010 - L'Antico Pastificio Rosetano **Verrigni** è lieto d'annunciare la **vincita del prestigioso riconoscimento Premio Golosario** assegnato quest'anno a Bologna in occasione della prima edizione di Pasta Trend, la fiera dedicata alla celebrazione della pasta.

Il Premio Golosario promosso da Paolo Massobrio, stimato giornalista di enogastronomia e autore della guida Il Golosario, giunta ormai alla dodicesima edizione, è stato assegnato alle aziende che si sono distinte per la loro qualità dei prodotti, per il rispetto della filiera, per l'utilizzo di cereali particolari e per aver apportato particolare valore della biodiversità.

Tra le aziende esaminate l'Antico Pastificio Rosetano è stato selezionato e scelto per essersi distinto tra i pastifici artigianali grazie all'elevata qualità dei suoi **prodotti nati in Abruzzo nel 1898** ma soprattutto grazie allo spirito innovativo da cui nasce ,accanto alla già note linee convenzionale, biologica e biodinamica, *l'unica pasta trafilata in oro*.

La trafilatura in oro, fiore all'occhiello del pastificio Verrigni, nata dalla ricerca dell'eccellenza sopra ogni cosa, realizzato in collaborazione con l'artigiano orafo Sandro Seccia si è materializzato con la nascita di "*spaghetto*" e "*fusilloro*". A differenza di quella tradizionale, questo tipo di lavorazione conferisce alla pasta una **consistenza diversa**, nuova e più ricercata. I blind test degustativi e le analisi di prova, hanno confermato che "spaghetto" e "fusilloro", anche grazie al diverso attrito che l'impasto subisce a contatto col metallo nobile, risultano caratterizzati da una **nuova ruvidezza, una sottile dolcezza e una nota distintiva** che non resta indifferente al palato.

---

*Verrigni venne fondato nel 1898 da Luigi Verrigni che riforniva le nobili famiglie di Rosburgo, l'odierna Roseto degli Abruzzi, delle sue pregiate paste artigianali.*

*La qualità superiore della pasta Verrigni, 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 cominciò ad essere riconosciuta anche in altre regioni italiane, tanto da spingere Gaetano Verrigni, figlio di Luigi, a sperimentare metodi di essiccazione attraverso l'utilizzo di "camerini", dotati di ventilatori a corrente e di fonti di calore necessarie a creare una temperatura costante. Con la stessa passione dei fondatori nel 2008 Gaetano Verrigni e la moglie Francesca Petrei Castelli, hanno assunto la guida dell'azienda, proseguendo questa avventura all'insegna del rinnovamento e del rispetto dell'esperienza del passato.*