

Le stanze del gusto > La pasta

Abruzzo d'autore, Antico Pastificio Verrigni: la pasta da collezione

29 luglio 2010



Francesca e Gaetano

di Marina Alaimo

La pasta cult nelle cucine dell'alta ristorazione. Questa virtuosa azienda nasce nel 1898 con Gaetano Verrigni che riforniva le famiglie nobili di Rosburgo (oggi Roseto). Il tempo è stata la sua palestra nella quale ha allenato accuratamente i muscoli che con coraggio e fiducia hanno consentito all'azienda di percorrere un cammino in continua ascesa.



La trafila

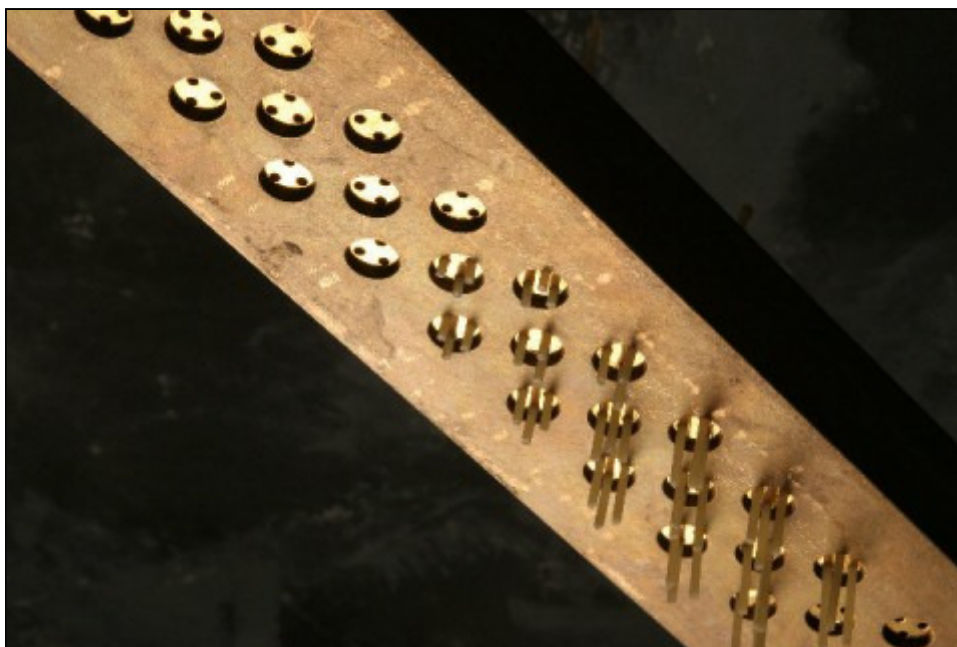
Arrivata al pastificio mi accoglie Francesca Petrei Castelli, che conduce l'azienda insieme al marito Gaetano Verrigni, ho subito la netta impressione di avere a che fare con una leonessa, non aggressiva, ma fortemente determinata e concentrata sull'obbiettivo da perseguire, esprime grinta e vivace intelligenza in ogni suo gesto e parola.

Ho la netta sensazione che il grande successo raggiunto negli ultimi anni dal pastificio Verrigni abbia molto a che fare anche con la grinta determinata di Francesca. Circa tre anni fa Gaetano e Francesca stabiliscono di dare una svolta decisiva al pastificio puntando alla massima qualità ed al mantenimento costante di questa nel tempo. Pertanto scelgono di utilizzare solo grano duro di provenienza italiana, parte viene dalla propria azienda agricola a Pineto, poi dall'Umbria, la Toscana e la Puglia, l'acqua utilizzata è quella pura del Gran Sasso.



Solo grano italiano per Verrigni

Per l'ottenimento di un prodotto di eccellenza il pastificio ha ritenuto indispensabile dotarsi di certificazioni internazionali che garantiscono la realizzazione di una pasta artigianale di eccellenza. Quindi è IFS, Operatore Biologico, DEMETER – Agricoltura Biodinamica, NOP – National Organic Program, JAS _ Japanese AGRICOLTURA STANDARD.



Trafila in oro

Ma la novità che ha caratterizzato fortemente l'alta qualità del prodotto ed il conseguente successo consiste soprattutto nella scelta della trafile in oro, geniale intuizione di Gaetano,

messa in opera grazie alla collaborazione dell'artigiano orafo Sandro Seccia.

Dalle trafile in oro nascono Spaghettono e Fusilloro, lo spaghettono perchè ritenuto fottamente rappresentativo della cucina italiana ed il fusillone perchè il più amato in casa Verrigni, ormai scelti da un gran numero di chef illustri, tra i quali voglio ricordare Massimiliano Alajmo, Beccaceci, Zunica, Bottura, Uliassi, Cedroni, Cuttaia, Dandini e tanti altri. L'azienda Verrigni ha ben pensato di testare la qualità della propria pasta sottoponendo gli spaghetti all'analisi sensoriale conforme alla norma UNI ISO di una commissione (Panel) composta da otto giudici.



I mitici fusilloni

Ne è derivato che la pasta trafilata in oro, rispetto a quella in bronzo, grazie ad un minore stress subito in lavorazione, presenta un colore più chiaro, una ruvidità più fine e maggiore capacità di legarsi ai sughi, il profumo è più intenso, la capacità di rilasciare amido in cottura è contenuta in parametri ben equilibrati. Dopo aver preso forma attraverso le trafile, la pasta viene fatta essiccare a 50° in camerini mobili per un tempo che arriva fino a tre giorni, a seconda dei formati; la lenta essiccazione a basse temperature mantiene integre il più possibile le qualità organolettiche della materia prima.



Gli spaghettoni

Si producono circa ottanta formati di pasta, dalle tipologie tradizionali ai formati giganti, tra i quali il fusilloro che è divenuto un po' il simbolo dell'azienda.

Tra le diverse tipologie di farine utilizzate ci sono: semola integrale, Kamut, Senatore Cappelli, e farro.

Sede a Roseto degli Abruzzi. Via Salara, tel. 085 9040269

www.verrigni.com

info@verrigni.com