

Ansa Foligno

25 settembre 2009

ANSA - FOLIGNO 25 SET - Tanta gente, giornata soleggiata e un po' di vento, all'apertura della XI edizione dei primi piatti d'Italia. Fino a domani sarà un appuntamento davvero appetitoso. I 16 villaggi del gusto sono dislocati fra i palazzi storici, i chiostri e le strade di Foligno. Nell'antico chiostro di san Giacomo, l'antico pastificio rosetano Verrigni. Il titolare, Gaetano e sua moglie Francesca accolgono gli ospiti con grande simpatia, come sanno fare gli abruzzesi veraci. Gaetano Verrigni -anzi il pastaio Gat- come lo chiama sua figlia Sandrina in un "racconto" che troviamo dietro alle confezioni di pasta dalle tipologie tradizionali ai formati "giganti", è come il capitano di una nave che solca a vele spiegate, senza paura, e con il piglio di chi va per mare da oltre un secolo (compie 110 anni l'attività del pastificio) le onde di un mercato d'eccellenza.

«Curiamo da circa due anni -dice- la produzione di grani abruzzesi selezionati provenienti da terreni di nostra proprietà tra Roseto degli Abruzzi e Pineto, ulteriore garanzia di qualità che ci permette di controllare l'intera filiera produttiva».

La novità?

Allarga le braccia Gaetano Verrigni: «Ho voluto sperimentare con successo una nuova tecnica per la lavorazione dell'impasto, utilizzando per la prima volta in assoluto la trafilatura in oro. A differenza di quella tradizione, questo tipo di lavorazione conferisce alla pasta una consistenza diversa, nuova e più ricercata». E' nato così lo "spaghettono" e il "fusilloro" a cui il nobile metallo conferisce una sottile dolcezza.

La pasta Verrigni si trova nei migliori ristoranti stellati e nei negozi di specialità gastronomiche. E Sandrina scrive: "La ricetta si tramanda di padre in figlio ed ora è di papà".

Intanto sono tornati nella città della Quintana anche gli Chef dei Master in Primi Piatti e "A tavola con le Stelle", che fanno lezione di alta cucina, tra spettacolo, creatività e degustazioni. Si stima che questo festival richiamerà oltre 200mila persone.

«Pasta secca, ripiena, tortellini, lasagne, ravioli, riso, polenta, zuppe e minestre. Un appuntamento -dice il presidente dell'Epta, Roberto Prospero - volto a promuovere la cultura tutta italiana del primo piatto, tutelarne l'immagine e divulgare corrette informazioni sulla sua straordinaria ricchezza nutritiva. La valorizzazione della cultura gastronomica italiana e l'attenzione alla sostenibilità ambientale sono due dei punti di forza di questa edizione».

Per domani si prevede tanta gente e così pure domenica, grazie anche al tempo che regge. (ANSA)