

Roseto, la pasta **Verrigni** è tra le migliori d'Italia

L'azienda che usa tecniche artigianali inserita al quarto posto nella classifica della rivista "Dove"

ROSETO. La pasta **Verrigni** di Roseto è tra le prime dieci in Italia per qualità.

A stilare la classifica è la rivista "Dove", i cui esperti attribuiscono tale risultato a un'accurata selezione delle materie prime e a tecniche di lavorazione artigianali, tanto da far guadagnare al prodotto del pastificio rosetano la quarta posizione nella classifica d'élite delle migliori pa-

ste in Italia.

«Mi preme evidenziare l'importanza di tutte quelle realtà imprenditoriali che hanno adottato la logica della trasparenza e della qualità», sostiene **Raffaello Betti**, direttore della Coldiretti provinciale, «consentendo ai consumatori di fare scelte consapevoli. Purtroppo non per tutti è ancora chiaro che l'alimentazione dell'uomo si

origina dalla terra e che il rispetto dell'ambiente comincia proprio dal modo di coltivazione dei terreni. È dunque necessario controllare cosa acquistiamo premiando solo i produttori che praticano qualità e tracciabilità di filiera, possibilmente a ciclo corto».

Utilizzando già dall'anno 2008 esclusivamente semole prodotte da grani italiani, il

pastificio rosetano **Verrigni** meriterebbe, secondo Coldiretti Teramo, di essere annoverato assieme a un grande nome come Ghigi che, nell'ambito del progetto per una filiera agricola tutta nazionale, ha rappresentato una risposta italiana all'arrivo della prima pasta Doc made in China.

Federico Centola

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La sede dello stabilimento del Pastificio **Verrigni** di Roseto

