



# I magnifici 10

DI MARA NOCILLA

UN PANIERE di prodotti di largo e larghissimo consumo rigorosamente naturali, certificati bio. Chi non usa tutti i giorni l'olio? Chi non consuma una volta a settimana la pasta al sugo, un risotto, un uovo al tegamino o una fetta di salame? Chi al mattino non fa colazione con yogurt, marmellata o miele? Le 10 aziende che raccontiamo le abbiamo scelte certo seguendo criteri emotivi legati sia all'assaggio dei prodotti, sia alle storie di chi vi è dietro. Ma è una scelta anche emblematica, proprio per dimostrare quanto il biologico possa andare d'accordo con il gusto: anzi, ne è una delle condizioni necessarie. E come possa conciliarsi pure con il business.

ABBIAMO SCARTATO alcune realtà calebane che hanno fatto del naturale una filosofia di vita, prima ancora che di lavoro,

ma che operano fuori dalle certificazioni: sono a volte talmente piccole che non possono permettersi di sostenerne l'iter burocratico e gli oneri economici. Perché credono di più nel rapporto diretto e di fiducia con il cliente. O semplicemente per scelta. Una fra tutti Il Boscasso di Ruino, dove tra le colline dell'Oltrepò Pavese Maria Chiara Onida e Aldo Galbiati allevano capre secondo natura e producono stratosferici caprini a latte crudo. Abbiamo deciso qui di raccontare prodotti e produzioni "organic", artigiani, fattorie e imprese che operano sotto il controllo degli enti certificatori. Anche perché, riteniamo, la certificazione da parte di organismi terzi è importante per il consumatore e spesso è l'unica garanzia sulla qualità di ciò che acquista.



# C'è pasta per tutti

PIÙ DI 110 anni di attività ma non li dimostra. Anzi sembra che l'«Antico Pastificio Rosetano dal 1898» stia vivendo una seconda giovinezza con l'ingresso di Gaetano Verrigni nella conduzione dell'azienda. Oltre ad essere uno degli storici pastifici abruzzesi, è stato tra i primi, se non il primo, a produrre pasta bio (accanto a quella convenzionale, eccellente) diventando una delle aziende leader certificate del settore. «Correvano gli anni Settanta – spiega Francesca, la moglie di Gaetano che segue in modo vigile e appassionato l'attività del marito – si cominciava appena a parlare di biologico e noi già esportavamo in Germania, un Paese da sempre attento all'alimentazione naturale». Al pregio della materia prima, coltivata in Italia e macinata da mulini di fiducia, la pasta biologica Verrigni unisce una lavorazione artigianale con trafile in bronzo e una lenta essiccazione a bassa temperatura. Non solo. Nel corso di oltre 30 anni è riuscita a rinnovarsi e a migliorare per assecondare il mercato e il momento: ha cambiato veste, ha



## VERRIGNI

Roseto degli Abruzzi (TE)  
via Salara, 9  
tel. 0858 990 178  
[www.verrigni.com](http://www.verrigni.com)

prestato sempre più attenzione all'aspetto gourmet, si sono moltiplicate le linee e i formati. La pasta di semola bianca e integrale affianca quella di Senatore Cappelli, un grano duro vintage, una varietà costituita nei primi del '900 da Nazareno Strampelli, famosa per il suo eccellente sapore (ed esente, pare, da manipolazioni genetiche). Chi cerca la linea, ma senza rinunciare al gusto, preferirà la pasta di farro (il *triticum dicoccum*), cereale progenitore del grano duro. Per i puristi c'è pure una linea di pasta biodinamica, a marchio Demeter, confezionata con semole toscane. La pasta di kamut, un grano duro primitivo di origine nordafricana vicino come gusto a quello della semola, stuzzica di più la fantasia dei cuochi innovativi. Se Massimiliano Alajmo l'ha audacemente proposta con le ostriche e le alghe, e Moreno Cedroni fa i fusilloni con cannelli, croccante di pinoli, aio oio e peperoncino, Maddalena Mazzaufò del ristorante Beccaceci di Giulianova rimane sul classico e delicato e condisce le linguine con sogliola, pomodoro verde e capperi di Salina.