



FRANCESCOBIASIA



# Golf & Gusto

Periodico degli amanti del gusto della vita

Anno IV settembre-ottobre 2009

**gioco**  
**CartaSi Ladies Italian Open**

**emozione**  
**riviera Maya**  
**green tra monti e v**

**eventi**  
**Golf & Gusto Cup**  
**campionati ALGG**

**gusto**  
**melodia del Trentino**  
**design in cucina**

**piacere**  
**le terme di Fellini**  
**benessere in quota**

Poste italiane Spa - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art.1, comma 1, aut. n° 070096 - del 03/12/2007





## la pasta all'oro

Ecco il nuovissimo prodotto "Spaghettono" creato dal noto e antico pastificio Verrigni. La prestigiosa Azienda abruzzese ha voluto sperimentare con grande successo, una nuova tecnica per la lavorazione dell'impasto utilizzando per la prima volta in assoluto la trafilatura in oro. A differenza di quella tradizionale, infatti, questa conferisce alla pasta una consistenza diversa, nuova e più ricercata. Gaetano Verrigni, sempre attento all'evoluzione dei gusti contemporanei, pur mantenendo l'antica tradizione della Sua Azienda, ha voluto sperimentare, con grande successo, una nuova tecnica per la lavorazione dell'impasto. In collaborazione con l'artigiano orafo Sandro Seccia, è nato "spaghettono": innovativo prodotto ottenuto utilizzando per la prima volta in assoluto la trafilatura in oro. A differenza di quella tradizionale, questo tipo di lavorazione conferisce alla pasta una consistenza diversa, nuova e più ricercata. Sono in corso analisi e test degustativi volti a definire meglio l'originalità e le qualità organolettiche dello "spaghettono", ma è probabile che il metallo nobile, stressando meno l'impasto, attribuisca alla pasta una nuova ruvidezza, una sottile dolcezza e una nota distintiva che non può restare indifferente al palato. Massimiliano Alajmo scrive a Gaetano: "in linea generale ho notato una differenza di intensità olfattiva, cromatica e gustativa superiore su quella trafilata all'oro. Credo la differenza sia dettata da una maggior

freschezza dell'impasto ..."  
"Spaghettono" Verrigni arriverà presto nelle cucine dei più noti chef e sulle tavole dei gourmet più viziati per appagare quei palati raffinati per i quali "la pasta" è simbolo della tradizione culinaria italiana nel mondo ma, allo stesso tempo, è oggetto di sperimentazione gastronomica, di piacere, di genuinità e sapore.

La storia del Pastificio Verrigni inizia nel 1898, ad opera di Luigi Verrigni, il quale riforniva le nobili famiglie di Rosburgo (l'odierna Roseto degli Abruzzi) delle sue pregiate paste artigianali ottenute dalla macinatura a pietra del grano e dall'essiccazione naturale. Lo scorso anno l'antico pastificio abruzzese ha compiuto 110 anni di attività mantenendo immutata la passione dei suoi fondatori. Oggi, è Gaetano Verrigni affiancato dalla moglie Francesca Petrei Castelli a proseguire questa avventura d'eccellenza centenaria. È iniziata una nuova nuova "era" sempre improntata sulla tradizione. La lunga e complessa lavorazione del prodotto conferisce alla pasta Verrigni un'indiscussa qualità che viene riconosciuta dai più noti gourmet. Ottenuta dalla macinatura dei grani con macine a pietra, è impastata con l'acqua del Gran Sasso ed essiccata all'aria, appesa alle canne di bambù. Alla base del processo vi è la selezione dei migliori grani duri, i quali vengono coltivati e raccolti in Abruzzo nell'azienda agricola della moglie Francesca a cui segue l'antica tecnica di lavorazione artigianale del "preincarto". Dopo aver preso forma attraverso le trafile, la pasta viene infatti fatta

essiccare all'interno di camerini mobili, lentamente e a bassa temperatura – tra 45 e 50° C, con una durata che può arrivare fino a tre giorni a seconda dei formati – così da non alterare le caratteristiche della materia prima, da rispettare i naturali processi di fermentazione e da donare alla pasta Verrigni il suo inconfondibile sapore. Una qualità che subito 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. L'Antico Pastificio Rosetano Verrigni produce circa 80 formati, dalle tipologie tradizionali ai formati "giganti". Esse sono disponibili anche con semole di grano duro da agricoltura biologica certificata dall'ICEA (Istituto per la certificazione etica ed ambientale), integrale, di Kamut, di Senatore Cappelli e di farro. A tali varietà si affianca una linea di paste aromatizzate tra le quali ortica, peperoncino, spinaci, birra e nero di seppia. Verrigni, inoltre, è stata una delle prime aziende italiane ad avviare la produzione di grani biologici consolidando la sua posizione sul mercato grazie ad una qualità costante riconosciuta dagli operatori e dai consumatori.

