

I CAPOLAVORI DELL'AGROALIMENTARE D'ITALIA

Roma - 27 Settembre 2009

ARRIVA LA PASTA A TRAFILATURA D'ORO ... DAL PASTIFICIO ROSETANO VERRIGNI

Arriva la pasta a trafilatura d'oro. A proporre l'inedita lavorazione che - a detta di diversi chef che l'hanno assaggiata, tra cui Massimiliano Alajmo - conferisce a spaghetti e company una consistenza diversa, nuova e più ricercata, è l'antico pastificio rosetano Verrigni.

In collaborazione con l'artigiano orafo Sandro Seccia - informa una nota - sono nati "spaghetto" e "fusilloro", novità rivolta ai palati più raffinati: "il metallo nobile - spiega Verrigni - stressando meno l'impasto, attribuisce alla pasta una nuova ruvidezza, una sottile dolcezza e una nota distintiva che non può restare indifferente al palato".

Verrigni - continua la nota - ama accostare accanto alla pasta tradizionale ancora preparata con metodi artigianali come il pre-incarto (essiccazione lenta e a bassa temperatura, per fasi e in continuo movimento), proposte originali che guardano ai nuovi gusti e tendenze a tavola.

Ecco allora l'offerta di paste aromatizzate all'ortica ma anche peperoncino, spinaci, birra e nero di seppia e, per gli amanti del bio, la pasta di semola da grani biologici certificata dall'Istituto per la certificazione etica ed ambientale (Icea).

Fonte: www.winenews.it