

IL GIORNALE

27 settembre 2009

Rubrica: Cibi DiVini - Pag 43

Distribuzione: Edicola

il Giornale

il Giornale

Domenica 27 settembre 2009

CIBI DIVINI

In Abruzzo Verrigni ha inventato gli spaghetti trafilati con l'oro

Campania e Abruzzo sono le due grandi regioni della pasta di grano duro italiana. Verrigni, «antico pastificio rosetano dal 1898», telefono 085.9040269, sito verrigni.com, appartiene alla seconda, un gioiello a Roseto degli Abruzzi in provincia di Teramo. L'attuale titolare, Gaetano, supportato dalla moglie Francesca, ha impresso una svolta all'azienda, sia di apparenza (nuove confezioni ad esempio) sia di sostanza, nuovi formati e nuove tecniche, al punto da avere convinto un super-

chef come Massimiliano Alaïmo a commentare sulla scatola un particolare tipo di spaghetti. Particolare perché, oltre a fattori decisivi come la lenta essiccazione, presenta una trafilatura in oro. Ecco spiegato il nome: Spaghettooro. Il titolare ha compiuto questo passo studiando l'antica trafilatura in bronzo per andare oltre. Sembra che il rivestimento delle trafiole con il prezioso metallo stressi meno l'impasto e conferisca una diversa ruvidezza allo spaghetti. Di certo fa parlare della Verrigni.