

## La pasta trafilata in oro



L'antico pastificio **Verrigni** è stato uno dei protagonisti a Cibus 2010 e, qui, supportato dallo chef Moreno Cedroni, ha presentato oltre 80 formati di pasta secca artigianale preparati con semole di grano duro, Kamut, grano Senatore Cappelli, farro o aromatizzati e una nuova linea di conserve. **Verrigni**, oltre ad essere stato uno dei primi pastifici italiani a produrre pasta di semola da grani biologici, certificata ICEA, si distingue sul mercato per aver creato la

trafilatura in oro. Da questa particolare lavorazione che contraddistingue il marchio **Verrigni** sono nati "spaghettoro" e "fusilloro" prodotti innovativi che si differenziano dalla pasta secca tradizionale per la diversa consistenza, nuova e più ricercata.

[www.verrigni.com](http://www.verrigni.com)