

« [Il Pain d'Epices de Bourgogne, et voilà...](#)
[La Bussière-sur-Ouche, l'Abbaye de La Bussière](#) »

Krug in Capri, Oliver Glowig presenta il Fusilloro Verrigni al nero di seppia con ostriche e oro

Di Angelo Di Costanzo



In attesa dell'evento dell'anno "[Krug in Capri](#)", praticamente già sold out, presentiamo in anteprima una delle ricette, a firma di Oliver Glowig, che sarà protagonista alla cena di gala, cogliendo l'occasione per presentarvi anche uno storico artigiano della pasta italiana, l'Antico Pastificio Rosetano [Verrigni](#) ed il suo innovativo ed esclusivo Fusilloro, la pasta prodotta con trafilatura in oro al 100%.

Tutto ha inizio nel 1898, quando Luigi Verrigni divenne fornitore delle nobili famiglie di Rosburgo, l'attuale Roseto degli Abruzzi, che molto apprezzavano una pasta di qualità superiore, ottenuta dalla macinatura dei grani con macine a pietra, impastata con l'acqua del Gran Sasso ed essiccata all'aria, appesa alle canne di bambù. Gaetano Verrigni, figlio di Luigi, convinto di poter migliorare ulteriormente la qualità raggiunta, si spinse a sperimentare diversi metodi di essiccazione tra cui l'utilizzo di speciali "camerini", dotati di ventilatori a corrente e di fonti di calore necessarie a creare una temperatura costante.

Oggi è un altro Gaetano Verrigni a proseguire un'attività che ha alla base la selezione dei migliori grani duri, parte dei quali coltivati e raccolti in Abruzzo nell'azienda agricola di proprietà della moglie Francesca. Dopo aver preso forma attraverso le trafile in bronzo ed oro a seconda dei formati, la pasta viene fatta essiccare all'interno di camerini mobili, lentamente e a bassa temperatura tra 45 e 50° C, con una durata che può arrivare sino a tre giorni a seconda dei formati secondo l'antica tecnica del "preincarto" 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.



Ingredienti: per 4 persone

- 240 gr Fusilloro Verrigni
- 400 gr di fumetto di pesce
- 60 gr di nero di seppie
- Olio extra vergine d'oliva
- 8 Ostriche "Gillardeau"
- 4 filetti di pomodori secchi sott'olio
- Oro alimentare

Preparazione: in una pentola bassa sciogliere il nero di seppia nel fumetto di pesce, lasciando lentamente uniformare la salsa; A parte cuocete in acqua bollente e precedentemente salata i Fusilloro: 9 minuti vi garantiranno una cottura ideale prima di terminarla per ulteriori 2 minuti nella salsa al nero di seppia. Mantecare infine con olio extra vergine d'oliva.

Per il servizio: Utile un bel piatto bianco che lascerà esaltare le colorazioni della preparazione: adagiare la pasta al centro del piatto, tagliare ogni ostrica a tre pezzi e riporle sulla pasta, aggiungere quindi i pomodori secchi tagliati a dadi, terminare la decorazione con brillanti foglie d'oro alimentare.

Ricetta e piatto di **Oliver Glowig** del Ristorante L'Olivo del Capri Palace Hotel&Spa, per l'occasione abbinato a **Krug Vintage 1998**.

Tag: [anacapri](#), [antico pastificio rosetano](#), [capri](#), [capri palace hotel](#), [fusilloro](#), [krug](#), [krug grande cuvée](#), [krug vintage](#), [oliver glowig](#), [olivier krug](#), [pastificio verrigni](#), [ricette](#)

Questo post è stato pubblicato il 16 luglio 2010 alle 23:11 ed è archiviato in [I LUOGHI, IL GUSTO, PIATTI E RICETTE D'AUTORE, Prodotti](#). Segui i commenti a questo post con il feed [RSS 2.0](#). Puoi [lasciare una risposta](#), o mandare un [trackback](#) dal tuo sito.

Lascia un Commento

Nome (obbligatorio)

Indirizzo Email (non sarà pubblicato) (obbligatorio)

Sito web

- Avvisami via e-mail della presenza di nuovi commenti a questo articolo
- Notificatemi di nuovi post via email

[Blog su WordPress.com.](#)
[Articoli \(RSS\)](#) e [Commenti \(RSS\)](#).

»