VirtùQuotidiane

Antico pastificio Verrigni a Tuttofood di Milano, un’occasione per conquistare l’estero con le specialità abruzzesi

22 Maggio 2025

MILANO – Terminata da qualche giorno l’edizione di quest’anno di Tuttofood, la fiera B2B di riferimento per il sistema agroalimentare andata in scena a Milano dal 5 all’8 maggio, è tempo di bilanci anche per l’Antico pastificio Verrigni di Roseto degli Abruzzi (Teramo).

Una professionalità costruita giorno dopo giorno – all’insegna della qualità delle materie prime nazionali e della ricerca instancabile di tecniche di lavorazione raffinate e innovative – , quella dell’azienda rappresentata da **Francesca Petrei Castelli**, le cui radici risalgono a più di 125 anni fa raccontando una storia di passione e determinazione.

“L’edizione di Tuttofood quest’anno è stata molto valida. So che ci sono state voci contrastanti e molte di queste hanno ritenuto l’edizione non ottimale ma nel nostro caso non possiamo lamentarci”, racconta l’imprenditrice. “Lo stand della collettiva Abruzzo era posizionato di fronte alla Lounge degli importatori e questo ci ha portato delle visite anche inaspettate che speriamo si rivelino utili. Ovviamente l’esito della fiera si conosce solo diversi mesi dopo, ma le aspettative sono buone”.

www.virtuquotidiane.it Antico pastificio Verrigni a Tuttofood di Milano, un’occasione per conquistare l’estero con le specialità abruzzesi

Da tempo, Verrigni fa rima con grano italiano e trafilatura in oro: due degli elementi più caratterizzanti e memorabili del pastificio, oltre alla gamma dei formati originali.

“Abbiamo presentato i nostri formati più particolari, gli affumicati, e riscontrato un grande successo del peperone di grano, il nostro formato contenitore che è molto piaciuto soprattutto agli importatori esteri”, racconta Petrei Castelli. “Inoltre, si è tenuta una degustazione del rigatoro affumicato, il nostro nuovo formato corto rigato dentro e liscio fuori”.

E, come per ogni fiera internazionale che si rispetti, anche in questo caso l’incontro con i compratori esteri è valso all’azienda per ampliare le conoscenze sul mercato e gettare le basi per nuove collaborazioni.

Abruzzo
VERRIGNI
VERRIGNI
Pasta

“Abbiamo avuto l’opportunità di colloquiare con buyer provenienti da paesi nuovi rispetto alle vecchie edizioni, in particolare dall’Asia e sono stati molto presenti quelli della Malesia, del Kazakistan e della Corea, sebbene nell’organizzazione generale aver fissato appuntamenti troppo vicini tra di loro con i buyer che dovevano visitare espositori in padiglioni diversi è stato un grande errore”, riflette l’imprenditrice. “Tuttavia, ritengo che la Camera di Commercio abbia ben organizzato la nostra partecipazione e ci siamo sentiti ben supportati”.

TUTTO
FOOD
MILANO
INTERNATIONAL
FOOD EXHIBITION
5 – 8 MAY
2025

pubbliredazionale