

Dal campo alla trafila, in Abruzzo l'Antico pastificio rosetano Verrigni e il privilegio di coltivare e trasformare il proprio grano

3 Luglio 2025

di **Giorgia Roca**



ROSETO – Grano italiano: quanti pastifici davvero lo utilizzano e quanti possono vantare una filiera corta con pochi passaggi controllati e un rapporto diretto tra produttore e consumatore? In Abruzzo il processo produttivo parte dai campi di grano dell'azienda Solagnone e si conclude nell'Antico pastificio rosetano Verrigni.

“Siamo nel luogo dove tutto ha origine, dove coltiviamo il grano duro San Carlo, molito a Foggia e pastificato nel pastificio Verrigni”, racconta **Francesca Petrei Castelli** iniziando il cammino con *Virtù Quotidiane* proprio dai campi sulle colline di Atri (Teramo), “è fonte di orgoglio poiché porto avanti l'azienda agricola della mia famiglia da diverse generazioni e sono felice di aver contribuito alla valorizzazione del grano italiano, che fino a qualche anno fa era considerato inadeguato per ottenere una buona pasta”.

La natura insieme agli ingredienti di qualità e alla sapiente mano dell'uomo sono un connubio

ideale per donare alla pasta firmata Verrigni una personalità riconoscibile.

“La pasta”, dice, “è allo stesso tempo qualità e semplicità, data dall’unione di semola e acqua, facendo attenzione ad usare una semola eccellente, un’acqua pura come quella del Gran Sasso, e una lenta lavorazione con grande competenza. La semola, infatti, arriva in pastificio e viene stoccata nelle camere di stoccaggio; viene poi unita all’acqua nella pressa e impastata ad arte, prendendo forma nelle trafile e, nel nostro caso, anche in quelle in oro per assumere la forma più varia e originale. Inoltre, attraverso le camere di essiccazione, dopo un opportuno pre incarto, la pasta viene essiccata lentamente a 45-50 gradi per 24, 48, o 72 ore in base alla dimensione del formato e, infine, viene preparata per il confezionamento che può essere automatico o manuale”.

Tra l’altro, si pensi che l’essiccazione in movimento comincia direttamente dal forno creando un prodotto più dolce, mancando quella micro fermentazione tipica, al contrario, dell’essiccazione statica.

L’artigianalità e la visione imprenditoriale riescono per sopravvivere combattono l’aumento dei costi e il rischio continuo di oscillazione dei dazi americani sull’esportazione delle farine, riflettendo il momento critico e complicato a livello mondiale “considerando i rischi che stiamo correndo, l’aspetto commerciale è probabilmente l’ultimo a doverci preoccupare; per il momento viviamo alla giornata fin quando non si stabilizzerà l’idea di ciò che dovrà accadere per quanto riguarda l’applicazione dei dazi e nel frattempo ci adeguiamo a quello che sarà – aggiunge -noi all’estero vendiamo con la modalità di consegna franco fabbrica e ovviamente se il prezzo dovesse crescere in maniera esponenziale, il volume d’affari andrà a diminuire”.

Verrigni si contraddistingue per la lavorazione accurata delle materie prime di qualità, come per qualsiasi altro prodotto di alto livello: “L’importante però è sempre comunicarlo poiché limitarlo alla conoscenza degli addetti ai lavori avrebbe poco valore commerciale, ecco perché abbiamo trovato negli chef grandi partner, che hanno saputo diffondere nel tempo la qualità dei nostri prodotti e ci hanno aiutato ad essere considerati un marchio di eccellenza e chi assaggia la nostra pasta torna ad acquistarla”.

La pasta utilizzata per le riprese video non è destinata alla vendita.

pubbliredazionale