

“LA PASTA BUONA DI LINO”, UN’ETICHETTA PER RICORDARE IL DECENNALE DEL SISMA



3 Aprile 2019

POGGIO PICENZE – Un’etichetta per ricordare il decennale del sisma sulle confezioni di pasta fresca del laboratorio artigianale di Poggio Picenze (L’Aquila). “La pasta buona di Lino” fu una delle attività che riprese a lavorare pochi giorni dopo il sisma, riaprendo i battenti il 13 aprile 2009.

L’azienda di **Rosa Taddei** e **Lino Galeota** produce da oltre vent’anni una pasta fedele alla tradizione, artigianale come quella fatta in casa e senza conservanti, distribuita ogni giorno in tutto l’Abruzzo sui banchi frigo della grande distribuzione.

“Vogliamo abbracciare simbolicamente la città, ma soprattutto tutti quei piccoli e grandi imprenditori che ogni giorno lottano con fatica senza chinare mai la testa. Noi ci siamo. E non ce ne andiamo via”, affermano.