

La pasta di Verrigni amata dai grandi chef al Taste di Firenze: “Alajmo e Cedroni i primi a innamorarsene”

12 Febbraio 2025



FIRENZE – Nuove tendenze alimentari, abbinamenti e prodotti che raccontano storie centenarie di impegno nel settore gastronomico. Questo e molto di più è stato mostrato al Pitti Taste 2025 nella Fortezza Da Basso di Firenze andato in scena lo scorso fine settimana. Tema dell’edizione di quest’anno è stato “Nato sotto il segno del gusto”, dove la metafora del firmamento di costellazioni come fosse un intreccio di novità, contenuti ed esperienze è ben riuscita.

Presente anche quest’anno in salone l’Antico pastificio Verrigni di Roseto degli Abruzzi (Teramo), riferimento da più di un secolo nella produzione della pasta e guidato oggi da **Francesca Petrei Castelli**.

“Due anni fa il nostro pastificio ha festeggiato i 125 anni di storia perciò il territorio abruzzese

e la sua tradizione fanno parte del nostro dna. Utilizzando sempre materie prime di qualità e di provenienza nazionale, abbiamo cercato di innovare il mondo della pasta, benché tradizionale, con delle forme e aromi nuovi per interpretarla in modo originale, cosa non facile quando si è arroccati in posizioni arcaiche”, racconta Francesca Petrei Castelli.

Tra le novità più recenti presentate al Taste, il Rigatoro affumicato, un formato liscio fuori e rigato dentro che ha la caratteristica di essere aromatizzato grazie ad un doppio processo di affumicatura per esaltare l’operato degli chef in determinate ricette.

“Siamo fedelissimi di questa manifestazione, veniamo sin dalle prime edizioni del Taste e abbiamo avuto visite interessanti, c’è stata una bella affluenza e diversi contatti commerciali che sono importanti per un’azienda”, commenta la titolare.

Verrigni si caratterizza, inoltre, per la particolare tecnica di lavorazione della trafilatura in oro della pasta: “È stato l’elemento che ci ha smarcato da tutti i colleghi diversi anni fa e che noi continuiamo ad incrementare con ulteriori formati. Fa sì che la superficie esterna della pasta, venendo l’impasto a contatto con un metallo più morbido del bronzo come l’oro, appunto, subisca una vetrificazione più leggera che permette un rilascio di amido più generoso – spiega Castelli – i primi ad utilizzare la pasta trafilata in oro sono stati gli chef **Massimiliano Alajmo** e **Moreno Cedroni**, e proprio Alajmo ha spiegato come la croccantezza, il maggior profumo e il rilascio di amido che si ottengono in questo modo la rendano ideale per determinate preparazioni”.

L’ingrediente principale della produzione Verrigni è esclusivamente il grano italiano, già dai tempi in cui non si riconosceva ancora l’importanza del made in Italy.

“Siamo stati tacciati di far male al mondo della pasta quando, quindici anni fa, abbiamo cominciato a chiedere insistentemente di poter scrivere sul nostro packaging la dicitura ‘solo grano italiano’, ma era vietato perché i grandi industriali della pasta non desideravano far trovare al consumatore questo tipo di indicazione sull’origine del grano”, ricorda Francesca Petrei. “È stata una battaglia che abbiamo condotto per tanto tempo con successo e oggi si fregiano di poter scrivere la stessa cosa, dunque abbiamo fatto bene all’agricoltura italiana”.

Lo sguardo al futuro è alla sostenibilità con progetti ad hoc, come la confezione in carta 100% che andrà a sostituire l’attuale cellophane riciclabile, e l’alimentazione di tutte le lavorazioni dell’azienda agricola derivante da pannelli solari per contribuire al minor impatto ambientale perfino nella fase di coltivazione del grano.

