



La regina della pasta Francesca Petrei Castelli di Verrigni: “Basta confusione, difendiamo il made in Italy”

20 Dicembre 2025 

ROSETO – All’indomani della proclamazione della Cucina italiana come patrimonio immateriale dell’umanità da parte dell’Unesco, c’è un’azienda italiana, abruzzese, specializzata nella produzione di pasta e parallelamente nella coltivazione del grano che, sin dalle sue origini, ha puntato sulla tracciabilità di una filiera corta, di qualità, con materie prime selezionate e made in Italy, e che vede proprio questo importante riconoscimento come uno strumento utile per difendersi dall’invasione di cibi sintetici, o bizzarre soluzioni in casi eccezionali che di gastronomico hanno ben poco.

È l’Antico pastificio rosetano Verrigni di Roseto degli Abruzzi (Teramo), guidato da 18 anni da **Francesca Petrei Castelli** e sua figlia **Eugenia**, insieme a **Roberto Redolfi**, compagno di Francesca e direttore commerciale dal 2024, dopo la guida di **Giuseppe Muscella**. Prodotto finito e materia prima – pasta e grano – uniti in modo inscindibile, si diceva, perché Francesca ha raccolto anche l’importante eredità di portare avanti e sviluppare l’azienda agricola Solagnone di Pineto (Teramo), fondata dal bisnonno **Luigi Castelli** nei primi del Novecento.

Un lavoro appassionato e instancabile che ogni giorno contribuisce all’orgoglio professionale e ai piccoli e grandi apprezzamenti che arrivano dalle tavole degli italiani ormai affezionati al marchio e ai prodotti della sua linea, ma anche da quelle dei clienti stranieri, che iniziano a conoscere l’azienda in numero via via maggiore, fino alle cucine degli chef stellati.

E il 2 giugno scorso è arrivata anche l’onorificenza del presidente della Repubblica di Cavaliere del lavoro a Francesca Petrei Castelli, per essersi distinta per meriti nel settore agricolo e impegno etico e sociale, contribuendo al miglioramento e progresso economico del Paese con l’azienda Solagnone e il pastificio.

“Credo profondamente nella nostra nazione e con grande piacere ho ricevuto l’onorificenza del Cavaliato, anche per i suoi significati che esulano prettamente dal lavoro”, confida l’imprenditrice. “Sono stanca di questa confusione tra lo spirito europeista, volto ad un miglior conseguimento di obiettivi politici ed economici, e la tendenza a dimenticare che siamo italiani e abbiamo la nostra identità e un nostro orgoglio nazionale”.

L’azienda Solagnone ha ricevuto, inoltre, nel mese di novembre di quest’anno il diploma di benemerita dalla Camera di Commercio Gran Sasso d’Italia per la fedeltà al lavoro dimostrata negli anni.



Al timone dell'azienda agricola, Francesca arriva dopo gli studi in Giurisprudenza e l'attività svolta per una propria società immobiliare di costruzione, ristrutturazione e gestione immobili.

“Ho cercato di trasmettere a mia figlia la passione per la terra perché considero questo lavoro il più prezioso tra quelli che ho la fortuna di svolgere. Coltivare il grano duro – che diventa pasta Verrigni trafilata in oro – è stato un obiettivo ed ora che l'abbiamo raggiunto pensiamo di dedicarci anche alla coltivazione di materie prime antiche per arricchire la nostra ricerca e la nostra offerta”, prosegue, “dunque, l'apprezzamento dell'azienda agricola si trasforma nel merito di saper creare una filiera a tutto tondo che in soli 12 km richiude l'oro della terra, il grano, e l'oro della pasta Verrigni”.

Mentre sul versante Verrigni, da quando è socia di maggioranza, Francesca ha contribuito a modificarne la mission insieme a sua figlia Eugenia e a **Gaetano Verrigni**, abbandonando la produzione in private label (ossia articoli fabbricati da un produttore e venduti da un rivenditore specializzato con il nome del brand del rivenditore) in Italia e in Europa, per focalizzarsi su un'identità precisa e riconosciuta arrivando ad essere tra i marchi di pasta più apprezzati dai migliori ristoranti, anche stellati, in Italia e nel mondo.

Tanta strada non si fa mai da soli, in particolar modo nell'imprenditoria, ed è quindi fondamentale che entri in gioco anche l'intero staff aziendale, caratterizzato dall'attaccamento al lavoro, dal rispetto di ciascun collega e da un particolare spirito collaborativo.

“L'azienda, seppur di dimensione familiare, ha una risonanza ben più larga nel mondo della pasta rispetto alle sue reali dimensioni e sicuramente mantiene buone potenzialità di crescita, che cercheremo di manifestare nel miglior modo possibile. Di fronte ad un problema non mi sono mai sentita sola, tutti cercano di fare del loro meglio”, racconta.

Insomma, l'azienda può vantare un gruppo di lavoro coeso, in cui ognuno sa di poter contare sull'altro grazie anche ad una selezione naturale nel tempo e, soprattutto, alla passione per il proprio mestiere, e perciò si è riunito per gli auguri di Natale al ristorante Resilienza a Pineto (Teramo), dove lo chef **Mattia Fuschi** per l'occasione ha studiato un ricco menu dedicato a Verrigni, tra cui il peperone di grano e lo spaghetti oro, e sua madre **Lucia** ha riservato in esclusiva il locale con una particolare ospitalità.

“Questa piccola pausa degli auguri ci ha riunito prima del weekend dell'Immacolata dopo il quale i ritmi diventeranno sempre più sostenuti fino a Natale e all'Epifania, dato che siamo riconosciuti partner ideali ed eleganti nella regalistica aziendale e natalizia in genere”,



conclude.



pubbliredazionale