

L'ANTICO PASTIFICIO VERRIGNI DI ROSETO AL TASTE DI FIRENZE

6 Marzo 2019



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Verrigni-Antico Pastificio Rosetano come di consueto partecipa al Taste di Firenze, manifestazione che coniuga qualità, ricercatezza ed esclusività di prodotti alimentari e non, insieme a tanti momenti di condivisione, cultura gastronomica e lifestyle.

L'azienda – si legge in una nota – adotta un sistema di essiccazione lenta a bassa temperatura e da sempre ha particolarmente a cuore la tracciabilità del prodotto dalla produzione della materia prima, esclusivamente italiana, alla lavorazione nello stabilimento di Roseto degli Abruzzi (Teramo).

Lo Spaghetto affumicato – finalmente nella sua veste definitiva – si presenta col nuovo packaging ed una ricetta rivisitata grazie ai pareri e suggerimenti dei tanti chef che nel tempo scelgono Verrigni.

Ancora fonte di sorpresa ed ammirazione il nostro Tridente al dente che a fronte di un

diametro davvero importante, grazie all'escamotage della forma ricercata, permette una cottura rapida ed utile ai sempre più veloci tempi della nostra ristorazione.

Protagoniste come sempre le due linee Verrigni Valentini e Pasta del Tratturo che rappresentano un esempio indiscusso di tracciabilità tutta italiana. La prima realizzata col grano duro dell'azienda agricola di **Francesco Paolo Valentini** – noto produttore di vino in Abruzzo – la seconda con l'utilizzo del grano duro Cappelli biologico della Cooperativa Daunia e Bio in Puglia.

Verrigni sarà al desk B14 per raccontarvi il nostro lavoro rappresentato dalla voglia di innovare nella tradizione, un aspetto che ci ha sempre caratterizzato e che si dimostra stimolo interessante per chi ci conosce e per quanti vorranno approfondire l'incontro con una realtà che dal 1898 custodisce l'arte di far pasta senza compromesso alcuno sulla qualità.

Villa Cora, splendida location sulle colline di Firenze, ospiterà il brunch organizzato dallo chef **Alessandro Liberatore** che propone dalle 12,30 un'interpretazione sempre nuova e piacevolmente elegante dei nostri formati domenica 10 marzo.