

RAVIOLI CON IL ROSONE DI COLLEMAGGIO, L'IDEA DI UN GIOVANE DESIGNER CHE UNISCE GUSTO E STORIA DELLA CITTÀ

19 Aprile 2021



L'AQUILA – Dopo le formine per biscotti con i mascheroni delle 99 cannelle, arrivano i “Ravioli Collemaggio”, la nuova idea del designer **Andrea Aghili** (*nella foto*), alias “AghiDesign” realizzata in collaborazione il pastificio “Pasta e dintorni” di Scoppito (L'Aquila).

Un meticoloso lavoro di ricerca e sperimentazione, creato grazie alla stampa 3d, che vede inciso sul raviolo il rosone della Basilica di Collemaggio, per assaporare in tutti i sensi la storia e la bellezza del capoluogo.

“Dopo le formine 3d a tema 99 cannelle, sono entrato in contatto con il pastificio di Scoppito,

con cui è nata questa bellissima collaborazione” racconta Andrea a *Virtù Quotidiane*.

“Abbiamo iniziato a lavorare sui ‘Ravioli di Collemaggio’ già nel mese di gennaio, sviluppando anche il modo per metterli sottovuoto permettendone così la spedizione e allungandone i tempi di scadenza, senza alcun tipo di additivi. La pandemia nel mio caso è stata un’occasione per sperimentare, considerato che di norma non si ha molto tempo da dedicare a quell’aspetto, e sono veramente molto contento del risultato”.

I “Ravioli Collemaggio” sono disponibili nelle forme a mezzaluna o a tutto tondo, ma è già in programma il lancio di versioni nuove e ancor più originali. Nel frattempo, è possibile acquistare il prodotto nel pastificio “Pasta e dintorni” di Scoppito, e sarà presto disponibile anche in altri punti vendita locali.

