

Verrigni, alla corte di Fulvio Pierangelini (e Giovanni Cosimai) un pranzo speciale all'hotel Savoy di Firenze

28 Febbraio 2026

di **Giorgia Roca**



FIRENZE – Un ulteriore tassello va ad aggiungersi al calendario di incontri prestigiosi in Italia e all'estero dell'Antico Pastificio rosetano Verrigni che, in occasione dell'edizione 2026 del Taste di Firenze, è stato al centro dell'esclusivo pranzo firmato da **Fulvio Pierangelini**, noto creative food director dei Rocco Forte Hotels, ed elaborato dal resident chef **Giovanni Cosimai**, nell'Hotel Savoy di Firenze.

L'essenzialità della cucina e il rispetto della materia prima sono, in primis, le cifre distintive della filosofia gastronomica di Pierangelini e, in questo caso, anche i protagonisti dell'evento, caratterizzato da un menu semplice solo all'apparenza ma capace di esaltare ingredienti selezionati con rigore e sensibilità, in perfetto equilibrio tra ricerca e autenticità,

“L’incontro si inserisce nel calendario di Taste Firenze, appuntamento irrinunciabile per la nostra azienda sin dalle prime edizioni alla stazione Leopolda”, racconta **Francesca Petrei Castelli** di Verrigni. “Un’occasione che va ben oltre la dimensione commerciale, trasformandosi in un momento di dialogo e confronto tra chef, clienti, giornalisti e amici, con l’obiettivo di raccontare l’evoluzione del prodotto e stimolare un miglioramento continuo”.

A dare il là al pranzo una selezione di antipasti con insalata di puntarelle, burrata e alici fresche marinate; frittura di calamari e verdure; vitello tonnato, olio di capperi di Pantelleria e verdura croccante. Si è proseguito con spaghetti al pomodoro fresco e basilico, e mezzi paccheri al limone e zucchine in fiore, per entrare nel cuore genuino e pulsante delle portate. Secondo piatto composto da spigola, crema di patate all’olio d’oliva e carciofi.

E, dulcis in fundo, crêpes all’arancia con sorbetto ai frutti rossi. In accompagnamento al calice, si sono intervallati Franciacorta Ca’ del Bosco vintage collection extra brut 2020, Vermentino di Monteverro 2024 e Pinot nero Hofstätter Meczan 2023.



foto Tommaso Barletta

Tra gli ospiti dell'evento, gestito dal food and beverage manager dell'hotel **Mattia Ruffilli**, gli chef stellati **Igles Corelli** e **Gabriele Boffa**, accomunati da stima professionale e passione per l'arte culinaria, che hanno riconosciuto lo straordinario valore del connubio tra semplicità, ricercatezza e bontà portato in tavola.

Hanno partecipato anche il giornalista **Vincenzo D'Antonio**, la famiglia **Cornolti** dello storico laboratorio gastronomico bergamasco ed enoteca, la giornalista **Laura Pranzetti Lombardini**.

Verrigni promuove con convinzione questi momenti di incontro tra chef, giornalisti e appassionati: "È proprio nello scambio di competenze, idee e visioni che nascono nuovi stimoli per la ricerca e per un'offerta sempre più qualitativa, distintiva e originale", dice convinta.

Al centro della filosofia aziendale di Verrigni vi è il rispetto assoluto della materia prima — grano esclusivamente italiano — unito a una lavorazione a bassa temperatura e quindi particolarmente lenta. È lasciandosi guidare dal principio che vede l'innovazione nella tradizione che l'azienda guarda già al futuro con nuovi formati integrali biologici, e con l'ampliamento della gamma dei formati affumicati, sempre più apprezzati sia in Italia sia sui mercati internazionali.



foto Tommaso Barletta

pubbliredazionale

www.virtuquotidiane.it Verrigni, alla corte di Fulvio Pierangelini (e Giovanni Cosimai) un pranzo speciale all'hotel Savoy di Firenze