

AL TASTE DI FIRENZE ANCHE IL PASTIFICIO ROSETANO VERRIGNI

31 Gennaio 2023

di Redazione



FIRENZE – Verrigni Antico Pastificio Rosetano, a Firenze nella Fortezza Da Basso (Padiglione centrale/piano terra/R4) da sabato 4 febbraio a lunedì 6 febbraio in una location che ha permesso al Taste di accogliere tanti nuovi produttori rispetto alle passate edizioni.

Il salone, alla sua sedicesima edizione, diventa per Verrigni occasione di incontro con collaboratori e clienti, appassionati e curiosi che visitandolo si avvicinano al mondo del food di qualità e soprattutto della pasta artigianale!

La pasta infatti è il tema dominante di questo Taste e ci sentiamo particolarmente fieri di presentare proprio a Firenze le nostre novità. Nel 2023 l'Antico Pastificio Rosetano festeggia i 125 anni di storia (1898-2023) e per celebrarli ci sono quattro nuovi preziosi formati trafilati

in oro: Il Pacchero d' oro, Il Mezzo Pacchero d' oro, La Calamarata d' oro e l' originalissimo Peperone d' oro.

Centoventicinque anni di pasta, di passione e di ricerca che sfocia in formati originali, una trafilatura unica e ricca di interpretazioni prestigiose e stellate sin dal 2007. Dallo scorso anno il grano utilizzato per la linea trafilata in oro è quello dell'Azienda Agricola Solagnone a Pineto, affettuosamente chiamato "il grano di casa".

Verrigni è pasta di semola di grano duro esclusivamente italiano, pasta naturalmente aromatizzata, biologica con grano Cappelli, trafilata in bronzo e in oro.

Non manca l'olio extravergine d'oliva, anch'esso dell'azienda Agricola Solagnone di **Francesca Petrei Castelli** – cotitolare del pastificio – passata di pomodoro e pelati Belfiore (azienda agricola partner, di Loreto Aprutino) in una nuova veste ma con la consueta qualità.

"Siamo consapevoli che avendo sempre difeso l'agricoltura italiana propugnando l'incentivazione alla coltivazione della nostra terra e la produzione di grano italiano, l'attuale risonanza che il made in Italy autentico sta raccogliendo (materia prima italiana lavorata in Italia) premia il nostro impegno e la nostra tenacia", dice Petri Castelli in una nota. "Vi aspettiamo nel nostro piccolo salotto a Taste per raccontarvi come 125 anni di pasta ci permettono di esserne validi conoscitori e di sperimentare sempre, per offrire ai nostri appassionati ricerca e innovazione".