



Francesca Petrei Castelli: “Il mio Rigatoro Affumicato? Una provocazione, pasta di qualità buona anche liscia!”

6 Febbraio 2024 

FIRENZE – “Liscia o rigata? Se la pasta è buona, di qualità, essiccata a bassa temperatura, lavorata con arte ha comunque un’aderenza eccezionale ai condimenti. È solo una questione di gusto e masticazione”.

La provocazione di **Francesca Petrei Castelli**, dell’Antico Pastificio Verrigni di Roseto degli Abruzzi (Teramo), offre una tregua alla “guerra” della pasta che vede divisi gli appassionati della liscia e i tifosi della rigata con il Rigatoro Affumicato.

“Una provocazione perché il rigatone è per eccellenza il formato rigato e noi lo abbiamo fatto liscio con una rigatura interna, che accontenta un po’ entrambe le fazioni, affumicato perché volevamo un prodotto esclusivo”, ha spiegato presentando il nuovo prodotto al Taste, uno dei più importanti appuntamenti del settore gastronomico andato in scena lo scorso fine settimana a Firenze.

“Utilizziamo esclusivamente grani italiani da sempre”, ha ricordato Francesca Petrei, “adesso è una moda ma noi abbiamo iniziato quando ci sentivamo dire, anche da figure autorevoli, che il grano canadese era migliore e che quello italiano non era adatto per fare pasta”.

“Siamo stati tenaci, ci abbiamo creduto e addirittura la linea Oro è realizzata esclusivamente con il grano della mia azienda agricola Solagnone, a Pineto. La trafilatura in oro è un’altra caratteristica che ci contraddistingue e che conferisce alla pasta particolarità apprezzate da molti importanti chef”.

Con il solito spirito visionario, benché profondamente ancorato alle tradizioni e al territorio, il pastificio Verrigni ha festeggiato a settembre scorso 125 anni di storia.

A Francesca Petrei Castelli abbiamo chiesto anche come si riconosce una pasta di qualità: “Innanzitutto dal profumo, mentre la cucini senti il profumo del grano. Mantiene la cottura ma come tutti gli alimenti ha un punto di cottura ma anche un punto in cui scuoce, quindi la pasta deve scuocere!”.

pubbliredazionale