

Le confezioni glamour di Verrigni: per Natale la pasta di qualità è esaltata anche dal packaging

25 Novembre 2025

di **Giorgia Roca**



ROSETO – In casa Verrigni a Natale si celebra il gusto con una storia che cambia abito, scegliendo per l'occasione quello più appariscente delle feste, pur rimanendo fedele ai propri valori e gli ingredienti più autentici. E, infatti, all'antico pastificio rosetano che **Francesca Petrei Castelli** porta avanti, non manca l'amore per l'arte, e non c'è migliore occasione del Natale 2025 per renderle omaggio proponendo confezioni regalo che sottolineino la bellezza e l'eleganza della tradizione artigianale italiana.

Molto conosciuta dentro i confini nazionali ma anche all'estero, l'azienda abruzzese può vantare una **produzione tutta made in Italy con una filiera corta** che parte dalla coltivazione del grano dell'azienda Solagnone passa attraverso la trasformazione grazie ad una lavorazione attenta e competente di semola e acqua pura del Gran Sasso, sino ad arrivare alla trafilatura, essiccazione e stoccaggio.

Dal campo alla trafilatura, in Abruzzo l'Antico pastificio rosetano Verrigni e il privilegio di coltivare e trasformare il proprio grano

Inoltre, punte di diamante tra le linee speciali sono i formati trafilati in oro, le paste biologiche e quelle gourmet.



foto Rino Penna

Semplici ingredienti di elevata qualità vengono così racchiusi in composizioni che regaleranno sapori autentici e dettagli raffinati. Ciascuna scatola rigida di pasta è rivestita, infatti, di carte pregiate e nastri in tessuto naturale che raccontano una storia di stile, passione e, in particolare, di gusto.

Il marchio dal design essenziale incontra poi le tonalità calde dell'oro, del rosso porpora e dell'avorio per esprimere la dedizione della famiglia Verrigni verso l'eccellenza e la bellezza.

“Negli anni abbiamo cercato di trasformare la pasta da semplice elemento della cucina a protagonista elegante. Abbiamo sostenuto a lungo l'importanza di riportare sui menù il nostro brand per far sì che la pasta fosse protagonista della proposta culinaria e non soltanto un ingrediente da condire”, racconta Francesca. “Scegliere di voler rappresentare la pasta in questo modo e proporla come regalo di Natale, vestendola con un abito adeguato e nella confezione giusta, rientra in un processo di mobilitazione e miglioramento”.



foto Rino Penna

Le specialità Verrigni, dunque, si trasformano in un dono prezioso, ideale per coloro che desiderano condividere con eleganza il piacere della tradizione abruzzese, che invita a riscoprire la lentezza e la cura del vivere bene.

Dal 1898 il pastificio antico rosetano è portavoce di una filosofia di eccellenza basata sulla selezione di materie prime italiane e rispetto profondo per la qualità; in particolar modo, Verrigni spicca per l'utilizzo esclusivo dei grani duri italiani per garantire un prodotto sano, genuino, e tracciabile. La pasta così ottenuta, grazie anche all'essiccazione a bassa temperatura, consegna in ogni piatto la giusta dose di personalità e la vera anima del made in Italy.



foto Rino Penna

Inoltre, la trafilatura in oro è la firma più innovativa dell'azienda: è con le trafile in oro, infatti, che si riesce a dare quel tocco setoso e brillante per una pasta più amabile e con una tenuta di cottura impeccabile. Le confezioni dedicate a questa linea, tra l'altro, esaltano lo stile italiano sobrio ed elegante per una scelta gastronomica fuori dal comune.

Per onorare il principale piatto della cucina italiana e se ci si vuole discostare dai consueti panettoni e torroni, a Natale si può regalare così un sapore autentico e simbolo della convivialità, che diventa gesto di affetto e di buon gusto, per ritrovare a tavola tutta la passione per il lavoro fatto a regola d'arte che c'è dietro il nome Verrigni.



pubbliredazionale