



Rustichella d'Abruzzo celebra 100 anni di storia al Fuori Taste di Firenze

9 Febbraio 2024 

FIRENZE – Un secolo di Rustichella d'Abruzzo. Per celebrare questa lunga storia di pasta e di famiglia, l'azienda fondata nel 1924 a Penne (Pescara), con il nome di Pastificio Gaetano Sergiacomo e oggi brand di pasta artigianale e non solo con sede a Pianella (Pescara), ha scelto a Firenze, il Fuori Taste, il ricco programma di eventi che accompagna in città il salone del gusto, al di fuori dei padiglioni della fiera.

Nella location Desinare, il tempio del collezionista di antichità uniche e rare **Riccardo Barthel**, in via dei Serragli, lo scorso 3 febbraio si è svolta una serata che ha visto protagonista, neanche a dirlo, la pasta, accompagnata da musica e recitazione.

Una zuppa rustica di Virtù al Marzuolo, l'antichissimo grano riscoperto da poco da Rustichella, ha aperto la serata diventando letteraria nella recitazione di **Franca Minnucci** per poi lasciarsi sorprendere dalle note di **Goran Kuzminac**, di **Fabrizio De Andrè** e di **Ivan Graziani**. L'interpretazione di alcuni testi del Vate si sono alternati con le musiche arrangiate per l'occasione dal maestro **Vincenzo di Nicolantonio**. Ad accompagnare i piatti è stato Intimo, il vino di Rosarubra, partner dell'evento, ormai da anni al fianco di Rustichella d'Abruzzo.

Il menù, curato dallo chef ischitano **Emmanuel Di Liddo**, è proseguito con il chitarrone all'uovo all'Amatriciana, interpretato in bianco per la serata, e poi con la pasta al ceppo al Pomodoro a Pera, per rievocare gli Appennini.

"Per noi produrre pasta è un'antica arte, patrimonio di storia e di cultura della nostra terra. Fieri di essere italiani e portare la pasta abruzzese nel mondo", ha commentato la titolare di Rustichella, **Stefania Peduzzi** che ha dato il via alla serata ricordando questa tappa importantissima per l'azienda.

"Siamo nati nel 1924 quando nostro nonno Gaetano ha avviato a Penne, in Abruzzo nella Provincia di Pescara, il suo piccolo pastificio artigianale. Oggi, con la quarta generazione in azienda, continuiamo a produrre pasta secondo i canoni della produzione artigianale: semola da grani duri selezionati, trafile di bronzo ed un'essiccazione veramente a bassa temperatura per un tempo tra 24 e 52 ore. Nel corso degli anni oltre ad aver conservato la confezione di carta marrone (brown bag) siamo stati pionieri di molti progetti sulla pasta. Nel 1981 nostro padre Piero ha iniziato a produrre la prima pasta integrale in Italia, nel 1991 la pasta di farro



(triticum dicoccum) e per festeggiare gli ottant'anni dell'azienda nel 2004 nasce il progetto Primograno: la prima filiera corta del grano abruzzese in Italia. Già negli Ottanta sempre Piero Peduzzi avviò un processo di internazionalizzazione che ha portato Rustichella d'Abruzzo ad essere presente in oltre 70 paesi nel Mondo".

Dopo il ricordo del passato, lo sguardo di Peduzzi si è rivolto al presente e al futuro, elencando le innovazioni "parte della nostra storia. Gli spaghetti con cottura di 90 secondi, la linea dei Paccherini alla frutta e anche la riscoperta dei grani antichi come Saragolla, Timilia, il Senatore Cappelli, e il Marzuolo, grano utilizzato proprio per pastificare uno dei formati della serata, le virtù. Nel nostro logo abbiamo racchiuso l'Abruzzo. Abbiamo aggiunto la particolarità della donna di scanno, simbolo inconfondibile del nostro Abruzzo, circondata dalle spighe di grano. Infine, è stata aggiunta la dicitura 'Lavorazione Artigianale' racchiusa in uno standardo che è diventato il simbolo della nostra azienda".

LE FOTO



pubbliredazionale