

San Demetrio ne' Vestini, il pastificio della venezuelana Rosa racconta una storia di famiglia

15 Giugno 2023



L'AQUILA - "Da sempre siamo convinti che la scelta dei prodotti locali e sempre freschi faccia la differenza nella qualità della pasta, vogliamo offrire ai nostri clienti un prodotto finale genuino nella sua semplicità!". **Berardino Giammatteo**, seconda generazione della famiglia che dal 1981 guida il Pastificio Da Rosa a San Demetrio Ne' Vestini (L'Aquila) ha le idee chiare.

Avviata dal padre **Egidio** per la novella sposa **Rosa Martinez**, di ritorno dal Venezuela dopo le nozze, l'attività è nata col crescere della famiglia e oggi Berardino la gestisce coi fratelli **Elisa** e **Alessandra**, ognuno con uno specifico compito tra le macchine da ripieno, da taglio

e la preparazione degli gnocchi.

Il pastificio produce formati classici come gnocchi, ravioli, tortellini fettuccine, maltagliati, chitarra, quadrucci, pappardelle, tagliatelle e, in occasioni speciali, ravioli ripieni di ceci e baccalà, di ricotta di bufala e pomodori secchi, e di ricotta e noci.

È possibile trovare anche paste di Solina e di senatore Cappelli, che vengono fornite direttamente dal mulino Gasbarri di Tempera (L'Aquila). Per le paste ripiene, i formaggi sono del Caseificio di Campo Felice e di Bojano, le carni della zona e le uova provengono dall'azienda aquilana di **Roberto Orsini**.

In 42 anni di attività la presenza sul territorio è stata costante, toccando i paesi vicini come Castel del Monte, Capestrano, Raiano in occasione della sagra della ciliegia e di altri eventi gastronomici, e naturalmente L'Aquila presso i supermercati Raffaele Gallucci, La Bottega 21 Carrefour, Manetta, La bottega del Caseificio Campo Felice, e L'angolo del bongustaio.

LE FOTO















