

SUMMEAT FESTIVAL, CON VERRIGNI SFILATA DI CHEF CHE CUCINANO LA PASTA

19 Aprile 2018

di Redazione



PESCARA – Verrigni, antico pastificio rosetano dal 1898, è protagonista con i suoi laboratori al “Summeat Festival in programma dal 21 al 24 aprile all’Aurum di Pescara.

Alla Terrazza Flaiano dell’Aurum alcuni tra i migliori chef abruzzesi si alterneranno ai fornelli per far degustare ai visitatori il meglio della produzione Verrigni. Non mancheranno laboratori e cooking show durante i quali imparerete a conoscere il mondo del food ed il mondo Verrigni.

Si comincia domenica 22 aprile, alle ore 17, con lo “Spaghettoro cozze, zafferano di Navelli e oro”, piatto curato dagli chef **Simone Parisotto** e **Alessandro Caporale** del ristorante

Insight Eatery di Vallevò, a Rocca San Giovanni (Chieti).

Il secondo appuntamento con l'Antico Pastificio Verrigni è in programma lunedì 23 aprile alle ore 12 con il "Superspghettino, capperi, porri e peperone in grano" proposto dallo chef stellato **Marcello Spadone** del ristorante La Bandiera di Civitella Casanova (Pescara).

Sempre lunedì 23 aprile, ma dalle ore 17, la Terrazza Flaiano ospiterà il laboratorio su "Il Lusso in cucina: Spaghettoni con ostriche e cicale di mare", piatto a cura dello chef stellato **Nicola Fossaceca** del ristorante Al Metrò di San Salvo (Chieti).

Martedì 24 aprile gli ultimi due appuntamenti gourmet firmati Verrigni: alle ore 17 il "Soquadro seppie e patate" realizzato dallo chef **Marco Caldora** del ristorante Caldora Punta Vallevò di Rocca San Giovanni (Chieti), e alle ore 18 il "Pacchero al ragù di rana pescatrice con la sua trippa e pecorino" dello chef **Massimiliano Capretta** del ristorante Arca di Alba Adriatica (Teramo).

Tutti gli appuntamenti con i laboratori gourmet dell'Antico Pastificio Rosetano Verrigni al Summeat Festival FESTIVAL di Pescara sono a partecipazione libera e gratuita mentre ci sarà un simbolico ticket d'ingresso alla manifestazione (5,00 euro).

Con l'occasione Verrigni presenterà i suoi nuovi formati "Peperone di grano" e "Tridente al dente" oltre al progetto della "Pasta del Tratturo" una pasta di grano Senatore Cappelli la cui tracciabilità segue il Tratturo magno che collegava la transumanza delle greggi dal Gran Sasso al Tavoliere.