

VERRIGNI AL TASTE CON LO SPAGHETTO AFFUMICATO E IL TRIDENTE AL VOLO

6 Marzo 2018

di **Redazione**



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Verrigni Antico Pastificio Rosetano sarà anche quest’anno al Taste di Firenze nella suggestiva Stazione Leopolda in via Rosselli 5 a Firenze, per raccontare la sua pasta 100% da grano duro italiano.

L’azienda – si legge in una nota – unica a trafilare la pasta in oro oltre che in bronzo, adotta un sistema di essiccazione lenta a bassa temperatura e da sempre ha particolarmente a cuore la tracciabilità del prodotto dalla produzione della materia prima, esclusivamente italiana, alla lavorazione nello stabilimento di Roseto degli Abruzzi.

Durante questa tredicesima edizione, Verrigni propone due formati di pasta che nascono

dalla solida e crescente cooperazione con importanti chef ed inoltre un progetto di filiera con grano Cappelli biologico. Lo Spaghetto affumicato ed il Tridente al volo sono due nuovi nati del brand abruzzese, la Pasta del Tratturo rappresenta una giusta conferma di quanto abbiamo sempre manifestato col nostro lavoro – continua la nota – il vero made in Italy, materia prima italiana lavorata in Italia.

Verrigni sarà al desk B14 per raccontare il proprio lavoro rappresentato dalla voglia di innovare nella tradizione.

Non mancheranno i fuori di taste con pasta Verrigni: Al Plaza Hotel Lucchesi sabato 10 dalle 19,00 con lo chef **David Marchiori**, mentre domenica Villa Cora ospiterà il brunch sapientemente organizzato da **Alessandro Liberatore** che propone dalle 12,30 un'interpretazione sempre nuova e piacevolmente elegante dei nostri formati.