

## La pasta di Verrigni al Taste di Firenze, riscoprire il valore del tempo

3 Febbraio 2026



FIRENZE – L'Antico Pastificio Rosetano Verrigni è tradizionalmente presente al Taste di Firenze e quest'anno in particolare riconosce il proprio linguaggio proprio nel tema della manifestazione. Un linguaggio fatto di materia prima, tempo e cultura del fare. Un racconto, quello di Verrigni, che si fonda sulla tradizione artigianale abruzzese e che guarda al futuro con consapevolezza, preservando il valore di ogni fase del processo produttivo senza mai sentire l'esigenza di accelerare.

Il tempo diventa ingrediente fondamentale: tempo di coltivazione del grano nell'azienda agricola Solagnone, tempo per l'essiccazione, tempo necessario perché la pasta diventi tale dopo l'impasto, col suo profumo, il suo sapore e la sua personalità.

La materia prima è il cuore della pietanza, la base di ogni creazione e pertanto merita un'attenta selezione e il massimo rispetto. Ogni formato nasce per esaltare la qualità della semola e per dialogare con la cucina tradizionale e contemporanea. L'azienda abruzzese ha sempre guardato con attenzione e curiosità ai suoi chef cercando di esaudire le esigenze sia negli impasti che nei formati.

Da qui l'originalità di molte scelte durante i suoi 128 anni di pasta.

---

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

---

Infine, l'identità Verrigni porta a Taste una pasta che è identità di una regione dalle solide radici nel mondo della pastificazione; una terra dedita al lavoro, al rispetto per la natura, pronta però a confrontarsi con nuovi modi di cucinare e di mangiare, senza perdere coerenza col passato e con la tradizione.

Verrigni invita i visitatori di Taste a rallentare, a imparare a gustare consapevolmente e a riscoprire il significato del cibo che trova la sua massima espressione nella cucina solo se merita di essere raccontato. Perché un prodotto, quando è fatto bene, nasce proprio dal connubio di tempo, materia prima e identità, oltre a tanta passione.

Verrigni al Taste è nello spazio R/4 a Fortezza da Basso (Pad.centrale P.T.). Gli orari della fiera sono sabato e domenica dalle ore 9,30 alle ore 14,30 operatori del settore, dalle 14,30 pubblico. Lunedì 9,30/18,30 operatori del settore. Per appuntamento durante la manifestazione [servizioclienti@verrigni.com](mailto:servizioclienti@verrigni.com) o [commerciale@verrigni.com](mailto:commerciale@verrigni.com).