

Pescara. Presentato lo " SPAGHETTOALVOLO "

VERRIGNI, LO "SPAGHETTO AL VOLO" e non solo...

Durante la conferenza stampa di presentazione dello " **SPAGHETTOALVOLO** " che si è tenuta presso il **temporary store Verrigni** a Pescara il 30 settembre, **Marcello Spadone** ha interpretato superbamente questo nuovo prodotto in abbinamento con aglio olio e colatura d'alici e col più originale gelato al pomodoro. Lo chef ha apprezzato la velocità di cottura che implica come gradevole conseguenza l'abolizione della precottura che in un evento come questo, con a disposizione poco tempo, una cucina distante e numerosi ospiti... sarebbe stata l'opzione necessaria a gestire rapidamente il servizio. Il nuovo formato dalla superficie solo all'apparenza tonda, dimostra una capacità di assorbimento dell'acqua molto rapida e di conseguenza una cottura già gradevole dopo soli 120 secondi.

Il mese prossimo ci prepariamo a testare un "cugino" più robusto ma sempre "alvolo" che dovrebbe essere perfettamente al dente dopo 180 secondi.

Verrigni non ha sacrificato al tempo la qualità, velocità e gusto sono complementari in questo nuovo formato che rappresenta soltanto la **sinergia tra tradizione ed innovazione** che caratterizzano l'azienda abruzzese da sempre.

Ed è a proposito di sinergia che lunedì 13 ottobre sempre nello show room di piazza Salotto si è parlato di territorio, di aziende che collaborano per valorizzarlo, di salute e conoscenza.

Il fagiolo **TONDINO DEL TAVO** diventa protagonista di una quattro giorni a Loreto Aprutino dove la Pro Loco unitamente all'Associazione che tutela questo prodotto con la collaborazione di Verrigni Antico Pastificio Rosetano si impegna a favorire la conoscenza di un prodotto tipicamente abruzzese. Si è evidenziata l'esigenza di stilare un disciplinare e fornire una mappa genetica di questo singolare, raro fagiolo che viene spesso confuso con tanti altri simili ; il Tondino del Tavo nasce solo accanto a questo fiume ovvero nei terreni della vallata del Tavo dove si trova l'unico habitat ideale per la sua crescita.

La superficie esterna , la pellicola che lo avvolge una volta fuori dal baccello, è sottilissima, la forma tondeggiante, il colore candido. Non da aerofagia e questo fa sì che sia proprio il nostro intestino a giudicare questo legume come legume speciale!

Durante il **convegno ,nello splendido Castello Chiola di Loreto , del 16 ottobre**, si parlerà dalle 17,30 di salute,tipicità, territorio e di tutto quanto attiene all'incontro con questo delicato e gustoso partner della nostra sana alimentazione.

Nella continua ricerca di prodotti qualitativamente unici ed utili per la nostra salute, il **Tondino spicca per unicità, ma va difeso e valorizzato.**

In troppi utilizzano prodotti similari, in molti non conoscono nemmeno la differenza rispetto ad altri fagioli.

Ancora una volta Verrigni si fa portavoce insieme a valenti, indispensabili collaborazioni di un progetto che valorizza il made in Italy autentico, la nostra salute ed il chilometro zero.

SOLO UN CONSUMATORE INFORMATO SCEGLIE LA QUALITA'

sue pregiate paste artigianali. La qualità superiore della pasta Verrigni, ottenuta dalla macinatura dei grani con macine a pietra, impastata con l'acqua del Gran Sasso ed essiccata all'aria, appesa alle canne di bambù cominciò ad essere riconosciuta anche in altre regioni italiane, tanto da determinare la sperimentazione di metodi di essiccazione attraverso l'utilizzo di "camerini", dotati di ventilatori a corrente e di fonti di calore necessarie a creare una temperatura costante. Con la stessa passione dei fondatori nel 2008 Gaetano Verrigni e Francesca Petrei Castelli, hanno assunto la guida dell'azienda, proseguendo questa avventura all'insegna del rinnovamento e del rispetto