


Roseto degli Abruzzi. Verrigni: PORTIAMO IL NOSTRO ABRUZZO FUORI DAI NOSTRI CONFINI E FACCIAMONE CONOSCERE BONTÁ E BELLEZZA!

Il **21 e 22 marzo** le porte di Casòn Hirschprunn - il palazzo rinascimentale del XVII secolo di proprietà della famiglia **Lageder** - e quelle di Tòr Löwengang - la cantina costruita all'interno dell'antica Tenuta - saranno aperte agli operatori, che nel 2014 sono stati circa 2mila , provenienti da diversi Paesi. Un viaggio all'interno dell'enogastronomia di pregio, una due giorni di visite guidate della cantina e dei vigneti, seminari, verticali e degustazioni per entrare in contatto diretto con oltre 60 produttori provenienti da Italia, Germania, Francia, Austria e Nuova Zelanda, scelti non solo per l'eccellenza della loro produzione, in particolare nel settore biodinamico, ma anche per i rapporti d'amicizia e di fiducia reciproca instaurati nel corso di molti anni. 

Verrigni, Antico Pastificio Rosetano con uno staff di tre chef abruzzesi capitanati da Mario Rabottini sarà partner di questa manifestazione presentando **quattro piatti di pasta biologica** di FARRO , KAMUT e grano SENATORE CAPPELLI di altissimo pregio abbinati con la sua passata di pomodoro, il **FAGIOLO TONDINO DEL TAVO** E L' OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA SOLAGNONE.

La sensibilità di Verrigni al mondo bio, espressa fin dagli anni ottanta con la creazione di un comparto di produzione che utilizza esclusivamente semole certificate biologiche e da qualche anno anche **BIODINAMICHE** DEMETER, si esprime dunque in questa felice collaborazione che va a coronare un momento di doverosa visibilità per l'Abruzzo rappresentato anche nelle associazioni delle quali l'azienda di Roseto fa parte **QUALITÀ ABRUZZO** ed **É ABRUZZO**.

Verrigni vuole inoltre farsi portavoce , nel promuovere il vero made in Italy e nell'utilizzare solo grano duro italiano, della stessa agricoltura nazionale messa duramente alla prova dalle recenti vessatorie imposte che andranno ad impoverire chi continua a fare impresa agricola in Italia(IMU sui terreni agricoli).

I piatti proposti a **Magré(BZ)** saranno dunque tipicamente abruzzesi :

Tortilli integrali con fagioli tondini del Tavo,pomodoro e polvere di peperone

Paccheri con burro allo zafferano e crema di borraggine

Fusilloni con fave e granella di ventricina vastese

Spaghetti con pelatino,basilico e pecorino