

VERRIGNI A “SPELT” Spoltore Beer Festival

E' con piacere che **Verrigni Antico Pastificio Rosetano** vi informa della sua partecipazione a “SPELT” Spoltore Beer Festival, manifestazione che si terrà a **Spoltore dal 25 al 27 Settembre 2015**.

L'azienda, molto vicina alle iniziative sul territorio ed alle eccellenze della regione Abruzzo, ha piacere di essere partner di questa manifestazione legata al mondo della birra e sensibile al mondo dei cereali, materia prima per eccellenza della pasta.... Una manifestazione ricca di appuntamenti musicali, gastronomici e di approfondimenti interessanti.

Venerdì 25 Settembre alle 18.00 al convegno inaugurale “Da un prodotto di eccellenza a un progetto di sviluppo territoriale locale” che si terrà presso la Società operaia di Mutuo Soccorso di Spoltore, interverranno Marco Leardi, presidente Associazione Birrabruzzo Massimiliano Ricciarini, presidente Associazione Streetfood Italia Michele Samuele Borgia, presidente BCC Abruzzese Cappelle sul Tavo, Francesca Petrei Castelli, Verrigni Antico Pastificio Rosetano

Sabato 26 alle ore 19,30 in collaborazione con la Scuola di Cucina RED, Verrigni parteciperà ad un Cooking Show che valorizzerà alcuni dei suoi formati più originali, realizzati tutti comunque con grano italiano 100%. Grano italiano, spesso abruzzese, lavorato in Abruzzo.

Il vero made in Italy.

Domenica 27 alle ore 20,30 insieme a Jurij Ferri, Mastro Birraio, titolare dello storico birrifico **Almond, Birrolo** sarà protagonista di un laboratorio nel quale **Francesca e Jurij parleranno rispettivamente della birra e della pasta legati entrambi al proprio territorio.**

Birrolo Verrigni, volutamente interpretato come l'ottavo nano in maniera ludica e scherzosa, vuole rappresentare il connubio tra due aziende abruzzesi nelle quali il pastaio ha ideato la ricetta ed il birraio l'ha realizzata magistralmente, ottenendo un risultato davvero ottimo: birra di farro con miele biologico abruzzese ed un sottile e delicato retrogusto agrumato. Freschezza ed originalità per una giusta alternativa ai nostri splendidi vini!

Vi aspettiamo numerosi a Spoltore per conoscere, assaporare e valorizzare insieme!

Il Pastificio Verrigni venne fondato nel 1898, riforniva le nobili famiglie di Rosburgo, l'odierna Roseto degli Abruzzi, delle 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 dell'esperienza del passato.