

Roseto degli Abruzzi. Una domenica gourmet per ospiti e protagonisti di “Summa 2017”, la rassegna dei vini dell’eccellenza organizzata da venti anni dalla famiglia Lageder a Magré (Bolzano).

Ad accompagnare infatti le degustazioni di molti dei migliori vini italiani ed europei sarà l’Antico Pastificio Rosetano Verrigni con la brigata di cucina capitanata dallo chef Mario Rabottini e composta dal secondo Enzo Piccirilli e dal commis Alessio Sebastiani, tutti membri del direttivo dell’Associazione Cuochi Pescara.



I piatti che lo chef Rabottini proporrà domenica 9 Aprile presso la tenuta Lageder saranno L’orto d’inverno e il Fusillo Demeter. La prima ricetta consiste nel nuovo formato di pasta Verrigni Qubetto di farro integrale bio arricchito dal pregiato fagiolo Tondino del Tavo e altre verdure di stagione; la seconda è un fusillo Demeter saltato in una salsa di vitello arrosto su crema di pecorino con ricotta mantecata. Entrambi i piatti sono conditi con olio extravergine di oliva Solagnone dell’Azienda Agricola Petrei Castelli, che seleziona le migliori olive teramane per Verrigni.

La collaborazione con la famiglia Lageder nasce e si concretizza nella comune attenzione all’agricoltura biologica e biodinamica. Verrigni offre infatti una vasta gamma di queste referenze di farro, kamut e grano Cappelli oltre a quattro formati Demeter.

Chi desidera potrà seguire l’evento su facebook (Verrigni pasta trafileta in oro), Instagram (#verrignimood) e twitter (@verrignimood).