

Roseto degli Abruzzi. Verrigni - Antico Pastificio Rosetano sarà anche quest'anno al Taste di Firenze 2018

Verrigni - Antico Pastificio Rosetano sarà anche quest'anno al Taste di Firenze nella suggestiva Stazione Leopolda in Via Rosselli 5 a Firenze, per raccontarvi la sua pasta **100% da grano duro italiano**.



Verrigni

L'azienda, unica a trafilare la pasta in oro oltre che in bronzo, adotta un sistema di essiccazione lenta a bassa temperatura e da sempre ha particolarmente a cuore la tracciabilità del prodotto dalla produzione della materia prima, esclusivamente italiana, alla lavorazione nello stabilimento di Roseto degli Abruzzi.

Durante questa tredicesima edizione, Verrigni propone due formati di pasta che nascono dalla solida e crescente cooperazione con importanti chef ed inoltre un progetto di filiera con grano Cappelli biologico.

Lo **Spaghetto affumicato** ed il **Tridente al volo** sono due nuovi nati del brand abruzzese, la **Pasta del Tratturo** rappresenta una giusta conferma di quanto abbiamo sempre manifestato col nostro lavoro: il **vero made in Italy, materia prima italiana lavorata in Italia**.

Vi aspettiamo al nostro **desk B14** per raccontarvi il nostro lavoro rappresentato dalla voglia di innovare nella tradizione; un aspetto che ci ha sempre caratterizzato e che si dimostra stimolo interessante per chi ci conosce e per quanti vorranno farlo.

Non mancheranno i **fuoriditaste** con pasta Verrigni: Al **Plaza Hotel Lucchesi** sabato 10 dalle 19.00 con lo chef **David Marchiori**, mentre domenica **Villa Cora** ospiterà il brunch sapientemente organizzato da **Alessandro Liberatore** che propone dalle 12,30 un'interpretazione sempre nuova e piacevolmente elegante dei **nostri** formati.

Verrigni At Taste of Florence

Verrigni - Antico Pastificio Rosetano will once again be at **the Taste of Florence** in the beautiful Leopolda Station Via Rosselli, 5 in Florence, to tell you about its 100% Italian durum wheat semolina pasta.

The Company, the only one to draw the dough in gold as well as in bronze, adopts a slow drying system at low temperature and has always particularly care about the traceability of the product from the production of raw material, exclusively Italian, to processing in the factory of Roseto degli Abruzzi.

During this thirteenth edition, Verrigni proposes two shapes that are born from the solid and growing cooperation with important chefs and also a supply chain project with organic Cappelli wheat.

The Smoked Spaghetto and the Trident *al volo* are two new born of the brand from Abruzzo region; the Pasta of Tratturo is a confirmation of what we have always shown with our work: **the real made in Italy, Italian raw material processed in Italy**.

We wait you at our **B14 desk** to tell you about our job, represented by the desire to innovate in tradition; an aspect that has always characterized us and that proves an interesting stimulus for those who know us and for those who want to do it.

Orario di mostra: 10 - 12 marzo 2018

tutti i giorni: dalle 9.30 alle 19.30

ultimo giorno: dalle 9.30 alle 16.30

INGRESSO RISERVATO per operatori del settore orari dedicati

sabato: dalle 9.30 alle 14.30. Dalle 14.30 la fiera apre anche al pubblico generico.

domenica: dalle 9.30 alle 14.30. Dalle 14.30 la fiera apre anche al pubblico generico.

lunedì: ingresso anche per il pubblico generico dalle 9.30 alle 16.30.