

NUOVA DIREZIONE COMMERCIALE AL PASTIFICIO VERRIGNI - ANTICO PASTIFICIO ROSETANO



Verrigni

In questo momento così particolare della nostra vita lavorativa e professionale desideriamo comunicare una novità che l'azienda ha messo in atto grazie alla collaborazione di una importante figura del mondo food&beverage italiano.

Da novembre 2020 infatti l'Antico Pastificio Rosetano Verrigni annovera fra i suoi collaboratori un uomo che ha ampiamente dimostrato durante il suo percorso professionale una capacità e un'etica che rappresentano due valori fondamentali per professionista, in ogni campo.

Giuseppe Muscella, a molti noto per la sua recente e duratura direzione commerciale del Gruppo Terra Moretti, in passato nel Gruppo Lavis e nella multinazionale Diageo, oltre ad essere stato figura fondamentale del successo del Rum Zacapa in Italia già nei primi anni duemila, sceglie Verrigni per coadiuvarci in una brillante crescita commerciale nel mondo food di qualità rappresentando più che mai il giusto connubio tra un'azienda abruzzese ed un manager legato al suo territorio.

Nel dare il benvenuto a Peppe confidiamo che l'organizzazione e la gestione del nostro lavoro troverà il giusto collocamento del brand permettendoci di crescere senza mai scendere a compromessi su quanto abbiamo sempre profuso in qualità e ricerca del **vero made in Italy: materia prima italiana lavorata in Italia.**

Verrigni è sinonimo di italianità, di alta qualità nella ricerca delle materie prime e nella lavorazione attenta ai lunghi tempi di essiccazione. Siamo strenui difensori della nostra agricoltura e della forza che ci viene dall'apprezzamento di moltissimi chef prestigiosi

che rappresentano la nostra pasta nei loro menù.

Con Verrigni si è iniziato a citare il produttore della materia prima accanto ai ricercati abbinamenti dei piatti, avete trovato forme nuove, spigoli, formati contenitori ed aromi originali. Siamo sinonimo di tradizione e di grande innovazione nelle forme come nella inimitabile trafilatura in oro.

La nuova direzione di Peppe Muscella ci permetterà di avvicinare il nostro prodotto a quanti non lo conoscono ancora, con l'eleganza e la sobrietà che ci ha sempre caratterizzato e che potevamo affidare solo a mani veramente capaci.