



di offerta con una nuova linea Monograno con una specie monovarietale biologica storica, il Cappelli.

“Per i ragazzi la pasta è il piatto più economico e facile da preparare e crea convivialità: si cucina insieme e magari si aggiunge il proprio tocco personale al condimento”, aggiunge Moro, innamorato -*ça va sans dire*- del pizzocchero. La sua azienda produce pasta da quasi 150 anni e, dagli anni Sessanta, molto in anticipo sui tempi, alla pasta tradizionale ha affiancato paste speciali, lavorando per le case farmaceutiche con la pasta proteica, poi con quella senza glutine negli anni Settanta, indirizzata soprattutto al Nord Europa e ai turisti che frequentavano il Lago di Garda. Oggi questo pastificio produce per diversi marchi europei e ha un’offerta che comprende pasta senza glutine, pastine per bambini, ma anche pizzoccheri con grano saraceno: l’*export* riguarda il 45% della produzione.

“Un piatto di pasta è rassicurante e poi a casa ce ne è sempre un pacco, perché la si compra e la si può conservare anche per due anni...”, aggiunge Di Martino che, su tutti, preferisce, da buon campano, gli spaghetti pomodoro e basilico. L’estero è il principale terreno d’azione del Pastificio Di Martino che esporta il 96% della produzione. Di recente ha rilanciato

un vecchio formato di pasta, il Carriettiere, molto più grande del bucatino e un po’ più piccolo del macaroncello, un tipo di pasta che si dava agli autisti dei carri che portavano la pasta da Gragnano a Napoli perché la consumassero durante il giorno”. **F&B**



VERRIGNI

Passato e futuro nella pasta di design

L' INNOVAZIONE ATTRAVERSA la storia di Verrigni, un’azienda capace di trovare margini di novità in un prodotto antico come la pasta. Così, oggi, i grani italiani che il pastificio abruzzese seleziona per la sua produzione si declinano nel Tubetto quadrato e in altri tre formati presto disponibili, tutti a caccia di un nuovo nome che arriverà grazie al *contest* che coinvolgerà il mondo degli appassionati di Verrigni. La voglia di cercare strade nuove parte dai prodotti e arriva alle nuove forme di coinvolgimento del proprio pubblico. “Verrigni rappresenta un’antica realtà sul territorio abruzzese ed è forte di una conclamata esperienza -spiega Francesca Petrei Castelli Verrigni che si occupa a 360° della “sua” pasta- L’idea di forzare sperimentando la trafilatura in oro e le forme quadrate nasce dall’esigenza di coniugare il passato con la novità. La novità però non deve mai travalicare il limite tra originale e utile, dove utile sta per funzionale al mondo *gourmet*. La croccantezza, la consistenza e il diverso rilascio di amido dei formati trafilati in oro si sposano con la preziosità e l’*appeal* del metallo”. L’idea è che la novità non deve essere fine a se stessa, ma unire funzionalità e *design*: “La particolare masticazione del formato quadrato con i suoi spigoli e la possibilità di creare quadri e strutture originali nei piatti si sposa con la bellezza di una pasta mai vista”. Piatti buoni da mangiare e belli da vedere dove il *design* è

utile gastronomicamente, per la *mise en place* e l’*appeal* del nuovo sul già visto.

Un obiettivo che Verrigni persegue da tempo. Risale al 2008 il primo formato trafilato in oro, Spaghetto, seguito poi da Fusilloro e da altre tre proposte che fanno del pastificio di Roseto degli Abruzzi (Te) l’unico al mondo

a trafilare la pasta in oro. E l’anno scorso è stato presentato lo “Spaghettoaltavolo” (due minuti di cottura), un’utile soluzione per l’alta ristorazione che richiede tempi di cottura contenuti ma altissima qualità della materia prima e della lavorazione.

E con la linea Verrigni-Valentini il pastificio propone materia prima italiana lavorata nel rispetto della massima tracciabilità. Prodotti e formati con uno stretto rapporto con l’alta ristorazione al punto che alcuni sono collegati allo chef che li ha tenuti a battesimo, come il Riquadro con Moreno Cedroni, *chef patron* della *Madonnina del pescatore* e dell’*Anikò*, a Senigallia, oltre che del *Clandestino* di Portonovo, e il *Maquadro* con Marcello Spadone de *La Bandiera* di Civitella Casanova.



Francesca Petrei Castelli Verrigni con la sua pasta innovativa che prende forme che abbinano il design a materie prime di qualità rispondendo alle richieste degli chef. Piatti buoni da mangiare e belli da vedere: la tradizione s’incontra con nuovi formati e formule innovative

