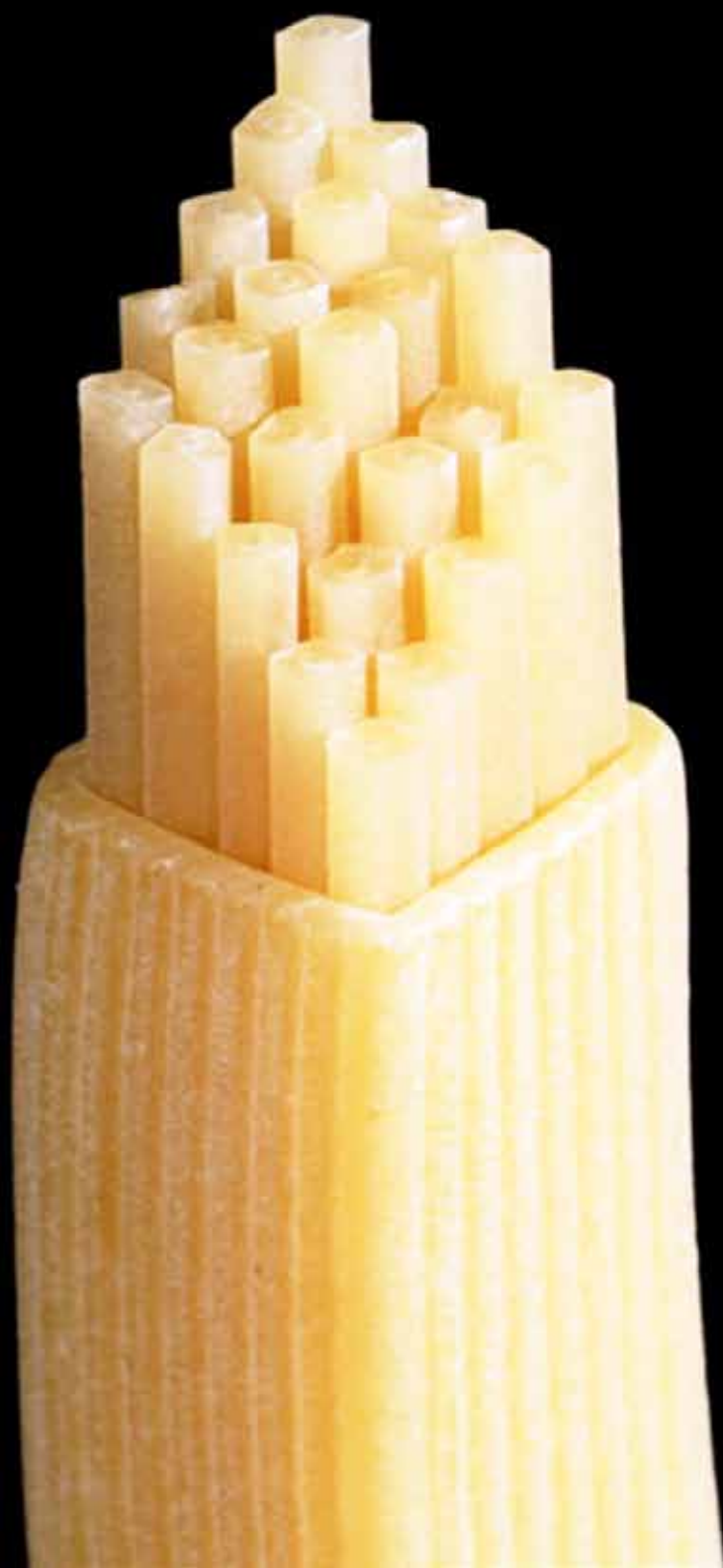




VERRIGNI®

ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898



L'azienda **agricola Solagnone** di Francesca Petrei Castelli si trova a Pineto a circa 10 Km dal pastificio. L'azienda produce grano duro da più di un secolo ma da alcuni anni quest'ultimo viene utilizzato per la produzione della pasta Verrigni ed in particolare dal 2022 della **linea trafilata in oro**.

L'Abruzzo è una regione tipicamente agricola da sempre ed il suo clima è perfetto per ottenere le giuste caratteristiche di peso specifico, glutine, proteine e maturazione che rendono il grano duro perfetto per ottenere un'ottima pasta. Seguire il pacchetto **Verrigni** dal campo alla vostra tavola è ora possibile grazie a questa felice collaborazione tra due aziende che si dedicano

prevalentemente alla ricerca di un connubio ideale dedicato al marchio Verrigni. L'Azienda da 125 anni - da festeggiare nel 2023 - offre ai migliori ristoratori e ai gourmet più appassionati, un prodotto ottimo e assolutamente **made in Italy**, anzi **made in Abruzzo**.

È la passione il motore di questa pasta che non ha sacrificato la qualità alla logica della fretta, fretta che ha spinto in alto la temperatura dell'essiccazione spesso snaturando le paste secche dalla loro caratteristica principale: essere protagoniste della sana **dieta mediterranea**.

TRAFILA IN ORO

LA PRIMA PASTA AL MONDO TRAFILATA IN ORO

Con la collaborazione dell'orafo Sandro Seccia, nel settembre 2007 l'Antico Pastificio Rosetano presenta ufficialmente la prima pasta al mondo trafilata in oro.



Nasce Spaghettoro, che verrà poi seguito da Fusilloro e dai Quadri: Ri-quadro, Pi-quadro, Soqqadro nel 2010. L'oro, più duttile del bronzo, conferisce alla superficie della pasta una diversa ruvidezza e porosità, un

rilascio di amido particolare, una consistenza più ricercata, quasi croccante. Tutto ciò regala maggiore eleganza a questi formati, apprezzati e utilizzati da tanti chefs, ma anche da tanti appassionati gourmet. La pasta afferma fortemente la sua personalità fresca e decisa, invitando il consumatore ad assaggiarla ancor prima di condirla, a dimostrazione del fatto che essa ha un suo sapore che la identifica e le conferisce autonomia dai sughi.


VERRIGNI
ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898



#verrignimood



Verrigni Pasta Trafilata in Oro



@verrignimood



www.verrigni.com

La nostra storia (1898-2023)

La **storia di Verrigni** affonda le sue radici nella curiosità di un viaggiatore che alla fine dell'Ottocento porta in Abruzzo l'esperienza del vissuto di altre regioni del sud dove aveva, incuriosito, osservato la pasta stesa al sole.

Il Sud, la Campania, l'Abruzzo, la Puglia: regioni vocate alla pastificazione, baciata da un sole caldo necessario allora per asciugare la pasta ed oggi per permettere al grano di maturare perfettamente.



A distanza di più di cento anni **Verrigni** conserva la passione dei fondatori, l'etica di scegliere sempre il meglio delle materie prime solo italiane e soprattutto l'obiettivo di non snaturare queste ultime, essiccando sempre a bassa temperatura e quindi con lunghi tempi di attesa che garantiscono bontà e salute.

Nel 2023 si completeranno **125 anni di pasta Verrigni**, 125 anni insieme senza mai scendere a fraintendimenti su qualità, tempi e originalità di proposte.

La ricerca e l'innovazione che si sposano, con la tradizione centenaria di una famiglia di pastai, arricchiscono il valore di un prodotto che oggi è diventato la vera "bandiera" del **made in Italy**, quello autentico, senza fraintendimenti. La materia prima coltivata in Italia - anche nell'azienda **Agricola Solagnone** di proprietà di Francesca - che si trasforma in semola, pastificata con sapienza a pochi chilometri dai campi per allietare tavole pregiate di ristoranti stellati, ottime realtà recettive su tutto il territorio e tante famiglie che scelgono di non accontentarsi.

Tradizione, innovazione, salute e bontà: sono questi i valori che distinguono la pasta Verrigni.

#verrignimood




VERRIGNI®
ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898


VERRIGNI[®]
ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898

LA PASTA TRAFILATA IN ORO



LA TRAFILATURA IN ORO, #VERRIGNIMOOD

Nel 2007 Verrigni sperimenta in assoluta unicità la trafilatura in oro. È la curiosità a motivare questa innovazione nel tradizionale mondo della pasta ma l'evoluzione del progetto ha rappresentato realmente una felice intuizione. **Massimiliano Alajmo** per primo ne descrive le caratteristiche e molti illustri colleghi accolgono Spaghettono nei loro pregiati menu. Le caratteristiche di questa pasta sono riassumibili in una maggiore croccantezza, un rilascio di amido più generoso, un profumo inconfondibile di grano che attribuisce alla pasta un ruolo finalmente importante nell'abbinamento coi condimenti creati dallo chef. L'impasto di semola e acqua del Gran Sasso attraversa l'oro degli inserti con dolcezza, l'attrito dell'estrusione è quindi mitigato rispetto al bronzo ed ecco che la vetrificazione lascia spazio ad una grande porosità della superficie esterna dei "formati oro" facendo sì che aderiscano

ai sughi in modo evidentemente maggiore.

Questi aspetti che la cucina ha evidenziato sono stati confermati dalle analisi di laboratorio (Neutron) anche mediante blind test, raccontando come l'oro abbia incrementato il connubio perfetto tra pasta e condimento.

Oggi Verrigni propone 11 formati trafilati oro - prodotti solo col grano dell'**azienda agricola Solagnone** di proprietà dei titolari - che affiancano il tradizionale bronzo. L'azienda è così presente in molte cucine stellate e in numerose realtà dell'alta ristorazione non soltanto italiana. Assaggiare è sicuramente meglio che raccontare un prodotto, ma la premessa è che la migliore ricetta sarà valorizzata da una materia prima pregiata e artigianale, preziosa e unica come la **pasta Verrigni** conferendo al menu una ricercatezza paragonabile a quella di un'etichetta pregiata nella carta vini!





163
Superspghettoro



25
Spaghettoro



149
Spaghettoro Affumicato



160
Pacchero d'oro



167
Peperone di Grano d'oro



106
Soquadro



26
Fusilloro



158
Rigatoro Affumicato



161
Mezzo Pacchero d'oro



067
Soquadro Cappelli Bio



162
Calamarata d'oro

TRAFILATA IN ORO
SEMOLA DI GRANO DURO

IL PACCHERO D'ORO



Dalla ricerca Verrigni stimolata dall'esperienza e dall'unicità della **trafila oro** nascono:

IL PACCHERO D'ORO

IL MEZZO PACCHERO D'ORO

LA CALAMARATA D'ORO

IL PEPERONE D'ORO

La semola di grano duro **San Carlo** dell'azienda agricola Solagnone viene trasformata in semola e pastificata

dall'antico pastificio Rosetano. Le due aziende si trovano a 15 km di distanza, la tracciabilità, la qualità superiore e l'attenzione dal produttore della materia prima al pastificio non hanno eguali e solo l'assaggio vi racconterà l'esclusività di questi nuovi formati che volutamente meritano l'articolo determinativo!



TRAFILATA IN ORO
SEMOLA DI GRANO DURO



SOLAGNONE
AZIENDA AGRICOLA PETREI CASTELLI



SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATA IN BRONZO




VERRIGNI®
ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898

SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATA IN BRONZO

Nella seconda metà dell'800 la famiglia **Verrigni** si avvicina al mondo della pasta creando un piccolo pastificio nelle cantine di casa a Roseto degli Abruzzi.

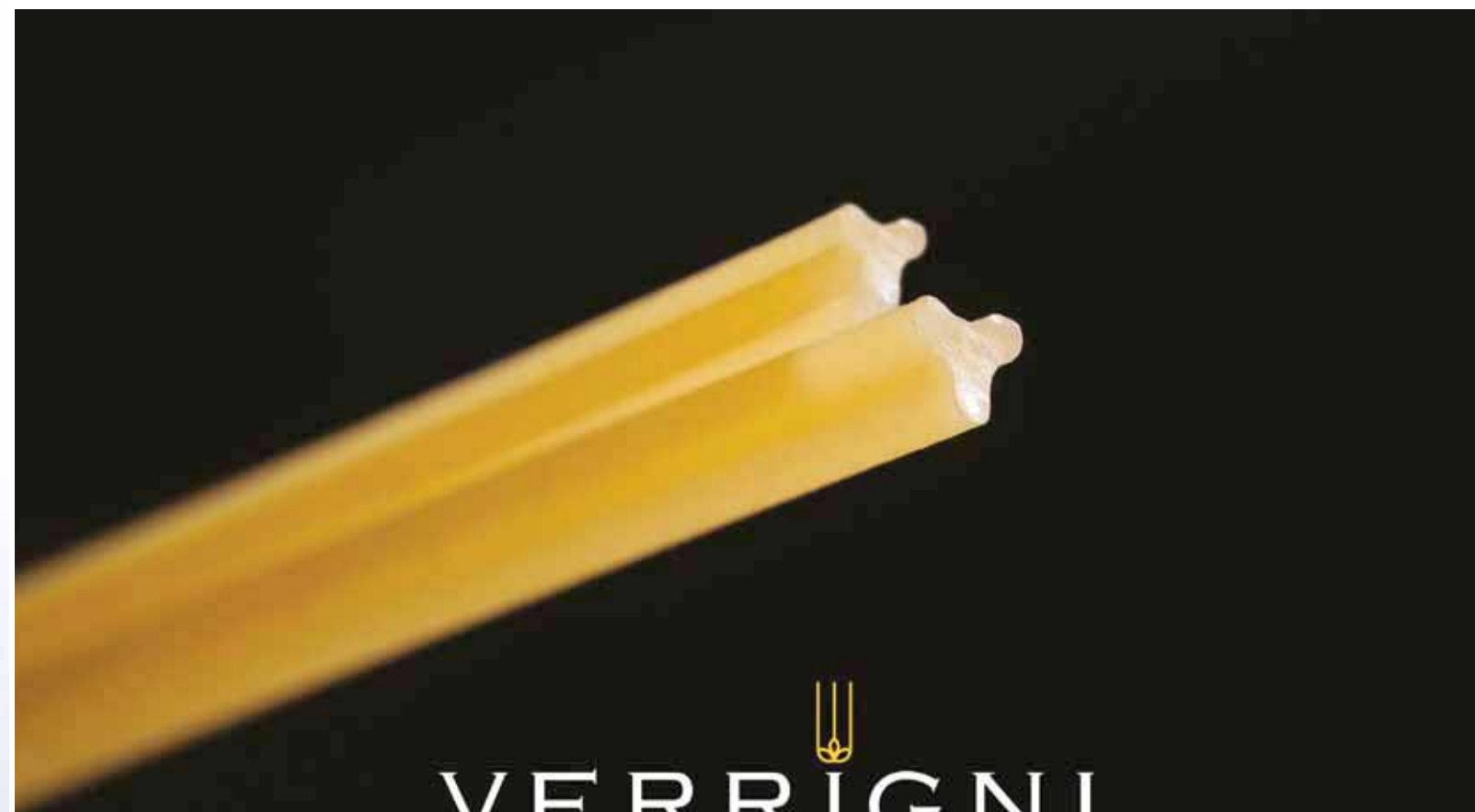
Il primo marchio, **La Rosetana**, riporta il numero telefonico 8 inconfutabile dimostrazione dell'anzianità di servizio! La selezione dei **migliori grani italiani** accompagnerà l'azienda in tutto il suo corso fino ai giorni d'oggi e la sapiente competenza nella lavorazione lenta a bassa temperatura caratterizzano un prodotto rispettoso della materia prima e per questo di impareggiabile bontà e qualità.

Indicare sul menù l'esatto nome del formato e riportare il **Brand Verrigni**

contribuisce a dar pregio al piatto, identifica la materia prima e rappresenta l'attenzione e la cura dello chef nel suo lavoro.

È per noi motivo di grande soddisfazione che il marchio viaggi nelle migliori cucine italiane.

La **linea bronzo** col tipico colore rosso del packaging è caratterizzata da una vasta gamma di formati che stimolano e accontentano le più svariate fantasie. Pasta di ogni dimensione e caratteristica, croccante, porosa e profumata come si conviene a un prodotto di alta qualità che trasforma l'ottimo grano italiano in una vera esperienza del gusto.




VERRIGNI
ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898

SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATA IN BRONZO



21
Linguine



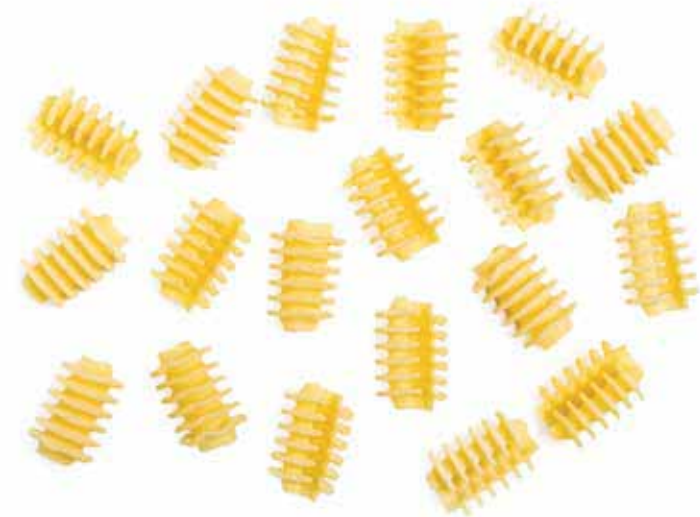
22
Bucatini



27
Superspaghettino



97
Spaghetti al volo



10
Riatori



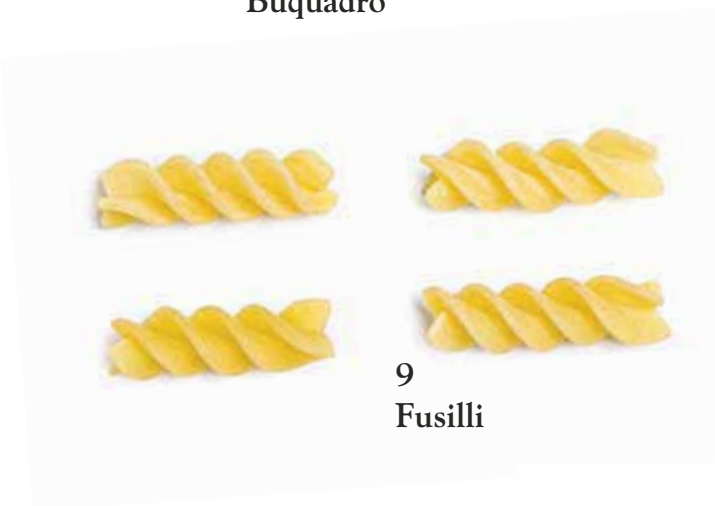
147
Maquadro



98
Buquadro



108
Tridente al Dente



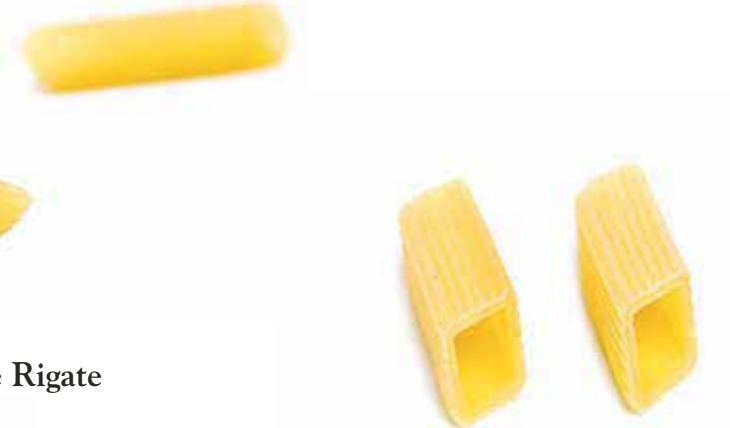
9
Fusilli



1. Maccheroni



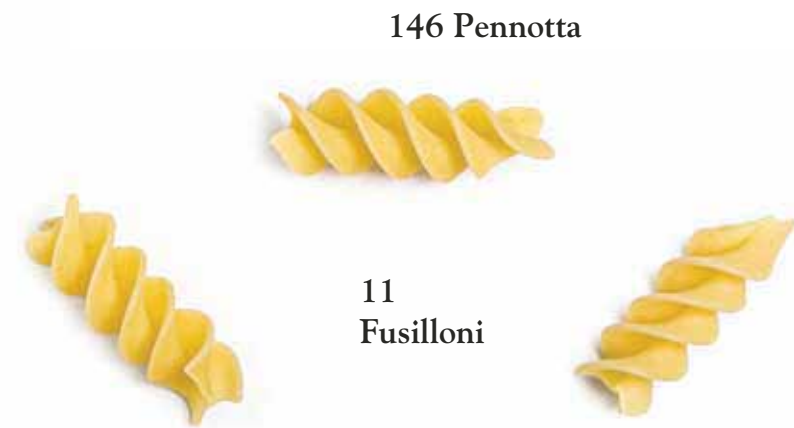
157
Pennottina



4
Penne Rigate



145
Qubetto



11
Fusilloni

146 Pennotta

SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATA IN BRONZO

SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATA IN BRONZO



17
Spaghetтини



18
Spaghetti



19
Superspaghettoni



20
Chitarra



24
Cuoricini



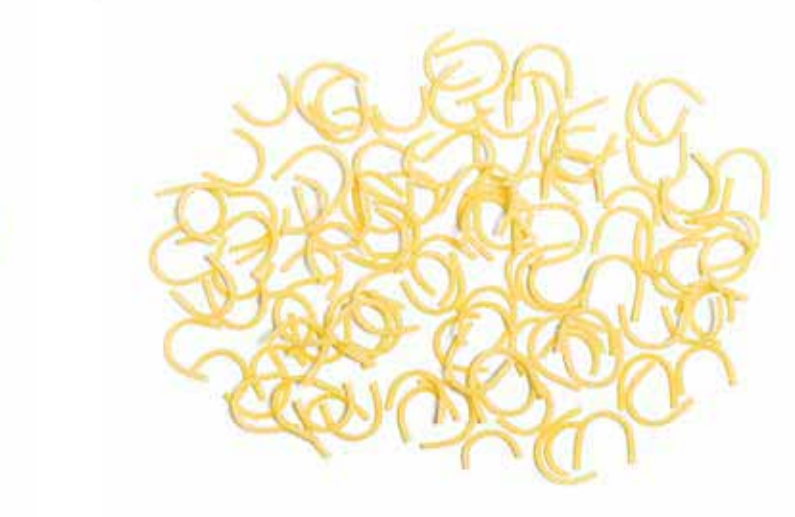
96
Le Virtù



12
Sandrina



156 Gnocchetti
Sardo-Abruzzesi



154
Ami di Pasta



7
Mezzi Rigatoni



6
Rigatoni



139 Peperone di grano



14
Mezzi Paccheri



15
Calamarata



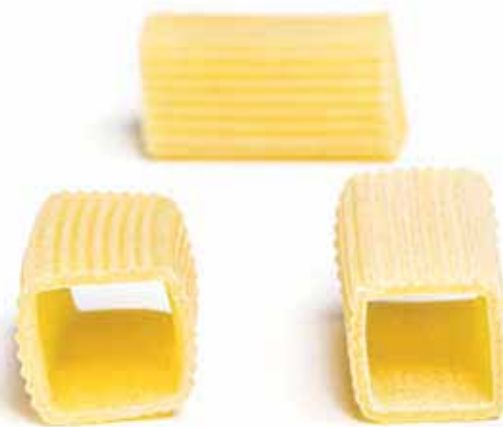
13
Paccheri



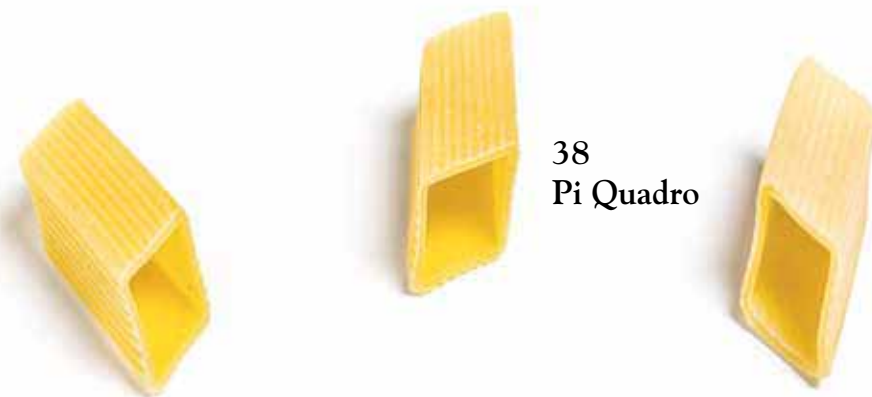
43
Linguine



42
Spaghettoro



39
Ri Quadro



38
Pi Quadro

Nel 2011 dalla felice collaborazione con Francesco ed Elena Valentini proprietari dell'omonima azienda agricola in Loreto Aprutino, ecco la **pasta “VV”** prodotta con grano San Carlo coltivato appunto a pochi chilometri dal pastificio: una filiera assolutamente chiara e sinonimo di vero Made in Italy.

Troppo spesso il termine **Made in Italy** è riferito solo alle fasi ultime di lavorazione e confezionamento del prodotto, escludendo totalmente l'origine e la provenienza delle materie prime.

A chi decide di coglierla, offriamo la preziosa opportunità - che in realtà è un diritto - di una completa e trasparente tracciabilità del prodotto a partire dalla madre terra, che merita il nostro eterno rispetto, sino al pastificio dove il lavoro dell'uomo trasforma il grano in ossequio alle antiche tradizioni.

Certo non intendiamo contravenire alle regole che un libero mercato impone, ma nell'informare il consumatore

gli permettiamo di avere a disposizione tutti gli strumenti necessari alla conoscenza a chè possa finalmente scegliere in assoluta libertà e consapevolezza ciò che intende acquistare e gustare. Alcuni dei formati VV e precisamente i **QUADRI** sono trafilati in oro, anche in questo caso dunque un aspetto innovativo in quello gustativo che sposa la tradizione centenaria dell'azienda proiettandola nella sperimentazione di una trafilatura originale. Il **grano San Carlo**, da sempre vocato alla pastificazione, grano secolare tipico del centro e sud Italia, completa il quadro di una profonda attenzione alla qualità.

Dal 1898 Verrigni é amore per la propria terra, vocazione alla bontà ed alla qualità dei suoi formati di pasta, ricerca e novità nel rispetto della saggezza acquisita nel tempo con l'esperienza.

Oggi Verrigni, con i profumi e i sapori eleganti e decisi, propri della terra abruzzese, è sinonimo di eccellenza in tutta Italia e non solo.

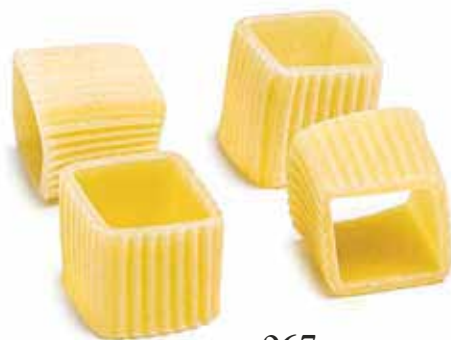




050
Spaghetti Cappelli



047
Chitarrone Cappelli



067
Soquadro Cappelli
trafilato in oro



049
Pennotta Cappelli



007T
Mezzo Rigatone
del Tratturo



019T
Spaghettone
del Tratturo



171
Spaghetti Integrale Semola



172 Mezzo Rigatone Integrale Semola


VERRIGNI®
ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898

L'approccio dell'azienda nel mondo del biologico avviene negli anni settanta quando il pastificio produceva in **private label** per importanti **marchi biologici** tedeschi.

L'esperienza nella pastificazione di materia prima biologica, le attendibili certificazioni e la capacità di tenere ben distinte le produzioni convenzionali da quelle bio, fanno di **Verrigni** un'assoluta garanzia di qualità ed affidabilità.

Un'ottima materia prima resta tale solo se lavorata con sapienza ed essiccata **veramente** a bassa temperatura.

Il **mondo del biologico** è stato funestato in passato da vicende poco limpide ma questo non deve farvi diffidare da chi lavora seriamente.

Oggi **Verrigni** grazie alla Certificazione di legge garantisce i propri prodotti del settore Biologico.



L'Italia è all'avanguardia nella severità con la quale vengono controllate le certificazioni come nelle tempistiche a volte eccessive nelle concessioni. Il **grano Cappelli bio** pugliese dei nostri formati ha il profumo del sole del sud e la **pasta del Tratturo** vi racconta un semolato grezzo che segue l'antico **tratturo dal Gran Sasso alla Daunia**.

La pasta vi racconta la nostra agricoltura più bella e più sana!





75
Spaghetti nero di seppia



84
Linguine limone



80
Spaghetti aglio e piccante



77
Spaghetti peperoncino



73
Cuoricini peperoncino



78
Penne peperoncino

Spesso demonizzate e chiamate “colorate” queste cugine della signora pasta tradizionale in realtà sono molto gradevoli se prodotte nel modo giusto.

Verrigni utilizza solo aromi naturali che vengono semplicemente mescolati alla semola e all’acqua.

La materia prima utilizzata è la stessa che troviamo in tutte le linee Verrigni come pure i modi e i tempi di lavorazione; il risultato esalta l’originalità del piatto, rafforza il sapore e sicuramente dona allo chef o alla padrona di casa l’apprezzamento della sorpresa, del colore, un’opportunità in cucina fuori dalla routine!

Linguine **al limone** alle vongole, spaghetti **aglio e peperoncino** con olio extravergine d’oliva, **nero di seppia** con sugo di pesce...

Altro sono le paste colorate artificialmente, aromatizzate sinteticamente, prodotte con modalità sicuramente non artigianali...

Ogni cosa valutata antepponendo la qualità, selezionando i sapori e i profumi cogliendo i suggerimenti di chef e appassionati...

La sperimentazione di nuovi mix anche originali permette a Verrigni di confermare il mood di un’azienda in continuo movimento per rendere vivace la tradizione!





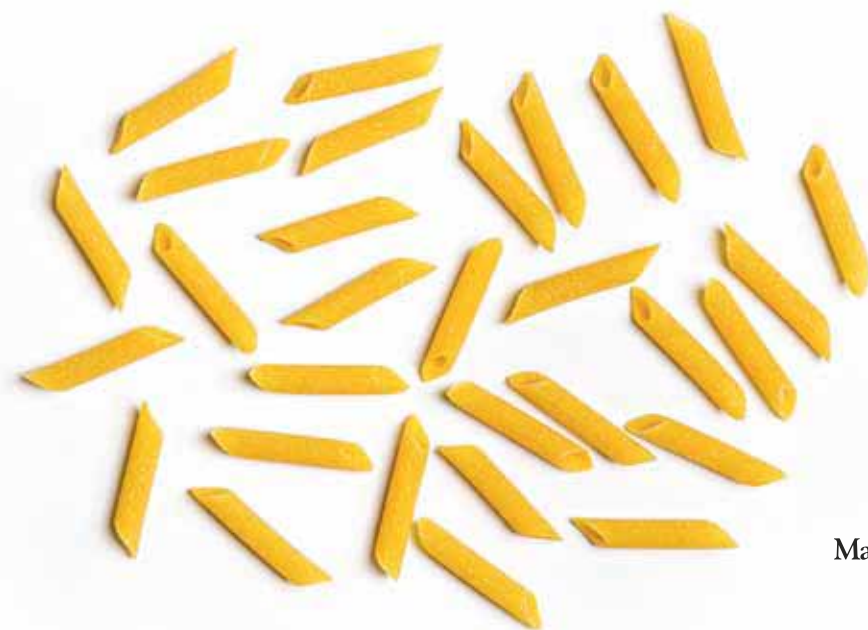
261
Fusilli
Mais Bianco



262
Tagliolini
Mais Giallo



263
Tagliatelle
Mais Bianco



260
Penne
Mais e Riso


VERRIGNI®
ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898

UNA LINEA SENZA GLUTINE, PENSATA PER NON RINUNCIARE AL GUSTO

Una linea di pasta senza glutine che però non rinuncia al gusto... tanto che è stata utilizzata anche per piatti tradizionali e non collegati a celiachia o intolleranze. Giuseppe di Iorio crea nella meravigliosa cornice Romana di una delle terrazze più belle del mondo, un **tagliolino ottimo** e per nulla vicino all'idea di rinuncia!

Verrigni segue le esigenze dei suoi chef ma ancor di più quelle dei suoi consumatori che sempre si rivelano grandi intenditori! Provare è la migliore conferma!



I NON SOLO PASTA

Una scelta ancora più completa nella quale i partner sono stati scelti per l'altissima qualità del prodotto ma anche per la sapiente professionalità degli attori.

Il **riso di Ecori da Vercelli**, patria delle risaie, consigliatoci da importanti chef coi quali collaboriamo ha una resa incredibilmente abbondante ed un gusto ottimo. La collaborazione con l'Azienda Agricola Fabio Belfiore situata nella vicina Loreto Aprutino (PE) propone un prodotto unico nel suo genere, il **Fagiolo Tondino del Tavo**. Questo legume dal sapore delicato ed amabile, candido all'aspetto e quasi perfettamente tondeggiante si sposa perfettamente con la **Pasta Verrigni**, ma è anche capace di perfetta autonomia per la sua innegabile bontà.

Ogni prodotto ci è stato suggerito dal passaparola delle migliori cucine d'Italia!

201 Riso Vialone Nano



200 Riso Carnaroli

210
Fagiolo
Tondino del Tavo



PASTA ALL'UOVO

La pasta fresca all'uovo si prepara con farine chiare tipo "00" o "0".

La Pasta all'uovo con semola di grano duro e uova 100% italiane.

Essiccata lentamente e lavorata con la trafilatura in bronzo. **Prodotto made in Italy.**

Dall'esperienza tipica del centro sud per la preparazione della pasta all'uovo, questo prodotto sfiora ottimamente il risultato di un'ottima pasta fatta in casa e agevola la rapidità di grandi ricette...



225 Pappardelle



226 Fettuccine



228 Tagliatelle

POMODORO

Da molti anni ormai la collaborazione con l'**Azienda agricola Belfiore** è un fiore all'occhiello dell'Antico Pastificio Rosetano. La lavorazione del **pomodoro pera d'Abruzzo** e tondo liscio e dei pelati viene realizzata con cura secondo l'antica tradizione abruzzese che vede l'uso di fare le proprie conserve una volta l'anno.

Questa **passata è densa e dolce**, affatto "acquosa" e quindi subito pronta.

I **pelati** sono perfetti sulla pasta ma ancor più buoni crudi sulla vostra bruschetta... profumati e al dente come d'estate.

Il formato della piccola passata da gr. 330 è perfetto per il vostro **Bloody Mary** (anche Virgin!)



219
Pomodoro Pelato
Kg. 3



216
Pomodoro Pelato
gr. 680



218
Passata Rustica
gr. 660



217
Passata Rustica
gr. 330

L'olio extravergine d'oliva abruzzese è sicuramente un'eccellenza regionale e nazionale. Oliveti millenari popolano il territorio di questa regione e in comune di Pineto si trova l'**Azienda Agricola Solagnone** che da vita a questo Olio extravergine d'oliva.

La "tradizione" nella coltivazione degli olivi e nella produzione dell'olio, considerato "prezioso" da ogni abruzzese che si rispetti, si tramanda da famiglia in famiglia e la famiglia **Petrei Castelli** produce olio da 4 generazioni. Il **blend di leccino**, dritta e gentile, rende questo olio extravergine d'oliva equilibrato, delicato, pronto ad accompagnare qualsiasi piatto senza prevaricarlo.

L'elegante confezione da 250 grammi valorizzerà la vostra già bella tavola.

Solagnone è frutto della passione di un agricoltore che crea un olio per la sua pasta!



236 "Olio Solagnone" Lt. 3



231 "Olio Solagnone" ml. 500



234 "Olio Solagnone" ml. 250



- **AST 2 "Scigno Nero"**
Spaghettono Affumicato



- **AST 1 "Scigno Bianco"** Spaghettono



- Un divertente e leggero espositore modulare realizzato dal **Laboratorio Incontro** che collabora con noi con i suoi ragazzi da più di 10 anni



- la shopping bag di tablecloth, utilità fashion!

- **164 ZITA**
Confezione Regalo
Con Forchettone



TEMPI DI COTTURA* E CALIBRO

RICETTE D'AUTORE

CODICE	TIPO DI PASTA	TEMPO DI COTTURA (MINUTI)	MISURE (MM)
TRAFILA ORO			
25	Spaghettono	otto/dieci	2,2
149	Spaghettono Affumicato	otto/dieci	2,2
163	Superspaghettono	dieci/dodici	2,4
26	Fusilloro	otto/dieci	33mmx15mm
106	Soquadro	sette	20mmx20mm
43	Linguina Verrigni Valentini	otto/dieci	---
42	Spaghettono Verrigni Valentini	otto/dieci	2,2
38	Pi Quadro Verrigni Valentini	nove	56mmx15mm
39	Ri Quadro Verrigni Valentini	nove	40mmx15mm
BRONZO			
17	Spaghettono	sei/otto	1,7
18	Spaghetto	otto/dieci	2
19	Superspaghettono	nove/undici	2,4
20	Chitarra	otto/dieci	2,1
21	Linguina	otto/dieci	-
22	Bucatino	dieci/undici	3
27	Superspaghettono	tre/quattro	1,8
97	Spaghetto al Volo 3 minuti	tre/quattro	1,8
98	Bu Quadro	tre/quattro	3,1
108	Tridente al dente	sei/sette	4
47	Chitarrone CAPPELLI	otto/dieci	2,2
50	Spaghetto CAPPELLI	otto/dieci	2
19T	Spaghettono CAPPELLI TRATTURO	otto/dieci	2,3
75	Spaghetto Nero di Seppia	cinque/sette	2
77	Spaghetto Peperoncino	sei/otto	1,7
80	Spaghetto Aglio e peperoncino	sei/otto	1,7
13	Paccheri	dodici/quattordici	48mmx27mm
14	Mezzi Paccheri	dodici/quattordici	35mmx25mm
15	Calamarata	dieci/dodici	17mmx27mm
139	Peperone Di Grano	sette/otto	33mmx24mm
1	Maccheroni	otto/dieci	38mmx9mm
4	Penne Rigate	cinque/sei	38mmx8mm
6	Rigatoni	otto/dieci	37mmx19mm
7	Mezzi Rigatoni	otto/dieci	22mmx14mm
9	Fusilli	cinque/sei	33mmx8mm
10	Radiatori	otto/dieci	28mmx15mm
11	Fusilloni	otto/dieci	38mmx15mm
146	Pennotta	sei/sette	48mmx10mm
147	Maquadro	sei/sette	35mmx10mm
24	Cuoricini	otto	13mmx18mm

*DA NOI CONSIGLIATI

IL PEPERONE DI GRANO VERRIGNI È VERSATILE E ORIGINALE

Un **finger food** divertente e pratico,
una soluzione per la pasta al forno
o per sughi importanti e corposi.

Il **Peperone** rappresenta lo spirito
dell'azienda sempre dedicata alla cucina
e partner della fantasia di tanti abili chef.



PERCHÉ VERRIGNI

A questo punto dobbiamo riassumere il senso di questa scelta.

La pasta ha un percepito semplice ma l'incidenza di pochi centesimi suddivisi nelle circa 6 porzioni di una confezione da 500 grammi è davvero trascurabile. Soprattutto se rapportata alla tranquillità di una scelta sana e condivisa con l'alta cucina italiana.

L'innovazione della **trafila oro** ma anche l'originalità dei formati sempre nuovi e sempre imitati (vedi penna quadrata, bucatino quadrato, peperone di grano...),

la cura nelle confezioni regalo, l'autentica artigianalità di un'azienda davvero ancora legata al lavoro dell'uomo rendono Verrigni unica nel suo genere.

Verrigni sul menu connota subito la vostra realtà come attenta alla selezione, all'esclusività e all'alta qualità.

... perchè non dedicare a noi stessi una pasta buona e sana, forse costosa ma non cara? Come tutto ciò che è prezioso...

Dedicandoci il meglio!...

Sua Pastità
L'UNICA PASTA TRAFILATA IN ORO

FANTASIA E COMPETENZA IL MOOD VERRIGNI

La ricerca che Verrigni fa di nuove forme e nuovi impasti ha portato novità nel mondo della pasta.

Dal 2016 i **formati quadrati** e a seguire lo **spaghettoalvolo** (2 minuti di cottura!), il **tridente al dente** (robusto spaghetti trilobato), il **peperone di grano** simpatico contenitore per finger food e non solo... lo **spaghettoro affumicato**, amato dagli chef più originali.

La linea Bio della **"pasta del tratturo"** - grano Cappelli - rappresenta il simbolico migrare delle greggi dal Gran Sasso alla Daunia in Puglia. Tutto per significare made in Italy, tracciabilità, amore per la nostra terra e difesa della nostra agricoltura d'esperienza millenaria.

Tante idee nuove che suscitano attenzione e, purtroppo, anche

imitazione... ma l'importante è lavorare con l'entusiasmo che genera innovazione nella trasformazione ad arte di tanto buon grano italiano.



#verrignimood





VERRIGNI®

ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898

