La filosofia del Pastificio Verrigni si fonda sull'unione tra tradizione artigianale e innovazione gastronomica, con un forte impegno verso la qualità, la sostenibilità e la valorizzazione della cultura culinaria italiana. Dal 1898, il Pastificio Verrigni è sinonimo di eccellenza nella produzione di pasta artigianale. L'azienda utilizza esclusivamente grano duro italiano, macinato a pietra, e acqua del Gran Sasso. La pasta viene trafilata in bronzo o, in alcuni formati esclusivi, in oro, conferendo ai prodotti una superficie porosa che migliora l'assorbimento dei sughi e una consistenza unica.

L'essiccazione avviene a bassa temperatura, secondo la tecnica del "pre-incarto", che preserva le caratteristiche organolettiche del grano e garantisce una digestibilità ottimale.

Verrigni è pioniera nella produzione di pasta biologica certificata, utilizzando farine Senatore Cappelli, kamut, farro e persino grano biodinamico con certificazione Demeter. Le materie prime provengono principalmente da regioni italiane vocate alla coltivazione di grano di alta qualità, come la Puglia e l'Abruzzo ma anche dall'azienda agricola di famiglia – Solagnone -per tutti i formati trafilati in oro.

L'azienda si distingue anche per la sua creatività, proponendo formati innovativi come lo "Spaghetto al Volo", che cuoce in soli tre minuti, e il "Peperone di Grano", un formato che richiama la forma del peperone. Questi formati sono apprezzati sia dagli chef che dagli appassionati di cucina per la loro originalità e versatilità.

Verrigni mantiene un rapporto stretto con chef stellati e ristoranti di alta classe, che utilizzano la sua pasta per la sua qualità superiore e la capacità di esaltare i piatti. Questa collaborazione ha contribuito a diffondere la pasta Verrigni anche tra i consumatori più esigenti.

La filosofia del Pastificio Verrigni è un equilibrio tra rispetto per la tradizione, innovazione continua e impegno per la sostenibilità, con l'obiettivo di offrire un prodotto che rappresenti il meglio della pasta artigianale italiana.