

LE ECCELLENZE D'ITALIA

# L'antica pasta di Campofilone, quella autentica

**È un tesoro della tradizione la pasta all'uovo di Campofilone, lavorata secondo le antiche ricette. Grazie a Gabriele Marcozzi**



Aconciatura: Serafino Cordoma

**E** ntrare nei sorprendenti segreti dei piccoli posti, quelli ancora nascosti nelle pieghe del tempo, fatti di rughe, persone "normali" e profumo di pane. Ecco: questa è la cosa che, più di ogni altra, veramente adoro del mio lavoro: le inesauribili opportunità di incontro con l'essenziale e la passionalità del semplice. Quanti bei viaggi senza valigia, meravigliosamente virtuali dentro la gente, tra racconti strappati al gelo di un pragmatismo troppo prolisso. Com'è buono il sapore della storia; è come il miele nei frutti dimenticati. Mentre lo gusto provo ad immaginare come sarebbe il mondo senza i miei diletti, senza i custodi delle leggende, senza artisti ed artigiani. Sicuramente piatto e scialbo: roba da "tutto in serie", precotti e "pesci a fotocopia". E così torno subito alla narrazione delle mie favole: pagine che, proprio come questa, vi parlano di sapori autentici e antiche tradizioni. Sono a Campofilone, una manciata di case in pietra, dolcemente posata sulle morbide colline marchigiane, terra di pastori e contadini, di atmosfere intatte e riservate, ma soprattutto culla di una peculiarità dal carattere sovrano: i *Maccheroncini di Campofilone* prodotti da **L'Antica Pasta di Gabriele Marcozzi**, il risultato di un perfetto sodalizio tra la sapienza del passato e la tecnica del

presente. Secondo antiche leggende popolar-gastronomiche, la famosa tradizione pastaia di Campofilone iniziò nel 1400, dalla pratica esigenza di conservare nel tempo le uova fresche. Citata in molti importanti documenti storici, ha trovato posto persino nella raccolta leopardiana dei 49 piatti da lui più desiderati. I *Maccheroncini di Campofilone*, sono molto di più di una semplice pasta all'uovo. Prodotti con 10 uova intere per chilo di farina, assolutamente senza aggiunta di acqua, e lavorati quasi interamente a mano, si presentano come sottilissimi fili di "delirio", dello spessore di circa 0,4 mm e la lunghezza di 50-55 cm, da cuocere in acqua bollente per soli 2 minuti! "Ma perché siano degni di portare questo nome" mi spiega Gabriele Marcozzi, titolare dell'Antica Pasta "devono essere prodotti rispettando un serio e

rigidissimo disciplinare, senza mai mancare di fede ai vecchi rituali, che possono essere trasmessi solo attraverso le confidenze delle generazioni. Il segreto della bontà del mio prodotto pastaro (che va dai tipici *Maccheroncini di Campofilone*, ai più svariati formati di pasta all'uovo, al farro e integrale) sta proprio nel fatto che continua ad essere lavorato a mano, come facevano i nonni dei nonni! Solo la conduzione familiare dell'azienda assicura un'elevata qualità. Gli ingredienti sono genuini e frutto di un'accurata selezione, i controlli microbiologici e i collaudi di cottura sono all'ordine del giorno. Il confezionamento, in fogli di carta bianca, rigorosamente piegati a mano, è la fase finale di un percorso dai requisiti davvero rari. La bontà della pasta all'uovo non si inventa da un giorno all'altro, ma si costruisce lentamente, di anno in anno". Dicevo "favola", ma mi accorgo che non basta. Che strano: ogni tipo di esaltazione mi sembra "poca" troppo "poca cosa". Certe realtà, credetemi, sono come "stimabile arte amorevolmente custodita dietro le teche di un museo"; impagabili opere del tempo eternate da uomini che, come Gabriele, meritano la più sincera delle affettuosità. E allora, consentitemi di concludere con un sincerissimo grazie, grazie di cuore a Gabriele Marcozzi. Da parte di Janira.

