

Antica Pasta®



Campofilone è un piccolo centro adagiato sulle dolci colline fermane, a circa 200 metri sul livello del mare, tra le vette dei monti dell'Appennino e la riviera adriatica, sempre meta di più turisti. Il territorio comunale, 12 km quadrati c.a, ospita una popolazione di circa 1700 persone. Il paese si è sviluppato attorno ad un borgo medievale, al centro del quale si trova l'abbazia benedettina di San Bartolomeo. Nel XII sec. il monastero passò sotto l'arcivescovado di Fermo e vi rimase fino al 1342. La Via degli Orti, il Viale dei Pini, il Torrione di Porta Marina, Porta da Sole e Porta da Bora sono segni evidenti del passato. Ed è proprio in questo bellissimo borgo che i fratelli Marcozzi hanno fondato la loro azienda, a conduzione familiare, che produce pasta all'uovo tipica, secondo la tradizione artigiana di Campofilone. Una tradizione che li porta all'accurata selezione e alla scelta delle

migliori semole e delle uova, all'uso della trafila di bronzo, alla prolungata essiccazione a bassa temperatura, al confezionamento manuale: sono alcune delle caratteristiche che conferiscono ai maccheroncini di Campofilone, della ditta Marcozzi, il riconoscimento di prodotto tipico-tradizionale dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e dalla Regione Marche.



Oltre ai classici maccheroncini di Campofilone, l'azienda Marcozzi produce, coniugando tradizione e modernità, 50 prodotti diversificati in più linee: pasta lunga, pasta corta, pasta aromatizzata, pasta al farro. Come tutte le altre specialità della Marcozzi, i maccheroncini si distinguono dalle altre paste alimentari all'uovo, perché la semola è impastata con sole uova fresche, di origine italiana al 100%, per ottenere una sfoglia morbida, sottile e delicata al gusto. La sfoglia è tagliata in fili sottili poi separati e stesi su fogli di carta utilizzando la lama di un coltello (operazione manuale tipica dei pastai di Campofilone) e l'essiccazione, dalle 24 alle 36 ore, è fatta a bassa temperatura in modo da eliminare tutta l'umidità contenuta nella pasta. Questo processo produttivo, esclusivo, la tradizione e

l'esperienza sono il segreto che rendono le paste Marcozzi prodotti unici al mondo nella qualità e nel gusto. Prodotti semplici, sani, genuini ed inconfondibili per i consumatori che ne apprezzano il sapore intenso, il profumo delicato ed il colore dorato. L'Antica Pasta della ditta Marcozzi oltre che in Italia è presente nei mercati di Belgio, Canada, Danimarca, Francia, Germania, Giappone, Inghilterra, Olanda, Polonia, Russia, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia, Ucraina, Ungheria. Nel 2004 l'azienda è stata certificata FDA; oltre la metà dei prodotti hanno in etichetta la tabella nutrizionale americana, e dal 2005 ha ottenuto dall'autorità sanitaria della Russia il certificato "GOST" come azienda idonea e qualificata per vendere i propri prodotti nel mercato russo. Questo a significare la bontà dei maccheroncini "Antica Pasta" di Campofilone, un prodotto di altissima qualità tanto che una commissione di giornalisti specializzati hanno definito, di recente, i maccheroncini dell' "Antica Pasta", come prodotto unico al mondo.

Dalla Tradizione di Campofilone

MARCOZZI

Marcozzi Gabriele & C. snc

info@anticapasta.it - www.anticapasta.it

Via Valdaso 48 - 63016 Campofilone (AP) - Italy - Tel +39 0734 931725 - Fax +39 0734 935325