

# L'azienda di Campofilone ha ottenuto nuovi prestigiosi riconoscimenti

## MARCOZZI, PASTA DA SOGNO

**CAMPOFILONE** - La ditta Marcozzi, nata nel 1995, è un'azienda a conduzione familiare, che produce pasta all'uovo tipica secondo la tradizione artigiana di Campofilone. L'accurata selezione e la scelta delle migliori semole e di uova, l'uso della trafila di bronzo, la prolungata essiccazione a bassa temperatura, il 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



**Alla Mostra di Rimini grandi consensi per i prodotti dell'azienda Marcozzi. E proprio i maccheroncini sono stati definiti prodotto unico al mondo**

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.

Alla recente Mia (Mostra Internazionale dell'Alimentazione) di Rimini, l'Antica Pasta dell'azienda Marcozzi è stata scelta dalla Regione Marche come prodotto tipico da presentare al grande pubblico dell'esposizione. In quella occasione, sempre in collaborazione con la Regione Marche è stata promossa una conferenza stampa per i giornalisti del settore, al termine della quale agli ospiti è stato offerto un assaggio dei famosi maccheroncini, conditi con il prezioso olio del Frantoio Gabrieloni di Recanati.