



Gli artigiani d'Italia

Campofilone, una pasta da poeti

I maccheroncini erano il piatto preferito di Giacomo Leopardi. Oggi la famiglia Marcozzi porta avanti con successo una tradizione tutta marchigiana

Carla Casazza

È un sapere antico a regolare ancora oggi la produzione dei Maccheroncini di Campofilone, sorta di spaghetti sottilissimi che nel piccolo paesino marchigiano da cui prendono il nome vengono preparati per tradizione fin dal 1400.

Campofilone è un borgo delle colline ascolane che conta circa 1.700 abitanti dediti in prevalenza all'agricoltura e alla produzione dei celebri maccheroncini ai quali, i primi di agosto, viene dedicata una sagra, giunta alla 45ª edizione, che richiama migliaia di visitatori.

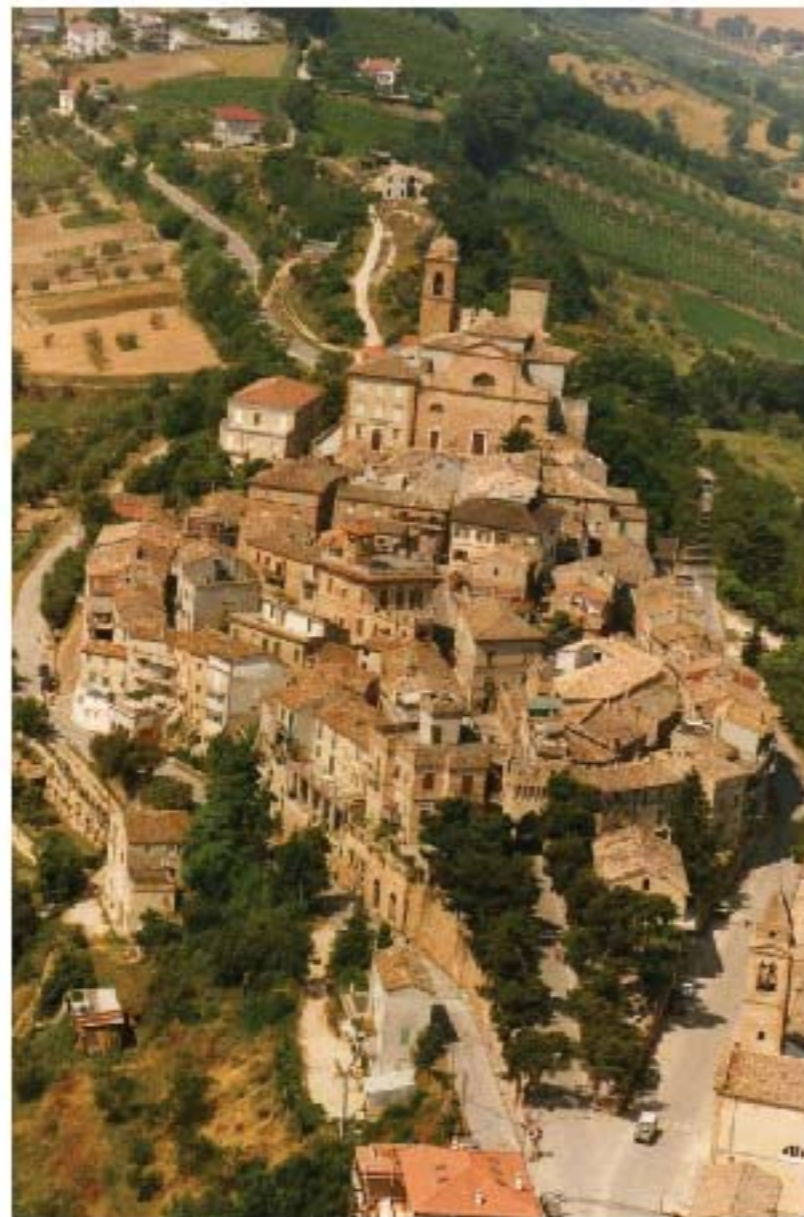
Era prevedibile, quindi, che la famiglia Marcozzi facesse tesoro dei segreti di nonna e bisnonna e si dedicasse alla produzione pastaria artigianale. Non era altrettanto prevedibile che la piccola azienda a conduzione familiare nata nel 1995 in pochi anni si imponesse sul mercato nazionale e straniero come accade oggi, tanto da sviluppare ben due brand: Antica Pasta e Marcozzi di Campofilone.

I Maccheroncini di Campofilone, sono riconosciuti dalla Regione Marche come prodotto tipico-tradizionale dal 1988: possono essere realizzati solo nel comune omonimo secondo un rigido disciplinare fedele all'antica ricetta che le donne si tramandano di madre in figlia fin dal XV secolo. La leggenda vuole, infatti, che già in quegli anni sulle tavole dei signori comparisse una pasta chiamata anche "capelli d'angelo" per via della sottilissima forma. Ma se già allora erano considerati un piatto nobile, la loro origine è rurale: infatti si racconta che le contadine della zona, per conservare le tante uova prodotte dalle galline, le impastassero con la farina fino ad ottenere una sottilissima sfoglia che poi tagliavano in tanti fili di pasta che lasciavano essiccare, piatto forte dei giorni di festa.

I primi documenti scritti su tale prodotto risalgono al Concilio di Trento del 1560, in occasione del quale si parlava di una pasta "così sottile da sciogliersi in bocca". Da allora, sempre più frequenti sono le testimonianze scritte di questa tradizione: dalle ricette inserite nei quaderni di cucina di alcune casate nobili del '700 e '800 - come i conti Stelluti-Scala e i conti Vinci - alla personale "classifica" di Giacomo Leopardi che indicava al cuoco di casa cosa gradisse di più mangiare suggerendo tra i piatti preferiti anche i maccheroncini preparati in diversi modi.



I prodotti della famiglia Marcozzi, pastificio in Campofilone



Veduta del paese dall'alto. Campofilone si trova in provincia di Ascoli Piceno e conta 1700 abitanti

Oltre ai maccheroncini, Marcozzi produce altri formati di pasta, ma tutti rigorosamente preparati con semola e uova (senza aggiunta di acqua, coloranti o conservanti) nella proporzione di 10 uova per ogni kg di semola di grano duro.

Dopo essere stata tirata sottilissima la sfoglia viene tagliata in fili (o negli altri formati desiderati) che con l'aiuto della lama di un coltello vengono separati e disposti a treccia su fogli di carta piegati in modo da formare un vassoio. È questa un'altra delle particolarità dei maccheroncini, unici in Italia e nel mondo ad essere conservati stesi, poiché la prassi nel caso della pasta lunga è di confezionarla a nido.

Una volta stesi sui vassoi di carta i maccheroncini vengono adagiati sui telai per le 24-36 ore dell'essiccazione a basse temperature. Dopodiché sono pronti per essere consumati.

Le ricette più adatte ad esaltare il loro sapore? Si prestano ad infiniti abbinamenti, ma gustati al "naturale" con un filo d'olio extra vergine d'oliva ed una spruzzata di Parmigiano Reggiano sono già buonissimi, oppure accompagnati con burro fuso in cui si è fatta rosolare qualche foglia di salvia arricchendo il tutto con scagliette di parmigiano, o ancora conditi con pezzetti di pomodoro a crudo e foglioline di basilico.

Il segreto del successo dei Maccheroncini di Campofilone e degli altri prodotti pastai dei Marcozzi? "Una filiera corta ma di qualità - risponde Barbara Marcozzi - perché la nostra filosofia è orientata alla scelta di semole di grano duro pregiate e selezionate tutto l'anno, di uova provenienti esclusivamente da allevamenti non intensivi e di galline alimentate solamente con cereali privi di OGM. E al termine del processo produttivo, la nostra pasta viene sottoposta alla prova cottura".

Il punto vendita Marcozzi è in Via Borgo San Patrizio,10 - 63010 Campofilone (AP), telefono e fax 0039 (0)734 933156. Il negozio è aperto tutti i giorni, compresa la domenica mattina.

Vuoi commentare questo articolo sul forum?

[Registrati](#) a [ilmangione.it](#), oppure effettua la procedura di login con la barra di accesso in alto!

- Home Page
- ilmangione Magazine
- ASSOCIAZIONE
- Cos'è ilmangione.it
- Associazione
- Eventi - Corsi
- Chi siamo
- Contattaci
- RISTORANTI
- Nord - Centro - Sud
- Inserisci un ristorante
- Invia la tua recensione
- STRUMENTI
- Parla come mangi (forum)
- Software per palmari
- Geo mangione
- Scrivere una recensione

CERCA NE ILMANGIONE

Effettua una scelta

ilmangione.it FORUM

ILMANGIONE SU PDA

Accedi al mangione.it ovunque tu sia per ricevere informazioni su dove andare a mangiare.