



SCELTI COME TIPICITA' DELLA REGIONE

I maccheroncini Marcozzi protagonisti alla Mia

di MAURO NUCCI

I PRODOTTI tipici delle Marche in evidenza alla Mia (Mostra internazionale alimentazione). Tra questi, in particolare, i maccheroncini di Campofilone della ditta Marcozzi e l'olio extravergine di oliva del frantono Gabrielloni di Recanati. Due tipicità riconosciute dalla regione Marche, che le ha scelte per un evento straordinario all'interno del Mia. Coordinata dal funzionario del Settore agricoltura, Luana Spornazoni, è stata promossa una conferenza stampa, per oltre cinquanta giornalisti specializzati dell'Arga (Associazione interregionale giornalisti agricoltura, alimentazione e ambiente), durante la quale il presidente Roberto Zalampani ha avuto parole di elogio e di apprezzamento per le due aziende marchigiane, «grazie alle quali - ha affermato - è possibile promuovere a livello internazionale le specificità locali delle Marche e favorire una promozione turistica capace di dare energia all'intero comparto». Prendendo la parola, Barbara Marcozzi (nella foto) ha illustrato le peculiarità dei maccheroncini. «Ringrazio la regione Marche per averci dato questa grande opportunità di promuovere i nostri prodotti e nello specifico i maccheroncini - ha detto -. La nostra specialità, riconosciuta come tipicità con apposito decreto del ministero delle Politiche Agricole, vanta una tradizione antichissima, che trova le proprie radici nelle capacità contadine di tramandare di generazione in generazione le peculiarità specifiche del prodotto. I primi documenti in proposito li troviamo già nel Quattrocento, per poi giungere sui 'quaderni' di cucina di alcune casate nobili del Settecento e dell'Ottocento. Noi abbiamo avuto in dote dai nostri nonni questa tradizione. Oggi, attraverso una rigida selezione, utilizziamo semole di primissima qualità, come le uova provenienti da allevamenti di galline non intensivi. Poi, le tecniche di lavorazione che prevedono un impasto lento, una produzione con la trafilatura in bronzo, che consente di avere una sfoglia sottilissima, quindi una essiccazione altrettanto lenta per ottenere un prodotto di altissima qualità». A conclusione della conferenza stampa, durante la quale anche Gabriella Gabrielloni ha illustrato i propri prodotti, compreso l'ultimo nato, l'Armonia di Olive, una marmellata di olive presentata in anteprima nazionale proprio al Mia, gli ospiti hanno potuto gustare i maccheroncini di Campofilone, conditi con l'olio Extravergine Gabrielloni; una ricetta semplice che ha messo in risalto l'aspetto gustativo di due prodotti tipici.