

FERMO

Pasta certificata, visitatori presi per la gola

Campofilone

Certificazione Iso 9001, certificazione Biologico, marchio qualità Marche. Di questo si è parlato ieri presso l'azienda Marcozzi, produttrice dei maccheroncini "Antica Pasta", di Campofilone. Presenti, tra gli altri, il sindaco, per la Regione Ferruccio Luciani, che si occupa del marchio QM, esperti del settore come Luigi Felicetti, Auditor

Iso, Giulia Valeriani del Sistema Gestione Qualità, la Tecnologa alimentare Mrkic Vlatka ricercatrice dei nuovi prodotti dell'Antica Pasta, la biologa Sara Pomili responsabile sicurezza e qualità dell'azienda Marcozzi. Per il settore biologico, la produzione è stata avviata da appena un mese. Presenti i fornitori delle materie prime, Nicola De Vita per le semole e le farine, e Cristiana Egidi dell'azienda Monal-

di (uova biologiche). Presente inoltre lo chef Sandro Pazzaglia, presidente della Fic sezione provinciale di Fermo, che ha puntato sul biologico e la percezione del gusto. La ditta Marcozzi è stata scelta dalla provincia per prendere parte alla Fiera europea del Biologico di Norimberga. Soddisfatti Giulio Ciaralli (Pecino Promozione) e l'assessore Avelio Marini per il successo ottenuto alla fiera. Infine grande

attenzione di Gabriele Marcozzi, titolare di Antica Pasta alle certificazioni "che ci consentono di proiettarci sui mercati interni ed internazionali come un'azienda che garantisce la qualità e la si-

**Convegno a Campofilone
L'azienda di Marcozzi
capofila in provincia
vola nel Nord Europa**

curezza alimentare, attraverso la manualità artigiana e la tradizione che si fondono con il rigore elevato degli standard qualitativi". Il sindaco di Campofilone ha parlato anche dell'Associazione dei produttori e dell'impegno per arrivare ad ottenere l'Igt (Indicazione Geografica Tipica), come ulteriore passaggio capace di certificare la tradizione e la qualità del maccheroncino di Campofilone.

► *Don Montecchia*

Anziano sacerdote trovato morto in chiesa

IL DRAMMA

Fermo