

la Campofilone®

CHI SIAMO
About us



La Campofilone nasce nel 1912 quando la signora Adorna Albanesi aprì una trattoria in via XX Settembre a Campofilone, famoso paese in cui hanno origine i Maccheroncini di Campofilone IGP. Negli anni '60 diviene un vero laboratorio di pasta a produzione artigianale. Nel centenario della sua fondazione La Campofilone diviene finalmente un'azienda agricola a filiera chiusa con una fattoria di 150 ettari all'interno della quale vengono prodotte tutte le materie prime necessarie alla produzione della pasta:

La Campofilone was founded in 1912 as a restaurant in the center of Campofilone, a famous village where Maccheroncini di Campofilone IGP (a very thin dry egg pasta, also called angel hair) are from. In the 60s it became a true artisanal pasta workshop. We are a family company and we have made constant research and respect for the raw material, our founding values. In the centenary of its foundation La Campofilone finally becomes a closed-chain farm with a 150-hectares where all the necessary raw ingredients for the production of pasta are produced:

È una storia di donne e di madri. Tradizionalmente, le signore che abitavano nel borgo di Campofilone trascorrevano giornate intere a preparare la pasta all'uovo.

It is a story of women and mothers. Traditionally, the ladies who lived in the village of Campofilone spent days preparing egg pasta from the finest dough.



GRANO *Wheat*

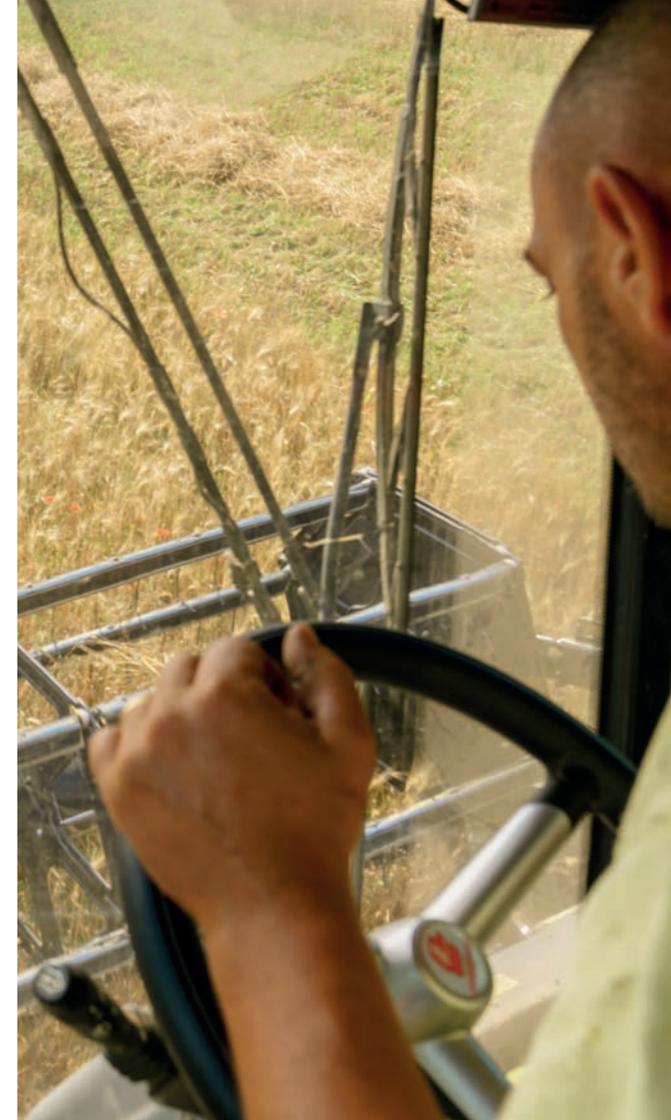
AGRICOLTORI PRIMA CHE PRODUTTORI DI PASTA
FARMERS BEFORE PASTA MAKERS

La Campofilone produce tutte le materie prime necessarie per la produzione della pasta nelle colline marchigiane. Possediamo campi di grano e un allevamento esclusivo di galline in un pollaio non intensivo.

I contadini da sempre scelgono di piantare il grano in zona collinare perché meno soggetto a malattie, grazie al clima arieggiato e non ristagno dell'acqua piovana. Queste caratteristiche determinano quindi una minore probabilità di sviluppo di micotossine e crescita di altri microrganismi, permettendo di trattare il meno possibile le coltivazioni. Inoltre applichiamo la tecnica della rotazione e riposo dei terreni per favorire uno sviluppo del microclima più sano per le piante.

La Campofilone produces the necessary raw ingredients for the production of pasta in the Marche hills. We have our own wheat fields and an exclusive breeding of hens in a non-intensive farm.

Farmers from Le Marche plant wheat in hilly area because it is less prone to disease thanks to the airy climate and the non-stagnation of rainwater. These characteristics determine a lower probability of development of mycotoxins and growth of other microorganisms: this is the reason why we don't intoxicate our wheat with pesticides. We also apply the technique of crop rotation to increase fertility.





**UN INNOVATIVO METODO DI STOCCAGGIO DEL GRANO
AN INNOVATIVE METHOD OF GRAIN STORAGE**

Il nostro grano viene invecchiato per 6/8 mesi così da ottenere una molecola dell'amido più digeribile. Lo stoccaggio del nostro grano avviene in silos refrigerati a massimo 18 gradi per evitare l'utilizzo di fungicidi e trattamenti antiparassitari. Questo ci aiuta ad ottenere una semola sempre all'altezza di una grande pasta. Mediante questo metodo di conservazione riusciamo a gelatificare la molecola dell'amido complessa presente nel grano, per una pasta perfettamente digeribile.

Our wheat is aged for 6/8 months in refrigerated silos, this happens for two reasons: the starch molecule in this way becomes less divisible and by releasing less sugar in cooking, the pasta becomes more digestible; secondly, the low temperature makes it impossible for mold or other impurities to develop, so we don't need to poison the grain with pesticides or fungicides.



“Non esiste una ricetta perfetta, ma in base ai raccolti degli anni passati possiamo prevedere cosa planteremo quest’anno o l’anno dopo. È un lavoro meticoloso che perfezioniamo giorno per giorno.”

Cit. Enzo Rossi, titolare ed esperto di produzione.

“For the production of our semolina there is no perfect recipe, we do not use just a single grain and mother Nature is really unpredictable, but based on the harvests of the past years we can predict which we will plant this year or the year after. It’s a meticulous job that we perfect day by day.”

Cit. Enzo Rossi, Founder



UOVA *Eggs*



L'allevamento è situato ai confini di un bosco a Monsampietro Morico. Le nostre galline sono allevate a terra senza l'utilizzo di antibiotici in un'area arieggiata e circondata da alberi di noce, perché la cultura contadina insegna la cura dell'animale.

The breeding is located on the edge of a forest in Monsampietro Morico. Our hens are raised on the ground without the use of antibiotics in an airy place surrounded by walnut trees, because the farming culture teaches the care of the animal.



Le nostre galline ovaiole sono allevate a terra e sin dalla nascita vengono nutrite solo con mangime vegetale accuratamente selezionato. È composto da cereali e leguminose nazionali, non-ogm, senza coloranti, né conservanti, né proteine e grassi animali, come semi di lino per aumentare il quantitativo di omega-3 nelle uova e semi di soia che contengono alti livelli di olio e proteine, rendendole ricche di nutrienti ottimali per l'organismo umano.

Our vegetable feed is composed by non-GMO cereals, non-GMO legumes, without colouring and preservative agents, without animal proteins and animal fats. It has flaxseed to increase Omega-3 quantity in eggs and soybeans that contains oil and protein, making them rich in optimal nutrients for the human body.



PASTA, PIACERE, SALUTE
Pasta, pleasure, health

LENTEZZA

La prima parola per descrivere l'artigianato è: lentezza.
"Il tempo di cui ha bisogno" è il nostro motto di produzione.

*Slowness
The first word to describe the handicraft is: slowness. 'The time it needs'
is our production motto.*



Di fianco si vede la tipica texture della pasta de La Campofilone, risultato della sfogliatura lenta e a basse temperature. Infine l'essiccazione a temperature che non superano mai i 36 gradi.

“Solo così i valori della Furosina (maggiore indicatore di danno termico) si arrestano a valori nettamente inferiori ai limiti di legge”

On the side, you can see the typical texture of La Campofilone pasta, the result of slow flaking and at low temperatures. Finally, the drying process takes place at temperatures that never exceed 36 degrees.

Only in this way the values of the Furosine (greater indicator of thermal damage) stop at values well below the legal limits.





La presenza di antiossidanti naturali quali acidi polinsaturi e betacarotene nelle uova garantiscono al nostro prodotto caratteristiche che vanno ad incidere positivamente sulla salute umana.

The presence of natural antioxidants such as polyunsaturated acids and beta-carotene in eggs gives our product characteristics that have a positive impact on human health.



La lavorazione della pasta de La Campofilone dura almeno due giorni: s'impasta con sole uova e semola, senza aggiunta d'acqua. I nostri principi di lavorazione sono due: *lentezza e basse temperature*. I macchinari sono raffreddati tramite un sistema brevettato, in questo modo permettiamo alla sfoglia di non superare mai i 30 gradi durante la sfogliatura al bronzo.

The making of La Campofilone pasta takes at least two days: it is a mixture of only eggs and semolina, without adding water. Our processing principles are two: slowness and low temperatures. The machines are cooled by a patented system, in this way we allow the dough to never exceed 30 degrees during the bronze extrusion.





L'essiccazione è il culmine della lavorazione.

Soltanto il tempo garantisce una grande pasta.

È durante l'essiccazione che si ottiene la porosità della pasta, perché l'umidità lentamente traspira fuori dalla sfoglia e crea una porosità che non si vede a occhio nudo, ma composta da micropori, per questo la nostra pasta è di un giallo intenso e non biancastra in superficie.

The drying process is the final one as well as the most important. Only time grants a great pasta.

It is during the drying process that pasta obtains porosity, because the moisture transpires slowly out of the dough and creates a porosity that is not visible to the naked eye, but composed of micropores, that is also why our pasta is golden yellow and not whitish on the surface.

RICERCA *Research*

Dal 2012 «La Campofilone» collabora con i centri di ricerca delle Università di Teramo, Chieti-Pescara (Abruzzo, Italia) e Florianópolis (Brasile) su uno studio relativo all'indice glicemico della nostra pasta: i risultati ne evidenziano il basso indice glicemico, grazie all'alta qualità delle materie prime e al sistema di lavorazione controllato.

From 2012 "La Campofilone" collaborates with the research centers of the Universities of Teramo, Chieti-Pescara (Abruzzo, Italy) and Florianópolis (Brazil) on a study concerning the glycemic index of our pasta: the results highlight the low glycemic index, thanks to the high quality of the raw materials and the controlled processing system.



PACCHETTI

Packaging

La ricerca non si è limitata solo al prodotto, teniamo anche conto dell'impatto ambientale del nostro pacchetto. Utilizziamo carta vegetale alimentare per adagiare la pasta, perfetta per far traspirare l'umidità della pasta durante l'essiccazione. I due foglietti da 125 g ciascuno sono poi racchiusi in un pacchetto di fibre di legno certificato PEFC o FSC.

È tradotto in 5 lingue, compreso il braille.



Research goes beyond the product and we also take into account the environmental impact of our packaging methods.

We use food-grade vegetable paper to lay fresh pasta on, which is perfect for allowing the moisture in the pasta dough to transpire during drying. The two sheets of 125 g each are then enclosed in a fibre packet made in PEFC- certified wood fibers. It is translated into 5 languages, including braille.



Da tempo abbiamo iniziato un percorso a ritroso dalla pasta alle sue materie prime e investito gli ultimi anni nella ricerca gastronomica, culturale e agricola del buon cibo italiano. La nostra pasta di semola nasce da questa volontà. Prodotta da grani duri selezionati e coltivati tra le colline marchigiane. Lavorata a basse temperature, in tempi lunghi, con metodi di produzione diversi per ogni taglio, tutti trafilati in bronzo.

A few years ago we started not only producing pasta but also its ingredients: eggs and durum wheat semolina and we have invested the last few years in gastronomic, cultural and agricultural research into good Italian food. Our semolina pasta is the result of this desire. It is produced from selected durum wheat grown in the hills of the Marche region. It is processed at low temperatures, in long times, with different production methods for each cut, all drawn in bronze.



Ritorno all'essenziale *Back to Basic*

Dalla nostra fattoria una linea di prodotti dedicata ai frutti della terra lavorati secondo la tradizione contadina, senza uso di pesticidi, da filiera chiusa.

From La Campofilone Farm, a line of products dedicated to the fruits of the earth is processed according to rural tradition, without the use of pesticides and from circular food chain.



*"la
Campofilone"*

LOCALITÀ FICIARÀ, 27

63828 CAMPOFILONE (FM) ITALY

TEL. +39 0734 931294

FAX +39 0734 937354

LACAMPOFILONE@LACAMPOFILONE.IT

LACAMPOFILONE@LACAMPOFILONE.COM

www.lacampofilone.it

    @lacampofilone