

Il Messaggero

ANCONA

Commenta le notizie su [IL MESSAGGERO.IT](http://IL.MESSAGGERO.IT)

*€ 1,00 Lazio, Abruzzo e Umbria. € 1,20 Resto d'Italia salvo promozioni e tandem. • Prezzi promozionali: nella provincia di Macerata € 0,70. Nelle restanti province delle Marche € 0,50. • Tandem con altri quotidiani (non acquistabili separatamente): nelle province di Brindisi, Lecce e Taranto il Messaggero + Quotidiano € 1,00, la domenica con Tutto Mercato € 1,20. In Umbria e Abruzzo il Messaggero + Corriere dello Sport-Stadio € 1,00. Nel Molise: il Messaggero + Il Quotidiano del Molise € 1,00. Nelle province di Reggio Calabria, Catanzaro, Crotona e Vibo Valentia il Messaggero + La Gazzetta del Sud € 1,00.

ANNO 134 - N° 212 € 1,00*

IL GIORNALE DEL MATTINO

GIOVEDÌ 2 AGOSTO 2012 - S. EUSEBIO

GIORNO & NOTTE ESTATE



UN TUFFO NEL GUSTO

I maccheroncini di Campofilone ricetta di un tempo

di EVA KOTTROVA

FRA linguine, tagliatelle, fettuccine o papardelle i Maccheroncini di Campofilone, sottilissimi filini di pasta all'uovo simili ai capelli dorati dei cherubini dipinti nelle sacre iconografie, spiccano per la foggia sui generis.

Secondo il credo dei Latini la genitrice dea Venere, Cupra per i Piceni, donò la vita ad ogni specie vivente sulla terra e il grano, simbolo di fertilità, da millenni è la base della nutrizione per ogni stirpe. Nella plaga dorata dei campi ai piedi del borgo medioevale di Campofilone i sottili, esili fusti di grano agitati dal soffio del fecondo zefiro mimano le movenze di un esercito di maccheroncini agguerriti che negli essiccatoi ventilati, mantenendo integre le caratteristiche care alla nutrigenomica mediterranea, si comportano in egual maniera.

La filosofia olistica che contraddistingue l'intero ciclo produttivo unitamente alla marcata persona-

lità di Enzo Rossi, patron dell'azienda La Campofilone, conferiscono il carattere unico ai delicati capolavori. Fase lunare calante per la semina del frumento, terreni profondi, argillosi e mediamente fertili, seguiti da schiacciatura, mondatura e mietitura scrupolose per veder nascere le spighe di grano più floride e gonfie di indeiscenti cariossidi. Poi da esse, dopo la stagionatura, con l'ausilio delle molazze verrà estratto il cuore della granella per dar vita alla materia prima - la semola di grano duro ricca di elementi minerali, vitamine, enzimi, proteine e di tocoferolo, potente antiossidante liposolubile. Le uova dal buon sapore del tempo che fu provengono dalle galline allevate a terra che, razzolando in una vera e propria oasi di benessere, forniscono un prodotto dalle eccellenti caratteristiche organolettiche.

Mani esperte di donne lavorano con rara maestria l'impasto sulle lamine di pietra viva perpetuando l'antica arte che ha reso unica la singolare fisionomia di pasta all'uovo prodotta orgogliosamente dalla manifattura La Campofilone. Le tecniche della particolare e tradizionale lavorazione come la ricetta del tipico ragù si tramandano da madre in figlia e la manifestazione agostana intitolata alla referenza più nota della celebre pasta esprime magnificamente il genoma storico del territorio attirando fiumi di buongustai da ogni dove.

La filosofia dell'azienda di Enzo Rossi e la qualità

49