



La pasta Campofilone della provincia di Ascoli Piceno compie un secolo di Redazione 14



Di Leonardo Felician -

Sta per compiere un secolo la tradizione marchigiana della Campofilone, **un'azienda artigianale in provincia di Ascoli Piceno dove il verde delle colline marchigiane e l'azzurro del mare sono i colori dominanti** e il legame dell'uomo con la terra e le tradizioni è profondo e radicato non solo nel paesaggio, ma soprattutto nelle tradizioni alimentari...

Campofilone è un centro agricolo in provincia di Ascoli Piceno, sopra un colle della bassa valle dell'Aso bagnata dall'Adriatico. **L'antica produzione artigianale della pasta all'uovo è divenuta tradizione popolare tramandata da madre in figlia.** Nel 1912 Adorna Albanesi aprì una trattoria e nacque così "la Campofilone".

Oggi, la stessa azienda che si avvia a festeggiare un secolo di vita **prosegue nella produzione della pasta all'uovo con gli accorgimenti e l'amore di una volta**, tramandando ricordi e tradizioni altrimenti cancellati dal tempo.

La pasta de "la Campofilone" è un prodotto artigianale di alta qualità, i cui ingredienti semplici e genuini sono semola di grano duro e uova fresche, senza aggiunta d'acqua. Il segreto della qualità e del successo che la pasta ottiene sulle tavole italiane e straniere deriva dall'amore con cui quest'antica tradizione viene rispettata nel laboratorio artigianale, **dalla sfoglia particolarmente sottile e dalla lenta e graduale essiccazione a temperatura poco superiore a quella ambientale.**

La lavorazione manuale conferisce al prodotto resa nella cottura, riconoscibilità del gusto, leggerezza e quindi digeribilità. **I formati diversi proposti da "la Campofilone" sono 12**, tra pasta lunga, corta e pasta dai gusti speciali, adatti alla preparazione di qualsiasi ricetta.

L'innovazione tecnologica apportata di recente riguarda soprattutto il processo produttivo, ma è lo stesso impianto che viene modellato in base alle tecniche di lavorazione artigianale di un tempo, riproducendo un prodotto dotato della stessa genuinità e caratteristiche. Con tecniche particolari si rilevano i livelli ideali di umidità, di proteine e glutine; **vengono poi selezionate le migliori farine derivanti dal grano duro delle Marche e le uova provenienti da galline alimentate con cereali nobili privi di Ogm**, che garantiscono quel naturale colore del sole.

Prima in Italia nel settore, nel 2004 "la Campofilone" ha ottenuto la certificazione del sistema di rintracciabilità di filiera, secondo i sistemi di gestione per la qualità (norma UNI 10939/2001) **tramite l'ente certificatore DNW** (Det Norske Veritas).

Contatti

La Campofilone s.r.l.

Località Ficiarà27, Campofilone (Ascoli Piceno)

Tel +39 0734 931294 | **Fax** +39 0734 937354

Sito web

lacampofilone@lacampofilone.it

