

La pasta di Campofilone può migliorare? Si lavora sulla qualità delle uova

L'imprenditore Enzo Rossi e lo chef Fulvio Pierangelini sognano una Valdaso piena di allevamenti di galline in libertà, che si cibano di materie prime naturali selezionate, per dare alle uova nuovi sapori e più Omega 3

Una coppia che ha incantato e convinto. Non hanno parlato dei massimi sistemi, **Enzo Rossi** (nella foto, a destra), imprenditore titolare dell'azienda "La Campofilone", produttrice di pasta all'uovo dal 1912, e **Fulvio Pierangelini** (nella foto, a sinistra), il noto chef che ha fatto epoca con il suo ristorante "Gambero Rosso" a San Vincenzo nei pressi di Livorno e che ora, da libero professionista, è richiestissimo consulente da catene alberghiere nazionali e internazionali. I due - incontrati nell'ambito di "Tipicità Marche" - sono conterranei della Valdaso, quella appunto in cui si specchia l'antico abitato di Campofilone, in provincia di Fermo, la patria della pasta all'uovo per eccellenza, quella preparata secondo metodi antichi senza l'uso di acqua, ma solo con farina e uova.

Ma si può rendere ancora migliore una pasta che già va fortissimo nel mondo e riesce a spuntare prezzi ben più alti di tutta l'altra pasta? Sì, si può, se si vuole tenere nella massima considerazione rintracciabilità, qualità, gusto, salubrità, alta cucina italiana.



Enzo Rossi è dal 1998 uno dei titolari de "La Campofilone srl", azienda che deriva direttamente dalla inventrice dei celebri "maccheroncini di Campofilone", tale Adorna Albanesi che cominciò a produrre questo tipo di pasta nella propria trattoria.

«La Campofilone - sostiene Rossi con tanto di documentazione alla mano - è la prima impresa italiana di pasta secca all'uovo ad aver ottenuto la prestigiosa certificazione internazionale Dnv di qualità prodotto, tracciabilità e rintracciabilità di filiera e sicurezza alimentare».

«La scelta delle materie prime - continua Rossi - è di fondamentale importanza e i grani duri selezionati sono marchigiani, no Ogm, stoccati ed invecchiati per garantire un eccellente valore nutritivo. La semola impiegata viene estratta dal cuore di questi grani, in un molino locale certificato per il biologico».

La collaborazione con Fulvio Pierangelini riguarda in particolare la produzione delle uova. I due - Rossi e Pierangelini - sognano una Valdaso - già nota per la sua produzione di frutta biologica - come una valle del tutto ecologica, una grande allevamento di galline allevate a terra, alimentate con cereali nobili no-Ogm, con erbe particolari ricche di Omega 3, a riprova della genuinità e salubrità del prodotto finale.

C'è poi il segreto della lavorazione, che fa la qualità e l'elevato standard della pasta di Campofilone. Una lavorazione tramandata di generazione in generazione. L'impasto avviene a bassa temperatura (25 gradi) mentre l'essiccazione viene effettuata a temperatura non superiore a 36 gradi per 20-48 ore. Sono accorgimenti essenziali per preservare la componente proteica degli ingredienti e le qualità chimico-fisiche-organolettiche del prodotto. La pasta tiene bene la cottura, ha elevata digeribilità, un gusto unico, espressione dell'alta cucina italiana. Per questo la pasta di Campofilone da oltre un secolo fa il giro del mondo sulle tavole dei migliori buongustai.



L'imprenditore Enzo Rossi ha evidenziato la sua forte volontà di creare e mantenere un'impresa che sappia mettere insieme le risorse umane e produttive del territorio in cui è situata. Particolare cura è riservata alle risorse umane costituite dalle persone che portano in dote il sapere antico dei padri per l'uso dei prodotti (tempi e modi di coltivazione, raccolta e riposo del grano, produzione di uova, essiccazione della pasta) e da coloro che collaborano nella ricerca scientifica universitaria per la certificazione della qualità del prodotto e del benessere che deriva dal suo consumo. L'azienda si dedica anche all'educazione alimentare delle nuove generazioni, formando giovani universitari che realizzano progetti nelle scuole. Un dato altrettanto importante: far sentire "propria" l'azienda ad ogni lavoratore, il quale diventa responsabile del suo settore e dei miglioramenti che possono essere apportati: per questo l'azienda è un laboratorio di idee che si incontrano anche in uno scambio generazionale non indifferente.

di **Roberto Vitali**

