

GUSTI & SAPORI

Gusti Sapori e Tradizioni del Territorio Marchigiano

Periodico di curiosità gastronomiche locali

ITINERARI E LUOGHI
COME PROMUOVERE IL TERRITORIO

PROVINCIA DI FERMO
UNA TERRA TUTTA DA SCOPRIRE

LA CULTURA DELL'OSPITALITÀ
VALORE AGGIUNTO PER L'ACCOGLIENZA TURISTICA

IDEE REGALO PER NATALE
LE PROPOSTE DELLA MARCOZZI

Promozione e accoglienza: alla scoperta delle eccellenze del fermano

Con voi per valorizzare il territorio

Questi gli obiettivi della nuova iniziativa editoriale



Panorama delle colline fermane



Campofilone

“*Gusti & Sapori*” è una nuova iniziativa editoriale della Provincia di Fermo, per promuovere i prodotti enogastronomici, le bellezze storico-artistiche e culturali del territorio. Una proposta che, si spera, nell’immediato futuro, e sulla scorta del gradimento dei nostri lettori, possa assumere una veste interprovinciale, regionale e... mai dire mai!

Le intenzioni, dopo questo primo numero monotematico, dedicato alla “*Marcozzi*” di Campofilone, produttrice dei maccheroncini, famosi in tutto il mondo, sono quelle di mettere in “*mostra*” i prodotti tipici e le eccellenze che nascono dalle numerosissime aziende del territorio, ed allo stesso tempo far conoscere le specificità dei paesi e delle città della provincia. Alla redazione della nostra rivista partecipano professionisti del settore, giornalisti iscritti all’ordine ed anche specialisti che ci faranno scoprire le peculiarità di alcuni prodotti e le bellezze di questo territorio, ricco di storia.

Due gli obiettivi di “*Gusti & Sapori*”: il primo promuovere e far conoscere le eccellenze e le aziende che le producono; il secondo incuriosire i lettori a visitare il territorio, scoprirlo, gustarlo e toccarlo con mano.

Questo primo numero di “*Gusti & Sapori*” è stato stampato in 4.500 copie. Di queste, 2.600 sono state inviate in abbonamento postale, a negozi, supermarket, ipermarket, buyer, gruppi d’acquisto, enoteche, hotel, ristoranti, ecc., tutti potenziali clienti delle aziende che vorranno essere presenti nella nostra rivista. Le altre copie troveranno una distribuzione capillare attraverso le edicole, i bar, gli studi professionali, ecc.. Un congruo numero di copie, in ogni caso, è riservato alle aziende che sceglieranno “*Gusti & Sapori*” per promuovere le loro eccellenze. A loro garantiamo, su ogni numero, l’esclusiva dell’immagine e dei redazionali.

Mauro Nucci

Garanzia di qualità, sostenibilità e innovazione

Il Mondo della Pasta Biologica Marcozzi di Campofilone

Fare biologico significa non usare prodotti chimici di sintesi e OGM, ma vuol dire anche compiere una scelta etica, che rispetti la natura, la cultura, le tradizioni contadine e l'uomo. Produrre Biologico significa soprattutto qualità, sostenibilità, innovazione. Per la qualità, Marcozzi di Campofilone "Bio" ha selezionato con cura tutti gli ingredienti utilizzati: la semola di grano duro e le uova. Durante la coltivazione del frumento non vengono utilizzati concimi chimici e pesticidi.

Le uova provengono da allevamenti biologici dove le galline godono di libertà assoluta, razzolano all'aperto e vengono alimentate con prodotti provenienti da agricoltura biologica. La Pasta Marcozzi di Campofilone "Bio", è certificata dall'Associazione "Suolo e Salute", secondo il regolamento CE 834/07.



Barbara Marcozzi ad Ekogala in Polonia

LA FILOSOFIA di Marcozzi Bio è produrre una pasta di qualità, preservando le risorse naturali, rispettando l'ecosistema, la salute dell'uomo, delle piante e degli animali. Anche per questo la pasta all'uovo Marcozzi Bio è un prodotto prelibato e ricco di qualità nutrizionali: è una pasta dal colo-

re chiaro e dal sapore unico e intenso, ottenuta secondo un metodo di produzione accurato, tipico della pasta di Campofilone.

Per ottenere una pasta così prelibata, e ricercata dai consumatori, non poteva mancare l'innovazione, sempre attenta al rigido disciplinare, che ha fatto della

Marcozzi un'azienda all'avanguardia nella ricerca del meglio che la natura sa offrire.

La pasta all'uovo della linea Marcozzi Bio, dedicata ad un consumatore responsabile, viene prodotta in tre formati: fettuccine, pappardelle e chitarroni.



Antica Pasta Marcozzi in Italia e nel Mondo

Negli anni la Marcozzi di Campofilone, grazie all'intraprendenza dei giovani titolari, ha esteso la propria immagine ed il proprio mercato in Italia, in Europa e nel mondo. La partecipazione della Marcozzi a fiere, eventi sportivi nazionali ed internazionali, momenti di solidarietà, ha consentito a milioni di persone di assaggiare i famosi Maccheroncini di Campofilone e ad apprezzarne il gusto inconfondibile che li hanno resi una delle eccellenze italiane più ricercate nel mondo. L'ultima uscita, in ordine di tempo, la partecipazione al WineFestival & Gourmet's di Merano, evento unico, promosso a livello internazionale, che ha visto in vetrina la linea Bio e quella a Marchio QM.



Barbara Marcozzi al WineFestival&Gourmet's insieme al presidente di "Fermo Promuove", Nazzareno Di Chiara



Gruppo di turisti della Rep. Ceca in visita allo stabilimento di Campofilone



Lo Stand Marcozzi in Ungheria



Gabriele Marcozzi e la collaboratrice Veronika a Praga

Buon Natale!

La Famiglia Marcozzi vuole festeggiare il Natale insieme a tutti voi. Un Natale all'insegna del buon gusto a tavola, come occasione per riscoprire le tradizioni del passato... l'arte sapiente del vivere italiano. Per questo ha deciso di proporvi le proprie specialità in confezioni uniche ed originali, senza tradire la qualità e l'eleganza che da sempre caratterizzano i suoi marchi: "Antica Pasta" e "Marcozzi di Campofilone".

Le confezioni natalizie della Pasta Marcozzi possono essere ordinate direttamente in azienda, nel negozio nel negozio in via Borgo San Patrizio, 10 a Campofilone (tel. e fax 0734- 933156) oppure online consultando il sito www.gustiesapori.info.



La Pasta di “Marca” è certificata QM

Qualità garantita dalla Regione Marche

È l'ultima nata in casa “Marcozzi”. Si distingue per il colore bruno, per il sapore intenso, per la naturale ruvidità, per i valori nutrizionali superiori: tante qualità che fanno della Pasta Marcozzi a Marchio “QM”, il piatto ideale per gli amanti della qualità e del benessere.

La pasta a Marchio “QM”, certificata dalla Regione Marche, è lavorata secondo un processo produttivo esclusivo, con materie prime accuratamente selezionate. “Utilizziamo solo grano monovarietale, coltivato secondo le pratiche di una agricoltura ecocompatibile - afferma Gabriele Marcozzi, amministratore dell'azienda di Campofilone - e uova biologiche, al 100% italiane. Tutto ciò è garanzia di maggiore salubrità e qualità. La nostra pasta risulta priva di OGM, additivi, stabilizzanti, conservanti e coloranti”.

Un prodotto sano per una dieta equilibrata. Infatti la

pasta a Marchio “QM” risulta essere ricca di fibre, grazie alla macinazione del grano per mezzo delle pietre, metodo antico che consente di mantenere la presenza del germe di grano: si ottiene così una semola ricca di fibre, vitamine, proteine e sali minerali. Ma non è tutto. L'ottenimento del Marchio “QM” passa attraverso un rigido disciplinare.

La linea Marcozzi di Campofilone - Sezione Speciale - è continuamente controllata e certificata da “Suolo e Salute”. Attraverso il codice del lotto, riportato sulla confezione è possibile conoscere i nomi delle aziende e le relative località di provenienza degli ingredienti del prodotto acquistato.

Maggiori informazioni sulla Pasta di Marca, a Marchio “QM”, possono essere attinte dal sito www.qualimarche.it



Provincia “nascosta”

In quasi tutte le mete dei buongustai spesso non compare la Regione Marche. E quando compare la Provincia di Fermo è sempre dimenticata. Eppure sia le Marche che la Provincia di Fermo, sono territori ambiti dagli amanti del turismo (non solo balneare), legato alle bellezze storiche, artistiche, architettoniche, ambientali ed enogastronomiche.

È questo, a nostro avviso, uno degli errori più grandi commessi negli anni, in quanto la Provincia di Fermo e le Marche, sono da considerarsi fra le perle del turismo nazionale. Soprattutto per quella enorme “nicchia” di turisti che va alla ricerca delle ricchezze appena illustrate, dei “Gusti & Sapori”, delle eccellenze gastronomiche, oltre che dei piatti tipici che, solo questo territorio sa regalare.

La nostra convinzione è motivata da svariati fattori: i centri collinari e montani (Amandola, Montefalcone Appennino, Montefortino e Smerillo, tanto per citarne quattro), sono ricchi dei frutti del sottobosco, poi ci sono le eccellenze ortofrutticole della Valle dell’Aso, il pesce profumato dell’Adriatico, alcuni tra i più ricercati oli extra vergine di oliva, i grandi vini, i formaggi



e i salumi, per non parlare di una tipicità unica al mondo, come i maccheroncini di Campofilone.

A tutto ciò c’è da aggiungere l’originalità dei luoghi, la bellezza, la conservazione - anche ambientale - delle varie città e dei paesi di una Provincia piccola, con enormi potenzialità molte delle quali ancora nascoste.

Ospitalità: valore aggiunto

Le berrette bianche della Provincia di Fermo esprimono soddisfazione per questa nuova “creatura” che, come altre, è ispirata dall’amore per il proprio lavoro; sicuramente non potrà che far bene alla promozione di questa terra, dal grande potenziale, alla quale siamo fortemente legati oltre che per la nostra professione, anche da tanto affetto. Sento il legittimo dovere, vista la lunga militanza nel settore, di affrontare periodicamente le tematiche legate alla nostra professione, strettamente legata all’accoglienza turistica, alla cultura, alla preparazione dei piatti tipici, senza la quale non vedo futuro. Proprio questi due concetti mi preoccupano più di ogni altra cosa, perché da anni noto che gli operatori turistici si sentono “ubi maior” (anche noi, perché di questo mondo facciamo parte), tutti prime donne, non confortati, però, dai risultati imposti da una “Cultura dell’Ospitalità” all’avanguardia.

Ecco allora che, con la consapevolezza di avere dei prodotti enogastronomici di grandissimo pregio qualitativo, ognuno di noi, con le nostre competenze, deve investire in modo sinergico (cioè “fare squadra”, per usare una frase che va tanto di moda), per coinvolgere tutti gli attori della filiera. Il tutto per avviare allo storico rimpallo di responsabilità (vecchio modo di tirare il sasso e nascondere la mano), tra chi forma gli addetti all’ospitalità, l’imprenditoria, le Istituzioni. Un pensiero che speriamo sia superato, perché se così non fosse si correrebbe il rischio di peggiorare la situazione di un territorio, a tutto vantaggio di altre realtà, turisticamente concorrenziali alla nostra, che il problema lo hanno superato da tempo.

Alessandro Pazzaglia

*Presidente Federazione Italiana Cuochi
della Provincia di Fermo*

SELEZIONE SPECIALE

MARCOZZI di[®] CAMPOFILONE

*Pasta all'uovo con grano duro monovarietale
Macinato a pietra*



DALLE NOSTRE
COLLINE MARCHIGIANE



**MARCHIO QM:
QUALITÀ GARANTITA
DALLE MARCHE**

Il marchio QM, rilasciato dalla Regione Marche, garantisce la completa tracciabilità lungo tutta la filiera.

Il consumatore ha accesso ad informazioni riguardo alla storia e al percorso del prodotto:
produttore - molino - pastificio

NATURALMENTE BUONA
E RICCA DI FIBRE



La Pasta di "Marca"

MARCOZZI[®]

Contrada Valdaso 47/a - 63016 Campofilone (FM) Italia
tel + 39 0734/931725 fax +39 0734/935325
fax online +39 0734/330468

www.marcozzidicampofilone.com
www.anticapasta.it
info@anticapasta.it