Presentata a Roma la pasta di campofilone prodotto tipico marchigiano

Data: 3 giugno 2011 | Autore: Redazione



GLI “ SPINOSINI “ PROTAGONISTI DI UNA SERATA TUTTA DEDICATA ALLA PASTA ALL’UOVO
Campofilone è un piccolo, grande,comune delle Marche, in provincia di Fermo ed è la sede storica della pasta all’uovo.

ROMA, 6 MARZO -Ancora oggi, chi si trovasse a passare nei dintorni del paesino, appena all’interno della SS Adriatica, nei pressi di Pedaso, può chiedere – e questa è la bellezza della tradizione – [MORE]alle gentili signore del paese che gli confezionino all’istante i famosi maccheroncini, strettissimi fili di pasta sfoglia tirata allo spessore di un velo e tagliati con coltelli affilatissimi.

Già nel ‘400 il prezioso impasto di uova e farina di semola di grano duro, senza alcuna aggiunta di acqua, era noto come una leccornia che, una volta cotta molto rapidamente, resta porosa e delicata facendo si che malgrado la sottigliezza del maccheroncino questo assorba la giusta quantità di sugo fatto di ragu’ di carne di pollo, vitello e maiale aromatizzato con noce moscata; una spolverata di formaggio pecorino fa dei maccheronicini una vera e propria delizia per il palato, anche per quello più esigente; inoltre e poiché il paese di Campofilone è a pochissimi chilometri dal mare Adriatico, ecco spuntare anche la ricetta dei maccheroncini alla marinara conditi con una salsetta a base di vongole, ceci, pomodorini, aglio e olio.

La fama dei maccheroncini è tale che vengono addirittura citati in alcuni documenti del Concilio di Trento ed anche dal poeta recanatese Giacomo Leopardi che indica al cuoco della sua casa ben tre diverse modalità di preparazione, cottura e degustazione.

Riconosciuti come prodotto tipico tradizionale dalla Regione Marche nel 1998, possono essere prodotti esclusivamente nel Comune di Campofilone dove ogni anno si tiene una apposita sagra che richiama nei suoi tre giorni di durata anche 15.000 presenze.

Grazie alla intraprendenza di alcuni maestri pastai del luogo, i maccheroncini e la pasta di Campofilone in generale sono ora conosciuti in tutto il mondo (New York, Londra, Taipei, Manila, Shangai, Hong Kong solo per citare alcune importanti località) ed una azienda in particolare sta diffondendo in Italia la cultura della pasta all'uovo marchigiana fatta a Campofilone, l'azienda Spinosi che l'8 marzo p.v. al ristorante Vivendo dell'Hotel Sint Regis di Roma ha organizzato una degustazione ed uno show cooking tutta dedicata alla famosa pasta, con in più che il titolare si esibirà direttamente nella preparazione di un altro tipo di pasta, sempre composta con gli stessi ingredienti dei maccheronici ma di formato divero, gli spinosini al prosciutto e limone.

Grande attesa dunque per chi non ha ancora avuto la fortuna di gustare la pasta di Campofilone, attesa che giustamente merita una location d'eccezione in pieno centro di Roma, anche perché la Capitale non vuole essere seconda a nessuna delle località internazionali sopra citate.

(ANDREA GENTILI)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/presentata-a-roma-la-pasta-di-campofilone-prodotto-tipico-marchigiano/10716