

**Disciplinare di Produzione della
Indicazione Geografica Protetta
“MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE”**

I.G.P.

-Art.1-

Denominazione

L'indicazione geografica protetta Maccheroncini di Campofilone è riservata alla pasta alimentare che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

-Art.2-

Descrizione del prodotto

All'atto dell'immissione al consumo l'indicazione geografica protetta Maccheroncini di Campofilone presenta le seguenti caratteristiche fisico, chimiche espresse su 100 g di prodotto finito:

Lunghezza: da 35 a 60 cm;

Larghezza: da 0,80 a 1,20 mm;

Spessore: da 0,3 a 0,7 mm;

Proteine (azoto x 5,70) minimo 12,50 su cento parti di sostanza secca;

-Art. 3-

Delimitazione della zona geografica

La zona di produzione della indicazione geografica protetta Maccheroncini di Campofilone è limitata al territorio amministrativo del comune di Campofilone sito in provincia di Fermo, nella Regione Marche.

-Art.4-

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei

produttori/confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo, delle quantità delle materie prime e delle quantità prodotte e confezionate, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

-Art. 5-

Metodo di ottenimento del prodotto

I Maccheroncini di Campofilone IGP sono ottenuti dall'impasto di uova fresche e semola di grano duro o farina di grano tenero doppio zero. In ogni caso è vietata l'aggiunta di acqua. Non è consentito l'utilizzo di materie prime che contengano OGM. Le materie prime utilizzate nella produzione della IGP Maccheroncini di Campofilone devono avere le seguenti caratteristiche qualitative espresse su 100 grammi di prodotto:

Uova: devono essere ottenute da galline allevate a terra alimentate esclusivamente con cereali NO OGM e non devono contenere pigmenti sintetici. Inoltre devono avere:

Proteine comprese tra 10 e 12 g;

Grassi > 9 g;

Residuo Secco minimo 20 % sulla s.s.

Semola di grano duro:

Proteine min. (azoto x 5,70) 12,50 su cento parti di s.s.;

Farina di grano tenero doppio zero

Proteine min. (azoto x 5,70) 10,00 su cento parti di s.s.;

Si procede con l'impasto, di uova fresche e semola di grano duro oppure di farina di grano tenero doppio zero.

La quantità di uova da utilizzare per 1 kg di semola di grano duro oppure di farina di grano tenero doppio zero varia da un minimo di 7 a un massimo di 10 nel caso di utilizzo di uova intere oppure se espressa in valore percentuale (Quid) è pari a minimo 33%.

L'impasto così ottenuto viene sfogliato a mano oppure estruso in bronzo e sfogliato su rulli fino ad ottenere la sfoglia di spessore compreso tra 0,3 e 0,7 mm. Successivamente si procede al taglio, per conferire le caratteristiche fisiche descritte all'articolo 2 del presente disciplinare.

I Maccheroncini di Campofilone così tagliati vengono adagiati su foglietti di carta alimentare bianca di larghezza compresa tra 22 e 26 cm e lunghezza compresa tra 32 e 35 cm. I foglietti così ottenuti, contenenti il prodotto fresco, hanno un peso compreso tra 155 e 175 g ciascuno e vengono

piegati, nella maniera tradizionale, ai quattro lati per evitare la fuoriuscita del prodotto e ordinatamente riposti in appositi telai.

Quest'ultimi vengono quindi inseriti in apposite stanze di essiccazione ad una temperatura compresa tra 28-40 ° C per una durata compresa tra le 24 e le 36 ore.

Al termine del processo di essiccazione i foglietti vengono inseriti nelle confezioni di cui all'articolo 8. Questa operazione, che avviene esclusivamente nello stabilimento di produzione, si rende necessaria per consentire, nelle fasi di trasporto e conservazione, un'adeguata protezione del prodotto, delicato e altamente fragile. Qualora infatti i Maccheroncini di Campofilone fossero trasportati senza l'adeguata protezione, fornita dall'astuccio, sarebbero soggetti a urti che determinerebbero lo spezzarsi della pasta la quale, di conseguenza, perderebbe le caratteristiche qualitative, fisiche tipiche descritte all'articolo 2 del presente disciplinare di produzione e utili al riconoscimento già visivo del prodotto stesso.

Il confezionamento tipico di Campofilone, inoltre, svolge una funzione distintiva del prodotto oggetto della denominazione. I Maccheroncini di Campofilone infatti, sono visivamente riconoscibili al consumatore finale anche per il tipo di confezione che li caratterizza e che contribuisce a distinguerli con decisione da prodotti ad essi simili. Infine è sulla confezione stessa che vengono apposti tutti gli elementi necessari all'etichettatura ivi compresi i marchi di impresa, come dettagliatamente riportato al successivo articolo 8.

-Art. 6-

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

I Maccheroncini di Campofilone si distinguono con decisione dalle altre paste alimentari per la sottigliezza della sfoglia ed il taglio finissimo. Tali caratteristiche consentono al prodotto un ridottissimo tempo di cottura pari ad uno/due minuti, nell'acqua bollente o direttamente nel condimento senza necessariamente essere lessato.

Altra fondamentale caratteristica che dimostra l'unicità dei Maccheroncini di Campofilone è la percentuale di uova che viene utilizzata nell'impasto. Essa, infatti, è nettamente superiore rispetto a quella utilizzata in altre tipologie di paste alimentari. Tale proporzione unitamente al processo di essiccazione lento determina un'elevatissima resa del prodotto, infatti mentre 250 g di pasta generica corrispondono a 2 porzioni abbondanti, dallo stesso quantitativo di Maccheroncini di Campofilone si ottengono 4 porzioni. Questa capacità di resa dei Maccheroncini di Campofilone determina come conseguenza la capacità assorbente della pasta che trattiene una quantità di condimento superiore rispetto ad altre tipologie di pasta.

La valenza dei Maccheroncini di Campofilone sta nell'aver conservato immutata nel corso degli anni la tecnica di lavorazione, mantenendo inalterata la sua semplice e particolare composizione, il particolare tipo di essiccazione, nonché nel fatto che si tratta di un prodotto che richiede, per la sua realizzazione, particolari doti di abilità e esperienza, caratteristiche queste che ne fanno una pasta dalle qualità in termini di resa, di gusto, di leggerezza e di facilità di cottura del tutto particolari.

Parlare dei Maccheroncini di Campofilone significa parlare dell'espressione più autentica della cultura del territorio campofilonese. La produzione artigianale di questa pasta è la manifestazione della tradizione popolare del borgo medioevale di Campofilone tramandata di generazione in generazione.

Le uova in particolare, non sempre a disposizione nel corso dell'anno e dipendenti dal ciclo biologico delle galline, hanno stimolato l'ingegno e la fantasia delle vergare campofilonesi che hanno iniziato a fare la pasta in casa, dapprima fresca e poi realizzando quello che sarebbe diventato un processo di essiccazione. La pasta essiccata infatti era più conveniente di quella fresca perché si conservava nella madie e poteva essere consumata durante tutto l'anno. La grossolanità del taglio aveva però un inconveniente: l'aria nel processo di essiccazione incurvava la pasta che si rompeva in più punti e non poteva essere degustata nella sua interezza. Allora le argute massaie hanno iniziato a tagliare la "pannella" in fili sottilissimi, che non si spezzavano sotto l'azione dell'aria, restando intatti sino al consumo.

L'arte dei Maccheroncini di Campofilone è nata dunque nelle cucine e poi nei laboratori artigianali e da allora questi sottilissimi fili di velo dorato hanno sempre rivestito un'importanza particolare, discostandosi dai piatti di "tutti i giorni", rappresentando il piatto per eccellenza, simbolo di bravura della padrona di casa, nei pranzi di festa. Inizialmente veniva degustato solo nelle ricorrenze delle feste principali e rappresentava un regalo prestigioso da donare ad illustri amici.

Tradizione ed abilità mantenute per 600 anni, hanno dato luogo a commercio a imprese familiari, che hanno fatto conoscere Campofilone nel mondo.

Già nel 1400 viene considerato un piatto prelibato e citato in una corrispondenza dell'Abbazia di Campofilone, ancora in alcuni documenti del Concilio di Trento e ancora riportato nei quaderni di ricette di alcune case nobili.

Ma è con l'inizio del 1900 che a Campofilone alcune massaie e locandiere cominciarono a far degustare i Maccheroncini, il cui nome deriva da Maccheroni, termine generico con cui veniva individuata la pasta, e dalla caratteristica forma di fili lunghi e fini, dunque Maccheroncini.

Nella prima Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano Ed. 1931 si citano i Maccheroncini di Campofilone come prodotto tipico del borgo medioevale sito in Provincia di

Fermo, documentando così l'esistenza di un legame forte tra la specialità gastronomica ed il suo paese di origine.

Tale caratterizzazione si è ulteriormente rafforzata nel corso del secondo dopoguerra e con il 1960 si assiste all'apertura del laboratorio artigianale di "Nello Spinosi", volto alla produzione e commercializzazione dei Maccheroncini di Campofilone. Nel 1965, con l'ingresso sul mercato dell'impresa artigianale "Alimentari Valdaso" si assiste ad un ulteriore incremento della produzione e diffusione del prodotto tipico di Campofilone.

Nello stesso anno viene rilasciata la licenza al "Ristorante Le Cinque Ragazze", che da allora si è sempre contraddistinto per la cura e il rispetto usato nei confronti della tradizione campofilonese.

Una delle occasioni da non perdere per assaggiare la specialità gastronomica di Campofilone è la sagra. La nascita di questa festa risale al 1964 e da allora si svolge ogni anno, tre giorni nella prima decade di Agosto.

Si racconta, che pur di non mancare alla sagra nazionale dei Maccheroncini di Campofilone, in quel giorno venivano addirittura rimandati incontri e appuntamenti importanti. Ancora oggi in questa occasione arrivano nella località picena migliaia di turisti. In quell'occasione vengono servite circa 20.000 porzioni di pasta a dimostrazione del successo della sagra di Campofilone e dunque della reputazione dei Maccheroncini di Campofilone.

Da allora i pastai di Campofilone hanno ottenuto premi e riconoscimenti di prestigio nazionale ed internazionale a conferma che il borgo di Campofilone ha legato indissolubilmente la propria reputazione ed il suo nome a questa vera squisitezza culinaria, determinando la nascita di un distretto produttivo con risorse umane altamente specializzate nella produzione della pasta.

I Maccheroncini di Campofilone hanno raggiunto, nel tempo, i mercati più rilevanti: europeo, americano, canadese, arabo, e asiatico. Oggi questo prodotto alimentare sta conquistando le tavole più importanti del mondo e i produttori, vantano i loro Maccheroncini di Campofilone nelle migliori gastronomie internazionali, tra cui Tokyo, New York e Londra, tra i gioielli del Made in Italy buono da mangiare.

-Art.7-

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento CE n. 510/06 dall'Assam – Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche, sita ad Ancona, Via Alpi 21 – 60131 Ancona; Telefono: 071- 8081; Fax: 071 – 85979; e.mail: info@assam.marche.it.

Confezionamento ed etichettatura

I Maccheroncini di Campofilone I.G.P. sono immessi al consumo in:

– astucci di cartone alimentare, eventualmente avvolti da pellicola termoretraibile alimentare, contenenti i foglietti di carta alimentare bianca su cui sono adagiati, come descritto al precedente articolo 5, i Maccheroncini di Campofilone. Ogni astuccio contiene 250 gr (pari a 2 foglietti)

~~oppure 500 gr (pari a 4 foglietti) oppure 1000 gr (pari a 8 foglietti) di prodotto netto.~~

– confezioni di cartone destinate alla ristorazione collettiva, contenenti i foglietti di carta alimentare bianca su cui sono adagiati, come descritto al precedente articolo 5, i Maccheroncini di Campofilone avvolti da pellicola termoretraibile alimentare oppure inseriti in sacchetti di materiale plastico.

– confezioni di carta paglia e spago contenenti, su fondo di cartoncino rigido, i foglietti di carta alimentare bianca su cui sono adagiati, come descritto al precedente articolo 5, i Maccheroncini di Campofilone già avvolti da pellicola termoretraibile alimentare. La confezione così ottenuta è chiusa con lo spago al quale è attaccato con doppio nodo l'etichetta, i due fili vengono poi sigillati con cera lacca sulla quale è apposto il logo aziendale. Questo tipo di confezione può essere da 500 gr (pari a 4 foglietti) oppure da 1000 gr (pari a 8 foglietti).

Su ogni astuccio o sulle etichette sono riportati a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il simbolo grafico comunitario dell'indicazione geografica protetta come previsto dal Reg. CE n. 1898/2006 e successive modificazioni accanto alla dicitura "Maccheroncini di Campofilone Indicazione Geografica Protetta". La denominazione Maccheroncini di Campofilone deve avere una altezza minima di 5 mm.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

La designazione "Maccheroncini di Campofilone" è intraducibile.