

Lavorazione artigianale
Artisanal production



Antica Pasta[®] di Campofilone

Una storia ricca di sapori
A flavourful story

Pasta all'uovo di ALTA QUALITA'

High quality egg pasta



Grazie alla qualità delle materie prime 100% italiane e alla lavorazione artigianale, la nostra pasta conserva i sapori di un tempo.

Ruvida e porosa per assorbire e trattenere ogni sugo. Ottima resa, perfetta tenuta in cottura e di alta digeribilità.

Thanks to the quality of the 100% Italian raw materials and to the artisanal production, our pasta keeps the taste of the past.

Rough and porous to absorb and keep every sauce. Excellent yield, high digestibility and always "al dente".



La disposizione dei fili di pasta con la lama di un coltello su fogli di carta è un'operazione tipica della lavorazione di Campofilone.

Arranging the strands of pasta with the blade of a knife on sheets of paper is a typical operation of Campofilone processing.

Maccheroncini di Campofilone IGP

Maccheroncini di Campofilone PGI



La storia dei Maccheroncini

La tradizione della pasta all'uovo di Campofilone inizia secondo leggende popolari parlate e scritte fin dal 1400. I primi documenti certi che si riferiscono a questa pasta denominata anche "**capelli d'angelo**" risalgono al Concilio di Trento del 1560 in cui vengono citati con la dicitura "così sottile da sciogliersi in bocca" rifacendosi alla loro caratteristica di essere molto sottili. I Maccheroncini sono anche citati nei quaderni di cucina del poeta **Giacomo Leopardi** nei suoi 49 piatti che più desiderava, elencava tre modi diversi in cui preferiva i prodotti di pasta all'uovo di Campofilone come promemoria per i suoi cuochi.

Il 13 novembre 2013 i famosi Maccheroncini di Campofilone hanno ricevuto il riconoscimento IGP: un marchio d'origine che viene attribuito dall'Unione Europea a quelle tipicità agricole ed alimentari che sono prodotte in un'area geografica determinata, in questo caso a Campofilone. I Maccheroncini di Campofilone IGP possono essere prodotti soltanto nel comune di Campofilone rispettando un rigido disciplinare di produzione.

The history of Maccheroncini

The tradition of Campofilone egg pasta dates back to the 15th century, according to popular both written and oral legends. The first certain documents referring to this pasta as "**angel hair**" date back to the Council of Trent in 1560, in which they are quoted as: "so thin as to melt in the mouth", referring to their characteristic of being very thin. The Maccheroncini are also mentioned in cookbooks of the poet Giacomo Leopardi in the list of his 49 top preferred dishes, listed in three different ways he mostly appreciated the Campofilone's egg pasta as a reminder for his chefs.

November 13th 2013 is a historic day for the village of Campofilone: the famous Maccheroncini received the Protected Geographical Indication (PGI) European recognition. PGI is a mark of origin that is awarded by the European Union to those agricultural products and foodstuffs which are produced in a specific geographical area according to a rigorous guideline for the production. Maccheroncini di Campofilone PGI can only be produced in the municipality of Campofilone.

Pasta all'uovo TRADIZIONALE LUNGA TRADITIONAL LONG egg pasta

Maccheroncini di Campofilone IGP

Maccheroncini di Campofilone PGI



I Maccheroncini di Campofilone

ha ottenuto il marchio **IGP**, unica pasta all'uovo nel panorama produttivo italiano. Un legame senza tempo tra la storia e la cultura del territorio d'origine e l'artigianalità che è patrimonio della famiglia Marcozzi.

The Maccheroncini di Campofilone

obtained the **PGI** mark, the only egg-pasta kind in the Italian production panorama. A timeless tie between history and culture within the area of origin and its craftsmanship that's a family heritage.

Cod. prodotto Product code	00001
Cottura Cooking time	1/2 minuti 1/2 minutes
Spessore e larghezza Thickness and width	0,6/0,7 mm - 1 mm 0,6/0,7 mm - 1 mm

Linguine Linguine



Cod. prodotto Product code	00002
Cottura Cooking time	2/3 minuti 2/3 minutes
Spessore e larghezza Thickness and width	0,7/0,8 mm - 2 mm 0,7/0,8 mm - 2 mm

Fettuccine Fettuccine



Cod. prodotto Product code	00003
Cottura Cooking time	2/3 minuti 2/3 minutes
Spessore e larghezza Thickness and width	0,7/0,8 mm - 4 mm 0,7/0,8 mm - 4 mm

Tagliatelle Tagliatelle



Cod. prodotto Product code	00004
Cottura Cooking time	3/4 minuti 3/4 minutes
Spessore e larghezza Thickness and width	0,7/0,8 mm - 6 mm 0,7/0,8 mm - 6 mm

Tonnarelli

Tonnarelli - Roman's typical long square-cut thicker spaghetti



Cod. prodotto Product code	00005
Cottura Cooking time	5/6 minuti 5/6 minutes
Spessore e larghezza Thickness and width	1,5 mm - 1 mm 1,5 mm - 1 mm

Chitarra

Chitarra - Square-cut spaghetti



Cod. prodotto Product code	00007
Cottura Cooking time	8/10 minuti 8/10 minutes
Spessore e larghezza Thickness and width	1,5 mm - 2 mm 1,5 mm - 2 mm

Pappardelle

Pappardelle



Cod. prodotto Product code	00009
Cottura Cooking time	6/8 minuti 6/8 minutes
Spessore e larghezza Thickness and width	1/1,2 mm - 12 mm 1/1,2 mm - 12 mm

Pasta all'uovo SPECIALE LUNGA SPECIAL LONG egg pasta

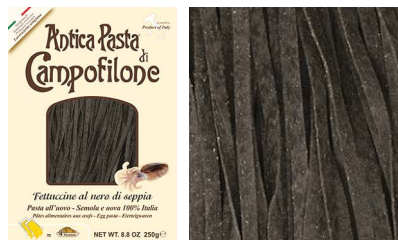
Fettuccine ai funghi porcini Porcini mushroom fettuccine



Cod. prodotto
Product code 00011

Ingredienti
Ingredients
Semola di grano duro,
uova 30,3%, funghi porcini* 5,6%
**Boletus edulis e relativo gruppo*
Durum wheat semolina, eggs 30.3%,
porcini mushroom* 5.6%
**Boletus edulis and related group*

Fettuccine al nero di seppia Squid ink fettuccine



Cod. prodotto
Product code 00012

Ingredienti
Ingredients
Semola di grano duro,
uova 30,3%, nero di seppia 2%
Durum wheat semolina,
eggs 30.3%, squid ink 2%

Fettuccine al peperoncino Chili pepper fettuccine



Cod. prodotto
Product code 00013

Ingredienti
Ingredients
Semola di grano duro,
uova 30,3%, peperoncino 3,6%
Durum wheat semolina,
eggs 30.3%, chili pepper 3.6%

Fettuccine alla salvia Sage fettuccine



Cod. prodotto
Product code 00015

Ingredienti
Ingredients
Semola di grano duro,
uova 30,3%, salvia 2,3%
Durum wheat semolina,
eggs 30.3%, sage 2.3%

Fettuccine agli spinaci Spinach fettuccine



Cod. prodotto
Product code 00016

Ingredienti
Ingredients
Semola di grano duro,
uova 30,3%, spinaci 1,9%
Durum wheat semolina,
eggs 30.3%, spinach 1.9%

Fettuccine paglia e fieno Straw and hay fettuccine



Cod. prodotto
Product code 00017

Ingredienti
Ingredients
Semola di grano duro,
uova 30,3%, spinaci 1,9%
Durum wheat semolina,
eggs 30.3%, spinach 1.9%

Fettuccine all'ortica Nettle fettuccine



Cod. prodotto
Product code 00018

Ingredienti
Ingredients
Semola di grano duro,
uova 30,3%, ortica 3,2%
Durum wheat semolina,
eggs 30.3%, nettle 3.2%

Fettuccine al tartufo Truffle fettuccine



Cod. prodotto
Product code 00071

Ingredienti
Ingredients
Semola di grano duro,
uova 23%, tartufo 3,6%, aroma
Durum wheat semolina,
eggs 23%, truffle 3.6%, aroma

Fettuccine al limone Lemon fettuccine



Cod. prodotto
Product code 00081

Ingredienti
Ingredients
Semola di grano duro,
uova 30,3%, limone 5,3%
Durum wheat semolina,
eggs 30.3%, lemon 5.3%

250 g - 4 porzioni
8.8 OZ - 4 portions

Cottura 2/3 minuti
Cooking time 2/3 min.

Spessore e larghezza 0,7/0,8 - 4 mm
Thickness and width 0.7/0.8 - 4 mm

Lunghezza 45/55 cm
Length 45/55 cm

Pasta all'uovo per MINESTRE SOUPS & BROTH egg pasta

Stelline



Cod. prodotto
Product code 0027

Ingredienti
Ingredients Semola di grano duro, uova 30,3%
Durum wheat semolina, eggs 30.3%

Cottura
Cooking time 6/7 minuti
6/7 minutes

150 g - 3/4 porzioni
5.2 OZ - 3/4 portions

Mini quadrelli



Sfaglia sottile
Thin pasta dough



Cod. prodotto
Product code 0031

Ingredienti
Ingredients Semola di grano duro, uova 30,3%
Durum wheat semolina, eggs 30.3%

Cottura
Cooking time 2/3 minuti
2/3 minutes

150 g - 3/4 porzioni
5.2 OZ - 3/4 portions

Mini quadrelli tricolore



Sfaglia sottile
Thin pasta dough



Cod. prodotto
Product code 0032

Ingredienti
Ingredients Semola di grano duro, uova 30,3%,
pomodoro 5,3%, spinaci 1,9%
Durum wheat semolina, eggs 30.3%,
tomato 5.3%, spinach 1.9%

Cottura
Cooking time 2/3 minuti | 150 g - 3/4 porzioni
2/3 minutes | 5.2 OZ - 3/4 portions

Sillini



Cod. prodotto
Product code 0033

Ingredienti
Ingredients Semola di grano duro, uova 30,3%
Durum wheat semolina, eggs 30.3%

Cottura
Cooking time 4/6 minuti
4/6 minutes

150 g - 3/4 porzioni
5.2 OZ - 3/4 portions

Sillini tricolore



Cod. prodotto
Product code 0034

Ingredienti
Ingredients Semola di grano duro, uova 30,3%,
pomodoro 5,3%, spinaci 1,9%
Durum wheat semolina, eggs 30.3%,
tomato 5.3%, spinach 1.9%

Cottura
Cooking time 4/6 minuti | 150 g - 3/4 porzioni
4/6 minutes | 5.2 OZ - 3/4 portions

Quadrelli



Sfaglia sottile
Thin pasta dough



Cod. prodotto
Product code 0035

Ingredienti
Ingredients Semola di grano duro, uova 30,3%
Durum wheat semolina, eggs 30.3%

Cottura
Cooking time 2/3 minuti
2/3 minutes

150 g - 3/4 porzioni
5.2 OZ - 3/4 portions

Maxi quadrelli



Sfaglia sottile
Thin pasta dough



Cod. prodotto
Product code 0036

Ingredienti
Ingredients Semola di grano duro, uova 30,3%
Durum wheat semolina, eggs 30.3%

Cottura
Cooking time 3/4 minuti
3/4 minutes

150 g - 3/4 porzioni
5.2 OZ - 3/4 portions

Quadrelli tricolore



Sfaglia sottile
Thin pasta dough



Cod. prodotto
Product code 0037

Ingredienti
Ingredients Semola di grano duro, uova 30,3%,
pomodoro 5,3%, spinaci 1,9%
Durum wheat semolina, eggs 30.3%,
tomato 5.3%, spinach 1.9%

Cottura
Cooking time 2/3 minuti | 150 g - 3/4 porzioni
2/3 minutes | 5.2 OZ - 3/4 portions

Maxi quadrelli tricolore



Sfaglia sottile
Thin pasta dough



Cod. prodotto
Product code 0038

Ingredienti
Ingredients Semola di grano duro, uova 30,3%,
pomodoro 5,3%, spinaci 1,9%
Durum wheat semolina, eggs 30.3%,
tomato 5.3%, spinach 1.9%

Cottura
Cooking time 3/4 minuti | 150 g - 3/4 porzioni
3/4 minutes | 5.2 OZ - 3/4 portions

Pasta all'uovo da FORNO BAKING egg pasta

Maltagliati lunghi

Long maltagliati



Cod. prodotto
Product code 00190

Ingredienti
Ingredients Semola di grano duro, uova 30,3%
Durum wheat semolina, eggs 30.3%

Cottura
Cooking time 4/6 minuti
4/6 minutes

250 g - 4 porzioni
8.8 OZ - 4 portions

Maltagliati quadrati

Squared maltagliati



Cod. prodotto
Product code 00199

Ingredienti
Ingredients Semola di grano duro, uova 30,3%
Durum wheat semolina, eggs 30.3%

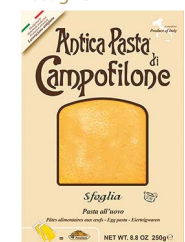
Cottura
Cooking time 4/6 minuti
4/6 minutes

250 g - 4 porzioni
8.8 OZ - 4 portions

Sfoglia

Wide flat sheets -
Lasagne

250 g - 6/7 sfoglie
8.8 OZ - 6/7 sheets



Cod. prodotto
Product code 00006

Ingredienti
Ingredients Semola di grano duro, uova 35,3%
Durum wheat semolina, eggs 35.3%

Cottura
Cooking time 3/4 minuti
3/4 minutes

Spessore e larghezza
Thickness and width 0.7/0.8 mm - 13/15 cm

Lunghezza
Length 23/25 cm

Perché scegliere ANTICA PASTA

Why choose Antica Pasta?

LAVORAZIONE ARTIGIANALE

trafilatura al bronzo per una pasta più ruvida e porosa. Lenta e graduale essiccazione per preservare i valori nutrizionali.

ARTISANAL PRODUCTION

bronze die extrusion for a more rough and porous pasta. Slow and gradual drying to preserve nutritional values.

ALTA RESA IN COTTURA E FACILMENTE DIGERIBILE

di facile e veloce preparazione. Sostiene il regolare funzionamento fisiologico del nostro organismo.

HIGH YIELD IN COOKING AND EASILY DIGESTIBLE

quick and easy to prepare. Supporting our body's regular physiological functioning.

RISPETTO DELL'AMBIENTE

il nostro packaging è "amico dell'ambiente": completamente riciclabile, produzione alimentata anche con energia verde rinnovabile.

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

our packaging is "environmentally friendly": fully recyclable, production powered also with renewable green energy.



INGREDIENTI

selezionati e di qualità per una pasta ricca, genuina e bilanciata a livello nutrizionale. Semola e uova 100% Italia.

High qualitative, certified and selected **INGREDIENTS** for a rich, healthy and balanced genuine pasta. 100% italian eggs and durum wheat semolina.

La VERA

PASTA DI CAMPOFILONE, prodotta nel nostro stabilimento a Campofilone. Godetevi l'arte e la tradizione gastronomica di Marcozzi.

The **ONE AND ONLY PASTA OF CAMPOFILONE**, produced in our facility in Campofilone. Enjoy Marcozzi's finefood art and tradition.

AZIENDA PLURICERTIFICATA

con un rigoroso sistema di gestione per garantire il massimo livello di qualità e sicurezza, per una pasta senza compromessi.

MULTI-CERTIFIED COMPANY

with a strict management system to ensure the highest score of quality and safety, for a pasta without compromise.



Il Gusto di essere Primi The Taste of being First



Marcozzi s.r.l.

Contrada Valdaso, 47/a 63828 Campofilone (FM)

T. +39 0734-931725 - E. info@marcozzibrand.it

P.Iva e Cod. Fiscale 01621930443

www.marcozzibrand.it



www.instagram.com/#pastamarcozzi
www.facebook.com/#marcozzibrand

