

Cucinatesei[®] Campofilone



**Pasta all'uovo Tradizionale e Biologica
di Campofilone**



*Traditional and Organic egg pasta
from Campofilone*



"Riportiamo alla memoria un mondo in cui le uova avevano il sapore delle feste, un mondo legato alla fatica delle mani delle massaie e a tutto quel calore delle emozioni che nascevano in famiglia attorno ad una tavola.

Il desiderio è quello di far conoscere un modo di mangiare sano e genuino, continuando una tradizione sapiente ed antica del nostro paese natio, Campofilone".

La Famiglia Marcozzi



"We bring back to memory a world in which eggs had the taste of holidays, a world linked to the industrious hands of the housewives and to all that warmth of emotions that spread around the table.

The desire is to introduce a healthy and genuine way of eating, continuing a wise and ancient tradition of our hometown, Campofilone."

The Marcozzi family



Cucinatesei Campofilone

La vita è una combinazione di pasta e magia
Life is a combination of pasta and magic

Federico Fellini

La nostra storia

La nostra azienda si trova a Campofilone, piccolo paese collinare della provincia di Fermo conosciuto un tempo come "Campus Fullonum", caratterizzato da una tradizione plurisecolare nella produzione di pasta all'uovo. Per noi l'origine è tutto.

La nostra esperienza nasce dall'antichissima tradizione di Campofilone, dove si produce pasta all'uovo alla stessa maniera sin dal Medioevo. Questo bagaglio di esperienza e tradizione è stato tramandato di generazione in generazione fino ai giorni nostri, grazie all'importantissima figura delle "vergare", le donne che si occupavano della casa e della cucina. Oggi il nostro intento è di preservare questa preziosa eredità e al tempo stesso proiettarla nel futuro.

Le competenze maturate in oltre venticinque anni di attività nel settore della produzione di pasta all'uovo, la rigorosa scelta delle migliori materie prime 100% di origine Italia, la lavorazione artigianale e soprattutto la cura e passione per il nostro lavoro: sono questi gli ingredienti che caratterizzano la pasta all'uovo Cucina Tesei.

Our history

Our company is located in Campofilone, small village hillside of the province of Fermo once known as "Campus Fullonum", characterized by a centuries-old tradition in the production of egg pasta. For us, origin is everything. Our experience comes from the ancient tradition of Campofilone, where egg pasta is made with the same manner since the Middle Ages. This wealth of experience and tradition has been handed down from generation to generation up to the present day, thanks to the very important figure of the "vergare", the women who were in charge of the house and the kitchen. Today our aim is to preserve this precious legacy and at the same time project it into the future. The skills gained in over twenty-five years of activities in the egg pasta production sector, the rigorous choice of the best raw materials 100% of Italian origin, craftsmanship and, above all, care and passion for our work: these are the ingredients that characterize Cucina Tesei egg pasta.



La Filiera produttiva

Ingredienti selezionati 100% Italia

Solo uova provenienti da allevamenti non intensivi e semole di grano duro più pregiate.

Processo produttivo esclusivo

Produzione artigianale tipica e tradizionale di Campofilone, con alcune fasi manuali, come la stesura della pasta sui classici foglietti di carta.

Trafilatura

La sfoglia rimane ruvida e porosa, proprio per questo la pasta assorbe e trattiene meglio ogni condimento.

Essiccazione

Lenta, a basse temperature e personalizzata per ogni formato al fine di preservarne le proprietà nutritive ed organolettiche.

Tempi e resa in cottura

Tempi di cottura brevi simili alla pasta all'uovo fresca. Alta resa in cottura: 250 g di pasta equivalgono a 4 porzioni.

Genuinità

Tutta la nostra pasta NON contiene conservanti, coloranti, additivi, stabilizzanti e OGM.

Sostenibilità ambientale

Da tempo Marcozzi si impegna a mantenere e migliorare la qualità dell'ambiente in cui opera, riducendo al minimo l'impatto ambientale della sua filiera produttiva utilizzando energie rinnovabili.

The production chain

100% Italian selected ingredients

Only eggs from non-intensive farming and durum wheat semolina, with an exclusively Italian origin.

Exclusive production process

Typical and traditional handicraft production of Campofilone, with some manual phases, such as the laying the pasta on classic sheets of paper.

Drawing

The pastry remains rough and porous, for this reason our pasta absorbs and retains better every seasoning.

Drying

Slow, low-temperature and customised for each cut in order to preserve its nutritional and organoleptic properties.

Cooking time and yield

Short cooking times similar to fresh egg pasta, high cooking yield: 250 g of pasta is the equivalent of about 4 servings.

Genuinity

All our pasta contains NO preservatives colourings, additives, stabilisers and GMOs.

Environmental sustainability

Marcozzi has long been committed to maintaining and improving quality of the environment in which it operates, minimizing the impact of the environmental aspects of its production chain using renewable energy.



Pasta all'uovo Tradizionale

LUNGA



Long egg pasta



La pasta lunga tradizionale Cucina Tesei conserva i sapori di un tempo: ruvida e porosa, stesa a mano su fogli di carta di pura cellulosa ed essiccata a basse temperature, per garantire un sapore unico.

The traditional long pasta Cucina Tesei preserves the flavours of the past: rough and porous, laid by hand on paper sheets of pure cellulose and dried at low temperatures, to guarantee a unique flavour.



Pasta all'uovo Tradizionale

LUNGA



Long egg pasta

Filidoro di Campofilone



Cod. articolo: 20008

Product code

Cottura: 2-3 min

Cooking time

Larghezza e spessore: 1,5 mm / 0,7-0,8 mm

Thickness and Width

Fettuccine di Campofilone



Cod. articolo: 20003

Product code

Cottura: 2-3 min

Cooking time

Larghezza e spessore: 4 mm / 0,7-0,8 mm

Thickness and Width

Tagliatelle di Campofilone



Cod. articolo: 20004

Product code

Cottura: 3-4 min

Cooking time

Larghezza e spessore: 6 mm / 0,7-0,8 mm

Thickness and Width

Chitarra di Campofilone



Cod. articolo: 20007

Product code

Cottura: 8-10 min

Cooking time

Larghezza e spessore: 2 mm / 1,5 mm

Thickness and Width

Pappardelle di Campofilone



Cod. articolo: 20010

Product code

Cottura: 6-8 min

Cooking time

Larghezza e spessore: 12 mm / 1-1,2 mm

Thickness and Width



Semola di grano duro e uova 100% Italia
100% Italian eggs and durum wheat semolina



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



250 g = 4 porzioni
250 g = 4 servings



Ruvida e porosa, essiccata lentamente
Rough and porous, dried slowly

Pasta all'uovo Tradizionale **CORTA**



Short egg pasta



La **pasta corta Cucina Tesei** si contraddistingue per le sue forme originali, ideali per realizzare i piatti più creativi e stupire anche i palati più esigenti. Ogni prodotto è caratterizzato dalla cura e passione che mettiamo ogni giorno nel nostro lavoro.

Cucina Tesei short pasta is characterised by its original shapes, ideal for making the most creative dishes and amaze even the most demanding palates. Each product is characterised by the care and passion we put into our work every day.

Pasta all'uovo

CORTA

Short egg pasta

Strozzapreti



Cod. articolo: 20050
Product code

Cottura: 16-18 min
Cooking time

Lunghezza: 5-6 cm
Thickness and Width

Radiatori



Cod. articolo: 20052
Product code

Cottura: 8-10 min
Cooking time

Lunghezza: 3-4 cm
Thickness and Width

Cappello da chef



Cod. articolo: 20054
Product code

Cottura: 10-12 min
Cooking time

Lunghezza: 3-4 cm
Length

Fusilli



Cod. articolo: 20055
Product code

Cottura: 12-14 min
Cooking time

Lunghezza: 4-5 cm
Length

Torchietti



Cod. articolo: 20056
Product code

Cottura: 10-12 min
Cooking time

Lunghezza: 5-6 cm
Length

Gigli



Cod. articolo: 20057
Product code

Cottura: 12-14 min
Cooking time

Lunghezza: 4-5 cm
Length



Semola di grano duro e uova 100% Italia
100% Italian eggs and durum wheat semolina



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



250 g = 4 porzioni
250 g = 4 servings



Ruvida e porosa, essiccata lentamente
Rough and porous, dried slowly

Pasta all'uovo BIOLOGICA



Organic long egg pasta



La **linea Cucina Tesei Bio** viene realizzata con le migliori semole di grano duro biologico, coltivato senza pesticidi e fertilizzanti chimici. La produzione della pasta combina tecnologie innovative e tradizione sempre nel completo rispetto della natura.

The **Cucina Tesei Organic** line is made with the best organic durum wheat semolina, grown without pesticides and chemical fertilisers. The production of pasta combines innovative technologies and tradition always in complete respect of nature.

Pasta all'uovo

LUNGA BIOLOGICA

IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA



Organic long egg pasta

Tagliolini di Campofilone Bio



Cod. articolo: 20002BIO

Product code

Cottura: 2-3 min

Cooking time

Larghezza e spessore: 2 mm / 0,7-0,8 mm

Thickness and Width

Fettuccine di Campofilone Bio



Cod. articolo: 20003BIO

Product code

Cottura: 2-3 min

Cooking time

Larghezza e spessore: 4 mm / 0,7-0,8 mm

Thickness and Width

Tagliatelle di Campofilone Bio



Cod. articolo: 20004BIO

Product code

Cottura: 3-4 min

Cooking time

Larghezza e spessore: 6 mm / 0,7-0,8 mm

Thickness and Width

Chitarra di Campofilone Bio



Cod. articolo: 20007BIO

Product code

Cottura: 8-10 min

Cooking time

Larghezza e spessore: 2 mm / 1,5 mm

Thickness and Width

Pappardelle di Campofilone Bio



Cod. articolo: 20010BIO

Product code

Cottura: 6-8 min

Cooking time

Larghezza e spessore: 12 mm / 1-1,2 mm

Thickness and Width



Semola di grano duro e uova 100% Italia
100% Italian eggs and durum wheat semolina



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



250 g = 4 porzioni
250 g = 4 servings



Ruvida e porosa, essiccata lentamente
Rough and porous, dried slowly

*"Credo che avere la terra e non rovinarla
sia la più bella forma d'arte che si possa desiderare"*

"I think having land and not ruining it is the most beautiful art that anybody could ever want"

Andy Warhol



Sostenibilità ambientale

Uno degli aspetti più importanti per l'azienda è indubbiamente la tutela dell'ambiente. Per la nostra filiera produttiva promuoviamo un modello di sviluppo ecosostenibile: attraverso l'impiego di impianti fotovoltaici utilizziamo l'energia solare per alimentare gli essiccatoi. Il nostro packaging è "amico dell'ambiente". Gli astucci sono totalmente riciclabili nella carta, infatti anche la finestra è in acido polilattico, ossia una bioplastica che deriva dalla macinazione del mais ed è totalmente biodegradabile. I sacchetti per la pasta corta sono totalmente riciclabili nella plastica.



Origine 100% Italia.
Realizzata con le migliori semole di grano duro biologico, coltivato senza pesticidi e fertilizzanti chimici, e uova provenienti da galline di allevamenti non intensivi.

*Origin 100% Italy.
Made with best organic durum wheat semolina, cultivated without pesticides and chemical fertilizers, and free-range eggs.*



Ci impegniamo per la valorizzazione e la tutela del territorio: crediamo fortemente che la collaborazione e la sinergia siano fondamentali per crescere, innovare e diffondere la cultura delle tradizioni in Italia e all'estero.

We are committed to the enhancement and the protection of the territory: we strongly believe that collaboration and synergy are fundamental for growth, innovation and spreading of the culture of traditions in Italy and abroad.



Utilizziamo energia pulita da impianti fotovoltaici per alimentare la nostra produzione.

We use clean energy from photovoltaic systems to power our production.

Environmental sustainability

One of the most important aspect for the company is undoubtedly environmental protection. For our production chain we promote an eco-sustainable development model: through the use of photovoltaic systems we use solar energy to power the dryers. Our packaging is "environmentally friendly". The cases are totally recyclable in paper, in fact the window is also made of polylactic acid, i.e. a bioplastic which is derived from the milling of maize and is totally biodegradable. The short pasta bags are totally recyclable in plastic.



Ci impegniamo a mantenere e migliorare la qualità dell'ambiente in cui operiamo, riducendo al minimo l'impatto ambientale della nostra filiera produttiva.

We are committed to maintaining and improve quality of the environment in which we operate, minimising the environmental impact of our production chain.



Packaging interamente riciclabile.
Packaging entirely recyclable.



Cucinatesei^{👨‍🍳} Campofilone



C.da Valdaso, 47/a - 63828 Campofilone (FM) - Italia
Tel. +39 0734 931725 - info@marcozzibrand.it - www.marcozzibrand.it

