

MARCOZZI DI CAMPOFILONE – SELEZIONE SPECIALE



La pasta all'uovo Marcozzi di Campofilone – **Selezione Speciale** è prodotta utilizzando una selezione monovarietale di grano duro, macinato a pietra. Il colore bruno, il sapore intenso, la naturale ruvidità, i valori nutrizionali superiori, fanno di questa pasta di alta qualità l'ingrediente ideale per ricette di successo e per tutti coloro che amano **la naturalità e la genuinità dei sapori delle nostre terre, nel rispetto della tradizione.**

- Utilizziamo solo grano *monovarietale*: coltivato sulle colline marchigiane, secondo le pratiche di un'agricoltura ecocompatibile.
- La macinazione per mezzo delle pietre, metodo antico, permette di ottenere una semola ricca di fibra, vitamine, proteine e sali minerali.
- Uova fresche biologiche **ITALIANE100%** garantiscono maggiore salubrità e qualità del prodotto.

Un prodotto di qualità, espressione non solo di un processo corretto e di materie prime garantite, ma anche di una ideologia e di un territorio.

Il marchio “QM” garantisce qualità e informazione

- **Qualità** garantita dal rispetto di un disciplinare di produzione e dal controllo di un Organismo di Certificazione: maggiori garanzie sulla provenienza della materia prima e sulla sicurezza del processo produttivo lungo tutta la filiera. Tracciabilità garantita dal sistema informatico Si.Tra: il marchio di qualità “QM” coinvolge tutti i soggetti della filiera, dal produttore di frumento al centro di stoccaggio al molino al pastificio.
- **Informazione**, che viene data al consumatore sull'origine e sul processo di un determinato prodotto al momento dell'acquisto. Questo prodotto appartiene alla “filiera cereali”, rintracciabile sul sito www.qualimarche.it. Digitando nell'apposito spazio il codice del lotto riportato sulla confezione, è possibile conoscere i nomi delle aziende e le relative località di provenienza del prodotto acquistato.

Maggiore trasparenza significa maggiore sicurezza

IL MARCHIO DI QUALITA' "QM" (QUALITA' GARANTITA DALLE MARCHE)

La nostra Azienda ha terminato l'iter di certificazione per l'acquisizione del marchio "QM"- Qualità garantita dalle Marche nel 2009. Questo marchio è stato approvato alla fine del 2005 dalla Commissione Europea ed è nato essenzialmente per aumentare la competitività delle nostre imprese agroalimentari e cercare di ridurre i quantitativi di prodotti immessi sul mercato in maniera indifferenziata.

Si tratta di una certificazione di prodotto, regolata da normative di settore e standard di prodotto.

L'obiettivo della certificazione è valorizzare la qualità e l'identità del prodotto, offrendo maggiori garanzie ai consumatori sulla provenienza della materia prima e sulla sicurezza del processo produttivo lungo tutta la filiera.

Nello specifico l'Azienda Marcozzi fa parte della "filiera cereali", regolamentata da un disciplinare di produzione che prevede una serie di controlli, lungo tutta la filiera, che vanno dalle tecniche colturali da adottare per la coltivazione dei cereali (che ricalcano le tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale) a controlli qualitativi durante il processo produttivo: ricezione della granella, stoccaggio, trasferimento al molino, molitura, trasferimento della semola al pastificio, processo di pastificazione ed infine etichettatura e vendita del prodotto pasta.

Il coinvolgimento di tutti i soggetti della filiera aumenta dunque il prestigio, non solo del prodotto finale, ma anche di quelli intermedi.

La nostra idea supera però la qualità: la pasta all'uovo "QM" è garanzia di sicurezza e salubrità, ma anche di bontà e genuinità, ma soprattutto un prodotto testimone del forte legame con il territorio, attraverso la scelta di materie prime "locali" e il rispetto dell'ambiente:

- la scelta di varietà di frumento tipiche del microclima delle colline marchigiane, coltivate secondo i principi di un'agricoltura ecocompatibile: l'agricoltura blu;
- la macinatura a pietra, che permette di ottenere farine ricche di fibra, vitamine, proteine e sali minerali: il processo di molitura per mezzo delle pietre realizza infatti la trasformazione del grano in farina, senza privarla della crusca e del germe.
- le uova biologiche, che garantiscono un prodotto più salubre (grazie all'assenza di antibiotici, OGM e altre sostanze potenzialmente nocive), e riflettono soprattutto una ideologia. Quello che si nasconde dietro alla scelta del biologico non è, infatti, solamente la ricerca di un prodotto più "sano", ma anche il rispetto per l'ambiente.

La pasta all'uovo di Campofilone è nel mercato della pasta già un prodotto di nicchia, dedicato ad un consumatore che vuole qualcosa di più rispetto ad una pasta comune. La linea Selezione Speciale è orientata ancora di più verso un consumatore responsabile, attento alla salute propria e a quella dell'ambiente che lo circonda.