Resto del Carlino Ascoli-Fermo

05-NOV-2026
da pag. 30 / foglio 1 / 2

- Dir. Resp.: Agnese Pini
Tiratura: N.D. Diffusione: 1304 Lettori: 22000 (Data Stampa 0003960)

DATA STAMPA
45° Anniversario

TRADIZIONI IN VETRINA

Data Stampa 3960-Data Stampa 3960

Filo, il Festival dei Maccheroncini «Campofilone e le sue eccellenze»

È in programma sabato e domenica al teatro comunale: a confronto con Prosciutto di Parma e Grana Padano

DANIELE PACI

«Non si tutela soltanto un prodotto, ma tutto ciò che c'è dietro: le materie prime, la tecnica e una comunità intera»

Un prodotto che diventa identità, una tradizione che si trasforma in opportunità di sviluppo e un territorio che si racconta attraverso le proprie eccellenze. C'è tutto questo in 'Filo', il primo Festival dei Maccheroncini di Campofilone Igp, in programma sabato e domenica al Teatro Comunale del borgo fermano. Due giornate per mettere a confronto le Indicazioni Geografiche delle Marche e del Centro Italia e riflettere sul loro ruolo nella valorizzazione delle comunità, con uno sguardo anche a due grandi protagonisti dell'agroalimentare italiano: il Prosciutto di Parma Dop e il Grana Padano Dop. Promosso dal Consorzio di Tutela dei Maccheroncini di Campofilone Igp insieme al Comune, Copagri Marche e Camera di Commercio delle Marche, il festival sarà condotto dall'agronomo e divulgatore scientifico Daniele Paci. «Un'Indicazione Geografica non tutela soltanto un prodotto, ma tutto ciò che c'è dietro: il suolo, le materie prime, la tecnica e una comunità di produttori», ha spiegato Paci, sottolineando come una denominazione possa diventare anche uno strumento di promozione turistica ed economica. Al centro della manifestazione la volontà di fare rete. «Campofilone non è solo un borgo da visitare, ma un'esperienza da gustare», ha affermato Gabriele Marcozzi, presidente del Consorzio di tutela, evidenziando l'impegno dei sei produttori locali, tutti aderenti al Consorzio, nella difesa della qualità, della filiera e della sostenibilità. Per Copagri Marche, Massimo Maranesi ha richiamato il valore economico dell'indotto agricolo e artigianale legato alla pasta, che durante il festival sarà realizzata a mano dalle artigiane locali. Il vicesindaco Angelo Concetti ha invece ricordato il coinvolgimento dell'intero paese, con i ristoranti pronti a proporre menu dedicati. A sottolineare il peso economico del settore è stato il presidente della Camera di Commercio delle Marche, Gino Sabatini: nel 2025 la provincia di Fermo ha registrato una crescita del valore aggiunto agricolo del 22,27%, risultando prima in Italia. Un dato che conferma il potenziale di una filiera capace di generare lavoro e attrattività. Il programma si apre sabato alle 17 con un convegno riservato agli invitati, al quale parteciperanno nove Consorzi marchigiani e del Centro Italia. Domenica dalle 10, spazio alla tradizione: storia dei Maccheroncini, preparazione dal vivo, approfondimenti gastronomici e nutrizionali e confronto con i rappresentanti di Prosciutto di Parma e Grana Padano. Alle 11.15 Stefano Fanti e Cesare Baldrighi tornano in dialogo con Daniele Paci. Luca Cesari ne ripercorre la storia, mentre Daniele Paci dialoga con i pastifici e i protagonisti della tradizione. Alle 11.45 la consegna della prima edizione del Premio culturale 'Il Filo', promosso dal Consorzio di Tutela con l'Amministrazione comunale, a una personalità che ha contribuito alla valorizzazione della cultura della pasta e del patrimonio alimentare italiano. Sabato sera e domenica a pranzo, nei ristoranti aderenti, 'La Cena del Filo' e 'Il Pranzo del Filo' propongono i Maccheroncini nelle versioni tradizionali e rivisitate, su prenotazione dal sito www.visitcampofilone.it.

PAOLA PIERAGOSTINI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS3960 - S.17701 - SL_MAR



UNIONCAMERE

Resto del Carlino Ascoli-Fermo
- Dir. Resp.: Agnese Pini
Tiratura: N.D. Diffusione: 1304 Lettori: 22000 (Data Stampa 0003960)

DATA STAMPA
45°Anniversario



↑ Presentato 'Filo', il primo Festival dei Maccheroncini di Campofilone Igp

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS3960 - S.17701 - SL_MAR

UNIONCAMERE