

Lavorazione artigianale
Artisanal production



Antica Pasta[®] di Campofilone

Una storia ricca di sapori
A story rich in flavours



Una storia di famiglia

A story of family

Antica Pasta[®]
di Campofilone

Da nonna Adelina abbiamo appreso il meglio. L'agilità delle sue mani, i movimenti sapienti e la meraviglia dell'arte della pasta all'uovo sono stati un dono. La sua **passione** è diventata anche la nostra, e noi, i suoi tre nipoti - Gabriele, Barbara e Attilio - abbiamo saputo custodire i suoi segreti di pastaia e soprattutto abbiamo accolto l'amore per questo lavoro.

Con il tesoro ereditato dalla **tradizione di famiglia** abbiamo avviato il pastificio Marcozzi di Campofilone, realtà che oggi unisce la **cura artigiana** all'evoluzione tecnologica.

Proponiamo specialità uniche, apprezzate sia a livello nazionale che internazionale, in grado di soddisfare ogni esigenza della vita moderna di ogni consumatore.

From Grandma Adelina, we learned the very best. The agility of her hands, her skilled movements, and the wonder of her art of egg pasta were a true gift. Her **passion** became ours as well, and we—her three grandchildren, Gabriele, Barbara, and Attilio—have carefully preserved her secrets as pasta-maker, embracing above all her love for this craft.

With the treasure inherited from this **family tradition**, we established the Marcozzi di Campofilone pasta factory, a place that blends **artisanal care** with technological innovation.

We offer unique specialties, appreciated both nationally and internationally, aiming to meet any need of modern consumers' lifestyles.



Mission e filosofia aziendale

Mission and corporate philosophy

Antica Pasta[®]
di Campofilone



La missione della ditta **Marcozzi** si sintetizza in un unico concetto, “**massima soddisfazione del consumatore**”, e per realizzarla da sempre l’azienda si è focalizzata sulla **qualità**: selezione degli ingredienti, metodo di produzione artigianale ed accurato con l’impiego di manodopera altamente qualificata, alla garanzia del sistema di controllo con certificazioni.

Marcozzi riporta alla memoria un mondo in cui le uova avevano il sapore delle feste, un mondo legato al lavoro delle massaie e a tutto quel calore delle emozioni che nascevano in **famiglia** attorno ad una tavola. Il desiderio è far conoscere in tutto il mondo un modo di mangiare **sano e genuino**, tipico della **dieta Mediterranea**, continuando una tradizione sapiente ed antica del nostro paese natio, **Campofilone**.

The mission of **Marcozzi** can be summed up in a single concept: “**maximum customer satisfaction**.” To accomplish that, the company has always focused on every aspect of **quality**—careful ingredient selection, artisanal and meticulous production methods with highly skilled labor, and a guaranteed control system with certifications.

Marcozzi recalls a world where eggs tasted like celebration, a world tied to the work of housewives and all the warmth of emotions born around the **family** table. Our dream is to share with the world a way of eating that is **healthy and genuine**, typical of the **Mediterranean diet**, while continuing the ancient and skillful tradition of our hometown, **Campofilone**.





Unicità dei Maccheroncini di Campofilone IGP

Unique features of Maccheroncini di Campofilone PGI

La storia dei Maccheroncini

La tradizione della pasta all'uovo di Campofilone inizia secondo leggende popolari parlate e scritte sin 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 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 egg pasta from Campofilone dates back, according to both written and oral legends, to the 15th century. The earliest definitive documents referring to this pasta—also called "**capelli d'angelo**" (angel hair)—trace back to the **Council of Trent in 1560**, where it was described as "so thin it melts in your mouth," highlighting its feature of being extremely thin. Maccheroncini is also mentioned in the cooking notebooks of the poet **Giacomo Leopardi**, who listed 49 of his most desired dishes. Among them, he noted three different ways he preferred Campofilone's egg pasta, leaving instructions for his personal chefs.

On **November 13, 2013**, the famous Maccheroncini di Campofilone received the **Protected Geographical Indication (PGI) label**—a designation granted by the European Union to agricultural and food products uniquely crafted in a specific geographic area, in this case, Campofilone. Today, Maccheroncini di Campofilone PGI can only be produced within the **municipality of Campofilone**, following strict production guidelines to preserve its authenticity and heritage.



Pasta all'uovo Tradizionale Lunga Traditional Long egg pasta

250 g - 4 porzioni
8.8 OZ - 4 portions

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

Lunghezza 45/55 cm
Length 45/55 cm

Maccheroncini di Campofilone IGP

Maccheroncini di Campofilone PGI



I Maccheroncini di Campofilone

hanno il marchio IGP, unica pasta all'uovo in Italia.

Un legame senza tempo tra la storia e la cultura del territorio d'origine e l'artigianalità che è patrimonio della famiglia Marcozzi.

Maccheroncini di Campofilone

obtained the PGI recognition, standing as Italy's only egg pasta with this protected status. Maccheroncini embodies a timeless bond between history and culture of its homeland and the craftsmanship of Marcozzi's 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

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

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% <i>*Boletus edulis e relativo gruppo</i> Durum wheat semolina, eggs 30.3%, porcini mushroom* 5.6% <i>*Boletus edulis and related group</i>

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%

Pasta all'uovo da Forno Baking egg pasta

Maltagliati lunghi

Long maltagliati



Cod. prodotto	00190
Product code	
Ingredienti	Semola di grano duro, uova 30,3%
Ingredients	Durum wheat semolina, eggs 30.3%
Cottura	4/6 minuti
Cooking time	4/6 minutes
250 g - 4 porzioni	
8.8 OZ - 4 portions	

Maltagliati quadrati

Squared maltagliati



Cod. prodotto	00199
Product code	
Ingredienti	Semola di grano duro, uova 30,3%
Ingredients	Durum wheat semolina, eggs 30.3%
Cottura	4/6 minuti
Cooking time	4/6 minutes
250 g - 4 porzioni	
8.8 OZ - 4 portions	

Sfoglia per lasagne

Wide flat sheets -
Lasagne

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



Cod. prodotto	00006
Product code	
Ingredienti	Semola di grano duro, uova 35,3%
Ingredients	Durum wheat semolina, eggs 35.3%
Cottura	3/4 minuti
Cooking time	3/4 minutes
Spessore e larghezza	0.7/0.8 mm - 13/15 cm
Thickness and width	0.7/0.8 mm - 13/15 cm
Lunghezza	23/25 cm
Length	23/25 cm



Pasta all'uovo per Minestre Soups & Broth egg pasta

Stelline
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
Mini quadrelli



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
Tricolor Mini Quadrelli



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 2/3 minutes
150 g - 3/4 porzioni 5.2 OZ - 3/4 portions	

Sillini
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
Tricolor Sillini



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 4/6 minutes
150 g - 3/4 porzioni 5.2 OZ - 3/4 portions	

Quadrelli
Quadrelli



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
Maxi quadrelli



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
Tricolor Quadrelli



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 2/3 minutes
150 g - 3/4 porzioni 5.2 OZ - 3/4 portions	

Maxi quadrelli tricolore
Tricolor Maxi quadrelli



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

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

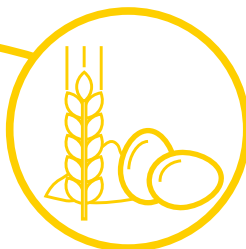
quick and easy to prepare. Supporting our body's regular physiological functioning.

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 fine food philosophy 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 rigorous management system to ensure the highest standards of quality and safety — for 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

 @pastamarcozzi

 Pasta Marcozzi

