

E A T A L Y



ITALIA  
2025 年大阪・関西万博  
EXPO 2025 OSAKA

---

Diamond Sponsor of Italy at Expo 2025 Osaka

Al Ristorante Eataly in Padiglione Italia, Durante le Settimane Regionali, ogni singola regione ha la possibilità di aggiungere al Menù due PIETANZE REGIONALI: la Regione Marche ha scelto di proporre:

ANTIPASTO

**Pizza con il Tartufo Nero Pregiato**

PRIMO

**Maccheroncini di Campofilone IGP al Tartufo Nero Pregiato**

SECONDO

Tagliata di manzo o Filetto di Orata

DOLCE

Tiramisù o Panna Cotta

VINO BIANCO e ROSSO

**Cantina Umani Ronchi**

## I Maccheroncini di Campofilone IGP

La tradizione pastaia di Campofilone inizia sin dal 1400, secondo leggende popolari-gastronomiche scritte, dove in una particolare ricetta si citano i “Maccheroncini fini fini”. Mentre i primi documenti certi che si riferiscono a questa pasta denominata anche capelli d’angelo, risalgono al Concilio di Trento del 1560, dove viene menzionata con la dicitura “così sottile da sciogliersi in bocca”. Persino Giacomo Leopardi li cita tra le sue 49 pietanze preferite della cucina marchigiana.

Il nome Maccheroncini, diminutivo di maccheroni, deriva dal fatto che le massaie di Campofilone facessero a gara a chi riuscisse a tagliarli in modo più sottile.

La ricetta tipica campofilonese ne prevede il condimento, sopra una tavola di legno che ne possa trattenere l’acqua di cottura in eccesso, con un ragù rosso di carni miste (manzo, maiale e anatra muta).

Fu Nello Spinosi a realizzare il primo laboratorio artigianale ove la ricetta secolare è stata tramandata inalterata: l’impasto preparato con le migliori farine di grano duro e uova fresche, senza l’aggiunta di acqua, viene steso in sottili sfoglie e tagliato in fili sottilissimi disposti ad asciugare su caratteristici fogli di carta.

Su questi particolari fondamenti, nell’anno 2013 L’Unione Europea attribuisce ai “Maccheroncini di Campofilone” il marchio di origine “Indicazione di Origine Protetta I.G.P.”.

Nel Disciplinare di Produzione della Indicazione Geografica Protetta “Maccheroncini di Campofilone” è indicato il nome di NELLO SPINOSI, riconoscendogli di diritto la titolarità dell’apertura del PRIMO LABORATORIO ARTIGIANALE per la produzione dei Maccheroncini a Campofilone.

### **Nota distintiva**

I Maccheroncini di Campofilone IGP si distinguono dalle altre paste alimentari per la sottigliezza della sfoglia e il taglio finissimo: tali caratteristiche consentono un limitato tempo di cottura, pari a un minuto nell’acqua bollente, ma che può avvenire anche ponendo il prodotto direttamente nel condimento senza lessarlo.



Spinosi Srl  
Via XXV Aprile, 21 – 63828 Campofilone (FM)  
e-mail: [info@spinosi.com](mailto:info@spinosi.com)  
Sito Web: [www.spinosi.com](http://www.spinosi.com)



## **TARTUFO NERO PREGIATO** (Tuber melanosporum Vittadini)

La Regione Marche è una delle poche in Italia a poter vantare il tartufo tutto l'anno con ben nove tipologie distribuite lungo tutto il territorio, da nord a sud. La tradizione del tartufo è particolarmente radicata nella parte settentrionale della regione, con località come Acqualagna, che ospitano eventi di grande richiamo, capaci anche di attrarre molti turisti. Ma la zona più a sud delle Marche - il Piceno, con Roccafluvione al centro -, è un'autentica miniera di tartufo, in particolare del tartufo nero.

Roccafluvione è un borgo il cui patrimonio artistico è racchiuso negli antichi edifici sacri, incastonato tra paesaggi naturali emozionanti e una storia profondamente intrecciata con il tartufo nero pregiato. Il Tartufo Nero di Roccafluvione si sviluppa preferibilmente sui terreni derivanti dal disfacimento di rocce sedimentarie calcaree del periodo Mesozoico e Cenozoico, tipici della zona. Questo prodotto straordinario, raccolto nei terreni freschi e calcarei della zona, non è solo un frutto della terra, ma anche un simbolo di tutela ambientale e di ricchezza culturale.

A Roccafluvione, la presenza del tartufo era in passato persino considerata infestante, poiché creava concorrenza alle colture agricole tradizionali. Si sa infatti che il nero pregiato (Tuber melanosporum Vittadini) crea la cosiddetta "bruciatura", quello spazio del terreno sul quale non cresce nulla.

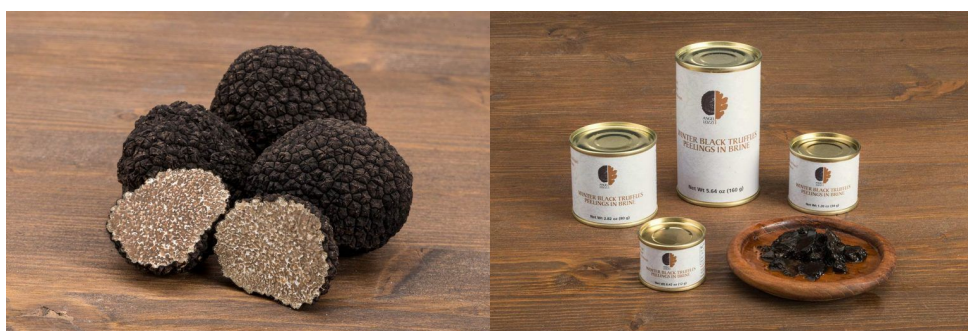
Angellozzi, è una famiglia di "cavatori" di Vallicella fin dalla prima metà dell'800. Giuseppe, dopo aver imparato a distinguerne i siti produttivi, addestrava maiali alla ricerca per raccogliergli, dapprima per arricchire di gusto i poveri piatti contadini, in seguito, grazie alle consistenti quantità trovate, per proporlo in vendita.

Una vendita basata quasi prevalentemente sul baratto, qualche kg di tartufo per un paio di scarpine rotte, che consentissero ai propri piccoli di non andare scalzi; qualche pezzo di lardo, utile nella dieta di quel tempo, qualche abito meno lacerato di quello indossato...

### ***Nota distintiva***

Il Tartufo Nero Pregiato fresco (Tuber melanosporum Vittad.) è una varietà invernale che matura da dicembre a marzo inoltrato, ha il peridio (scorza) verrucoso, di colore nero opaco, le cui verruche sono poco pronunciate e depresse alla sommità, alla cui base presentano tonalità rossastre. La polpa è di colore nero-violaceo solcato da numerosissime e sottili venature bianche che nella sterilizzazione diventano nere.

Il profumo intenso, aromatico e fruttato ed il sapore deciso ma equilibrato lo rendono il preferito di molti intenditori e gli hanno valso l'appellativo di "tartufo nero dolce".



**ANGEL  
LOZZI**  
Tartuficoltura



Via Ponte Pugliese, 13 - 63093 Roccafluvione (AP)

Tel: +39.0736.365295

E-mail: [info@angellozzi.it](mailto:info@angellozzi.it)

Sito Web: [www.angellozzi.it](http://www.angellozzi.it)

## I VINI MARCHIGIANI

Le colline marchigiane, che dolcemente degradano dall'Appennino sino al mare, rappresentano le zone più felici per il prosperare della coltura della vite e della produzione di ottime uve con tenori zuccherini importanti e ricche di profumi, indispensabili per ottenere vini di eccellente qualità. La vite nelle Marche è la coltura arborea principale; sono 18.000 gli ettari di vitigni di cui ben 7.137 ettari coltivati in Biologico. Il 76% di questi vigenti sono destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine. Le Marche hanno un vino per ogni contrada, ognuno con le proprie caratteristiche, ma tutti vanno per il mondo e sono considerati eccellenti.

La regione al plurale offre una moltitudine di coltivazioni viticole che danno vita ad altrettanti vini pregiati, classificati in tre tipologie differenti:

- **5** tipologie di denominazione di origine controllata e garantita - **D.O.C.G.**
- **15** a denominazione di origine controllata - **D.O.C.**
- **1** Indicazione Geografica Tipica - **I.G.T.**

sono questi numeri che testimoniano l'alto livello raggiunto dalla vitivinicoltura marchigiana.

Il tessuto produttivo è caratterizzato da **centinaia di aziende** che attuano la trasformazione diretta delle uve con maestria e rappresentano un'eccellenza conosciuta in tutto il mondo, grazie anche all'impegno di numerose piccole-medie imprese sparse su tutto il territorio che, da sempre, considerano la qualità un valore aggiunto per essere competitivi sul mercato globale.

**Vini D.O.C.G.** Partendo dalla denominazione di origine controllata e garantita, i vini-simbolo delle Marche sono il **Castelli di Jesi Verdicchio Riserva** ed il **Verdicchio di Matelica Riserva**, una varietà autoctona che esprime le sue caratteristiche migliori nelle assolate colline dello Jesino e nella sinclinale camerte, con un invecchiamento minimo di 18 mesi, di cui almeno sei in bottiglia.

L'altra grande varietà di vino è la **Vernaccia di Serrapetrona**, riconosciuta D.O.G.C. con il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 18 agosto 2004, riservata al vino spumante nelle tipologie secco e dolce. È coltivata nel territorio del Comune di Serrapetrona e in parte, in quello dei comuni di Belforte del Chienti e di San Severino Marche.

Tra i vini di denominazione di origine controllata e garantita si annovera anche il **Conero**, varietà che nasce da 7 comuni della provincia di Ancona: Offagna, Camerano, Sirolo, Numana e parte dei comuni di Castelfidardo e Osimo.

Ultima nata è la D.O.C.G. di **Offida**, un vino in perfetta simbiosi con il territorio circostante e strettamente legato alla tradizione vinicola del piceno.

**Vini D.O.C.** Sono ben 15 le tipologie di vini classificati con la denominazione di origine controllata nelle Marche.

Nei 18 comuni della provincia di Pesaro-Urbino viene prodotto il **Bianchetto del Metauro**, vino fresco, giovane e luminoso, è ambasciatore di pregio di una regione composita.

Tra le tipologie D.O.C. non potevano mancare i rossi come il **Lacrima di Morro d'Alba** con una composizione unica di uve tipica della zona che garantisce un prodotto di elevata qualità. Sempre nella provincia di Ancona troviamo il **Rosso Conero** che prende il nome dal riferimento geografico del promontorio del Monte Conero che si staglia sul mare Adriatico ed il **Rosso Piceno** che estende il suo areale di coltivazione dalla provincia anconetana sino a quella Picena.

Altri vini pregiati sono il **Verdicchio dei Castelli di Jesi** ed il **Verdicchio di Matelica**, **Colli Maceratesi** e **Colli Pesaresi**, il **San Ginesio**, **Pergola**, **I Terreni di San Severino**, **Serrapetrona**, **Terre di Offida** ed **Esino**; tipologie che coprono tutto il territorio e contribuiscono a far conoscere le Marche come la regione del buon vino. A questi si aggiungono il **Falerio** collegato alla riscoperta di altre tipologie come la **Passerina** e il **Pecorino**.

**Vini I.G.T.** Istituita con un Decreto del Ministero delle Risorse Agricole l'11 ottobre del 1995, l'indicazione geografica tipica "Marche" abbraccia tutta la regione e contribuisce a valorizzare quei territori che non hanno usufruito delle denominazioni di origine controllata.

### **Cantina Umani Ronchi**

La storia di Umani Ronchi inizia più di sessant'anni fa a Cupramontana, dove pulsa il cuore del Verdicchio Classico, per poi esplorare numerose altre aree della dorsale Adriatica. Inizia con Massimo Bernetti e prosegue con suo figlio Michele in una conduzione armonica e armoniosa, raccontata attraverso obiettivi comuni e condivisi. Oggi Massimo e Michele camminano vicini senza mai perdere di vista il valore del Capitale Umano senza il quale nulla si può costruire. Una sensibilità che si esprime nella cura e nel rigore con cui vengono custodite le vigne, ma anche nella progettazione delle Cantine e nei processi produttivi.

Via Adriatica, 12 - 60027 Osimo (AN)

Tel. +39 071 7108716

email: [wine@umanironchi.it](mailto:wine@umanironchi.it)

Sito Web: [www.umanironchi.com](http://www.umanironchi.com)



**UMANI RONCHI**

VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO