

20 Luglio 2016

Spinosi

Altro che maccheroncini... con Spinosi a Campofilone nascono gli Spinosini

Da piccolo laboratorio a pastificio conosciuto in tutto il mondo grazie al carismatico artigiano-showman Vincenzo Spinosi. Ecco l'ambasciatore della pasta Made in Italy

L'attività della famiglia Spinosi nasce con la **produzione dei famosi maccheroncini** e cresce con **l'innovazione, la selezione delle materie prime** e il carisma di Vincenzo Spinosi che, negli anni '70, apre anche il primo laboratorio a Cupra Marittima. Gli amatissimi maccheroncini di Campofilone, prodotti con solo due ingredienti **uova fresche intere spaccate a mano**, una ad una, e **semola di grano duro rigorosamente italiano** sono capelli d'angelo, simili agli spaghetti, capaci di assorbire molto sugo e quindi capaci di trattenere più sapore rispetto ad altre paste.

Nel 2000 Vincenzo Spinosi, sempre desideroso di innovare e migliorare il prodotto, crea un **prodotto nuovo e unico: gli Spinosini**, così come venivano chiamati affettuosamente i figli. Gli Spinosini sono un **formato di pasta tipo chitarrina a sezione quadrata di circa 8 mm**. Come spiega **Marco Spinosi** si differenziano dai maccheroncini perché alla semola di grano duro vengono unite uova con **Omega 3 e vitamina E**.

Tutto nasce? precisa Vincenzo Spinosi? dalla voglia di essere protagonista a tavola, dalla voglia di far vedere l'artigiano che davvero sa fare belle cose. Dovevo creare qualcosa di differente. Ecco così che nel 2000 la Regione Marche, in collaborazione con l'Università di Ancona, realizza un progetto per produrre le **uova ricche di omega 3**. Le galline livornesi sono alimentate a cereali, semi di lino e olio di girasole, spremuto a freddo, ricco di Omega 3 e vitamina E.

Il risultato sono uova di grande qualità che contengono proprio queste preziose sostanze nutritive. Io ho preso quelle uova e la semola e ho preparato la pasta. Mancava però qualcosa che rendesse questo prodotto davvero differente. Ho preso così il Dna del maccheroncino e l'ho fatto diventare quadrato, formando fili di chitarrine. Non potevo certo chiamarle chitarrine e allora, ricordando i miei ragazzi che stavano arrivando in azienda, ho pensato di dedicare a loro la nuova pasta: gli Spinosini. E grazie a loro sto girando il mondo?.

Potrebbe interessarti anche

Il Montasio in cucina: ricette per ogni stagionatura [1]

Alla scoperta del decanter: a cosa serve, come si utilizza e per quali vini è indicato [2]

Links

[1] <https://www.territori.coop.it/video/il-montasio-cucina-ricette-ogni-stagionatura>

[2] <https://www.territori.coop.it/video/alla-scoperta-del-decanter-cosa-serve-come-si-utilizza-e-quali-vini-%C3%A8-indicato>