CAMPOFILONE

EDIZIONE 2026

7 – 8 NOVEMBRE 2026

FILO

Festival dei Maccheroncini di Campofilone IGP

SABATO 7 NOVEMBRE · CONVEGNO · ORE 17.00

Indicazioni Geografiche: tutelare l'identità, costruire il futuro dei territori

Esperienze nazionali e sistema delle eccellenze marchigiane

DATE	LUOGO	ORARIO
Sabato 7 novembre Domenica 8 novembre	Teatro Comunale di Campofilone	17.00 – 19.30 10.00 – 13.30

MODERAZIONE E CONDUZIONE **Daniele Paci** · agronomo e divulgatore scientifico

17.00 Apertura dei lavori

Conduce Daniele Paci

Saluto istituzionale del Sindaco di Campofilone.

Intervento del Presidente del Consorzio di Tutela dei Maccheroncini di Campofilone IGP, con presentazione dell'iniziativa e delle finalità del convegno.

Intervento di Gianluigi Silvestri, Presidente di Copagri Marche.

17.30 Introduzione scientifica

Daniele Paci — «Perché un'Indicazione Geografica vale più del prodotto che identifica»

Territorio, ambiente, materie prime, tecnica produttiva, disciplinare, conoscenza, comunità e reputazione.

17.45 PANEL 1 — Le Indicazioni Geografiche

Nove Consorzi, nove identità, un patrimonio comune

01	COMUNITÀ	**Maccheroncini di Campofilone IGP** *Una IG, un borgo: trasformare l'identità gastronomica in patrimonio territoriale*
02	AGGREGAZIONE	**Ciauscolo IGP** *Dalla tradizione alla governance: costruire una comunità di produttori intorno alla IG*
03	AUTENTICITÀ	**Oliva Ascolana del Piceno DOP** *Quando il prodotto diventa ricetta: tutelare nome, preparazione e cultura gastronomica*
04	PAESAGGIO	**Casciotta d'Urbino DOP** *Il territorio dentro il prodotto: agricoltura, allevamento e trasmissione dei saperi*
05	SOSTENIBILITÀ	**Olio Marche IGP** *Una IG regionale: ambiente, filiera e responsabilità condivisa*
06	TUTELA	**Olio Cartoceto DOP** *Dalla denominazione al Consorzio: nuove responsabilità per proteggere e valorizzare una IG*
07	ENOTURISMO	**Vini Piceni** *Esperienze di enoturismo*
08	QUALITÀ E BENESSERE	**Agnello del Centro Italia IGP** *Il territorio del Centro Italia: la nostra storia è il nostro benessere*
09	BIODIVERSITÀ	**Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP** *Chianina, Marchigiana e Romagnola: un nome che certifica e garantisce la carne delle tre razze dell'Italia centrale*

18.15

PANEL 2

L'importanza della comunicazione per i Consorzi

Farsi riconoscere come territorio grazie alla comunicazione

Luca Cesari storico gastronomico e autore

Luca Bonacini giornalista travel, food, wine, wellness

Una denominazione tutela un prodotto; è la comunicazione a renderlo riconoscibile. Il ruolo del racconto nella costruzione dell'identità di un territorio: la storia delle ricette, il linguaggio dei Consorzi, il rapporto con i media e con il pubblico, la coerenza tra ciò che si produce e ciò che si comunica.

18.40

PANEL 3

Dalla denominazione alla destinazione

Come le grandi Indicazioni Geografiche generano valore per il territorio

PARTECIPANO I CONSORZI DI TUTELA

Consorzio del Prosciutto di Parma DOP

Stefano Fanti, Direttore del Consorzio del Prosciutto di Parma

Consorzio Grana Padano DOP

Cesare Baldrighi, Presidente per oltre 20 anni alla guida del Consorzio Tutela Grana Padano e Presidente di Origin Italia

Modera Daniele Paci

Il passaggio dalla certificazione del prodotto al territorial brand: attrattività del territorio, visitor experience, ristorazione e ospitalità, comunicazione, promozione internazionale e collaborazioni pubblico-private.

In chiusura, confronto finale: domande incrociate del moderatore ai due Consorzi e breve spazio per il pubblico.

PANEL 3 · SEGUE

Fare sistema: dalla singola denominazione a una rete delle IG delle Marche

Confronto sulle possibili aree di cooperazione: comunicazione, tutela, formazione, sostenibilità, turismo, monitoraggio dei mercati e progettualità comuni.

DOMANDA CONCLUSIVA

«Cosa possono fare insieme i nove Consorzi che oggi ciascuno fa separatamente?»

19.20

Restituzione finale

«Dalla tutela del prodotto alla tutela del territorio»

Sintesi di Daniele Paci e intervento conclusivo del Presidente del Consorzio.

19.30

Saluto agli ospiti e consegna dei prodotti

Consegna ai relatori e agli ospiti di una confezione di Maccheroncini di Campofilone IGP dei sei produttori consorziati.

TERMINE DEI LAVORI

A SEGUIRE

PER TUTTI · QUESTA SERA

La Cena del Filo

Nei ristoranti aderenti, i Maccheroncini tradizionali e rivisitati.

Su prenotazione
www.visitcampofilone.it

SU INVITO

Cena degustazione

Riservata a relatori, ospiti istituzionali e addetti ai lavori.

TEATRO COMUNALE · ORE 10.00 – 13.30

Campofilone: tradizione, storie e creatività

Dalla ricetta della comunità alle nuove interpretazioni dei Maccheroncini di Campofilone IGP

10.00

Apertura dei lavori

Saluto del Sindaco di Campofilone e del Presidente del Consorzio di Tutela dei Maccheroncini di Campofilone IGP.

Intervento di Gianluigi Silvestri, Presidente di Copagri Marche.

Introduzione della mattinata a cura di Daniele Paci, agronomo e divulgatore scientifico.

10.10

IL PIATTO IDENTITARIO

Maccheroncini di Campofilone IGP al ragù

Una ricetta, una comunità, una storia

OSPITE **Luca Cesari** · storico gastronomico e autore

La ricetta tradizionale come espressione della cultura gastronomica locale. Luca Cesari ne ripercorre la storia; Daniele Paci dialoga con i rappresentanti dei pastifici e con alcuni protagonisti della tradizione: le origini delle aziende, la trasmissione delle tecniche produttive, il rapporto con il borgo, l'evoluzione dei Maccheroncini nel tempo.

Fatte a mano

La preparazione dei Maccheroncini di Campofilone, mostrata passo dopo passo dalle mani esperte del borgo: l'impasto, la sfoglia, il taglio. I gesti di una tradizione che si tramanda.

OSPITE **Prof. Dott. Paolo De Cristofaro** · endocrinologo e nutrizionista

Il piatto identitario letto dal punto di vista nutrizionale: quale posto può avere in un'alimentazione equilibrata e qual è il modo giusto di portarlo in tavola.

11.15

CONVERSAZIONE

Le grandi IG a Campofilone

Stefano Fanti	Direttore del Consorzio del Prosciutto di Parma DOP
Cesare Baldrighi	Presidente per oltre 20 anni del Consorzio Tutela Grana Padano DOP e Presidente di Origin Italia

In dialogo con Daniele Paci, agronomo e divulgatore scientifico. Esperienze, scelte e visione di chi ha trasformato una denominazione in un riferimento internazionale.

11.45

PREMIO CULTURALE · I EDIZIONE

Il Filo

Riconoscimento promosso dal Consorzio di Tutela, in collaborazione con l'Amministrazione comunale, destinato a una personalità che abbia contribuito in modo significativo alla valorizzazione della cultura della pasta, della gastronomia italiana e del patrimonio alimentare.

12.30

Conclusioni e consegna dei prodotti

Saluti finali del Sindaco di Campofilone, del Presidente del Consorzio e di Daniele Paci.

A tutti i presenti, una confezione di Maccheroncini di Campofilone IGP.

ORE 13.30 · TERMINE DEI LAVORI

A SEGUIRE

SU INVITO · RELATORI E ADDETTI AI LAVORI

FILO in cucina

Lo show cooking del festival, presso l'home restaurant dello chef Aurelio Damiani a Campofilone.

DURANTE LA MATTINATA

IN CONCOMITANZA

Celebrazione religiosa

PER TUTTI · A PRANZO

Il Pranzo del Filo

Nei ristoranti aderenti, i Maccheroncini tradizionali e rivisitati.

Su prenotazione
www.visitcampofilone.it