Anno XII aprile - giugno 2020 n°83

LA PIZZANELLEMARCHE

www.pizzamarche.com

Nuovo tesseramento APM pag. 3
Pizzaioli italiani brava gente pag. 3-5
Disinfestazione ambienti di lavoro pag.14-15

Convenzione con Horeca Group ci permette (alla presentazione della tessera APM), di aggiungere un supplememto del 10% di sconto, sui servizi che le aziende compo-nenti il gruppo faranno ai soci APM .

Queste aziende sono in grado di certificare

Tesseramento APM anno 2020

L'Associazione Pizzaioli Marchigiani nel 2020 festeggierà il ventesimo dalla fondazione, un traguardo importante dato che in questi 20 anni la nostra attività è frutto di vero volontariato. Mai nessuno ha devoluto sponsorizzazioni, ne mai abbiamo ricevuto donazioni o sovvenzione da Enti pubblici o privati.

Ci piacerebbe organizzare un evento per celebrare questo anniversario con tutti i soci, appassionati, aziende e amici, che nel periodo ci hanno avvicinato. Speriamo di poter tornare operativi e avere il tempo per realizzare questo evento, se il coronavirus ce lo permetterà.

Vorrei altresì lanciare un messaggio a tutti i soci; nel tempo abbiamo aiutato tutti quei pizzaioli che ci hanno contattato, ci piacerebbe continuare a svolgere questo servizio per cui l'APM è nata.

Per questi motivi chiediamo a tutti i pizzaioli di aiutarci a continuare il nostro lavoro. Come? attraverso il versamento della tessera associativa, un piccolo obolo di 50 euro per un anno, ci permetterà di continuare a raggiungere tutti i nostri soci, amici e appassionati di pizza.

Crediamo che la tessera associativa non sia un impegno oneroso per tutti i soci, sicuramente è un grande aiuto per noi per continuare a tenervi informati. Grazie per l'aiuto il Presidente APM Renato Andrenelli

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	*Nuovo tesseramento APM*
5	*Ripensare il servizio di sala*
6-9	*Il mondo pizza dopo il covid19*
10	*Promozione APM*
13-17	*L'arte e la Pizza*
14-15	*Servizio disinfestazione ambienti di lavoro*
18-20	*L'Importanza dell'Aria Pulita*
26	*Strumenti di misura: Aria*
32	*Ph*
34-36	*Pizza di alta ristorazione*

EDITORIALE

Renato Andrenelli

L'anno 2020 doveva essere quello in cui si festeggiava il 20° dalla nascita della nostra Associazione Pizzaioli Marchigiani, purtroppo la pandemia che ha coinvolto tutto il mondo ha passato in secondo piano momenti di festa o di aggregazione associativa.
Il dopo covid-19, non sappiamo come sarà, quindi quasi sicuramente rimanderemo i festeggiamenti.
Oggi dobbiamo essere concentrati sulla ripartenza della nostra Nazione che non sarà certamente indolore. Speriamo che i protocolli del Governo in cui saranno disposte le linee guida della distanza sociale, non crei ulteriori problemi alla categoria.
IN QUESTA FASE DI INCERTEZZA E CHIUSURA TOTALE DELLE NOSTRE ATTIVITA' TUTTI GLI ATTORI DEL TURISMO AVREBBERO DOVUTO UNIRSI INTORNO A TAVOLI DI LAVORO PER DELINEARE LE PROBLEMATICHE DEL SETTORE.
ANCHE I PIZZAIOLI DOVREBBERO UNIRSI E DISCUTERE SULLA RIAPERTURA DELLE PIZZERIE E AFFRONTARE LE INSIEME IL DISTANSIAMENTO SOCIALE DAL PUNTO DI VISTA LAVORATIVO. MI AUGURO CHE QUESTO AVVENGA.

Foto delle Marche

AZIENDE SOCIE APM

Le Aziende che pagano la tessera socio sostenitore hanno diritto ad essere pubblicizzate per l'intero anno sociale.

Gi metal
Molino Orsili
Molino Corradini
Varnelli spa
Salumificio Taccalite
Molino Censori
Italforni
Horeca Group
Sabelli
Quark
Puligras
Adriatica oli
Ecosinergy
Menu
Italcarta
Sole Etrusco
Tecno - x

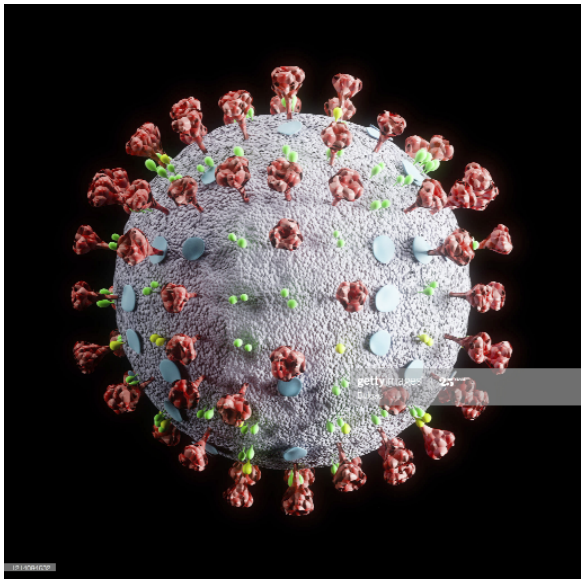
www.pizzamarche.com

www.forni-a-legna.it

www.varnelli.it

Ripensare il servizio di sala in Pizzeria

dopo il covid-19



Il coronavirus ha fermato la ristorazione, ma porterà anche tante trasformazioni nel modo e metodo di stare a tavola in luoghi pubblici. Nulla sarà più come prima della pandemia, (almeno fino a quando non ci sarà il vaccino) anche perché dovremo per lungo tempo abituarci a frequentare gli altri con mascherine e guanti per non essere contagiati.

A tavola però, dovremmo toglierci le protezioni del caso, altrimenti non sarà possibile consumare il cibo. Un momento conviviale e di amicizia che unisce e consente di scambiare le proprie idee, emozioni, sentimenti, ecc, un'occasione che potrebbe essere estremamente rischioso per la contaminazione tra i commensali.

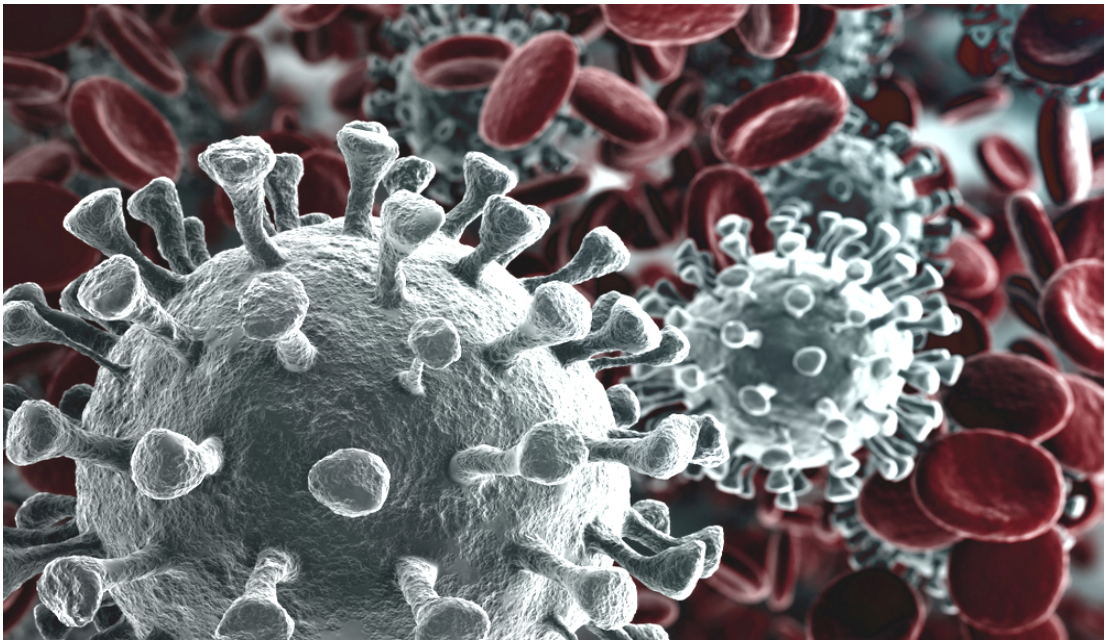
Da internet, mi sono permesso di estrarre delle foto, che danno idee come poter risolvere questi momenti pericolosi. Il sottoscritto ritiene l'utilizzo di vetri da parlatorio, da frapporre tra i commensali sia un sistema estremamente costoso e poco praticabile in quanto riduce di molto la voglia di stare a tavola. Sarà molto complicato tenere i vetri sanificati, ridurrà di molto la versatilità dei tavoli in quanto tra un'occupazione e l'altra occorrerà tempo per la sanificazione che dovrà essere eseguita ad ogni utilizzo del tavolo.

E' mio modesto parere dover rivedere il servizio di sala, disponendo in modo nuovo gli arredi, ma soprattutto ridimensionare i tavoli che dalle dimensioni utilizzate di 80, 100. 120 cm dovranno passare a 160, 180, 200 cm quadrati per fare in modo che tra un commensale e chi sarà di fronte ci sia minimo 1 metro di distanza. Anche la lunghezza dei tavoli andrà rivista perché da una sedia all'altra la distanza andrà ridisegnata.

Sono allestimenti necessari, pratici, veloci, ma anche economicamente sostenibili perché la dove è possibile basta sovrapporre ai tavoli posseduti un nuovo piano di dimensioni maggiorate. Renato Andrenelli

Il mondo pizza

dopo il coronavirus



L'anno 2020 entrerà nella storia come quello, dove un virus ha sconvolto gli equilibri di un mondo unito dal punto di vista socio-economico.
Dobbiamo renderci conto che la società come l'abbiamo vissuta fino alla pandemia che stiamo vivendo non esiste più. Dobbiamo abituarci a ricostruire un modello di società che tenga conto di valori come: solidarietà, rispetto umano, uguaglianza. Tutti virtù che fino a ieri erano lasciate alla sensibilità dei più, ma che da domani saranno importantissime per la sopravvivenza delle piccole attività produttrici italiane.
Dal momento che il Governo italiano ci darà ordine di tornare alla "normalità" moltissimi saranno i problemi per le nostre attività di ristorazione. Le norme igienico sanitarie saranno sotto i riflettori dei preposti al controllo, specialmente riguardo la distanza sociale e le protezioni individuali, che limiteranno le capienze dei locali Pizzerie o ristoranti pizzerie con servizio ai tavoli. Il 100% della capacità produttiva del prima coronavirus non sarà più attuabile. Questo creerà un problema economico che impedirà il recupero dei mancati guadagni dovuti alla chiusura forzata di tutto il paese Italia. Anche in ambito lavorativo, sicuramente si amplieranno le distanze di lavoro di tutte le maestranze impiegate nelle attività ricettive, tale prassi modificherà modi e tempi di lavoro che influenzeranno la capacità produttiva delle aziende.
Anche l'aspetto economico di ogni attività di ristorazione, avrà bisogno di nuove risorse da inserire nelle imprese per superare il fermo imposto per colpa della pandemia. Tutti gli stati stanno pensando di attivare strumenti economici che permettano di trovare fondi a debito, per far fronte a questo momento storico particolare.
Le attività a conduzione famigliare o con pochissime risorse umane come potranno superare questo momento difficile? segue a pag. 9

i servizi che loro possono offrire ai soci APM, evitandoci di essere contravventori delle normative vigenti. Di difenderci da chi invece offre gli stessi servizi senza essere in grado di offrire la documentazione necessaria per certificare l'avvenuto lavoro a regola d'arte.

La PuliGras srl nasce e concentra i suoi obiettivi nel mondo delle pulizie speciali sfruttando tutte le innovazioni tecnologiche e di prodotti per raggiungere l'eccellenza nella qualità dei servizi offerti e la sostenibilità ambientale con chimica verde.

La PuliGras srl opera principalmente nella Regione Marche con interventi rapidi ed efficaci si rende disponibile con orari adeguati alle esigenze del cliente.

SERVIZI DI PULIZIA PER RISTORAZIONE

COME VIENE SVOLTO IL LAVORO

- **Smontaggio dei filtri e pulizia**
- **Lavaggio della girante del motore di aspirazione**
- **Lavaggio condotta**
- **Lavaggio cappa**
- **Video ispezione condotta e cappa**
- **Rilascio del certificato di sanificazione**

Con i 600 euro che il governo ha messo a disposizione per le partite iva, oppure con la cassa integrazione speciale da utilizzare solo per il periodo di fermo imposto, si riuscirà a superare momenti di difficoltà?

Il sottoscritto non crede che queste misure riescano a far superare le problematiche a tutti i pizzaioli di oggi che lavorano a partita iva, occorrerà innanzitutto capire l'importanza di unirsi, di mettere da parte il proprio sapere (che rimarrà sempre una proprietà individuale) e cominciare ad esprimere una forza nazionale per affrontare le difficoltà che il futuro sta già mettendoci di fronte.

Occorre riuscire a capire che il prossimo futuro si supererà se tutto il mondo pizza si unisce e cercherà di mettere insieme tutte le idee, le esperienze e le professionalità di ognuno al servizio di tutto il comparto. Condividere le problematiche che si presenteranno nel lavoro, sarà a livello psicologico, un deterrente importantissimo per superare le emergenze che avremo davanti.

Un esempio: a livello sanitario da più parti dell'Italia si sono attivate delle raccolte fondi per aiutare gli ospedali e le strutture sanitarie ad affrontare l'emergenza perché il governo italiano non era in grado di garantire le risorse necessarie alla situazione drammatica. Questa problematica si presenterà anche nel nostro settore produttivo quando si riapriranno i pubblici esercizi che oggi sono fermi.

Se il mondo della pizza è intelligente e vuole continuare a rappresentare a pieno titolo il ruolo nella società che ha svolto fino a questo momento, dovrà dotarsi di strumenti lavorativi capaci di affrontare il nuovo periodo lavorativo che ci si prospetta. Un periodo in cui la società avrà per effetto del coronavirus un contraccolpo economico che genererà perdita di lavoro, difficoltà economiche e diminuzione dei consumi interni. Ma attiverà anche nuovi mestieri, nuove risorse economiche che nel giro di un medio periodo potrà influire positivamente nel comparto lavorativo.
Vorrei concludere invitando tutti i pizzaioli, le associazioni, federazioni, sindacati, organizzazioni di vario tipo messe in campo da pizzaioli ad aprire un tavolo di lavoro per poter affrontare il cambiamento che la nuova epoca storica ci mette a disposizione. Renato Andrenelli

Promozione APM

L'APM, Associazione Pizzaioli Marchigiani, ha concordato una convenzione commerciale con la Fondazione Vincenzo Di Paolo che riconoscerà ai nostri associati uno sconto del 22% sull'acquisto di Opere d'arte presenti sul portale e-commerce: www.cercoarte.com

---

REGALA O REGALATI UN'OPERA D'ARTE

Per le festività, compleanni o semplici ricorrenze che ogni anno si avvicinano e... sempre meno idee per i regali abbiamo!
E ogni anno, sempre più denaro speso in futilità e pensieri troppo spesso non adeguati, tanto da far rimpiangere i soldi spesi inutilmente.

L'APM vuole rendere questa idea utile e preziosa, da tutti apprezzata, fruibile anche ad amici, simpatizzanti della pizza e ad amanti dell'Arte. Noi te la suggeriamo: cercala su CercoArte!

Entra in CercoArte, sfoglia il catalogo delle Opere e se trovi ciò che ti piace acquistalo inserendo questo codice sconto: APM22. La promozione è valida fino al 31 Dicembre 2020.
Il codice attiverà lo sconto del 22% sul prodotto scelto, esclusivamente per gli associati, simpatizzanti, amici dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani.
La direzione della Fondazione Vincenzo Di Paolo augura a tutti un sincero, sereno 2020.

Sabelli Mozzarella Premium

Ingredienti:

- LATTE, sale, caglio, fermenti lattici.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:

- Energia: **891 kJ/215 Kcal**
- Grassi: **16,4 g**
- di cui saturi: **12,1 g**
- Carboidrati: **1 g**
- di cui zuccheri: **0,2 g**
- Fibre: **0 g**
- Proteine: **15,7 g**
- Sale: **0,43 g**

Descrizione:

L'estrema sintesi tra qualità e tradizione, bontà e innovazione. L'eccellenza della categoria. La nuova nata in casa Sabelli, la Mozzarella Premium, identifica una linea esclusiva adatta ai professionisti della ristorazione che desiderano dar vita ad una pizza unica, ai limiti della perfezione, grazie alla scioglievolezza irrestistibile e al suo gusto difficilmente riproducibile.

La scelta giusta
Le prime pale per pizza forate,
per un facile setacciamento della farina.
Le sole antibatteriche e antimuffa,
per il massimo dell'igiene.
Le uniche rinforzate con rivetti,
per una solidità indistruttibile.
Disponibili in più modelli,
a misura di pizzaiolo.
GI.METAL utilizza materiali idonei al contatto alimentare, verificati dalle analisi condotte nei laboratori di TÜV Italia
Attrezzature professionali per la ristorazione
GI.METAL s.r.l. - Via Popolesco, 58 - 59013 Montemurlo (Prato)
tel. +39.0574.791641 - mform@gimetal.it - www.gimetal.it
GI·METAL
MADE IN ITALY

L’arte e la pizza

Due tipologie di arte che vogliono essere connubio tra arte pittorica, scultorea e arte della Pizza

Il Club Internazionale Pizzaioli è stato istituito dalla Fondazione Di Paolo nel mese di settembre 2019.

La Fondazione Di Paolo, costituita con atto notarle il 14 marzo 1991 nel suo statuto prevede la diffusione della cultura dei paesi del bacino mediterraneo e oltre, in campo nazionale ed internazionale, favorendo la promozione e lo sviluppo di iniziative nel campo artistico, tecnico,culturale e scientifico. Tra l'altro, mira all'organizzazione d’incontri, convegni, mostre, rassegne, concorsi e premi nazionali ed internazionali In particolare la Fondazione Di Paolo attraverso la propria struttura divulga l'arte e la diffusione della stessa a 360 gradi.

Nel 2017 al presidente della Fondazione Di Paolo venne l'idea di donare alla città di Napoli un monumento al Pizzaiolo. Il progetto venne apprezzato e condiviso dalla amministrazione comunale che organizzò una conferenza stampa, (vedi foto) nella quale il Presidente Fondazione dr. Roberto Di Paolo, comunicò l'artista scelto. Lo scultore Benedetto Robazza, artista di valenza internazionale, in quanto le sue opere sono presenti in importanti locations, come nella Casa Bianca, all' ONU, al Parlamento Europeo, in musei e sedi importanti, sarà l’artista che realizzerà il monumento.

Sempre in occasione della conferenza stampa il dr. Di Paolo comunicò che la Fondazione Di Paolo con il benestare del maestro Robazza aveva deciso di fare una edizione limitata del bozzetto della scultura il cui primo esemplare fu donato alla città di Napoli nelle mani del sindaco De Magistris. Un multiplo d’arte destinato a tutti quei pizzaioli che si distinguono per la propria professionalità e capacvità imprenditoriale.
Successivamente alla conferenza stampa il dr. Di Paolo fu invitato al Napoli Pizza Village del 2017 dove la Fondazione Di Paolo entrò nel grande mondo della Pizza.

segue a pag. 17

SERVIZIO DI DISINFEZIONE AMBIENTI DI LAVORO

“Il nemico c'è, ma non si vede. È un virus che si trasmette da persona a persona, che si deposita sugli oggetti e sulle superfici più comuni e che va letteralmente "trattato con i guanti"
La STELSYSTEM S.r.l., azienda operante nel settore dei servizi di disinfezione da oltre 10 anni è un punto di riferimento per combattere questo nemico invisibile. Una squadra di professionisti specializzati che utilizzando protocolli Ministeriali e che è in grado di soddisfare qualunque tipologia di cliente ed esigenza, con serietà e nella massima sicurezza.
Per le operazioni di sanificazione, tutto il personale segue una nuova procedura aziendale che STELSYSTEM ha redatto come da protocollo di sicurezza aziendale Covid-19 seguendo le linee guida emanate dal Ministero della Salute (circolare 0005443- 22/02/2020-DGPRE-DGPRE-P). Il personale pertanto, adotta le precauzioni necessarie indossando Dispositivi di Protezione Individuale: maschere pieno facciale FFP2 o FFP3, guanti e camice monouso impermeabile ed esegue tutte le misure, indicate in tale protocollo, per la rimozione in sicurezza dei DPI ed il loro smaltimento dopo l’uso.
Le indicazioni per la gestione in sicurezza delle attività lavorative prevedono la sanificazione periodica degli ambienti di lavoro, come da protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14/03/2020 e successive modifiche.

CREDITO D’IMPOSTA

Allo scopo di incentivare la sanificazione degli ambienti di lavoro e degli strumenti di lavoro, per acquistare
dispositivi di protezione individuale dei lavoratori e per acquistare altri dispositivi di sicurezza dei lavoratori,
quale misura di contenimento del contagio del virus COVID-19, ai soggetti esercenti attività d’impresa, arte o
professione è riconosciuto, per il periodo d'imposta 2020, un credito d'imposta nella misura del 50 per cento
delle spese di sanificazione degli ambienti e degli strumenti di lavoro fino ad un **massimo di 20.000 euro.**

Il credito d'imposta è riconosciuto fino all'esaurimento dell'importo massimo di 50 milioni di euro per l'anno 2020.

MODALITA’ OPERATIVE PER LA DIINFEZIONE DA CORONAVIRUS COVID-19

La programmazione degli interventi potrà avvenire solamente fornendo tutte le informazioni necessarie per lo svolgimento del servizio.

MODALITA’ D’INTERVENTO

Nebulizzazione del virucida;
1 ora di chiusura totale del locale, affinché il formulato agisca; 15 minuti di areazione prima che l’attività possa riprendere.

Durante le operazioni si richiede la tassativa assenza di personale all’interno dei locali.
RILASCIO CERTIFICAZIONE DI AVVENUTA DISINFEZIONE VIRUCIDA

www.stelsystem.com - info@stelsystem.com - tel.+39 3460657247
Sede Operativa: c.da Cavallino, 39 – 62010 Montecosaro (MC)

StelSystem

Oggetto: Offerta economica per il servizio di disinfezione degli ambienti di lavoro

In riferimento all'oggetto la scrivente **Stelsystem S.r.l.** c.da Cavallino 39 Montecosaro (MC) propone i propri servizi di disinfezione a tutte le attività lavorative nei locali adibiti all'ambiente di lavoro, secondo le indicazioni date dal "**Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" del 14/03/2020.**

Per quanto sopra si propone attività di trattamento degli ambienti di lavoro attraverso la nebulizzazione di prodotto virucida in locale chiuso:

CREDITO D'IMPOSTA

Allo scopo di incentivare la sanificazione degli ambienti di lavoro, quale misura di contenimento del contagio del virus COVID-19, ai soggetti esercenti attività d'impresa, arte o professione è riconosciuto, per il periodo d'imposta 2020, un credito d'imposta nella misura del 50 per cento delle spese di sanificazione degli ambienti e degli strumenti di lavoro **fino ad un massimo di 20.000 euro.**
Il credito d'imposta è riconosciuto fino all'esaurimento dell'importo massimo di **50 milioni di euro** per l'anno 2020.

METRI QUADRI	Passaggio una tantum	Passaggio settimanale
Fino a 80 mq	€ 180,00 + iva	€ 120,00 + iva
Da 81 fino a 120 mq	€ 220,00 + iva	€ 170,00 + iva
Da 121 fino a 240 mq	€ 280,00 + iva	€ 210,00 + iva
Superiori a 240 mq	€/mq 1,20 + iva	€/mq 1,00 + iva
Superiori a 1000 mq	€/mq 0,80 + iva	€/mq 0,70 + iva

Per una disinfezione ottimale è consigliato 1 passaggio a cadenza settimanale (l'abbonamento può essere interrotto in qualsiasi momento).
Possibilità di interventi programmati in notturna, compresi Sabato e Domenica.
Modalità di pagamento: anticipato all'accettazione dell'offerta.
Codice IBAN IT 96S0876569120000000000036, Beneficiario STELSYSTEM S.R.L. (nella causale specificare ragione sociale e P.IVA).

Validità dell'offerta: 10 gg dalla data della presente

In caso di accettazione dell'offerta compilare il riquadro sottostante e inviare email a info@stelsystem.com unitamente a copia di avvenuto bonifico dove si evince il CRO o TRN

IL SERVIZIO VERRA' PROGRAMMATO SOLO DOPO AVER RICEVUTO LA RICEVUTA DEL BONIFICO

PER CONATTI: Comm.le **Marco 347 5820584** Resp. del servizio **Ernesto 346 0657247**

☐ Passaggio a cadenza settimanale ☐ Passaggio una tantum

Ragione Sociale .....

P.IVA ..... Cod. Fiscale ..... Codice SDI .....

Indirizzo presso cui svolgere il servizio .....

Giorno e orari di disponibilità .....
(indicare gli orari di chiusura dell'attività)

Metri quadri da sanificare .....

Nome del responsabile ..... Numero di telefono .....

Data, _____, Luogo _____

Per accettazione
FIRMA

In allegato
Fac-Simile Dichiarazione di avvenuta disinfezione
Scheda tecnica del prodotti

Presentata la nuova divisa APM

Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.

Costo per i soci:

Divisa Manica lunga con tutti i ricami, il grembiule lungo meno il nome Euro 48
Divisa manica corta con tutti i ricami, il grembiule lungo meno il nome Euro 42

RIVOLGERSI A:
Ditta TOBACO di
IVANO MONTENOVO
via Grandi, 12 - 60027 Osimo (AN)
tel 071 7106126 fax 071 7202252
cell. 337 637481 tobaco@tobacostyle.it

QUANDO L'IMMAGINE CONTA

LA DITTA TOBACO GARANTISCE A TUTTI I SOCI APM UNO SCONTO DEL 20% SU TUTTO IL CATALOGO GIBLOR'S RIGUARDANTE IL VESTIARIO PROFESSIONALE

Conseguenza di questo evento di valenza nazionale, la Fondazione Di Paolo con le proprie strutture collaborò nella corsa finale della candidatura per il riconoscimento Unesco. La scultura simbolo del Pizzaiolo del maestro Robazza fu portato in Corea, nell'isola di Jeju il 7 dicembre 2017 ove il Comitato che governa la Convenzione Unesco per il patrimonio culturale deliberò l'iscrizione dell'arte del pizzaiolo napoletano nella prestigiosa lista mondiale e di fatto La scultura multipla del maestro Robazza divenne il simbolo della Pizza Unesco.

Da quell'importante data la Fondazione Di Paolo ha iniziato collaborazioni dirette con il mondo della pizza e con il MAVV Museo del vino e della vite, che si trova presso la Facoltà di Agraria Federico II - Reggia di Portici, per rapporti con il Governo cinese.

In seguito la Fondazione Di Paolo ha realizzato "Pizza Arte", un progetto che ha coinvolto molti artisti ad interpretare con la loro creatività la "Pizza Unesco". Una collezione d'arte che in un prossimo futuro sarà veicolata anche presso i Ristoranti Ambasciatore d'Arte, altro format di proprietà della Fondazione Di Paolo creato in passato, per la divulgazione e diffusione dell'arte

La Fondazione Di Paolo ha affidato incarico al cantante Giuseppe Gambi e a Carlo May Famularo, autore della sigla tv di "Un posto al sole" di realizzare The Pizza Song, la canzone sulla pizza che è stata presentata ufficialmente a Londra nel 2019 e in seguito a Montecarlo e poi a New York per il Festival della Pizza.

Nel terzo quadrimestre del 2019 il Dr Prof. Roberto Di Paolo ormai convinto che il mondo pizza potrebbe essere veicolo culturale per avvicinare l'arte ad ogni cittadino italiano, ha dato vita al Club Internazionale Pizzaioli, costituito per rappresentare l'unione di due tipologie di arte, quella culinaria e quella della tradizionale sia essa pittorica o scultorea. In appena sette mesi il C. I. P. vanta già 147 associati e ogni giorno riceve nuove adesioni da parte dei pizzaioli. Segno evidente che questo strumento sia di gradito dai pizzaioli.

Il Club Internazionale aveva gia' fissato il primo Meeting degli associati in Ancona per il 27 aprile 2020, data che per il Corona virus è stata rinviata a data da destinare. Renato Andrenelli

P. S

Coloro che intendono avere maggiori informazione o iscriversi al Club Internazionale Pizzaioli possono richiedere il modulo di iscrizione a
info@fondazionedipaolo. It
www.fondazionedipaolo.it
www.cercoarte.com
www.robazza.it
www.ristoranteambasciatoredarte.com
www.goeyens.eu

L'importanza dell'aria pulita

In questo periodo molto problematico, mi sembra doveroso affrontare il problema "Aria".

Uno studio italiano presentato il 3 ottobre 2007 a Venezia nell'ambito del congresso annuale dell'Associazione italiana di epidemiologia (AIE) conferma le ipotesi dell'Organizzazione mondiale della sanità, che l'anno prima aveva stimato in circa 3500 i morti da inquinamento atmosferico in otto grandi città italiane. In pratica muoiono più persone per inquinamento che per incidenti stradali. Se a questo aggiungiamo che l'inquinamento indoor (interno alle abitazioni) è dato dalla somma degli inquinanti provenienti dall'aria esterna più gli inquinanti che si sprigionano direttamente all'interno delle nostre case, (gli esperti, sostengono che in alcuni casi l'inquinamento indoor e superiore a quello esterno, se non si seguono delle regole di vita salutistiche), corre l'obbligo di essere attenti a quest'aspetto della vita moderna.

E i laboratori di pizzeria?

È' evidente che questo tipo di problema ha influenzato, influenza e sempre più occorrerà tenerlo presente anche nella produzione di pizza.
Spesso ci dimentichiamo, vuoi per l'impegno lavorativo sempre più pressante, di considerare i locali di lavoro come possibili agenti inquinanti non solo dal punto di vista igienico-sanitario, ma come contenitori dove si producono alimenti che (nel nostro caso) hanno bisogno di tempi di lievitazione, alcune volte, anche molto lunghi.

Alla recente fiera di Rimini, Sigep, mi è capitato di dover ascoltare una pizzaiola di Termoli la quale voleva migliorare la sua produzione di pizza a metro. Tra le varie indicazioni mi ha rivelato quella di far riposare la pasta in frigo per 60 ore (in una tinozza, non si sa se protetta dall'aria oppure no) per poi porzionarla, farla lievitare per altre 5 o 6 ore e poi produrre la pizza al metro. Senza entrare nel merito della produzione, o di chi gli ha insegnato questo metodo arcaico, a me sorge spontaneo l'aspetto della contaminazione dell'alimento, specialmente nella fase di stoccaggio nel frigo, dove una cattiva manutenzione dell'apparecchio (frigo) determina una produzione di muffe al suo interno specie nei punti nascosti che influenza negativamente la lievitazione della pasta. segue a pag. 18

BULL - ITALFORNI

Il Forno Bull e' assemblato in acciaio altamente resistente e rivestito da vetro colorato, temperato, resistente agli urti e alle alte temperature.
Di grande effetto estetico, Bull e' stato disegnato per esaltare le sue linee forti e rigorose.
In alto aggiunge carattere e vigore a tutto l'insieme. Composto da 1, 2, 3 camere da 120 x 110 cm, BULL ha caratteristiche tecniche non comuni per attivarsi in tutte le necessità che il suo impiego richiede.La nuova cappa aspirante motorizzata con il suo disegno e la prominente forma vuole ricordare la postura frontale del toro arcuato in avanti.
La nuova scheda di controllo è composta da una serie di controllori digitali studiati per la gestione di forno e cella di lievitazione, con icone di funzione e tasti a sfioramento. L'interfaccia utente si presenta come un'unica superficie in vetro temperato composta da un display personalizzato il cui design e la cui facilità di utilizzo ricoprono un ruolo importante.Possibilità di inserire vaporiera su ogni camera. Sulla cappa aspirante motorizzata è possibile abbinare un kit abbattimento vapori completo di filtro ai carboni attivi per fumi ed odori che permette di non utilizzare la canna fumaria.
Utilizzo di nuove resistenze singole inserite all'interno della pietra refrattaria del cielo e della platea, potenziate sulla parte anteriore del forno(sportello).
Risparmio del consumo del 30% grazie al doppio isolamento creato dal rivestimento del vetro e da nuove fibre isolanti ecologiche sia sulla camera che nello sportello provvisto di doppio vetro. Da www.italforni.it

E ancora, il laboratorio?

Se è vero, come dicono gli esperti, che l'inquinamento indoor è superiore di quello outdoor, con quale garanzia noi eseguiamo lievitazioni a temperatura ambiente senza correre rischi di contaminazione batterica, dal momento che i nostri locali (nell'arco delle 24 ore) hanno escursioni termiche e di umidità relativa anche notevoli?.

1	Libri
2	Mobili in compensato (esalazioni di colle e vernici)
3	Giocattoli di pezza, peluches
4	Deodoranti ambientali
5	Profumi e cosmetici
6	Prodotti per l'igiene personale
7	Umidificatore
8	Antitarme (naftalina, ...)
9	Materasso e biancheria da letto (acari)
10	Moquettes e tendaggi (acari)
11	Camino (gas di combustione)
12	Imbottiture e tappezzerie
13	Fumo di sigaretta
14	Parquet e mobili di compensato
15	Detergenti chimici per la pulizia
16	Cucina a gas
17	Odori di alimenti (cucinati o in dispensa)
18	Libri, documenti cartacei
19	Stampante e computer
20	Stufa a legna o carbone
21	Umidità, muffe
22	Prodotti di manutenzione (acidi, pesticidi,...)
23	Lavatrice e asciugatrice senza sfiato
24	Detersivi e smacchiatori chimici
25	Isolazioni delle tubature in amianto
26	Radon
27	Vernici, solventi, sostanze chimiche diverse
28	Benzina
29	Gas di scarico dell'automobile

Nelle pizzerie al taglio la dove si produce pizza in teglia e si lasciano raffreddare le paste precotte all'aria, la contaminazione come è controllata? E ancora, dove si usa il forno a legna e le polveri sottili sono una costante, quale precauzione in merito possiamo prendere?.

A queste domande nell'era tecnologica è facile rispondere, un'attrezzatura adeguata ai fabbisogni delle lavorazioni, esempio: l'abbattitore di temperatura e il ferma lievitazione sono attrezzi che possono correttamente sopperire a queste inefficienze, perché impediscono lunghe ore di possibile contaminazione all'azione dell'aria, fornendo un prodotto di qualità sicuramente superiore a lavorazioni antiche, tradizionali si, ma non certo in linea con i tempi moderni.
Non solo, oggi esistono macchine capaci di igienizzare e sanificare l'aria, di un laboratorio, attraverso un processo di ossidazione che permette di abbattere germi, batteri, spore, pollini e muffe, vapori e fumi chimici.

Un'aria pulita, un laboratorio salubre, produce per effetto un prodotto di alta qualità, minor stress nel lavoro, minor pericolo di contaminazione dei cibi a tutto vantaggio del consumatore finale. Se però, chi deve insegnare l'arte della pizza ancora si promuove con metodologie di produzione cinquantenari o ancor peggio se dimostratori aziendali così si propongono, l'innovazione nel nostro settore tarderà ancora per lungo tempo. Renato Andrenelli

Da oggi nel tuo abbonamento ZEROZEROTONER è incluso un albero per ogni Ecobox ritirato

Tutti sappiamo che stampare significa sacrificare alberi.

Così ZEROZEROTONER, in collaborazione con la società americana PRINT RELEAF e con i propri rivenditori autorizzati, da oggi finanzia per voi un albero per ogni Ecobox ritirato (i costi sono già inclusi nell'abbonamento).

Tramite la vostra consolle ZEROZEROTONER avete la possibilità di scegliere uno dei tanti progetti planetari disponibili e riceverete i relativi certificati di avvenuta riforestazione.

Inoltre, come tutte le organizzazioni "green", potrete utilizzare per la comunicazioni il marchio "PRINT RELEAF CERTIFIED COMPANY".

printreleaf CERTIFIED

Vuoi sapere come funziona ?

scarica il manuale

www.zerozerotoner.net

User: n. contratto attivo
Pwd: Partita IVA

accedi e verifica la tua situazione

Grazie per la tua attenzione, noi restiamo a disposizione.
Ufficio Clienti ZEROZEROTONER

BERG

ZEROZEROTONER

Tecno-x
Consulenza professionale
&
ASSOCIAZIONE PIZZAIOLI MARCHIGIANI
APM

APM e Tecno-x
la buona ricetta
per preparare la tua attività

RICHIEDI SUBITO UN SOPRALLUOGO GRATUITO E VERIFICA LA CONFORMITA' DELLA TUA ATTIVITA'

Tecno-x sas
sede legale: Via G. Giusti 2 63093 Roccafluvione (AP) - P.I. 02215250446
mob. 3209109882 - fax. 0736814551 - e.mail: tecnoxsas@gmail.com - pec: tecno_x@pec.it

Pavesi Luciano

Forni a Legna per pizza e pane
Wood fired ovens for pizza and bread

www.pavesiluciano.it
info@pavesiluciano.it

*Cercate un'impresa specializzata nella **manutenzione periodica** e **straordinaria** di **cucine ed elettrodomestici per la ristorazione**?*
*Affidatevi all'esperienza e competenza della **ECOSINERGY Srl**; tecnici specializzati eseguono **riparazioni** e **manutenzione** su vari modelli di grandi elettrodomestici.*

La ECOSINERGY Srl opera a livello locale, regionale e nazionale, garantendo in tempi brevi, un servizio finalizzato al ripristino del funzionamento degli elettrodomestici danneggiati.

LA NOSTRA CLIENTELA:

La ditta vanta di una clientela numerosa e variegata, prestando i propri servizi per:

- ***Mense***
- ***Ristoranti***
- ***Hotel***
- ***Supermercati***

ASSISTENZA A DOMICILIO:

*La ECOSINERGY Srl è in grado di fornire **assistenza a domicilio** avvalendosi di un'officina mobile e tecnici specializzati.*
Nel caso in cui risultasse complicato riparare l'attrezzatura in loco, la ditta si occuperà del trasporto e della riparazione del macchinario presso la propria sede.

I NOSTRI SERVIZI:

- ***FORNI ELETTRICI E A GAS:***
  - Pulizia e lavaggio
  - Controllo
  - Riparazione

- ***FRIGGITRICI:***
  - Pulizia e lavaggio
  - Controllo
  - Riparazione

- ***CAPPE ASPIRATRICI:***
  - Pulizia filtri e ventola

ECOSINERGY S.r.l.
Via Val Tiberina, 124 - 63074 San Benedetto del Tronto (AP) - P.IVA 01210370449 Phone: +39 0735 753262 Fax +39 0735 652902 Email: info@ecosinergysrl.com Web: www.ecosinergysrl.com.
Capitale sociale: 205.000,00 Euro.

Azienda certificata ISO 9001 - UNI CEI 11352:2014
Azienda con sistema di gestione della Qualità con certificato nr. 17669/08

- ***PIANI COTTURA ELETTRICI E A GAS:***
  - Pulizia e lavaggio
  - Controllo
  - Riparazione

- ***CUOCIPASTA:***
  - Pulizia e lavaggio
  - Controllo
  - Riparazione

- ***BRASIERA:***
  - Pulizia e lavaggio
  - Controllo
  - Riparazione

- ***LAVASTOVIGLIE, LAVATAZZINE:***
  - Pulizia e lavaggio
  - Controllo
  - Riparazione

- ***ARMADI FRIGO, PRODUTTORI DI GHIACCIO E ABBATTITORI DI TEMPERATURA:***
  - Pulizia e lavaggio
  - Controllo
  - Riparazione

- ***GIRARROSTO:***
  - Pulizia e lavaggio
  - Controllo
  - Riparazione

Per informazioni, contattateci al numero +39 345-5430287 o tramite e-mail a riondino@ecosinergysrl.com

ECOSINERGY S.r.l.
Via Val Tiberina, 124 - 63074 San Benedetto del Tronto (AP) - P.IVA 01210370449 Phone: +39 0735 753262 Fax +39 0735 652902 Email: info@ecosinergysrl.com Web: www.ecosinergysrl.com
Capitale sociale: 205.000,00 Euro.

Azienda certificata ISO 9001 - UNI CEI 11352:2014

Azienda con sistema di gestione della Qualità con certificato nr. 17669/08

STRUMENTI DI MISURA

qualità dell’aria

Contatore di particelle RS Pro RS-96

Introduzione del contatore di particelle RS Pro RS-9680 4 in 1 che misura le particelle trasportate dall'aria con tecnologia all'avanguardia. Questo dispositivo esclusivo combina un contatore di particelle, un rilevatore di gas formaldeide (HCHO), nonché la ability di misurare la temperatura dell'aria e l'umidità relativa, rendendo questo strumento tutto in uno per la misurazione e il monitoraggio della qualità dell'aria interna (IAQ). Questa unità di misura della qualità dell'aria per interni di RS Pro offre misurazioni in tempo reale con la ability di registrare in immagini o video per ulteriori indagini in una fase successiva, se necessario. Si tratta di un ottimo dispositivo all-in-one che può essere utilizzato in un'ampia gamma di applicazioni per letture rapide, semplici e accurate per garantire il monitoraggio e la manutenzione degli standard di qualità dell'aria.

2020 Handheld Air Quality Monitor

Monitoraggio della qualità dell'aria Misuratore di rilevatore di inquinamento indoor multifunzionale Seesii per formaldeide, PM2.5, PM1.0, PM10, HCHO, TVOC, test AQI di temperatura e umidità, tester dell'aria in tempo reale con schermo LCD

PM Deterctor

PM2.5 Modulo rivelatore Sensore di qualità dell'aria Sensore di polvere Rilevatore di tester con 2.8 Pollici LCD Display per il monitoraggio di auto da ufficio a casa Strumenti

Forno a legna rotante

Telecomandato

L'unico interamente costruito a mano in mattoni refrattari

THE ONLY ONE COMPLETELYHAND MADE IN FULL FIREBRICKS

L'UNICO FORNO ROTANTE TOTALMENTE ARTIGIANALE.
Piano e cupola sono realizzati interamente in mattoni refrattari.

OPERATIVITÀ CONTINUA E TEMPERATURA OTTIMALE.
Grazie all'azione combinata del bruciatore a gas per il forno e della resistenza elettrica indipendente nel piano rotante.

TECNOLOGICO E DA OGGI ANCHE INTELLIGENTE.
Gestione digitale dei programmi di cottura. Ceky Smart Chef sincronizza temperatura, senso e velocità di rotazione.

THE ONLY ROTATING OVEN TOTALLY MADE WITH FIREBRICKS.
Brick by brick handmade cooking floor and dome.

NO MORE INTERRUPTIONS AT WORK.
Thanks to refractory bricks and Ceky expertise the rotating surface is always at ideal temperature. Cooking cycles will be uninterrupted and temperature will always be under control, with a mix of gas and electric power supply.

TECHNOLOGICAL AND SMART.
Digital management of the cooking programs. Ceky Smart Chef synchronizes temperature, timing, direction and speed, all with an easy-to-use and intuitive touch interface.

Il forno, ruotando, consente all'operatore di caricare frontalmente le pizze semplificando e velocizzando notevolmente il lavoro. La rotazione inoltre migliora l'esposizione al calore accelerando la cottura e rendendola più uniforme su tutta la superficie. Oltre al bruciatore a gas, che assicura una temperatura precisa e puntuale, una resistenza elettrica indipendente al di sotto del piano rotante (gestibile in modalità spento, automatica, o manuale), garantisce un'operatività continua e consente di cuocere pizze ininterrottamente senza bisogno delle fastidiose pause per far riprendere calore al piano. I pannelli di controllo digitale Ceky Smart Chef attraverso un semplice e intuitivo touch screen sincronizza e gestisce sia il senso che la velocità di rotazione del piano, la temperatura del forno e permette di impostare programmi di cottura predefiniti per i diversi cibi. Un pratico telecomando consente inoltre di controllare a distanza le funzionalità del forno. Il software è facilmente aggiornabile in pochi minuti tramite chiavetta USB.

The rotating oven allows the operator to load pizzas from the front, simplifying and speeding up work significantly. Rotation also improves exposure to heat, accelerating baking and making it uniform over the entire surface.In addition to the gas burner, which ensures precise temperature, a separated electric resistance, located under the rotating surface, ensures the possibility to bake pizzas continuously with no need for breaks between baking cycles. Ceky Smart Chef digital control panel, through a simple and intuitive touch screen, synchronizes and manages surface rotation's direction and speed, as well as oven's temperature. Furthermore it allows setting predefined cooking programs according to different baking needs. Its compact and discrete look gives the customer the opportunity to detach it from the oven's body and place it where is more comfortable to access it. Oven's main functions can also be remotely controlled using the included remote control. The operator's work will be faster and more efficient: he won't have any need to interact directly with the control panel, having all the commands he needs right at his fingertips. Oven's software is completely upgradable to new published versions, using the USB socket placed beneath the control panel and a USB stick (included).

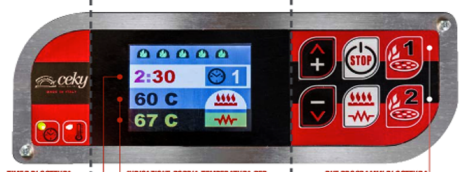
35

TUTTO SOTTO CONTROLLO

il pannello Smart Chef

Con due diversi metodi di input
With two different input technology

L'unico con comando remoto per la gestione delle funzioni principali
The only one with remote controlled baking programs



- **PANNELLO TOUCH-SCREEN PER REGOLAZIONI FINI E SETUP** — *TOUCH SCREEN PANEL FOR FINE TUNING AND SETUP*
- **PANNELLO CAPACITIVO PER LA GESTIONE DEI PROGRAMMI** — *CAPACITIVE PANEL FOR EASY AND QUICK PROGRAM MANAGING*
- **TIMER DI COTTURA CON AVVISO SONORO** — *COOKING ALARM CLOCK*
- **INDICAZIONE DOPPIA TEMPERATURA PER CUPOLA E PIANO DI COTTURA** — *DOUBLE TEMPERATURE CHECK FOR DOME AND COOKING DECK*
- **DUE PROGRAMMI DI COTTURA AD ACCESSO RAPIDO** — *TWO FAST - ACCESS PROGRAMS*

36

- **AVVIO DEI DIVERSI PROGRAMMI DI COTTURA** — *TWO FAST - ACCESS PROGRAMS*
- **FUNZIONE START/STOP** — *START/STOP BUTTON*
- **CON SISTEMA DI FISSAGGIO PER IL MANICO DELLA TUA PALA, VELOCIZZA E SEMPLIFICA OGNI INFORNATA** — *WITH A FAST COUPLING SYSTEM FOR YOUR PIZZA PEEL*

TELECOMANDO ESCLUSIVO PER GESTIRE LE FUNZIONALITÀ ANCHE IN REMOTO.
A handy remote control enables the oven functions to be controlled remotely.

INTERFACCIA DI COMANDO TOUCH SCREEN E CAPACITIVO. PRECISO E RESISTENTE.
Digital control panel with touch screen and capacitive function. Precise and robust.

CHIAVETTA USB. SOFTWARE DEL FORNO SEMPRE AGGIORNATO GRATUITAMENTE.
The software can easily be updated in a few minutes and with no additional costs using a USB pen drive.

LA COMBINAZIONE DI GAS E RESISTENZA ELETTRICA GARANTISCE ASSOLUTA UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA.
The gas burner heat up the dome. The indipendent electrical resistance maintain the rotating cooking floor with the right temperature.

37

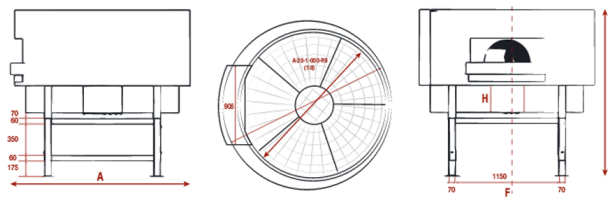
INGOMBRI

MODELS AND DIMENSIONS

38

	MOD. 120	MOD. 150
N. PIZZE*	5	11
A	165 cm - 65"	195 cm - 77"
B	120 cm - 47"	150 cm - 59"
H	185 cm - 73"	185 cm - 73"

**pizze diametro 30 cm - pizzas with diameter of 12"*



39

BRUCIATORE A GAS

GAS BURNER

CARATTERISTICHE

MAIN FEATURES

MAI PIÙ COSTI E PROBLEMI DI STOCCAGGIO DELLA LEGNA.
Umidità, insetti, polvere e residui, logistica e magazzino.

STOP ALLA FULIGGINE.
Il bruciatore non sporca e annerisce il tuo ambiente di lavoro.

GESTIONE SEMPLICE E VELOCE.
La temperatura desiderata viene raggiunta in tempi notevolmente più brevi e la gestione del forno è più facile anche per gli operatori meno esperti.

CONSUMI E COSTI RIDOTTI.
La regolazione della fiamma consente una programmazione puntuale della temperatura limitando i consumi ai soli momenti di effettivo utilizzo e riducendo notevolmente i costi di gestione.

INGOMBRI RIDOTTI E PIÙ SPAZIO PER LE TUE PIZZE.
Rimuovendo l'ingombro della legna il vostro forno contiene fino 3-4 pizze in più.

NON NECESSITA DI AUTORIZZAZIONI E PERMESSI SPECIALI DA PARTE DEI VIGILI DEL FUOCO.

MINIMA MANUTENZIONE ANNUALE DELLA CANNA FUMARIA, EFFETTUABILE DA QUALUNQUE IDRAULICO.

BREATHE NEW LIFE INTO YOUR OLD OVEN.
Ceky burner can be installed in any existing wood fired oven, allowing you to renew it and make it more effective and efficient. Your new Ceky burner can be easily installed by any plumber in a very short time, allowing you to immediately save money and working energy.

NO MORE WOOD MANAGING AND STORING COSTS.
Damp, insects, dust and dirt, wood related logistics and warehousing will only be long gone memories. Stop to soot. The burner neither dirties nor blackens your work environment. Your oven and chimney will always look and feel just like new, without any need for maintenance or cleaning.

QUICK AND EASY MANAGEMENT.
Desired temperature can be achieved in a significantly shorter time and managing the oven becomes an easy task, even for unTrained operators.

LOWER FUEL CONSUMPTION AND COSTS.
Automatic and manual flame adjustment grants accurate temperature programming, reducing consumption and operating costs.

MORE SPACE FOR YOUR PIZZAS.
Removing wood, your oven can contain up to 3 or 4 supplementary pizzas. Increase your production without changing your oven.

41

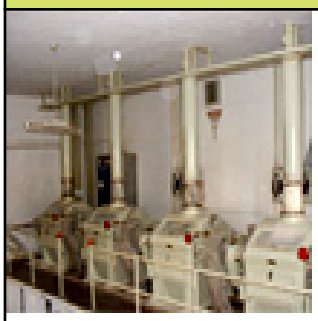
Corradini
dal 1930

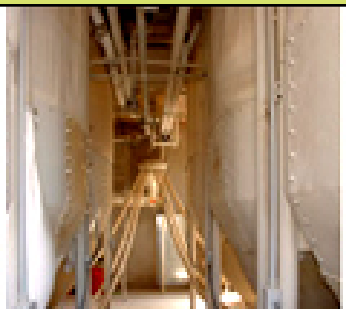
Corradini Corrado & C. sas

MULINO e OLEIFICIO

62010 MOGLIANO (MC) - via Macina, 57/58

Tel. e fax 0733 556548 - e-mail: info@corradinisas.it





IL molino Corradini

Il frantoio Corradini

PERCHE' DIVENTARE SOCIO APM

La nostra associazione nasce nel 2000 per volere dell'attuale Presidente Andrenelli Renato. Il suo scopo è sempre stato quello di occuparsi dei problemi legati al settore della pizza, a cominciare dalla formazione professionale che oggi è il vero cavallo di battaglia. Sul nostro sito www.pizzamarche.com può testimoniare la quantità di corsi annuali che si realizzano in nome e per conto dell'APM. Un'attività questa svolta per amore della professione, senza lucro, solo a totale copertura delle spese sostenute.

La nostra Regione Marche ha circa 1.600.000 abitanti, meno della metà di una città come Mllano, eppure l'APM vi svolge un'intenza attività formativa annua. Segno evidente che la qualità del servizio offerto è tra i migliori in ITALIA.

Siamo l'organizzazione che più di ogni altra offre ai propri soci suggerimenti, informazio ni, assistenza, pronta postalizzazione di richieste o offerte di lavoro.

Quello che non facciamo è organizzare campionati sulla pizza, perchè li riteniamo ormai infrazionati e non rispettosi del titolo consegnato ai vincitori. Molto spesso ci troviamo a dover correggere errori che i pseudo campioni del mondo (o chi per loro) commettono quando si trovano a dover aiutare nuovi pizzaioli ad intrapprendere una nuova attività di pizzeria.
Svolgiamo attività di consulenza nelle pizzerie, solo se chi ne richiede la presenza di un nostro tecnico, è disponibile a mettere in atto un vero progetto di lavoro capace di portare beneficio all'attività in termini economici.
Siamo amici e rispettosi delle aziende con cui collaboriamo senza che nessuna di queste abbia mai sovvenzionato economicamente la nostra associazione. A tutte quelle aziende che vogliono con noi collaborare chiediamo unicamente la tessera associativa che fornisce loro la possibilità di far conoscere i propri prodotti ai nostri associati.

SIAMO FIERI DI NON AVER MAI AVUTO SOVVENZIONI E QUANTOMENO FINANZIAMENTI PUBBLICI PER SVOLGERE LE NOSTRE ATTIVITA'.

Perchè far parte dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani?

- perchè l'unione fa la forza
- per risolvere problematiche che da soli è impossibile risolvere
- per avere più potere contrattuale
- per far nascere una vera scuola specialistica per pizzaioli
- per dare reali possibilità lavorative ai giovani
- per difendere le eccellenze italiane
- per difendere i prodotti del territorio
- per selezionare e aiutare le aziende meritevoli
- per promuovere le eccellenze del territorio
- per difendere le attività di pizzeria da eccessiva tassazione
- per difendere la cultura e la filosofia italiana della pizza da chi la copia

Questi secondo noi sono i veri motivi per fare associazione

Grasselli per il nostro settore

SALUMIFICIO

Taccalite

dal 1946

Il Nuovo Salumificio Taccalite srl – Ancona
www.salumificiotaccalite.it.

Nel 1946 i fratelli Taccalite iniziano nelle Marche la macellazione del suino e la produzione dei salumi che sono sinonimo di tradizione, qualità e genuinità tipiche della cultura marchigiana.

Successivamente, da un ramo d'azienda di uno dei fratelli Taccalite, i figli Roberto e Marco Taccalite fondano il "Nuovo Salumificio Taccalite srl". I due fratelli creano nuove sinergie e strategie che mischiano tradizione ed apertura alle nuove tendenze del life-style italiano.

Da sempre, le carni selezionate dal Nuovo Salumificio Taccalite srl secondo principi sani ed in base alle direttive alimentari vigenti, vengono lavorate con passione e secondo le antiche regole della stagionatura, garantendo salumi e ciauscoli che conservano i profumi ed i sapori di una terra incantevole.

Oltre al salame Fabriano, alla coppa di testa ed al ciauscolo, i prodotti principali del Nuovo Salumificio Taccalite sono i ciccioli e i grasselli.

Quest'ultimi derivano dalla lavorazione di parti di suino selezionato, macinato, cotto, tostato ed infine salato e possono essere utilizzati per farcire pizza, cresce, pane, piadine, ecc. rendendoli croccanti, saporiti e gustosi. Si possono servire anche da soli come snacks appetitosi da gustare con un buon bicchiere di vino o di birra.

I ciccioli ed i grasselli che, rappresentano il core business del Nuovo Salumificio Taccalite srl, sono un prodotto caratterizzato da elevate caratteristiche di qualità alimentare e freschezza, che abbinano gustosità e fragranza alla tradizione marchigiana.

La possibilità di distribuzione in numerosi settori e per numerosi campi di impiego: dalla catena del freddo, alla panificazione, dalla ristorazione ed alle catene di bar ed enoteche, ai panini, grissini, piadine, pizza e snacks da aperitivo, ne fanno anche un prodotto estremamente commerciabile e di forte appeal per il consumatore finale.

Certificazioni ed attestati forniti dal Nuovo Salumificio Taccalite garantiscono che tutto il processo produttivo dei ciccioli e dei grasselli sia svolto nel pieno rispetto dell'ambiente e delle normative vigenti in materia.

I nostri clienti sono i punti vendita diretti (forni, salumifici, ecc.) e distributori (supermercati e G.D.O.), dislocati sul territorio locale e nazionale, a cui offriamo e garantiamo un servizio puntuale ed efficiente.

Il brand del Nuovo Salumificio Taccalite srl è segnalato e registrato sul sito delle "ECCELLENZE ITALIANE" a tutela della qualità ed a garanzia dei consumatori contro le contraffa zioni.
Vi invitiamo ad andare vedere sul sito: http://www.eccellenzeitaliane.com/aziende/risultati-ricerca.html.

Ad inizio 2014 abbiamo iniziato con l'AIC I(Associazione Italiana Celiaci) l'iter per la Certificazione dei nostri prodotti per entrare a far parte dell'Albo dei Produttori di salumi ed affini privi di latticini o derivati del latte e di glutine, dato che i nostri prodotti sono già tradizionalmente privi di tali ingredienti. Questo ci permetterà dunque di poterci rivolgere ad un nuovo segmento di mercato che è quello dei consumatori celiaci e degli allergici al glutine.

Parteciperemo con l'APM all'Angolo della Crescia durante l'evento Tipicità 2014 a Fermo il 15/16/17 marzo: i maestri pizzaioli produrranno cresce e pizze con i nostri grasselli ed inviteranno il pubblico presente alla degustazione di un prodotto ottimo e gustoso, legato alla più sana tradizione gastronomica marchigiana, ma in linea con le nuove tendenze dello slow food italiano.

pH

Scala pH per alcune sostanze

acido cloridrico, 10 M	<1.0
Batteria acida	1.5
Succo gastrico	1.5 – 2.0
Succo di Limone	2.4
Coca Cola	2.5
Aceto	2.9
Succo di arancia o mela	3.5
Birra	4.5
Pioggia acida	<5.0
Caffé	5.0
Tè	5.5
acqua deionizzata a 25 °C	5.0-6.0
Latte	6.5
acqua pura a 25 °C	7.0
Saliva umana normale	6.5 – 7.4
Sangue	7.34 – 7.45
acqua di mare	7.7 – 8.3
Sapone per le mani	9.0 – 10.0
ammoniaca domestica	11.5
Varichina	12.5
Liscivia	13.5
idrossido di sodio	13.9

La prima definizione razionale di acidi e basi è dovuta a Svante Arrhenius che,fra il 1880 e il 1890, durante la elaborazione della sua teoria generale degli elettroliti, definì un acido una sostanza chimica capace di fornire ioni idrogeno H^+

Svante Arrhenius (1859-1927)

Un modo per quantificare il contenuto di questi ioni in una soluzione acquosa è proprio quello di far uso del pH, una scala di misura dell'acidità.

Ideato dal chimico danese Søren Peter Lauritz Sørensen nel 1909 mentre compieva degli studi sulla fermentazione della birra.

Il nome deriva dal latino *pondus hydrogenii* (peso dell'idrogeno) e si calcola come $pH = -\log [H^+]$. La p quindi ha doppio significato, quello di pondus e di simbolo matematico del logaritmo decimale.

Il pH si definisce:

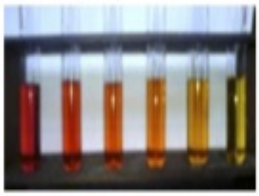
ACIDO per valori compresi tra zero e 6.9

NEUTRO al valore 7

BASICO per valori tra 7.1 e 14

Esso può essere misurato per via elettrica attraverso il pHmetro ; questo sfrutta il potenziale creato dalla differenza di concentrazione di ioni H^+ sui due lati della membrana dello strumento.

Un altro modo per misurare la variazione di pH è quella chimica, infatti attraverso delle sostanze chiamate indicatori si possono osservare dei cambiamenti cromatici della soluzione proprio al variare della concentrazione degli ioni H+ .


metilarancio

fenolftaleina

La conoscenza del pH è molto importante, perché da esso dipendono molti processi biologici, infatti il sangue deve avere un pH costante di circa 7.4 al fine di evitare pericolose patologie.

dal 1959

DI FIORE

forni

FORNI PER PIZZERIA

PREFABBRICATI A LEGNA E/O A GAS
FORNI CON PIANO ROTANTE
PER USO PROFESSIONALE

CONFORME ALLE NORME CE

Made in Italy

Pizza di alta ristorazione

Elevare il livello di una pizzeria è quello che ogni pizzaiolo sogna specialmente se è all'inizio della sua carriera imprenditoriale. In realtà questo concetto potrebbe essere facilmente raggiungibile se si tiene conto di uno sviluppo culturale dell'azienda chiamata Pizzeria. Formazione, innovazione, professionalità, sono gli elementi indispensabili per il raggiungimento dell'obiettivo posto dal nostro lettore.

Per elevare il livello di una pizzeria al rango di alta ristorazione applicata alla pizza è necessario, innanzi tutto, uno sforzo formativo legato alla conoscenza delle tradizioni culinarie del territorio dove è posta l'attività di pizzeria. Non è possibile avere la presunzione di essere tra i più qualificati in campo di pizza senza conoscere profondamente il territorio. Senza saperlo valorizzare agli occhi del viaggiatore straniero, il quale deve essere attratto oltre che dalla bellezza dei luoghi da lui scelti, anche, dalle capacità poetico - culturali del pizzaiolo che lo ospita.

L'innovazione deve essere intesa come momento prepositivo del pizzaiolo per poter trasportare la cultura, la poesia, la storia del luogo dove opera, nelle sue proposte di pizza.

La professionalità rappresenta la capacità gestionale del pizzaiolo, di potersi dotare di collaboratori in grado di rappresentare efficacemente i concetti presi come riferimento.

In altre parole elevare il livello di una pizzeria consiste nel fare un progetto di ristrutturazione aziendale intelligente, non necessariamente economico, intervenendo nel seguente modo:

a. Effettuare una ricerca storica sulle tradizioni culinarie del luogo, siano esse legate al cibo che alle bevande in uso. Ricercare aneddoti, racconti e storie legate agli alimenti, bevande e a illustri visitatori che hanno sostato nel territorio.

b. Essere informati su iniziative culturali, su eventi, mostre che il circondario promuove, sui servizi e su tutte le informazioni del territorio che un visitatore deve poter trovare perché si senta a proprio agio.

c. Comporre il proprio menù di pizze realizzando ricette che attingono alle tradizioni del luogo. Mai essere innovativi ponendo come condimento della pizza, una mescolanza di ingredienti al quale poi non sarà possibile abbinare nessuna bevanda in particolare, ma sfruttare le ricette del luogo per proporle in modo creativo e innovativo sopra la pizza.

d. Utilizzare innanzitutto le risorse territoriali, animali e vegetali, specialmente se coltivate in biologico o comunque in assenza di trattamenti. Quello che si produce in loco caratterizzerà in maniera esclusiva le ricette offerte.

e. Comporre le proprie liste delle bevande dando priorità assoluta a tutte le eccellenze della Regione di appartenenza. Solo al secondo posto indicare le eccellenze italiane e per ultimo quelle estere. Qualificare il locale significa offrire la carta di vini, delle birre, degli alcolici e dei superalcolici, delle acque, degli oli, degli aceti, ecc.

f. Dotare la pizzeria delle figure professionali adeguate al rango. Non è possibile che un cameriere chieda cosa si vuol bere se non si è scelto cosa mangiare. L'abbinamento cibo - bevanda va spiegato dal sommelier, il quale in quel momento deve far partecipe l'avventore della sua professionalità e fargli percepire il livello qualitativo del locale. Corredare le scelte fatte negli abbinamenti con notizie storiche o aneddoti o con intelligenti motivazioni che ne spiegano le caratteristiche organolettiche, siano esse, delle pizze o delle bevande abbinate, permette di raggiungere lo scopo. segue a pag. 34

Novità dalle Aziende

VEMA

Arrotondatrice e porzionatrice pasta pizza **AR 2109**

• **Arrotondatrice e Porzionatrice**, unica nel suo genere, che taglia la pasta della pizza e arrotonda le palline in modo superlativo grazie al movimento rotatorio contemporaneo alla pressione

• **Il processo avviene automaticamente annullando lo sforzo fisico e lo stress ripetitivo del pizzaiolo facendogli inoltre risparmiare molto tempo**

• La macchina è in grado di arrotondare palline da 180 a 250 gr. in cicli di soli 25 secondi con una produzione che può arrivare a circa 700 palline all'ora

• A richiesta si potranno realizzare vassoi personalizzati per ottenere palline di grammature superiori

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Arrotondatrice/ Porzionatrice pasta pizza

Carrozzeria in acciaio inox

Portina trasparente

Vassoio sagomato a 12 impronte in polietilene ad alta densità

Vasca porzionatrice in acciaio inox con maniglia di estrazione

Pestello in acciaio inox con impugnatura

230V – 50/60Hz 430W

Dimensioni cm. 33 x 33 x 32

Peso kg. 63

• **The Rounder and Divider Pizza Dough Machine**, one-of-a-kind, as it cuts and produces same size dough balls that are usually handmade by the Pizza man, thanks to the simultaneous rotating movement at the pressure

• **The process takes place automatically relieving the Pizza man from all the effort and repeated work, saving the lengthy procedure of the preparation**

• The Rounder and Divider Pizza Dough Machine AR 2109 is able to form balls of different weight from 180 to 250 grams in cycles of 25 seconds for a total production of 700 per hour

• Trays can be customized for balls of higher weights upon request

TECHNICAL FEATURES:

Rounder and Divider Pizza Dough Machine

Stainless steel body

Transparent door

Shaped tray with 12 places in high density polyethylene

Portion basin in stainless steel

Pestle to roll out the dough in stainless steel with handle

230V – 50/60Hz 430W

Overall size cm. 33 x 33 x 32

Weight kg. 63

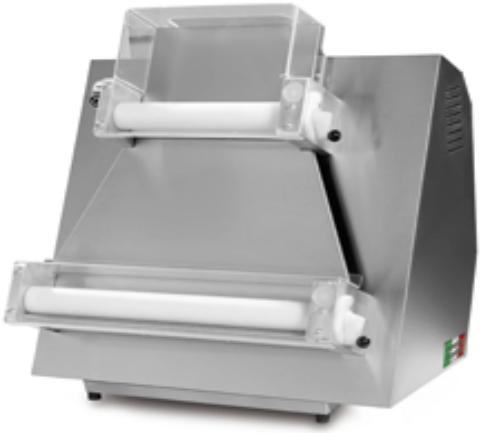
Un sapiente lavoro di squadra sarà la vera arma a disposizione del titolare della pizzeria che dovrà essere in grado di caratterizzare il locale dal punto di vista imprenditoriale.
Occorrerà inoltre una sapiente riorganizzazione della sala da pranzo, evitando di sfruttare tutti i possibili posti seduti, come spesso accade in pizzeria. Curare estremamente il servizio creerà un ambiente accogliente ed unico, predisponendo in modo favorevole il cliente nei confronti del locale. Fornire i vari reparti con attrezzature professionali e provvedere in modo maniacale all'igiene e la cura della tavola. Tutte innovazioni che possono essere attivate senza grande dispendio di risorse economiche, ma che devono essere rappresentative di profondi mutamenti psico-attitudinali vero scoglio nella gestione della componente forza lavoro.
Una innovazione di questo tipo non incide in modo significativo nelle tasche del cliente (come definisce il nostro lettore), anzi l'utilizzo di vettovaglie professionali e ideali alle proposte offerte nel locale, unite ad un razionale utilizzo delle risorse umane, permettono ai collaboratori di operare senza stress lavorativo favorendo la produttività aziendale.
Vorrei concludere con una mia riflessione. Per elevare il livello di una pizzeria occorre innanzitutto chiedersi: perché il cliente deve preferire la mia pizzeria ad un'altra?
E' indispensabile esprimere un carattere aziendale capace di rendere l'attività unica. Offrire qualche cosa che altri non hanno, ossia aggiungere la ciliegina sulla torta per definire con una similitudine il concetto. Renato Andrenelli

Ciò che non va mai abbinato	
Vini bianchi e rossi	Pizze farcite di carni e di pesci marinate a base di aceto
	Pizze con sottaceti
	Pizze con carciofi
	Pizze con cioccolato
	Pizze con presenza di liquori
	Pizze con agrumi (arance, limoni, cedri, ecc.)
	Pizze con uva
	Pizze con fichi
	Pizze con formaggi freschi a base di crema e di latte
	Pizza con gelato di qualsiasi gusto

Abbinamenti possibili	
Tipi di pizze	**Tipi di birre**
Pizze con salumi	Ale belga, Ale chiara, lambic alla frutta, trappista
Pizze con formaggi saporiti	Barley wine, bière de garde, porter, gieze, old ale, stout
Pizze con carni rosse	Bock, ale,
Pizze con maiale	Wiener, ale chiara, maibock, weizen
Pizza con carciofi	Pilsner
Pizza con asparagi	Trappista, tripel, lager chiara
Pizze con verdure	Vienna ambrata, rossa belga, pilsner, ale chiara, weizen

Resto Italia, azienda Leader nella Produzione di Macchine per la Preparazione del Cibo.

Resto Italia® dal 1961 produce macchine per la ristorazione: forni per pizza elettrici e a gas, impastatrici a spirale, stendi pizza, tostiere e friggitrici.



Tutte le nostre macchine sono prodotte e assemblate interamente negli stabilimenti Tecno A in Italia, dove avvengono tutte le fasi della lavorazione del prodotto, dalla selezione delle materie prime al taglio delle lamiere, alla piegatura, alla saldatura, alle lavorazioni meccaniche e all'assemblaggio, rispettando tutte le normative europee.

Il materiale Resto Italia ha una garanzia di 12 mesi per i difetti di costruzione.

Resto Italia, un'azienda interamente italiana che opera in tutto il mondo esportando il Made in Italyl con sede ad Urbino

tratto da www.restoitalia.com

Cercasi pizzaioli per

Macerata e provincia

Menù, industria specialità alimentari, una società in continua espansione.

Dal salumificio fondato da Romolo Barbieri a Cavezzo (Modena) negli anni Trenta all'attuale società, presieduta da Rodolfo Barbieri con oltre 250 dipendenti, 260 agenti per circa 30.000 clienti.
Più di 600 prodotti in catalogo, uno stabilimento che supera i 45.000 metri quadrati di superficie e 60 milioni di Euro di fatturato.

Stabilimento Menu'

1932 - Romolo Barbieri, padre di Rodolfo, fonda il salumificio che porta il suo nome

1941 - Inizia la produzione del ragù Tutto, la prima specialità alimentare che aprirà la strada a tutte le altre

1950 - Inizia la produzione dei dadi per brodo e contemporaneamente anche di alcune specialità pronte

1956 - Rodolfo Barbieri prende le redini dell'azienda in seguito alla morte del padre e trasforma il nome in Robar privilegiando la produzione di specialità alimentari

1962 - La Robar inizia a operare nel settore catering grazie all'ingresso in azienda di Clorindo Grandi come direttore commerciale.

1972 - Cambia la ragione sociale in Menù e inizia la costruzione dello stabilimento di Medolla (Modena)

1974 - Da questo momento tutte le ricette studiate per utilizzare i prodotti Menù vengono supervisionate da Giliana Barbieri e William Cappelli

1992 - Nasce la Rivista Menu'

1999 - La Menù riceve la certificazione UNI EN ISO 9002 per la qualità del processo produttivo

2002 - La Menù celebra i 70 anni di attività e i suoi primi 40 anni di successi nel catering.

2003 - La Menù riceve la certificazione UNI EN ISO 9001:2000.

2006 - Apertura di 4 show-room in Italia.
2007 - 40° anniversario del prodotto principe, la Pomodorina.
2009 - La Menù ottiene le certificazioni di sistema di gestione UNI EN ISO 22000:2005 per la Sicurezza Alimentare e la UN EN ISO 9001:2008 per la qualità.

MENÙ
Industria Specialità Alimentari

Grifo Latte

è una "Cooperativa Produttori Latte"

Nata a Perugia nel 1968 e sin dal 1969 inizia a produrre il "Latte Grifo", diventando nel corso degli anni una delle aziende più rappresentative del panorama lattiero-caseario del Centro Italia.
A partire dal 1991 l'azienda ha impostato un orientamento strategico caratterizzato dall'acquisizione di importanti caseifici presenti nel territorio Umbro-laziale; nello specifico sono stati acqistati da Grifo Latte gli stabilimenti di Fossato di Vico (!))&), Norcia (1999), Amatrice (2001), Colfiorito (2002). Nel 2003 c'è stata una fusione da parte dell'azienda con la cooperativa "Colat" di Città di Castello ed infine, nel 2004 il Consorzio Regionale Umbro è entrato a far parte di Grifo Latte. Attualmente è riuscita a raggruppare circa 95% della produzione lattiero casearia umbra, completando così l'intera filiera del settore: dalla produzione alla trasformazione, dal trasporto alla commercializzazione *Tratto dal depliant Grifo Latte*

L' Artepan e' un' azienda che progetta e realizza laboratori ed arredamenti per panifici, pasticcerie, gelaterie, pizzerie e ristorazione avvalendosi della collaborazione con le migliori aziende presenti sul mercato.
Il nostro servizio si completa garantendo un' assistenza qualificata e tempestiva.
Grazie alla nostra decennale esperienza abbiamo scelto e selezionato le migliori aziende presenti nei settori della panificazione, pasticceria, gelateria e ristorazione. Tecnoforni, Irinox, Rational, Tecnoarredamenti, bertuetti, sono alcune delle nostre referenze.

Per le tue specialità affidati all'esperienza ed alla qualità del

Molino
Orsili
100% ITALIANO

Prima di tutto... la Farina

Ricorda che la farina è il primo ingrediente

Seguici su

www.orsilimolino.it

e trova il rivenditore a te più vicino.

Via Arno, 53 - Sant'Elpidio a Mare (FM) - Tel. 0734 859 190

Azienda ORSILI

Tre generazioni nel settore molitorio, lavorando sempre per raggiungere lo stesso obiettivo: la qualità del prodotto e la soddisfazione del cliente.

Giovanissimi i tre soci, Imerio, Rossano e Luca, acquisiscono l'attività nel 1998, dando inizio ad una serie di investimenti in tutti i settori dell'azienda:
la messa a norma degli impianti per il rispetto delle normative 626 e 155 (HACCP);
lo sviluppo del laboratorio di analisi, fondamentale per conoscere e monitorare la qualità del prodotto;

l'automazione di tutti i settori, nel 2000, la vera rivoluzione, con conseguente potenziamento del sistema produttivo, ed alleggerimento delle fasi di lavorazione;
nel 2004 inizia il rinnovo del parco macchine, con conseguente aumento della capacità di consegna giornaliera.

La mission

La mission dell'azienda è quella di essere più di un fornitore: vuole essere il primo collaboratore del proprio cliente.

Un prodotto di qualità, una consulenza specifica ed un servizio puntuale sono i punti di forza di questa azienda, che ogni giorno ha voglia di crescere e migliorarsi. Tutto questo per fornire un servizio migliore. Sempre!
Imerio Rossano Luca
tratto dal sito www. orsilimolino.it

STORIA DELL'APM

www.pizzamarche.com

Via Isonso,6
62010 Morrovalle (MC)
P.Iva e C. Fisc. 01413480433
Tel. 0733 221821
Fax. 0733 223965
E-mail: info@pizzamarche.com

L'Associazione Pizzaioli Marchigiani (in seguito definita APM) è un libera associazione a carattere volontario, senza alcuna finalità di lucro, motivata dalla decisione dei soci di vivere insieme l'esperienza professionale come momento di educazione, di maturazione e di impegno sociale: su decisione del comitato direttivo può aderire, ad altre federazioni, centri ed organizzazioni similari.

Nello spirito della sua istituzione l'APM potrà promuovere e organizzare incontri, convegni, corsi di formazione professionale, spettacoli, fiere, eventi sportivi, promuovere prodotti tipici, gare gastronomiche, tornei, affiliare produttori ed operatori del settore, promuovere fondazioni, centri studio, iniziative editoriali e promozionali, può intraprendere tutte quelle iniziative che ritiene opportune per il raggiungimento della salvaguardia e tutela del prodotto pizza in tutte le forme possibili con un corretto atteggiamento nei confronti dell'ambiente naturale.

Inoltre l'APM intende:

- Promuovere la formazione dei cittadini attraverso la migliore utilizzazione del tempo libero nelle sue molteplici manifestazioni;

- Sviluppare i servizi sociali nell'ambito dell'attività post-lavorativa con iniziative artistiche, culturali, sportive, turistiche e ricreative;

- Attuare tutte quelle forme di attività dirette ad accrescere principalmente le capacità gastronomiche dei cittadini nei confronti dell'enogastronomia con particolare riguardo al prodotto pizza;

- Sollecitare lo sviluppo della vita associativa e favorire lo scambio di idee, esperienze e conoscenze fra i soci, può collaborare con Enti Pubblici e Privati di ogni ordine e grado per il raggiungimento dello scopo sociale.

Infine l' APM potrà svolgere tutti quelle attività che salvaguardano i diritti e doveri di tutto il personale, dei titolari di pubblici esercizi e di attività artigianali operanti nel settore specifico della ristorazione con particolare riferimento al prodotto pizza.