Anno XII luglio - settembre 2020 n°84

LA PIZZANELLEMARCHE

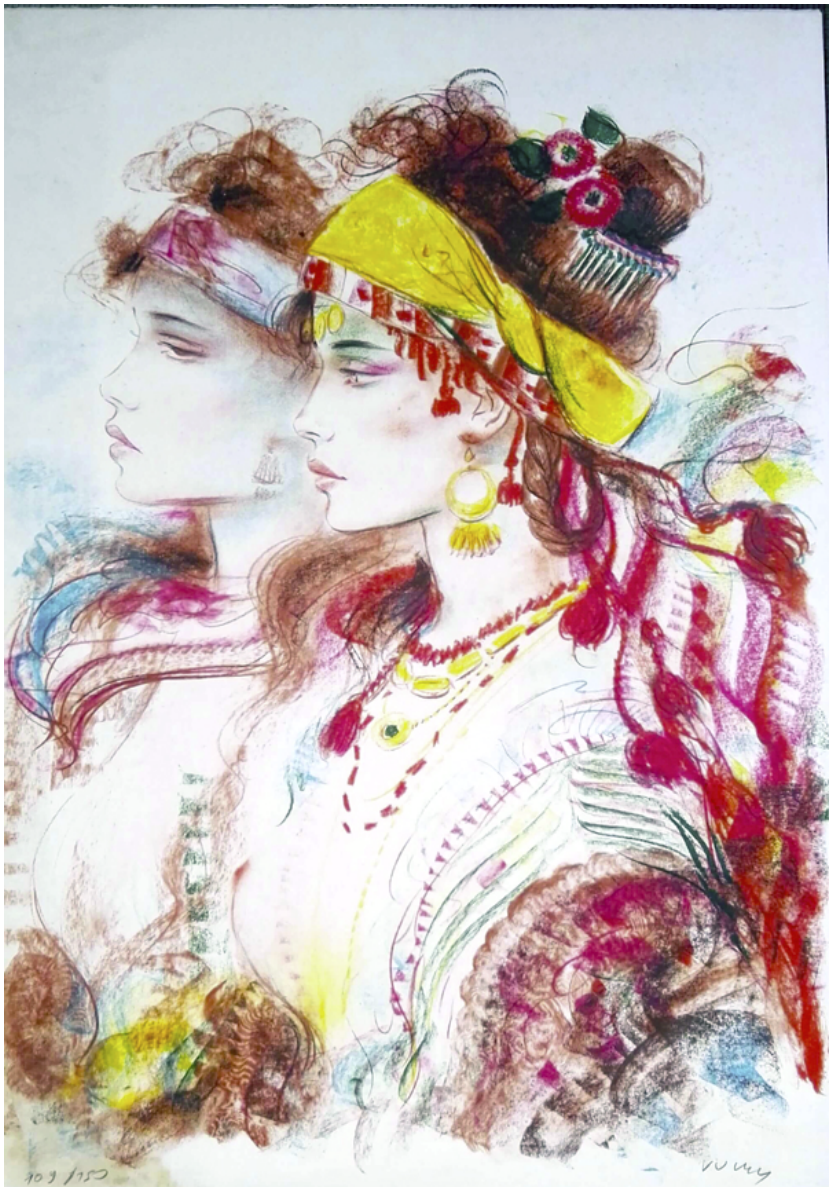
www.pizzamarche.com

Terminato corso pizzaioli pag. 5
Il Sale pag. 10-13
Lievitazione della Pizza pag.18 -20

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

Gentili Ristoratore,
la presente comunicazione è inviata dalla "Associazioni Pizzaioli Marchigiani" per conto della "Fondazione Vincenzo Di Paolo" con la quale abbiamo stipulato una vantaggiosa convenzione rivolta al mondo dell'Arte. La convenzione è indirizzata ai nostri iscritti e non iscritti.
La convenzione prevede una Riduzione del 20% su tutte le Opere in visione presso il portale e-commerce **WWW.CERCO-ARTE.COM**
Puoi liberamente sfogliare il catalogo di **CERCOARTE** e nel caso tu decida di acquistare un'Opera, puoi ottenere una detrazione del 20% utilizzando in Cassa il Codice detrazione dal conto: **APM**
Tutte le Opere sono di Proprietà della "Fondazione Vincenzo Di Paolo" e sono tutte autenticate e garantite e coperte dalle massime garanzie commerciali oggi vigenti in materia di e-commerce.
Se devi arredare casa o abbellire la tua attività, su **WWW.CERCOARTE** puoi trovare oltre mille Opere con la più ampia fascia di prezzi per poter soddisfare ogni esigenza di acquisizione.



Joan Vulic - litografia cm 50x70 in vendita su:

WWW.CERCOARTE.COM

Cordialmente p. APM
Il Presidente. Renato Andrenelli

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	*Nuovo tesseramento APM*
5	*Corso base x pizzaioli luglio*
6	*Lievito madre essiccato una moda che serve?*
9	*Corso base x pizzaioli giugno*
10-13	*Il Sale*
14-17	*Servizio disinfestazione ambienti di lavoro*
18-20	*La Lievitazione della Pizza*
26	*Strumenti di misura: Ph*
32	*Il Grano questo sconosciuto*
34-36	*La Farina è Made in Italy*

EDITORIALE

Renato Andrenelli

L'estate sta terminando come le belle giornate che non permetterà di consumare all'aperto. Le regole per i locali pubblici che il Governo ha messo in campo, al rientro nelle sale ristoro interne, non danno indicazione sulle modalità di accettazione dei clienti diverse da quelle previste all'inizio della pandemia. Cosa succederà per quelle attività che hanno sale piccole? come potranno accogliere i propri clienti? si riuscirà a coprire i costi di gestione e assicurare un reddito sufficiente per la propria famiglia e pagare le tasse allo Stato? Il Governo ha prolungato il decreto che impedisce i licenziamenti ma la cassa integrazione non copre tutto il periodo, Cosa succederà a tutti i dipendenti che si trovano in condizioni critiche?
Tutte domande che a fine estate ancora nessuno ha saputo dare una spiegazione, i sindacati, le organizzazione di categoria sono fermi e nessuno si ribella a questo momento molto difficile. Si accetta questo stato di stallo con sufficienza e poca visione del futuro prossimo. Quando non sarà più possibile consumare cibo e bevande all'aperto molte attività si troveranno in difficoltà e allora cosa succederà?

Foto delle Marche

Treia

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

ASSOCIAZIONE MARCHIGIANI PIZZAIOLI APM
www.pizzamarche.com

FIOR DI GRAN SASSO
Sabelli
DAL 1921

SFORZA
www.forni-a-legna.it

VARNELLI
www.varnelli.it

Terminato Corso Base per Pizzaioli

Macerata - luglio 2020

Si è concluso venerdì 24 luglio 2020 il Corso Base per Pizzaioli organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani a Macerata presso il laboratorio messoci a disposizione dalla ditta Paccaferri Domenico srl in via Moretti 33 a Piediripa, e destinato a due persone che avevano l'urgenza di acquisire le competenze necessarie per entrare nel settore pizzeria.

Quaranta ore di lavoro pomeridiano suddivise in otto ore di teoria, ventotto ore di pratica e quattro per gli esami di fine corso.

Hanno partecipato al corso: Belluti Elia di Fermo, Rossini Deborah di Corridonia

Pizza bio orto

Pizza ricca

Entrambi gli allievi, hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, impegnandosi con grande attenzione nelle varie fasi lavorative.

Agli esami la signora Rossini Deborah ha preparato la Pizza Bio Orto, mentre il sognor Belluti Elia ha preparato la Pizza Ricca riuscendo a superare l'esame con profitto, la media è stata di 48/60.

I neo pizzaioli si sono dimostrati soddisfatti del lavoro fatto e hanno promesso di essere vicini all'Associazione per continuare a crescere nel settore pizzeria.

Un grande ringraziamento va alla ditta Paccaferri titolare del locale che ci ha ospitato, al molino Corradini per le farine e alla GiMetal per le piccole attrezzature in dotazione agli allievi. Renato Andrenelli

Lievito Madre essiccato

una moda che serve?

Una moda dell'ultimo decennio è l'utilizzo di **lievito madre essiccato.** Da una rivista del settore riporto testualmente: omississ:

Preparazione dell'impasto: *In acqua a temperatura mettere il sale e far girare per 5 minuti, poi il lievito madre in polvere e metà della farina, far girare per 5 minuti, poi sbriciolare il lievito di birra e aggiugere il resto della farina. far girare per 10 minuti circa e poi controllare il punto di pasta. La temperatura finale della pasta non deve superare i 22°C.*

Alzare la pasta dall'impastatrice, e formare una pagnotta grande. Mettere poi in madia per 1° lievitazione (in massa) e maturazione per circa 12 ore. Con il termometro controllare che la temperatura sia tra 22°C e i 24°C. Dopo le 12 ore stagliare la pasta a pagnotte da 260g. e sistemarle nelle cassette per pizza. Successsivamente per altre 12 ore, la 2° lievitazione e maturazione (in forma). omississ..

Lievito di

PASTA MADRE ESSICCATA

lievito naturale + lievito secco

Ingredienti: 70% lievito naturale di farina di **grano tenero** tipo "0", lievito secco (lievito di birra).

Prodotto in uno stabilimento in cui si utilizzano anche **soia, semi di sesamo** e **latte**.

PANE (impasto a mano):

Ingredienti: 500 g di farina per pane, 35 g di lievito di pasta madre Molino Rossetto, 15 g di sale, 10 g di zucchero, 300 ml di acqua (temperatura ambiente).

Mescolate la farina con il sale e lo zucchero, aggiungete il **lievito di pasta madre** ed impastate il tutto con l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciate lievitare l'impasto per circa due ore o fino al raddoppio del volume in luogo tiepido, coperto da un canovaccio umido o pellicola da cucina. Riprendete l'impasto, create le forme desiderate, riponetele sulla placca del forno. Lasciatele lievitare per altri 30/40 minuti in luogo tiepido, sempre coperte da strofinaccio umido o da pellicola da cucina. Infornate a 200 °C e cuocete per circa 20/30 minuti. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni delle forme create. Durante la cottura si consiglia di inserire in forno un pentolino di acqua per creare l'ambiente adatto.

Senza nulla contestare alla professionalità di questo pizzaiolo a cui esprimo la mia solidarietà professionale, quello che vorrei mettere in evidenza è questa moda che i molini cercano di incentivare in quanto la vendita di lievito madre essiccato conferisce (per loro) un valore aggiunto nella vendita molto gratificante a livello economico. Tutti sanno che il lievito madre essiccato e macinato per renderlo polvere ***non produce nessun effetto lievitativo*** *in un impasto se non viene aggiunto lievito di birra granulare.*

L'utilizzo di lievito madre essiccato con aggiunta di agente lievitante (saccharomyces cerevisiae) può creare nel consumatore finale una confusione, specialmente se l'allergologo nella dieta vieta l'utilizzo di lievito di birra.

SE LA PIZZA DEVE ESSERE REALIZZATA CON LIEVITO MADRE DEVE NON CONTENERE NEMMENO UN MILLESIMO DI GRAMMO DI LIEVITO DI BIRRA.
PUBBLICIZZARE LA PRODUZIONE DI PIZZA CON LIEVITO MADRE ESSICCATO, DEVE ESSERE CONSEGUENTE ALLA COMUNICAZIONE CHE LA PIZZA CONTIENE LIEVITO DI BIRRA. SECONDO IL MODESTO PARERE DEL SOTTOSCRITTO, QUESTA E' SERIETA' PROFESSIONALE E ATTENZIONE ALLA SALUBRITA' DEL PRODOTTO REALIZZATO.
COMUNICARE CORRETTAMENTE I PROCESSI DI PRODUZIONE AUMENTA LA FIDUCIA DEI CLIENTI CHE FREQUENTANO LE PIZZERIE E CONVINCONO IL CONSUMATORE A FREQUENTARE CON SICUREZZA LA PIZZERIA. R.A.

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**

Terminato Corso Base per Pizzaioli

Macerata - Giugno 2020

Si è concluso venerdì 26 giugno 2020 il Corso Base per Pizzaioli organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani a Macerata presso il laboratorio messoci a disposizione dalla ditta Paccaferri Domenico srl in via Moretti 33 a Piediripa, e destinato a due persone discoccupate che avevano l'urgenza di acquisire le competenze necessarie per entrare nel settore pizzeria.

Quaranta ore di lavoro pomeridiano suddivise in otto ore di teoria, ventotto ore di pratica e quattro per gli esami di fine corso.

Hanno partecipato al corso: Gravina Antonio di Potenza Picena e Lattanzi Giacomo di Corridonia Entrambi gli allievi, hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, impegnandosi con grande attenzione nelle varie fasi lavorative. Sono riusciti a superare l'esame con profitto, la media è stata di 40/60.

I neo pizzaioli si sono dimostrati soddisfatti del lavoro fatto e hanno promesso di essere vicini all'Associazione per continuare a crescere nel settore pizzeria.
Un grande ringraziamento va alla ditta Paccaferri titolare del locale che ci ha ospitato, al molino Corradini per le farine e alla GiMetal per le piccole attrezzature in dotazione agli allievi. P.M.

Il Sale

Nel Codice degli Alimenti il sale è così definito:

omississ:
Art. 2. Definizione

1. Il sale alimentare e' il prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini sotterranei oppure dalle salamoie naturali.
2. Il sale di altre origini, in particolare il sale ottenuto come sottoprodotto da procedimenti industriali, non può essere destinato alla alimentazione umana.

Art. 3. R e q u i s i t i

- Il sale alimentare deve corrispondere ai seguenti requisiti:
- contenere non meno del 97%, calcolato sulla sostanza secca, di cloruro di sodio;
- contenere non piu' dello 0,5%, calcolato sulla sostanza secca, di sostanze insolubili in acqua;
- contenere non piu' dello 0,3%, calcolato sulla sostanza secca, di sostanze insolubili in acido clori-drico 0,1 M;
- non contenere contaminanti in quantita' tali da costituire pericolo per la salute del consumatore.

2. In particolare per i seguenti contaminanti non possono essere superate le quantita' sotto riportate:
- arsenico: non piu' di 0,5 mg/kg, espresso come As;
- rame: non piu' di 2 mg/kg, espresso come Cu;
- piombo: non piu' di 2 mg/kg, espresso come Pb;
- cadmio: non piu' di 0,5 mg/kg, espresso come Cd;
- mercurio: non piu' di 0,1 mg/kg, espresso come Hg. 2.
- Il sale alimentare puo' contenere come costituenti secondari naturali, in quantita' variabili in funzione, dell'origine e del metodo di produzione, solfati, carbonati e bromuri di calcio, di potassio di magnesio e di sodio, nonche' cloruri di calcio, potassio e magnesio.

3. Nella produzione di sale alimentare possono essere impiegati gli additivi previsti dal decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209. Omississ

Il sale nella panificazione ha un'importanza rilevante perche è capace di aiutare la formazione degli impasti e la sua conservazione. Istruttori, maestri pizzaioli che insegnano l'arte della pizza, ancora oggi offrono ai loro allievi una serie d'informazioni molto spesso derivanti da esperienze personali ma poco tecnicamente corrette.
La prima grande differenziazione che possiamo stabilire è quella derivante dalla produzione, che si differenzia in: sale marino, quello ottenuto dall'evaporazione dell'acqua di mare e quello che si ottiene mediante estrazione dalle miniere, chiamato salgemma.
Mentre il sale marino è sempre igroscopico (capacità di attirare l'umidità e quindi è tale il sale che indurisce), quello di miniera (salgemma) molto spesso non lo è. L'igroscopicità del sale permette di mantenere più a lungo la pizza cotta, perché la sua capacita di ritenzione idrica, rafferma più lentamente la pizza permettendo un utilizzo commestibile per più giorni. segue a pag.13

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

Per questa motivazione non è possibile mettere a stretto contatto lievito e sale, perché l'igroscopicità del sale marino provocherebbe, nel lievito (saccharomyces cerevisiae) o meglio nelle cellule del lievito un cambiamento della pressione osmotica che inibirebbe la vita del lievito. Mentre il salgemma no. Inoltre il sale (quello igroscopico) contribuisce al rafforzamento delle proteine della farina con più efficienza nelle farine deboli, mentre nelle farine di forza questo effetto si riduce sensibilmente. Lo sanno bene i pizzaioli acrobatici che utilizzano il sale in quantità notevoli negli impasti per le loro evoluzioni spettacolari.

Anche i panettieri sono a conoscenza di questa caratteristica del sale, quando si dedicano alla produzione di sculture con la pasta pane. Se negli impasti non sono presenti notevoli quantità di sale le creazioni durante la cottura non manterrebbero la forma originale di prima della cottura.

Naturalmente queste prerogative sono del sale marino (lo ripeto) che ha come caratteristica più importante l'igroscopicità. Lo sanno bene anche i norcini, i quali per la stagionatura dei prosciutti utilizzano esclusivamente sale di mare e mai salgemma che rovinerebbe il processo produttivo.

Girando per internet e visionando i video di lezioni dedicate al sale che maestri pizzaioli pubblicano, tutti insegnano che il sale riesce a dare, una più lunga conservazione degli impasti, in quanto lui, rallenta di molto la formazione di muffe permettendo un mantenimento più lungo oltre al fatto che è in natura un insaporitore e quindi contribuisce ad esaltare il gusto della pizza. Pochi insegnano che una corretta percentuale di sale negli impasti li rendono meno appiccicosi e quindi permettono al pizzaiolo di utilizzare meno spolvero nella manipolazione e farcitura della pizza.

La formazione è un momento importante del processo di apprendimento della persona. Deve essere scevro d'informazioni pilotate o mirate a un'obiettivo, che non sia quello di far attivare l'intelligenza dell'allievo. In questo modo si aiuta l'individuo a sviluppare la creatività e l'ingegno che ognuno di noi possiamo mettere nel lavoro. Questo modo di proporci ha reso l'Italia la nazione forte che in passato ha condizionato il mondo e che oggi, le grandi aziende e popoli meno creativi del nostro, tentano di sottomettere. Dobbiamo continuare ad essere i creativi che siamo stati quando, ad esempio la pizza margherita è stata presentata alla Regina che le ha dato il nome. Il pizzaiolo di quei tempi non usava la farina americana o Manitoba che oggi mescoliamo. Gli ingredienti di allora erano italiani veri, non come oggi che per italiano facciamo passare semilavorati che arrivano dall'estero.

Ogni territorio conferisce ai prodotti agroalimentari caratteristiche organolettiche diverse da territorio a territorio, e anche il sale fa parte di questa cultura, basta fare una semplice prova. Mettere in 5 piattini una uguale quantità di insalata e condirla con sale proveniente da nazioni diverse, aggiungere lo stesso olio e poi assaggiare, vi accorgerete che l'insalata avrà 5 sapori diversi.

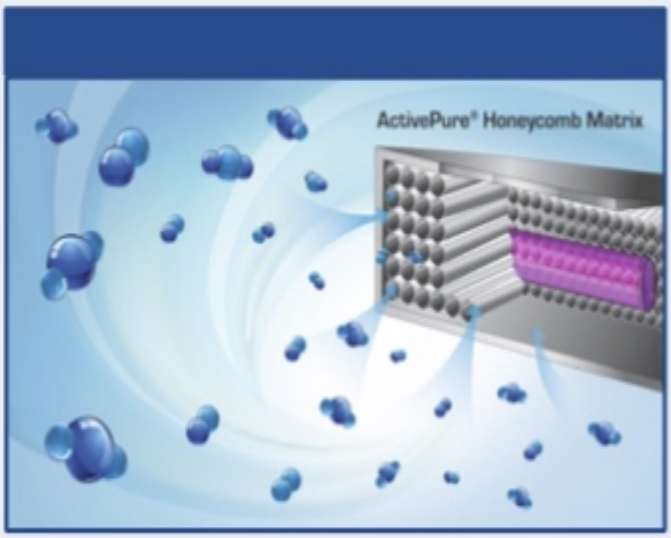
Concludendo, per realizzare una panificazione di alta qualità è necessario l'utilizzo del sale marino e mai salgemma o quello realizzato da salamoie a discapito delle aziende che sempre più mettono in commercio salgemma che è più facile produrre. Renato Andrenelli

Purificatori e Sanificatori con tecnologia all'avanguardia adatta a tutti gli spazi interni

ActivePure® va oltre i tradizionali sistemi di purificazione dell'aria, combinando tecnologie all'avanguardia come la **generazione di ioni, il filtro sigillato superiore agli standard Hepa e l'ossidazione fotocatalitica**

ActivePure® lavora 24/7 per proteggere la nostra famiglia ed i nostri uffici. Come?

- Le microscopiche molecole di ossigeno e di acqua presenti nell'aria entrano all'interno delle unità di purificazione Aerus, passando attraverso la **matrice a nido d'ape ActivePure®**
- All'interno della matrice le molecole vengono trasformate in **potenti sostanze ossidanti** - comunemente conosciute come acqua ossigenata - **altamente disinfettanti**
- Rilasciate nuovamente nell'aria, le **molecole ActivePure® intercettano e distruggono rapidamente tutte le sostanze contaminanti presenti nell'ambiente**



Oltre 1 milione di pezzi venduti in tutto il mondo

ActivePure® Technology è utilizzata ogni giorno negli enti pubblici e privati di tutto il mondo, tra cui **ospedali, alberghi, scuole, esercizi commerciali, aziende, impianti sportivi,** oltre che in residenze private

Aerus e ActivePure® Technology sono entrati a far parte della **2017 Space Technology Hall of Fame by the Space Foundation**

È stato inoltre utilizzato dopo l'11 settembre per aiutare a purificare e sanificare l'aria all'interno del **Pentagono e del Museo Ground Zero**

FORME DI FINANZIAMENTO AGEVOLATO FINO A 60 MESI
dedicate a Privati, Professionisti e Aziende

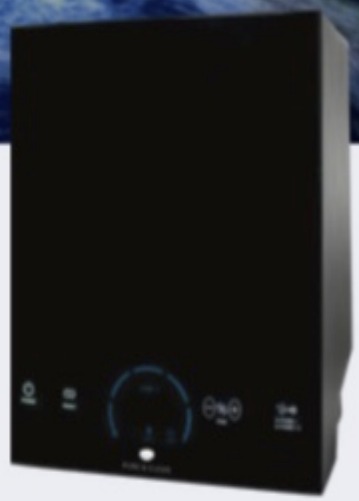
%

DETRAIBILITA' E CREDITO D'IMPOSTA
a favore di Professionisti e Aziende, in ottemperanza a quanto disposto dal DL n. 18 del 17 marzo 2020, c.d. Cura Italia

BEYOND
BY AERUS

Pure & Clean

Fino a ca. 100m² di copertura



GENERAZIONE DI **IONI**

OSSIDAZIONE **FOTOCATALITICA**

FILTRO **HEPA** SIGILLATO

ACTIVEPURE® TECHNOLOGY

Caratteristiche

- Ventola a cinque velocità
- Display LCD
- Promemoria per la manutenzione (check-up semestrale)
- Celle ActivePure® sostituibili
- Griglia posteriore rimovibile
- Alimentatore universale
- Filtri HEPA e filtri al carbone attivo
- Manutenzione: cambio filtro ogni 12 mesi (ogni 3 per il settore sanitario) e cambio cella a nido d'ape e lampada UV ogni 2 anni

GARANZIA 5 ANNI

ENERGY STAR

Specifiche tecniche

Consumo energetico	43 Watt
Spazio di trattamento	Dai 9 m² ai 90 m²
Tensione in ingresso	100 – 240 VAC; alimentatore esterno 50/60 Hz; alimentazione 43 Amps max.
Portata d'aria nominale	68 m³/h – 102 m³/h - schermo elettrostatico lavabile
Celle ActivePure®	2 incluse
Produzione d'ozono	0.00 ppm con cella ActivePure® sostituibile, ozono-free
Dimensioni	25.4 cm x 25.4 cm x 30.48 cm
Peso	3.62 kg
Temperatura di funzionamento	1°C – 38°
Garanzia	5 anni di garanzia limitata* (leggi termini e condizioni)

I prodotti ActivePure® by Aerus sono distribuiti in Italia e in Europa da Vitha Group Spa

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

Beyond Guardian Air

Fino a ca. 200m² di copertura

GENERAZIONE DI **IONI**

OSSIDAZIONE **FOTOCATALITICA**

FILTRO **HEPA** SIGILLATO

ACTIVEPURE® TECHNOLOGY

MODEL: F159E

GARANZIA 5 ANNI

ENERGY STAR

Caratteristiche

- Certificazione Energy Star
- Valvola 16,5 cm (6,5")
- Copertura fino a circa 200m²
- Soglia di rumore in azione: bassa-silenziosa
- Certificato Space Technology
- Portatile, installazione non necessaria
- Manutenzione: cambio filtro ogni 12 mesi (ogni 3 per il settore sanitario) e cambio cella a nido d'ape e lampada UV ogni 2 anni

Specifiche tecniche

Consumo energetico	Dai 23 Watt agli 80 Watt
Spazio di trattamento	Fino a 186 m²
Tensione in ingresso	120 VAC – 60 Hz
Portata d'aria nominale	130 m³/h – 410 m³/h
Celle ActivePure®	1
Motore	230 VAC – 0.28 A
Ricambio d'aria	4.2 ACH (ricambi d'aria l'ora) per 33 m², fino a 1 ACH per 186 m²
Dimensioni	58,4 cm x 50,8 cm x 28 cm
Peso	15,5 kg
Temperatura di funzionamento	1.7 °C – 48.9°C
Livello di intensità acustica	32 dB – 58 dB
Garanzia	5 annidi garanzia limitata* (leggi termini e condizioni)

La lievitazione della pizza

Ancora oggi abbiamo diverse visioni del problema.

Il 2020 segna un evento epocale. Il coronavirus ha costretto gran parte del mondo ad una emergenza sanitaria che ci ha visti confinati in casa. In Italia durante i tre mesi di chiusura si sono verificati consumi straordinari di lievito e confezioni di farina per uso casalingo.

Tutti durante la pandemia, si sono esibiti in preparazioni culinarie, ma soprattutto credo che ogni famiglia abbia fatto la pizza in casa. Anche in internet si sono moltiplicati i post dedicati alla cucina e alla pizza. Anche moltissimi pizzaioli che hanno partecipato a campionati hanno voluto offrire le loro ricette per realizzare la pizza a casa.

Maestri e pizzaioli hanno messo a disposizione del pubblico, tecniche d'impastatura, idratazione degli impasti più o meno elevata, maturazione degli impasti e altre terminologie tecniche che sono il linguaggio di panificazione utilizzato in passato, ma che oggi si dovrebbe utilizzare una terminologia più efficace e soprattutto più comprensibile hai più; specialmente quando ci si rivolge al consumatore finale.

Questo modo di proporsi da parte di professionisti, denota quello che il mondo della pizza offre ai consumatori, cioè nulla di nuovo. Alte idratazioni, lunghe maturazioni degli impasti e tutto quello di cui oggi i pizzaioli si vantano, sono metodologie di lavoro vecchie che si utilizzavano negli anni 60 – 70 del secolo scorso. Tornate di moda perché i molini spingono a consumi di farine molto proteiche. Più facili nelle operazioni di messa a punto degli impasti, ma più difficili a livello nutrizionali, in quanto la quantità di proteine presenti nelle farine di forza giocano un ruolo inverso nella digeribilità della pizza.

Le proposte di pizze con il cornicione troppo alto e alveolato, che presuppone un'ottima preparazione tecnica nella realizzazione degli impasti, purtroppo non sarà mai segno evidente di facile digestione del prodotto in quanto la presenza elevata di proteine del tipo "gliadine" (proteina responsabile della celiachia) responsabile dell'elasticità degli impasti, rendono la pizza più morbida alla masticazione, più alveolata ma meno digeribile.

Se poi si vuole valutare il colore delle pizze che spesso vengono pubblicate sui social come altamente digeribili, il colore rossiccio tendente al marrone del cornicione denotano un eccesso di zuccheri presenti altro elemento di scarsa digeribilità.

Da una tesi di laurea dell'Università di Padova dal tema: "La digeribilità delle farine di frumento in relazione alla loro forza: sviluppo di un metodo di indagine." Del laureando Andrea Roselli, anno accademico 2014 – 2015, al punto 1. 3 si evince omississ:

1.3 Digeribilità del grano e dei suoi derivati

1.3.1 Il processo digestivo e le implicazioni per la salute del consumatore

In bibliografia ci sono pareri discordanti sulla digeribilità del frumento e dei suoi derivati. Infatti, alcuni autori tra i quali Curtis e colleghi (2002) pensano che essi siano facilmente digeribili ma altri, tra cui Bethune e Kholsa (2008) oltre che a Gilissen et al. (2014),segnalano che l'organismo digerisce con difficoltà alcuni nutrienti in esso contenuti. In generale, il processo di digestione degli alimenti prevede una prima fase che avviene nel cavo orale, dove agiscono gli enzimi salivari, soprattutto le α-amilasi che iniziano la scissione dell'amido in zuccheri semplici (Hur et al., 2011). Successivamente, l'alimento entra nello stomaco dove sono presenti l'acido cloridrico, che garantisce un ambiente fortemente acido (circa pH 2), e la pepsina, un enzima proteolitico altamente aspecifico che idrolizza le proteine producendo peptidi (Dia et al., 2014; Mandalari et al., 2009). Una volta uscito dallo stomaco il bolo raggiunge l'intestino. segue a pag. 20

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

In quest'ultimo vi è un ambiente prossimo alla neutralità nel quale ci sono i sali biliari e diversi enzimi proteolitici prodotti dal pancreas (pancreatina) (Hernández-Ledesma et al., 2007). L'azione della pepsina e della pancreatina porta alla formazione di peptidiche vengono assimilati a livello intestinale attraverso la membrana apicale dei microvilli, nella quale sono localizzati gli enzimi e i sistemi di trasporto critici per l'assorbimento dei nutrienti (Bjorkman and Brigham, 1990). Studiare quanto avviene durante il processo di digestione è utile per conoscere il destino o l'origine di alcune sostanze che potrebbero influenzare la salute del consumatore. Infatti, una patologia che colpisce circa l'1% della popolazione mondiale,nota come celiachia,è provocata dall'ingestione di alimenti contenenti glutine, oltre che dalla predisposizione genetica del singolo individuo (genotipi HLA-CD) (Catassi et al., 2015b; Lionetti et al., 2015). Essa si manifesta con sintomatologia extra-o intra-enterica, provocando spesso il danneggiamento delle cellule dell'epitelio intestinale. La malattia è innescata dalla presenza di specifici frammenti provenienti principalmente dalle α-gliadine e secondariamente dalle HMW-GS (Gilissenet al., 2014). Questi frammenti, sono peptidi costituiti da una sequenza di nove amminoacidi che provengono dalle proteine ricche in prolina e glutammina (prolamine), che sono resistenti alla digestione (Bethuneand Khosla, 2008).Pertanto, è stato ipotizzato che le gliadine pur difficilmente idrolizzabili dagli enzimi gastro-enterici, rimangano immunologicamente inattive nella maggior parte delle persone. Nei pazienti celiaci, però,ci potrebbero essere specifiche microflore a livello dell'intestino tenue che sarebbero capaci di sintetizzare enzimi (gliadinasi), che idrolizzando le gliadine predisporrebbero il paziente a manifestare la patologia (Bernardo et al., 2009).Esistono, inoltre, varie forme di allergia al frumento che affliggono tra l'1 e il 6% della popolazione mondiale (Young et al., 1994). Esse sono causate da diverse specie proteiche (ω5-gliadine, inibitori delle α-amilasi e della tripsina, proteine di trasporto aspecifiche dei lipidi) che provocano una risposta immunitaria di tipo IgE-mediato che può causare reazioni indesiderate a carico dell'apparato respiratorio, gastro-intestinale e della pelle (Gilissen et al., 2014; Pastorello et al., 2007). Solo recentemente è stata poi descritta un'altra patologia correlata all'ingestione delle gliadine del frumento denominata sensibilità al glutine (Gluten Sensitivity)(Sapone et al., 2010). Essa si manifesta con sintomatologia intra-ed extra-intestinale. Tuttavia, al momento non sono disponibili molte informazioni su questa sindrome tant'è che la 17diagnosi viene eseguita per esclusione della celiachia e dell'allergia al frumento (Catassi et al., 2015a).

Quando si parla di digeribilità della pizza e si nominano lunghe maturazione degli impasti, alta idratazione, metodo mako ecc. si indicano sistemi di produzione più o meno accettabili e piacevoli al consumatore. Anche la piadina e altri prodotti del tipo sono comunque alimenti buoni, e facenti parte della tradizione Ma indicare la digeribilità in un prodotto di eccellenza come la pizza, oggi, è necessario che sia accompagnata da un processo di produzione in cui la lievitazione deve avvenire a temperatura ambiente e per le ore che gli strumenti di misura delle farine indicano.

La trasformazione dei carboidrati debbono avvenire nei tempi e alle temperature indicate dagli strumenti di misura o dai regolamenti con cui tali strumenti si utilizzano. In sintesi, lievitare una pizza significa trasformare i carboidrati inzuccheri semplici e questi ultimi dovranno essere trasformati in gas.

Questo processo avviene in modo preciso a temperatura ambiente e mai in frigo. 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

Misuratore di pH/ temperatura in materiali semi-solidi

- Ottimo per la misurazione del pH di sostanze semisolide: creme, oli, impasti lievitati, frutta, formaggi, ecc.
- Misurazione della temperatura possibile grazie ad una sonda per temperatura integrata
- Elettrolita in gel esente da manutenzione
- Inclusa custodia protettiva robusta, impermeabile e lavabile in lavastoviglie

Con il misuratore pH testo 206-pH2 si misura il valore di pH e la temperatura di sostanze semisolide in modo affidabile e sicuro. Adatto per laboratori, per la produzione industriale e per il settore alimentare.

Tester per olio di frittura

- Il sensore capacitivo Testo e l'impugnatura ergonomica e sicura consentono di misurare direttamente nell'olio caldo (senza essere investiti dal calore della friggitrice)
- Classe di protezione IP 65 contro i getti d'acqua, senza custodia di protezione
- Chiaro allarme visivo, tramite indicatore luminoso a semaforo ad alta visibilità
- Valigetta lavabile, per conservare lo strumento e i suoi componenti con la massima igiene

Controlli olfattivi o visivi non sono sufficienti per verificare la qualità dell'olio di frittura. Utilizzando il tester per oli di frittura testo 270, è possibile sostituire l'olio solo al superamento dei valori limite dei materiali polari totali (TPM), fissati da apposita normativa. Testo 270 consente di evitare frequenti ricambi di olio non necessari, risparmiando quindi tempo e denaro. Rispetto a una cartina tornasole, fornisce inoltre un valore numerico oggettivo, confrontabile con una soglia di sicurezza definita

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).

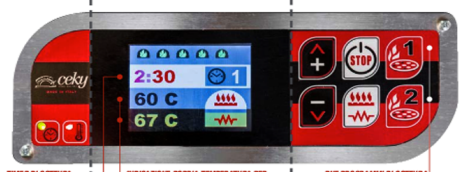
35

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

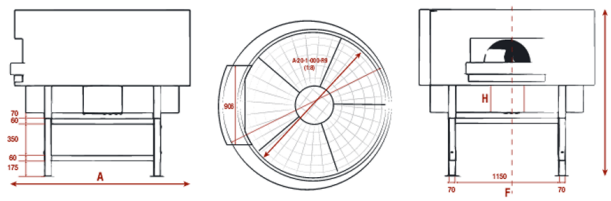
INGOMBRI

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

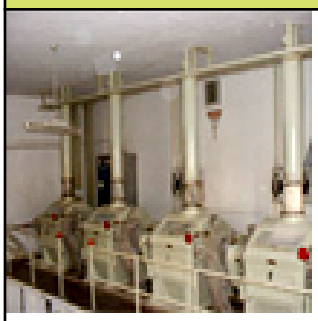
Corradini
dal 1930

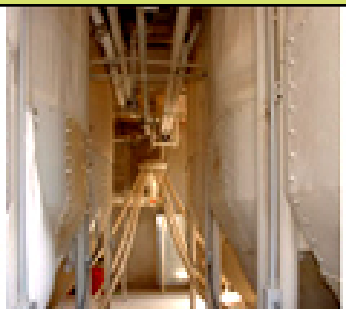
Corradini Corrado & C. sas

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.

Il grano, questo “sconosciuto”

Articolo tratto dainternet di Paola Padulli maggio 29, 2017

Intolleranze al glutine e celiachia sono sempre più in aumento: in Italia si stima ci sia un celiaco ogni 100 abitanti. Ma ci siamo mai chiesti perché?
Innanzi tutto chiariamo che l’intolleranza al glutine e la celiaca sono intolleranze che si presentano in presenza di tre fattori: una base genetica, un fattore scatenante ambientale, cioè il glutine, e un’alterata permeabilità intestinale.

Cos’è il glutine?

Il glutine è un complesso proteico che, in sé per sé, non è nel grano, ma si forma quando le due proteine in esso presenti, gluteline e prolammine, si “impastano” in presenza di acqua.
Questo gruppo di proteine, a secondo della qualità, può avere caratteristiche chimico-fisiche diverse e dare ai prodotti consistenze e digeribilità differenti. E’ importante, quindi, l’indice di glutine presente nei vari grani.
La diffusione di questo disturbo è in continua crescita a causa della maggior facilità di diagnosi, ma anche all’aumento del contenuto proteico del nostri grani.

La storia del grano

Come mai i nostri nonni non soffrivano di questi problemi pur consumando molto cibo a base di grano?
Perché nel 1974 i “ grani antichi” sono stati messi in “pensione”.
L’avvento della meccanizzazione nell’agricoltura e la necessità di avere coltivazioni di grano più intensive ha fatto sì che grani antichi come il “ Senatore Cappelli” e quello di Timilla, fossero soppiantati dalla nuova varietà Creso.
Nel 1974, appunto, un gruppo di ricercatori del centro Casaccia di Roma dell’agenzia ENEA, indussero una mutazione genetica del grano “Senatore Cappelli” (caratterizzato da fusti alti, spighe molto grosse ed elevate proprietà nutritive) esponendolo ai raggi gamma ed incrociandolo con un’altra specie di grano, il Cimmyt, un ibrido messicano.
Così nacque il Creso, diverso dal “Cappelli” sia strutturalmente che qualitativamente. I raggi X ed i raggi gamma del cobalto radioattivo hanno nanizzato i fusti inibendo il gene della crescita per renderli più idonei alle coltivazioni intensive ed all’utilizzo delle macchine falciatrici elettriche. Hanno reso le piante più resistenti ad alcuni elementi patogeni modificando alcune proprietà organolettiche, hanno potenziato la resa aumentando la quantità e la velocità di maturazione.
D’altro canto, la quantità di glutine presente in questo nuovo grano è nettamente superiore, a scapito degli altri valori nutrizionali. Aumentando il valore proteico del 50-60% il contenuto di glutine è passato dal 5-6% del grano “Cappelli” al 9-11% del grano Creso.
In questo modo la farina è diventata più lavorabile per la panificazione e la facilità di lievitazione.
Lo svantaggio è dato dal notevole aumento del glutine che, sempre più presente sia nei numerosi prodotti da forno usati, sia come addensante in prodotti industriali confezionati, quali insaccati, salse, precotti ecc. porta ad una maggior sensibilizzazione a livello intestinale creando appunto intolleranze.

Alternative

Ritorniamo a consumare i grani antichi: più sani e biologici

- Il grano “Senatore Cappelli”: un grano duro biologico, ricco di fibre, con un più basso indice glutinico ed un contenuto proteico del 13%. Il suo chicco è ricco di sali minerali quali ferro, magnesio, calcio iodio e selenio, con spiccate azioni antiossidanti e vitamine quali la vit. E, che favorisce la rigenerazione cutanea e cerebrale, il complesso B, utile per la crescita, l’acido pantotenico, folico, betacaroteni. E’ un grano molto digeribile, non genera gonfiori gartointesinali ed ha un buon valore nutrizionale.
- Il grano Timilia: un grano duro Siciliano, vecchio di secoli, caratterizzato da spighe piccole definito “grano estivo” perché seminato in primavera e mietuto in giugno. La sua farina è particolarmente ricca di germe di grano, sali minerali e vitamine del gruppo B, ha una quantità di fibra pari all’8-9 % e proteine tra in 13 e il 15% e anch’esso un basso indice glutinico. La sua farina, infatti, in presenza di lievito di birra o lievito madre, provoca una lievitazione lenta, uniforme, naturale e ad alta digeribilità. Studi del CESMI di Palermo hanno dimostrato che la farina di Timilia è particolarmente adatta per confezionare pane, pasta , biscotti e quant’altro per coloro che, non essendo celiachi, soffrono di disturbi gastrointestinali o sindrome di colon irritabile.
- Il farro: noto anche come farro spelta, è uno dei grani più antichi, fonte eccellente di carboidrati complessi, di proteine complete e di fibre. E’ ricco di vitamine del gruppo B e di sali minerali. Molto povero di calorie, è adatto anche per le diete ipocaloriche anche perché è ricchissimo di fibre. E’ ben tollerato anche da chi è intollerante al frumento: il glutine in esso presente risulta più “fragile” di quello del frumento stesso e viene quindi digerito più facilmente. Questo non è certo sufficiente per essere consigliato a chi è invece celiaco.Il farro spelta è l’unico a contenere i mucopolisaccaridi che stimolano il sistema immunitario aiutano a diminuire il colesterolo.

Fonti: Studi della Facoltà di Scienze dell’alimentazione – Università Politecnica delle Marche

CESMI – Centro studi di medicina integrata di Palermo

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

La farina è “made in Italy”,

ma il grano non è sempre 100% italiano. Polemica fra Italmopa e Coldiretti. Ecco cosa si trova al supermercato

Articolo tratto da internet dalla Redazione Il Fatto Alimentare 28 Aprile 2017

Le farine, ottenute da grano importato, sono “made in Italy” se l’ultima trasformazione avviene sul territorio nazionale

La dicitura “made in” è il pomo della discordia che ha animato lo scontro a colpi di comunicati stampa tra Italmopa, l’Associazione Industriali Mugnai d’Italia e Coldiretti, che rappresenta gli agricoltori. Come possono esserci farine “made in Italy” se importiamo grano dall’estero si chiede l’associazione che raggruppa una grossa fetta di aziende agricole? La domanda è legittima, ma non tiene conto delle leggi in materia. In Italia le aziende e i mulini che propongono farina confezionata sugli scaffali dei supermercati non sono obbligati a indicare sulle confezioni l’origine della materia prima, ma devono riportare il nome dello stabilimento che ha effettuato l’ultima trasformazione significativa. “Le farine commercializzate in Italia– afferma Italmopa, nel comunicato stampa del 21 marzo 2017- sono Made in Italy al 100%, anche se contengono frumento importato, perché l’ultima lavorazione avviene sul suolo nazionale”. Una farina prodotta da grano importato ma trasformata in Italia è quindi per legge “italiana al 100%”. Lo stesso vale per la semola di grano duro destinata all’industria della pasta, quando sull’etichetta c’è scritto “made in Italy” ci sono buone probabilità che la materia prima sia in parte importata come abbiamo già evidenziato.

La quasi totalità della farina commercializzata in Italia è quindi confezionata nel nostro Paese miscelando grano importato e grano locale. Una parte rilevante del frumento (tenero e duro) da cui viene prodotta la farina made in Italy non è quindi di origine italiana. La stessa industria molitoria rende noto che le importazioni di grano tenero rappresentano il 60% del fabbisogno. Anche la quota di grano duro importato destinato ai pastifici italiani è notevole e raggiunge circa il 40% del fabbisogno.

L’industria molitoria italiana necessita del frumento importato sia per ragioni quantitative che qualitative

La maggior parte delle farine utilizzate in Italia nasce dalla lavorazione di frumento importato da paesi dell’Unione Europea (in particolare Francia, Germania e Austria), in alcuni casi dal Canada e dagli Stati Uniti. Nel Piano Cerealicolo del Ministero dell’agricoltura viene riportato anche un altro elemento di debolezza della filiera del grano tenero nostrano: la sua qualità. Secondo il documento quello italiano è un frumento di qualità non eccelsa, per questo viene miscelato con grano importato, generalmente di qualità migliore. Maurizio Monti è un mugnaio e per 8 anni è stato presidente di Antim, l’Associazione Nazionale Tecnici dell’industria Molitoria: “l’industria molitoria italiana, che esporta pasta e farina in tutto il mondo, ha bisogno del frumento importato sia per ragioni quantitative, quello che produciamo è insufficiente, che per ragioni qualitative, per rispondere alle richieste e agli standard dell’industria”. Sono infatti i mugnai, che selezionano, mescolano e macinano i grani in modo da ottenere miscele che soddisfino l’industria della pasta, quella dei dolci e dei prodotti da forno. “Il mugnaio deve conoscere alla perfezione, non solo l’origine del prodotto che lavora – continua Monti – ma deve anche garantire il massimo delle caratteristiche igienico-sanitarie e tecnologiche del grano, scegliendo tra una gamma molto ampia, per venire incontro alle richieste dalla grande industria: più si allarga l’area da cui si prende il frumento più è facile trovare le caratteristiche ricercate”.

Coop propone farina bio da grano di origine 100% italiana e farina di grano tenero 00 con materia prima proveniente da Italia, Bulgaria, Repubblica Ceca, Romania e Ungheria

Ogni lavorazione della farina e della pasta che compriamo deve essere tracciata. La normativa europea dispone, infatti, la rintracciabilità del prodotto per ogni fase di produzione ma non l’identificazione dell’origine della materia prima. L’industria molitoria è obbligata a risalire al fornitore del grano ma non a conoscere l’agricoltore. Ogni tappa della filiera identifica in modo preciso quella precedente. Questo però non vuol dire che non si possa conoscere l’origine del grano. I contratti di fornitura del frumento duro e tenero spesso prevedono l’indicazione dell’origine del grano anche se, al momento dell’acquisto, a prevalere sono le caratteristiche qualitative della materia prima. Le industrie della pasta, dei dolci e del pane dettagliano le caratteristiche igienico-sanitarie e tecnologiche delle farine, l’origine del grano viene indicata, invece, come preferenza, ma raramente viene inserita nei contratti. La decisione di tracciare, prima, e indicare, poi, l’origine della materia prima sulla confezione del prodotto finale è nelle mani dell’industria e delle sue scelte commerciali. segue a pag. 36

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

Dal 2016 il governo sta lavorando a una legge che dovrebbe garantire la tracciabilità delle materie prime anche per pasta e farina che si comprano al supermercato, indicando in etichetta l'origine del grano. Una legge come questa, secondo Maurizio Monti, complicherà i lavoro del mugnaio dal punto di vista meccanico, perché dovrà predisporre etichettature e stampe diverse per ogni produzione. "Questa procedura di trasparenza, di fatto, non aggiunge nulla all'effettiva tracciabilità del prodotto: già oggi il mulino può fornire all'industria l'indicazione di origine, per ogni grano utilizzato".

I prodotti commercializzati da NaturaSì indicano il più delle volte, l'origine dei grani da filiera 100% italiana, o regionale (Emilia Romagna e Sicilia).

La farina commercializzata in Italia proviene da mulini italiani, ma tra i grandi distributori presi in esame (Esselunga, Iper, Carrefour, Unes, Conad, Penny e Pam) solo Coop, per la sua linea interna, e NaturaSì indicano l'origine del frumento. Tra i prodotti a marchio Coop ci sono farine da grano di origine 100% italiana come la farina da frumento integrale bio e la farina di grano tenero "00", e farine di frumento tenero da grani che provengono da Italia, Bulgaria, Repubblica Ceca, Romania e Ungheria. Nel caso dei prodotti commercializzati da NaturaSì sono le stesse marche ad indicare, il più delle volte, l'origine dei grani da filiera 100% italiana, o regionale come nel caso del frumento tenero dall'Emilia Romagna o il grano duro dalla Sicilia. Le farine di grano tenero a marchio NaturaSì vengono dal ferrarese. Anche l'industria della pasta negli ultimi anni ha puntato a creare linee dedicate alla materia prima 100% italiana come Voiello e Granoro.

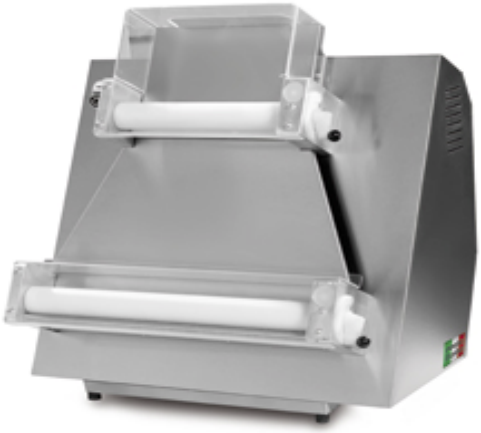
Oltre ai pastifici anche i mulini hanno creato delle linee di farina e semola provenienti al 100% da grano italiano, facendo dell'origine una dichiarazione da indicare in confezione. Su 54 aziende molitorie prese in esame poco meno della metà, una ventina, prevedono all'interno del catalogo una linea dedicata esclusivamente a grano duro e tenero nostrano. A spingere le aziende verso questa direzione è stata la maggiore attenzione dei consumatori nei confronti dei prodotti a filiera corta e biologici. In casi come quello di Molino Bigazzi il grano 100% nazionale è stato scelto per avere un controllo maggiore sulla materia prima. Nel 2016 l'80% del grano tenero utilizzato dal mulino proveniva da campi che si trovano in Umbria, Toscana, Marche, Lazio e Abruzzo. Di farine come quelle prodotte da Molini Pivetti viene tracciata tutta la filiera, indicando da quali campi provenga il grano che sarà trasformato dall'industria molitoria. Attraverso il marchio Campi Protetti Pivetti viene commercializzata una farina realizzata da grani provenienti da Bologna, Modena e Ferrara. La stessa iniziativa dedicata alla tracciabilità locale del grano tenero viene realizzata anche da aziende come Mulino Caputo, Molino Rachello, Mulino Padano e Molini Voghera. Molino Rachello è certificato biologico dal 1999 e ha scelto la filiera italiana controllata per poter lavorare un grano di qualità: dai metodi di coltivazione fino alla sua lavorazione. Il mulino trevigiano collabora direttamente con agricoltori in Veneto, Friuli e Toscana. Le aziende agricole biologiche e convenzionali in filiera seguono un disciplinare e metodi di coltivazione concordati insieme ad un agronomo del mulino. Esistono poi farine che riportano sulla confezione una dicitura regionale come la "Farina Veneta" dell'azienda Molino Rossetto che contiene grano veneto al 100%. Un altro esempio è quello di Molino Profili Giuseppe che ha rilanciato un prodotto già parte della tradizione dell'azienda: farina "0" e "00" per la panificazione da grani provenienti dalla Tuscia viterbese.

Solo una ventina di aziende molitorie italiane hanno una linea di pasta preparata solo con grano duro e tenero italiano

Le farine di grano tenero e le semole di grano duro ottenute da grani nazionali in genere costano leggermente di più rispetto al prodotto commercializzato senza l'etichetta 100% grano italiano. Il costo aumenta quando alla caratteristica della filiera corta si aggiunge la macinazione a pietra, la selezione di grani antichi e la certificazione biologica. In altri casi il costo maggiore dipende anche dai contratti di filiera, che impegnano gli agricoltori a regole precise e prevedono quindi compensi più elevati. Alcune aziende, come Molino Rachello, hanno investito nella certificazione di filiera ISO 22005 che traccia ogni fase della produzione, gli attori coinvolti, l'origine e la territorialità. Questi prodotti hanno più diritto di definirsi 100% Made in Italy? Finché non sarà obbligatorio riportare l'intera filiera in etichetta, bisognerà affidarsi alle strategie commerciali dei produttori o dei distributori che decideranno di indicare o meno l'origine della materia prima. Bisogna però ricordare che la bontà dei prodotti sugli scaffali, è più legata alla capacità di selezione delle farine fatta dai mulini e meno all'origine della materia prima.

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.

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.