La Pizza nelle Marche

ottobre - dicembre 2020

Anno xii numero 85

Macerata

Porto Civitanova

HORECA GROUP

Global Service

CHIAMALE SOLUZIONI

Numero Verde

800 944.710

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

Queste aziende sono in grado di certificare 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

EDITORIALE

Nuova edizione del nostro mezzo di comunicazione tra i soci e amanti della pizza. L'anno 2020 sarà ricordato dalla storia come quello del coronavirus. Noi pizzaioli lo ricorderemo come l'anno della perdita ecoomica, della cassa integrazione speciale e del distanziamento sociale.

Certamente un anno difficile che potrebbe trasformarsi in una opportunità per il futuro. Come? se il settore della pizza si unisce e affronta il futuro uniti, come hanno fatto in passato i grossisti del settore. Consorziarsi per diminuire le spese di gestione nell'acquisto delle materie prime, privilegiando i prodotti certificati italiani , sicuramente è un contributo importantissimo per le nostre attività.

L'unione dei pizzaioli, attraverso le associazioni e organizzazioni similari, permetterà alle aziende di pizzerie e ristoranti che ne faranno richiesta di aiutarsi reciprocamente senza dover elemosinare quell'aiuto che anche lo Stato non ha saputo fornire in tempo di covid 19. Creare una struttura come Confindustria dove possono confluire tutte le organizzazioni territoriali e tutte le aziende di ristorazione, sia piccole che grandi, potrà rappresentare il nuovo strumento di dialogo con il Governo per risolvere i problemi che assillano la nostra categoria.

Renato Andrenelli

Novità

ZEROZEROTONER

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".

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

Le Foto dalle Marche

Montecassiano - MACERATA

Contenuti: ottobre dicembre 2020

03 EDITORIALE a cura di Renato Andrenelli

05-06 FARINA ITALIANA: è italiana

07 REGALATI UN'OPERA D'ARTE

09 CORSO PIZZAIOLI A MACERATA

11 MANGIARE PIZZA SENZA INGRASSARE: quale sciegliere?

13-14 IL MONDO PIZZA DOPO IL COVID-19

18 ALIMENTAZIONE: per il San Marzano nuovi colori, sapori eproprietà nutritive

21-23 Pomodoro e Mozzarella

26 Allergia al Grano

28 Pizza hamburger

30 Pizza di mare al Varnelli

31-35 Strumenti di misura

36 Un regalo intelligente

Protocollo di intesa e convenzione

Importante iniziativa a favore di tutti gli associati A.P.M.

ASSOCIAZIONE PIZZAIOLI MARCHIGIANI APM & Tecno-x Consulenza professionale

L'associazione Pizzaioli Marchigiani (di seguito A.P.M. per brevità) e la società di servizi **Tecno-x**, hanno siglato un'importante convenzione per tutti gli associati A.P.M.

La convenzione prevede:

1. Formazione aggiuntiva abilitante alla gestione della sicurezza nei luoghi di lavoro;
2. **Sopralluogo gratuito** per la verifica della conformità legislativa dell'attività;
3. Sconti del 50% su tutti i servizi e consulenza della Tecno-x ed in particolare:
   - Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
   - HACCP, autocontrollo alimentare;
   - Verifiche strumentali;
   - Prevenzioni incendi;
   - Formazione

3 ottimi motivi per usufruire della convenzione:

1. Il sopralluogo gratuito consentirà di conoscere il proprio stato di conformità;
2. La consulenza di professionisti esperti consentirà il miglioramento degli standard di qualità e sicurezza.
3. Perché usufruendo degli sconti riservati agli associati i costi di gestione dell'attività si ridurranno significativamente;

PER ULTERIORI INFORMAZIONI O SOPRALLUOGO CONTATTATE A.P.M. OPPURE LA TECNO-X sas

Tecno-x sas
sede legale. Via G. Giusti 2 63093 Roccafluvione (AP) - P.I. 02215250446
mob. 3209105882 - fax. 0736814551 - e.mail. tecnoxsas@gmail.com - pec. tecno_x@pec.it

Farina Italiana: è Italiana?

Negli ultimi anni va sempre più di moda, parlare di maturazione degli impasti a 90 – 120 giorni, lievitazioni spontanee, quantità di lievito impiegato nella formazione degli impasti quasi inesistente, e tante altre variabili che secondo i pizzaioli o pseudo maestri di panificazione cercano di far diventare novità nel mondo della pizza. Anche i media, specialmente le trasmissioni di cucina (che oggi sempre più attraggono l'attenzione del consumatore) sono proiettate verso l'utilizzo di farine di forza per eseguire qualsiasi ricetta. Anche la pizza non si sottrae a questo modo di produzione, che prevede farine ricche di proteine e di carboidrati. Così facendo si predilige la facilità di esecuzione del prodotto senza pensare all'aspetto puramente salubre dell'assunzione di questo prodotto.

Oggi dai pasticcini al pane definito" speciale", alla pasta (di largo consumo nella dieta italiana), alla pizza ecc. ecc., tutto viene prodotto con farine di media e buona forza. I molini spingono verso questi consumi, gli operatori prediligono queste tecniche di lavoro per la facilità con cui si realizzano prodotti belli da vedere ma di quale qualità?. Operatori di aziende del settore alimentare che si considerano tecnici vanno in giro per il nostro paese (anche all'estero) per dimostrare la facilità di quello che può essere prodotto con le materie prime che l'azienda vende.

segue a pag. 6

Non sempre però, una volta che il pizzaiolo dice si a queste metodologie di lavorazione, riesce a incrementare il fatturato aziendale. Molto spesso passare alle tecniche proposte dalle aziende, mette in crisi il punto di produzione, destabilizza il consumatore che non gradisce i nuovi prodotti e quindi s'innesca sulla pizzeria un vortice che porta il fatturato aziendale nella fase negativa rispetto gli anni passati.
Anche facebook, uno dei social più usati dal mondo pizza, ci fa leggere queste mode che provocano errori nella produzione di pizza, visibili dalle foto che i pizzaioli pubblicano. Uno su tutti, certi cornicioni che possiamo definire giganteschi, di scarso gusto da parte dei consumatori. Cotture dove pur nascoste s'intravedono difetti legati alla formazione di piccole bolle sul cornicione bruciate, come anche un'eccessiva colorazione della crosta rossastra tendente al marrone, tutti difetti che evidenziano cattive lievitazioni degli impasti.
Tempo fa dal Giappone un italiano che lavora in loco, ci ha chiesto con un'e-mail, come possa essere possibile realizzare una pizza napoletana dal cornicione alto con le bollicine bruciate sulla superficie. Abbiamo risposto che questi prodotti evidenziano difetti di lievitazione e non devono essere prodotti. Risposta; maestri italiani hanno creato questa moda e anche lui voleva realizzare la pizza si fatta. Io non credo che la vera pizza italiana o la pizza napoletana,visto che l'arte del pizzaiolo è patrimonio Unesco, possa presentare simili problematiche di produzione e immagine.

Harold McGee (plurilaureato americano) nel suo trattato "Il cibo e la cucina - Scienza e cultura degli alimenti, precisamente indica nell'inizio degli anni 40 del secolo scorso l'esportazione delle farine americane verso l'Europa. Indica altresì, da parte dei produttori di farina nello stesso periodo, i primi aggiustamenti di sostanze nutritive nella produzione di farina. Ossia ricomporre la farina con elementi che durante la macinazione sono tolti o separati da essa.
Ma prima di questi periodi in Italia si produceva un'infinita quantità di prodotti da forno di eccellenza. La stessa pizza, come sostengono i napoletani (nata a Napoli nel 18° secolo), con quale farina era prodotta se non esistevano le farine cosiddette Americane?
L'Italia grazie anche ad Agronomi d'internazionale rilevanza come Nazzareno Strampelli, ha aiutato nazioni come la Russia e l'Argentina (per nominarne alcune) a produrre grani capaci di sostenere il fabbisogno interno delle nazioni, che oggi esportano pure nel nostro paese. A questo punto io mi domando; perché noi italiani, che ci definiamo tanto bravi sia nella produzione di farine che nella produzione di pizza, non siamo più nazionalisti e portiamo all'estero "IL VERO PRODOTTO ITALIANO, QUELLO VERAMENTE COMPOSTO DA INGREDIENTI CHE NASCONO E CRESCONO SUL TERRITORIO ITALIANO?"
Questo comportamento più logico, contribuirebbe a risollevare la nostra agricoltura, il nostro territorio, dotato di un microclima unico al mondo, e soprattutto si potrebbero realizzare prodotti irripetibili in qualsiasi altra parte del mondo, per la nostra conformazione geografica specifica. Così facendo la farina avrebbe un valore aggiunto notevolmente superiore nel prezzo in vendita, di quella prodotta e realizzata con grani provenienti da ogni parte del mondo. La globalizzazione favorisce le nazioni dai territori sterminati a discapito delle piccole nazioni che però possono eccellere in qualità dei prodotti coltivati, per il semplice fatto che, non potendo ottenere grosse quantità di produzioni, devono necessariamente lavorare sulla qualità dell'alimento prodotto per rimanere nel mercato.
Il sottoscritto in anni passati ricorda quello che i molini, attraverso le voci dei responsabili commerciali, amavano comunicare al settore pizzeria; il settore biologico, i grani antichi,

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

---

NATALE SI AVVICINA?
REGALA O REGALATI UN'OPERA D'ARTE

Le festività si avvicinano e ogni anno... sempre meno idee per i regali!
E ogni anno, sempre più denaro speso in futilità e pensieri troppo spesso non adeguati, tanto da far rimpiangere i soldi spesi inutilmente.

Un'idea utile e preziosa, da tutti apprezzata, 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 2019.
Il codice attiverà lo sconto del 22% sul prodotto scelto, esclusivamente per gli associati dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani.
La direzione della Fondazione Vincenzo Di Paolo augura a tutti un sincero, sereno Buon Natale.

GIMETAL Delivery Solutions

Redbox

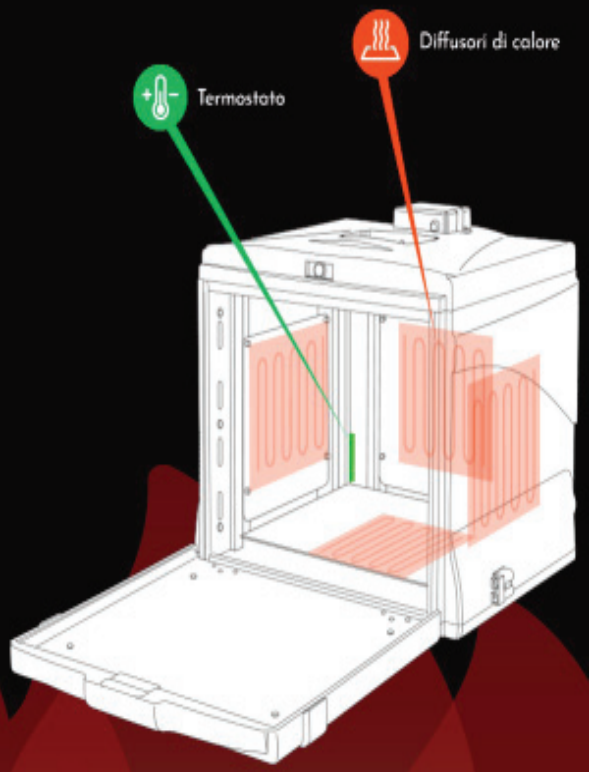
REDBOX

Pizza. Calda. Sempre.

GIMETAL Delivery Solutions

LA TECNOLOGIA
REDBOX

- La tecnologia **REDBOX** mantiene inalterata la qualità del cibo consegnato
- Un'apposita centralina, diffusori speciali di calore, sensori e tecnologia proprietaria permettono di regolare e mantenere la temperatura impostata (65°/105°)
- Sistema brevettato di controllo di temperatura e umidità: i cibi si mantengono asciutti e se ne preserva il gusto
- Consegna a domicilio secondo le direttive HACCP
- Struttura in acciaio inox estremamente resistente, facilmente lavabile e igienizzabile
- Adatto per scooter cargo, sia elettrici che a benzina, qualunque modello di auto



Corso Pizzaioli a Macerata

Si è concluso mercoledì 23 settembre 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: Asani Lutfi di Civitanova Marche e Perugini Alessandro di Fiuminata. Entrambi gli allievi, hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, impegnandosi con grande attenzione nelle varie fasi lavorative. Agli esami il signor Asani Lutfi ha preparato la Pizza Fantasia, mentre il sognor Perugini Alessandro ha preparato la Pizza Marina riuscendo a superare l'esame con profitto, la media è stata di 51/60.

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. R.A.

puligras

PULIRE CON PIACERE è il nostro mestiere

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

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.

MANGIARE LA PIZZA SENZA INGRASSARE:

QUALE SCEGLIERE?

Siamo nel terzo millennio e ancora si pubblicano notizie faziose come quello pubblicato nel sito UdineToday/benessere/ alimentazione il 16msettembre 2020 alle ore 08,13.

Siamo nel terzo millennio e ancora si pubblicano notizie faziose come quello pubblicato nel sito UdineToday/benessere/ alimentazione il 16msettembre 2020 alle ore 08,13.

Riporto alcuni punti che secondo il sottoscritto sono criticabili:
1) una pizza sottile è più digeribile di una alta.
2) la farina bianca ha le stesse calorie della farina integrale.
3) la lievitazione e meglio quella a lungo periodo e con lievito naturale.
4) oppure migliore è la pizza senza lievito.
5) migliore della pizza classica è quella con il carbone vegetale.

QUESTI 5 PUNTI CHE L'ARTICOLO EVIDENZIA SONO SICURAMENTE FALSI:
1) NON E' VERO CHE UNA PIZZA SOTTILE E' PIU' DIGERIBILE DI UNA ALTA ANZI SE IL PIZZAIOLO LAVORA CON IL MATTARELLO E LA LIEVITAZIONE NON E' ESATTA, E' VERO L'ESATTO CONTRARIO.
2) DALLE TABELLE DELL'INRAM LE KCAL CHE SVOLGE LA FARINA BIANCA 00 SONO QUASI IL 30 % IN PIU' DELLA FARINA INTEGRALE.
3). NON E' DETTO CHE UN LUNGO PERIODO DI RIPOSO IN FRIGO SIA EQUIPARATO AD UNA LIEVITAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE E PER LE ORE CHE IL FARINOGRAFO DI BRABENDER ESPRIME. LA LIEVITAZIONE E' UN CONCETTO TOTALMENTE DIVERSO DELLA MATURAZIONE. ANCHE L'UTILIZZO DEL LIEVITO NATURALE REALIZZATO IN AMBIENTE CONTAMINATO DA ALLERGENI (OGGI TANTI LABORATORI SONO CONTAMINATI, SPECIALMENTE DOVE SI TROVANO STRUMENTI ELETTRONICI, SI FUMA, NON SI UTILIZZANO ATTREZZATURE PER IL CONTROLLO DELLE CONTAMINAZIONI AMBIENTALI ECC.) MEGLIO L'UTILIZZO DEL LIEVITO INDUASTRIALE PIU' SELEZIONATO IGIENICAMENTE. IN CAMPANIA IL GOVERNATORE A OBBLIGATO TUTTI GLI ESERCENTI PUBBLICI AL CONTROLLO DEL "RADON" UN GAS NATURALE CHE INQUINA OGNI AMBIENTE E QUINDI ANCHE IL LABORATORIO DI PIZZERIA.
4) LA PIZZA NON LIEVITATA ASSOLUTAMENTE NON SARA' MAI PIU' DIGERIBILE DI UNA LIEVITATA. SEMPRE DALLE TABELLE DELL'INRAM IL PANE AZINO (SENZA LIEVITO) SVILUPPA UNA QUANTITA' DI KCAL SUPERIORE A TUTTI I TIPI DI PRODOTTI DA FORNO LIEVITATI.
5) L'UTILIZZO DEL CARBONE VEGETALE NEGLI IMPASTI PER PIZZA OLTRE A NON POTER CONTROLLARE IL REALE PUNTO DI COTTURA IDEALE, DALLA SCHEDA TECNICA DI PRODUZIONE SI EVIDENZIA CHE SONO PRESENTI METALLI PESANTI COME: MERCURIO, ARSENICO, CADMIO, PIOMBO. PER QUESTI MOTIVI UN CONTO E' L'UTILIZZO COME E123 COLORANTE E UN CONTO E' L'IMMISSIONE NEGLI IMPASTI PER LA PIZZA E CUOCERLO NEL FORNO. NELLA PANIFICAZIONE E' VIETATO PER LEGGE.
BASTA CON QUESTE INFORMAZIONI DESTINATE ALL'AUMENTO DELLE VENDITE DI PRODOTTI A DISCAPITO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE. Renato Andrenelli

Sabelli Mozzarella Premium

Ingredienti:

- LATTE, sale, caglio, fermenti lattici.

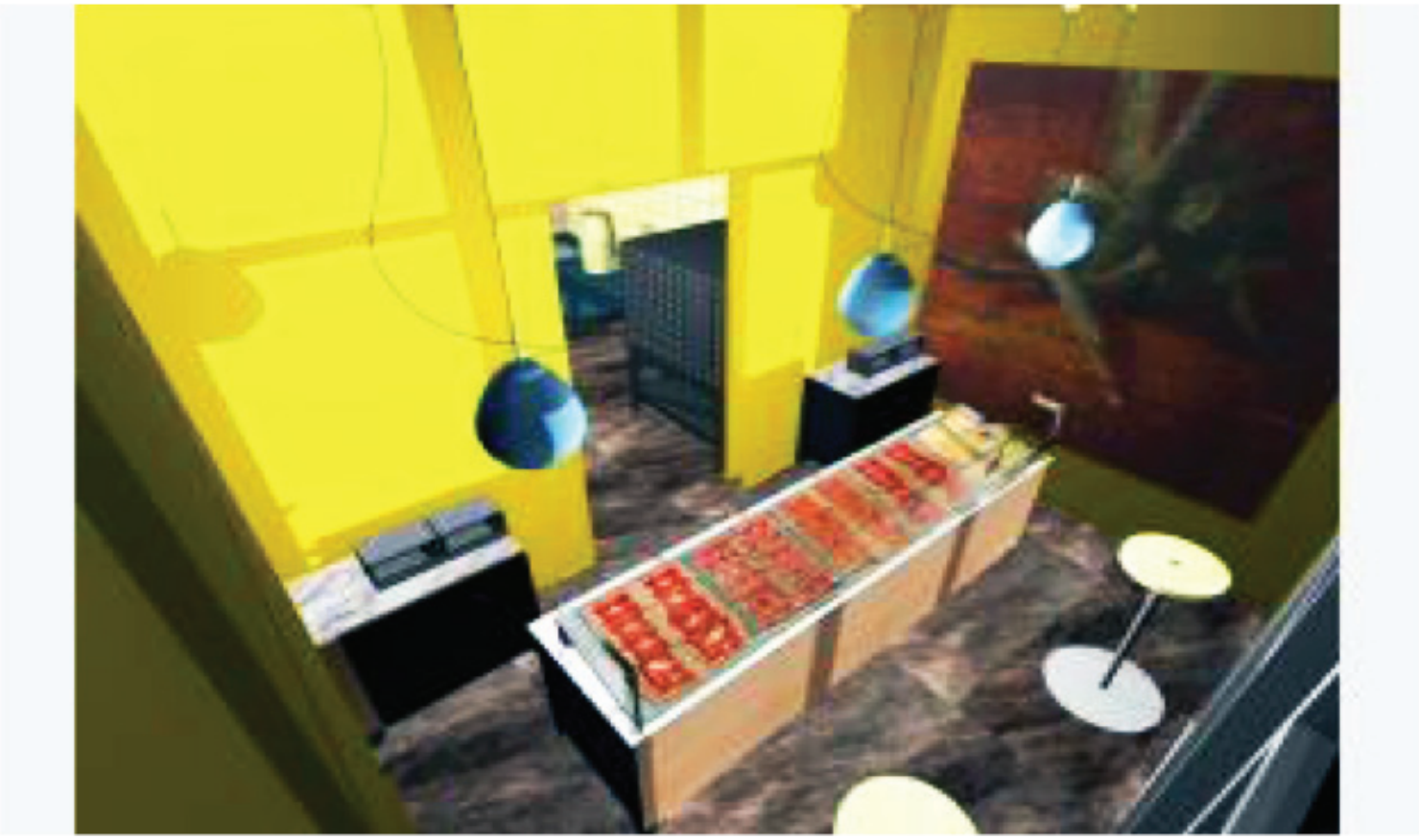
Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:

- 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.

Il mondo pizza dopo il covid-19



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 anno attivato strumenti economici che permettono di trovare fondi, per far fronte a questo momento storico particolare. segue alla pagina successiva

Le attività a conduzione famigliare o con pochissime risorse umane come potranno superare questo momento difficile?
Con i 600 euro che il governo ha messo a disposizione per le partite iva, oppure con la cassa integrazione speciale (che peraltro ancora molti non hanno ricevuto) 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 a 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 cercando 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 tornerà a lavorare all'interno dei pubblici esercizi che fino ad oggi hanno lavorato all'esterno.
Se il mondo della pizza è intelligente e vuole continuare a rappresentare a pieno titolo il ruolo nella società che ha svolto fino al pre covid, 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 potranno influire positivamente nel comparto lavorativo.
Vorrei terminare invitando tutti i pizzaioli, le associazioni, federazioni, sindacati, organizzazioni di vario tipo messe in campo da pizzaioli ad aprire un tavolo di lavoro per affrontare il cambiamento che la nuova epoca storica ci mette a disposizione. Renato Andrenelli

NUOVA DIVISA APM

Divida manica lunga

divisa manica corta

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 € 48
- **Divisa manica corta** con tutti i ricami, il grembiule lungo meno il nome € 42

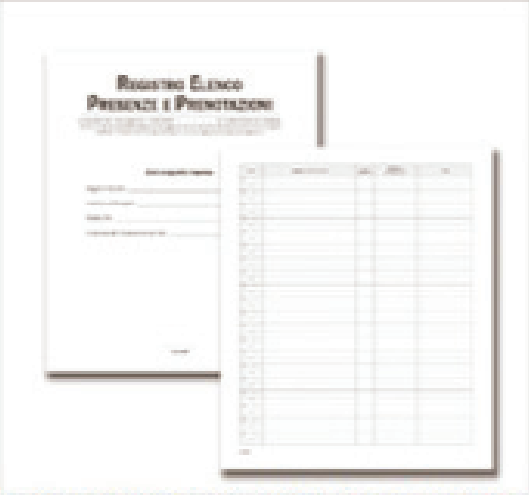
RIVOLGERSI AL SIGNOR IVANO MONTENOVO IL QUALE FARA' (come da accordo con APM) LO SCONTO DEL 20% SU TUTTO IL CATALOGO GIBLOR'S

tobago

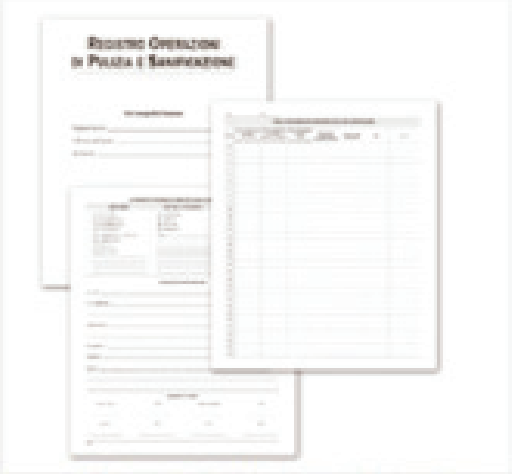
di Montenovo Ivano
Via Grandi, 12 - 60027 OSIMO (AN)
Tel. 071 7106126 - Fax 071 7202252

Cell. 337 637481 tobago@tobagostyle.it

Gentili Clienti,
comunichiamo che da **oggi** sono disponibili i **registri obbligatori norme anti Covid19**:



REGISTRO ELENCO PRESENZE E PRENOTAZIONI
cod. DU3219EP100
REGISTRO PER RILEVAZIONE TEMPERATURA CORPOREA
cod. DU3219TC100



REGISTRO PER OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE
cod. DU321900100
REGISTRO PER OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE - Per Ristorazione
cod. DU3219R0100

PIANTANA PER GEL E GUANTI

Piantana c/distributore automatico + Tanica gel 5lt

€ 139

Accessorio guanti

+ € 13

Disponibilità limitata...

APPROFITTANE!!!!!!

italcarta s.p.a.
FORNITURE PER UFFICIO - INGROSSO CANCELLERIA

Via G. Pirelli, 9 - 9/A - Zona Industriale A
62012 **CIVITANOVA MARCHE** (MC)
Tel. 0733 801428 int. 1 - Fax 0733 896851
e-mail: ordini@italcarta.com

Via Paolo Soprani, snc - Zona Ind.le Squartabue
62019 **RECANATI** (MC)
Tel. 0733 801428 int. 2 - Tel. e Fax 071 977002
e-mail: recanati@italcarta.com

Alimentazione: per il San Marzano nuovi colori, sapori e proprietà nutritive

Dall'unione di tecniche convenzionali e biotecnologie innovative è nato un 'nuovo' pomodoro San Marzano, una delle varietà tradizionali più diffuse e apprezzate in Italia e nel mondo, con nuovi colori, sapori e proprietà nutritive. Un team di ricercatori di ENEA, CREA e delle università Politecnica di Valencia e degli Studi della Tuscia (coordinatore), ha "ridisegnato" dal punto di vista estetico, organolettico e nutritivo questo simbolo del territorio campano, mantenendo invariata la tipicità della specie tradizionale, con peculiarità organolettiche uniche che derivano dall'interazione con il terreno vulcanico su cui cresce, nella zona dell'Agro Nocerino-Sarnese, in provincia di Napoli.

Nello specifico, i ricercatori hanno caratterizzato 18 linee della bacca San Marzano (con mutazioni singole o multiple) responsabili del contenuto di pigmenti quali carotenoidi, clorofilla, flavonoidi e del processo di maturazione. L'Università degli Studi della Tuscia si è occupata della caratterizzazione degli aspetti vegetativi, riproduttivi e genetici del frutto. I ricercatori ENEA, invece, si sono impegnati nell'analisi metabolomica, cioè nella caratterizzazione chimica dei frutti di genotipi di San Marzano, con particolare riferimento alle molecole associate a caratteristiche sensoriali quali colore e gusto. Lo studio è stato pubblicato sulla rivista Metabolites (Dono et al., 2020b).

"In tal modo, è stato possibile conferire a ogni mutazione proprietà organolettiche e nutraceutiche più specifiche", spiega Gianfranco Diretto, del Laboratorio Biotecnologie ENEA. "Così, ad esempio, le linee a bacca gialla, se da una parte perdono le qualità antiossidanti del licopene, dall'altra acquistano maggiori contenuti in alcuni amminoacidi, vitamine, xantofille e chinoni. Le linee a bacca marrone presentano clorofilla, che generalmente è assente nei frutti rossi, e maggiori contenuti di zuccheri e vitamina E; quelle a bacca viola presentano gli antociani" aggiunge Diretto.

"Questi risultati saranno utilizzati per future ricerche nelle quali, anche attraverso l'uso di tecnologie innovative di ingegneria genetica quali il genome editing, con queste caratteristiche potranno essere generati in diverse varietà di pomodoro, in modo più rapido e sicuro rispetto ai classici programmi di miglioramento genetico. Inoltre, tali linee potranno essere convertite in nuove varietà commerciali di pomodoro", conclude Andrea Mazzucato dell'Università della Tuscia di Viterbo. L'ENEA con competenze specialistiche e piattaforme tecnologiche avanzate di genetica, biologia molecolare, scienze omiche, infrastrutture e professionalità pluriennali, è attiva da anni nelle settore delle biotecnologie avanzate con il laboratorio omonimo che svolge attività di ricerca e sviluppo orientata alla valorizzazione, sostenibilità e competitività delle produzioni agroalimentari (green biotech), farmaceutiche (red biotech) e nanotecnologiche (nano biotech), proiettate alla costruzione di ideotipi vegetali di nuova concezione, biofarmaci, nutraceutici e piante resistenti a stress biotici e abiotici. Le attività di ricerca sono state condotte grazie al supporto di vari enti finanziatori tra cui Regione Lazio (Progetto FILAS "MIGLIORA"), Ministero dell'Agricoltura (MiPAAF, Progetto Agroener), Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR), Commissione europea, COST-Action Eurocaroten e Consorzio Interuniversitario per le Biotecnologie (CIB).

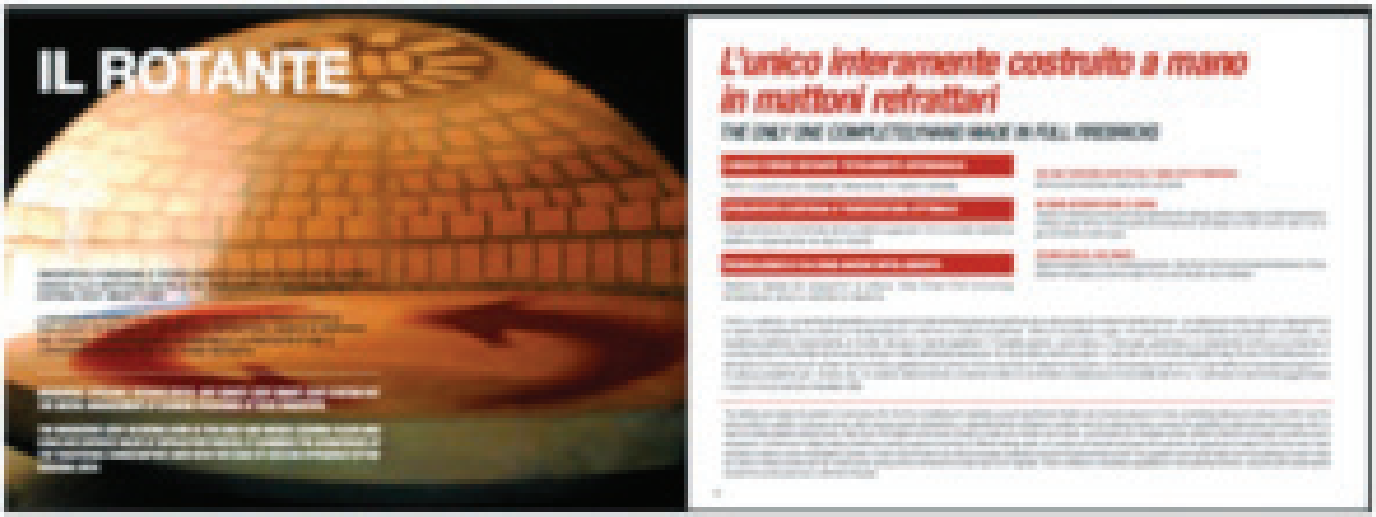
Articolo di internet tratto dal sito Enea

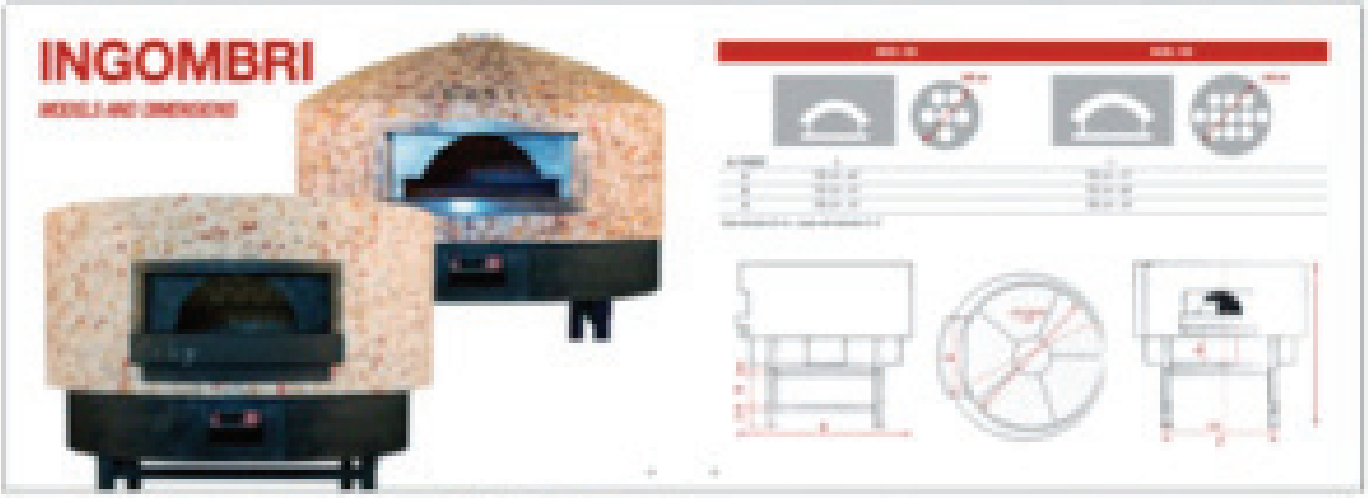
BULL - ITALFORNI

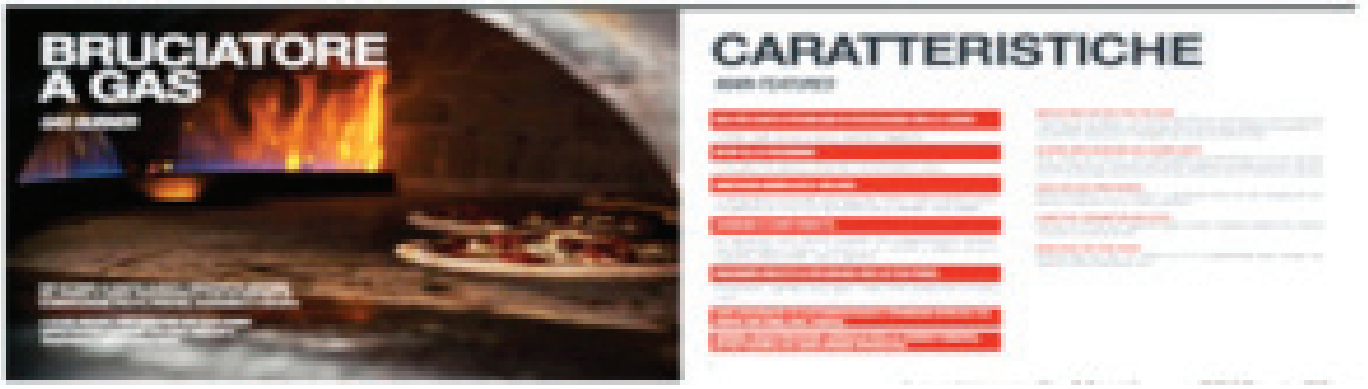
Il Forno Bull e' assemblato in acciaio altamente resistente e rivestito da vetro colorato, temperato, resistente agli urti e alle alte temperature.
Di grande effetto estetico, Bull e' stato disegnato per esaltare le sue linee forti e rigorose.
In alto aggiunge carattere e vigore a tutto l'insieme.
Composto 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

Forno a legna rotante

Telecomandato







Pomodoro e Mozzarella

Il pomodoro e la mozzarella sono due elementi essenziali nella realizzazione della pizza. Sono gli ingredienti più utilizzati in pizzeria, quelli che determinano il successo "del prodotto pizza" in quanto alla base della ricetta da eseguire. Per tali motivi è necessario che questi due elementi della farcitura siano di massima qualità, e utilizzati in modo da sfruttare tutte le proprietà organolettiche da loro derivanti. Ma quando i due ingredienti, saranno capaci di colpire i gusti del consumatore finale rendendo la pizza unica e capace di trasformarla nella firma del pizzaiolo che l'ha eseguita?

Da un'analisi dei due ingredienti possiamo definire che:

1. Il pomodoro, quello maturo, utilizzato per la salsa di condimento della pizza ha svariati effetti benefici per la nostra salute grazie alla sua composizione ed alle sue caratteristiche nutrizionali. Ricco di acqua e povero di calorie (circa 20 Kcal/100gr), con un buon mix di minerali e oligoelementi, apporta tutte le vitamine idrosolubili e vitamina C ed E, ma soprattutto è ricchissimo di antiossidanti. Le proprietà benefiche del pomodoro sono legate essenzialmente alla presenza di metaboliti quali carotenoidi, flavonoidi e vitamine Carotenoidi come il Beta-carotene, sostanza che da origine alla vitamina A, la cui azione protettiva è rivolta soprattutto nei riguardi di cute e mucose. Considerando tutte queste informazioni di carattere medico utili per la nostra salute, è necessario che il pizzaiolo sappia utilizzare al meglio questo prodotto per mantenerne intatte le sue proprietà salutari. Come? innanzitutto eliminando quella arcaica usanza di condire (o addirittura cuocere) il pomodoro aggiungendo di tutto e di più. Prassi comune è quella di condire con spezie, aglio, ritagli di prosciutto, pancetta, olio, sale, Ketchup, odori vari ecc. . Tutte soluzioni che innalzano il valore del Ph il quale da 4 – 4.5 punti all'origine, può anche arrivare al neutro e oltre se le salse vengono scottate. Tutte soluzioni che impediscono al pomodoro di mantenersi nel tempo arrivando a inacidirsi anche dopo poche ore di lavoro se le temperature dell'ambiente in cui si produce la pizza sono elevate (penso a quei casi dove in riva al mare, in estate, con la brezza marina del tardo pomeriggio e le temperature elevate, il pomodoro dopo la cottura della pizza, cambia il sapore per effetto della contaminazione batterica). L'utilizzo del pomodoro al naturale, permette al pizzaiolo di cambiare gusto e sapori alle ricette, cambiando il tipo di spezie in aggiunta ad ogni pizza che si produce. Un modo questo, capace di caratterizzare l'unicità di sapori legati al momento produttivo, irripetibili per altri pizzaioli che volessero copiarli. Saper scegliere e acquistare il pomodoro di alta qualità, diventa prerogativa di un bravo pizzaiolo in quanto, più fragranza si mette nella farcitura, più si riuscirà a fidelizzare il cliente della pizzeria. Per capire come poter acquistare sicuri, ci possono venire a nostro favore le ultime norme relative la commercializzazione di conserve di pomodoro. Dal 2005 (anno di pubblicazione sulla G.U. n. 232 dl 5/10/2005) segue a pag. 23

Corradini

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

1. il legislatore ha definito che "passata di pomodoro" e "pomodoro pelato" sono le uniche diciture in cui è fatto obbligo l'utilizzo di solo pomodoro fresco. In tutte le altre espressioni delle conserve può essere inserito il pomodoro congelato (semilavorato che può essere acquistato anche sui mercati internazionali). Un prodotto di qualità sarà quello che identifica il territorio, e per la pizza italiana, sarà solo pomodoro italiano capace di sapori tipici.
   In pratica come riconoscere un buon pomodoro Consiglierei i pizzaioli ad eseguire una rapida analisi del pomodoro prima di acquistarlo nel seguente modo: prendere un piatto bianco, tenerlo inclinato di 45° e versare nella parte alta del piatto un cucchiaio di pomodoro prelevato dal contenitore da analizzare. Controllare quindi il colore; se rosso vivo ma scarico, la passata risulterà composta di solo pomodoro fresco, se invece il colore è rosso, cupo tendente all'amaranto o rosso cardinale, nel pomodoro c'è aggiunto quello congelato.
2. La mozzarella invece deve essere composta esclusivamente di latte intero, caglio e sale, altre sostanze dovranno essere interpretate come un prodotto di qualità inferiore. Il prodotto fresco ha sempre una scadenza breve per cui è di facile interpretazione la percepire la qualità. La dove aumenta di molto la scadenza del prodotto, o ci sono aggiunti stabilizzanti e conservanti, il sapore unico e irripetibile della mozzarella fresca sarà molto diverso. Un altro elemento da non sottovalutare è il colore. Il latte italiano è molto più bianco di quello prodotto da altri paesi europei, per cui se nella mozzarella si intravedono sfumature di colore che possono virare sul giallo o sul colore champagne, è segno evidente che la mozzarella è stata prodotta con latte comunitario per cui anche il sapore risulterà diverso da quella tipicamente italiana. Una delle sofisticazioni che il Ministero delle Risorse Agricole ha codificato nella produzione di mozzarella è la presenza nel suo interno di latte in polvere. Anche in questo caso oltre ad avere sapori diversi, si avranno anche prezzi di acquisto diversi, per cui ad una attenta analisi del fornitore e della qualità del prodotto, corrisponderà una qualità più o meno superiore della mozzarella da acquistare.

E' molto importante avere una buona mozzarella, specialmente nelle pizzerie al taglio, poiché un prodotto non idoneo al tipo di cottura da eseguire o un taglio (cubetti, julienne, sfilacciata ecc.) non corrispondente al tempo di permanenza in forno, può bruciarla, impedendogli di fare il filo (caratteristica della mozzarella cotta), oppure di diventare trasparente dopo qualche ora che la pizza è stata cotta se rimane sul banco vendita.
Tutti difetti che il pizzaiolo, o il gestore di pizzeria, devono calcolare e saper risolvere senza pensare al risparmio economico, unico deterrente capace di allontanare il fruitore di pizza dalla propria pizzeria. Ricordo a tal proposito un detto popolare che diceva: "Chi più spende meno spende".
Questo concetto applicato alle materie prime da utilizzare nella produzione di pizza mette il cliente della pizzeria nella condizione di giudicare positivamente, sia come qualità sia come professionalità e competenza, la pizza realizzata nel locale frequentato.
Considerando che il mercato italiano di pizza è maturo, fino al punto che anche un bambino è capace di giudicare se una pizza è buona o di cattiva qualità, mi sembra evidente che mettere sul piatto più qualità di quella possibile, dia per risultato più benefici economici aziendali.

Renato Andrenelli

Allergia al grano

Dalla Tesi di Dottorato di Ricerca: Dott.ssa Erika Monguzzi Università di Studi di Milano, un capitolo "Allergia al Grano" anno accademico 2015 - 2016 così recita:

omississ. L'allergia al grano è una delle reazioni immunomediate che porta alla produzione di anticorpi di classe E. A differenza inoltre della celiachia, in cui l'attore principale è il glutine, nell'allergia al grano possono intervenire altri "attori", ossia altre componenti del grano oltre alle glutenine e gliadine (componenti del glutine); un esempio è costituito dall'inibitore dell'alfa-amilasi, presente del grano e causa sia di reazioni allergiche respiratorie che alimentari. Un altro esempio sono le nsLTP ("non specific Lipid Transfer Protein"), una famiglia di proteine presenti nel regno vegetale (in particolare nelle Rosacee) e in alcuni pollini. Questa proteina può causare reazioni allergiche sia di tipo inalatorio che alimentare; si sospetta anche un effetto sensibilizzatore da contatto.
Queste fatto parte delle: albumine, prolammine e globuline. Ognuna di esse può provocare una reazione più o meno intensa.
Da un punto di vista clinico, l'allergia al grano si può manifestare come:

- allergia di tipo respiratorio: asma del panettiere o raffreddore allergico del panettiere, malattia tipicamente professionale, in cui la via di ingresso dell'allergene è la via inalatoria
- allergia alimentare, con le sue manifestazioni classiche, gastrointestinali, cutanee (es. orticaria, dermatite atopica nei bambini), bronchiali, nei bambini la dermatite atopica; nell'adulto di manifesta prevalentemente con quella che si definisce "analifilassi cibo dipendente esercizio indotta" (WDEIA)
- orticaria da contatto, che si osserva principalmente nei soggetti che per motivi di lavoro si trovano più a contatto con derivati del glutine; ma è presente anche ad esempio in quelle donne predisposte che utilizzano cosmetici che contengono idrolizzati proteici di glutine (Tovoli F. 2015)

Lo stato attuale della ricerca sulla prevalenza dell'allergia al grano non ha ancora permesso di giungere a dati univoci. La percentuale delle persone colpite da allergie alimentari oscilla tra l'11 e il 25%, mentre le popolazioni del Nord Europa sono più soggette all'allergia al grano di quelle del Sud Europa. Il motivo probabilmente risiede nella diversa alimentazione. Anche l'età influisce sull'incidenza: i bambini sono principalmente colpiti dall'allergia al grano classica che tende a scomparire con la crescita. Gli adulti soffrono invece di una forma permanente di allergia al glutine del grano o dell'anafilassi grano- dipendente indotta dall'esercizio fisico (wheat-dependent exercise-induced anaphylaxis, WDEIA) (B. J. Sapone A. 2012).

Dato che i test disponibili non sono sempre in grado di diagnosticare in maniera univoca l'allergia al grano, è importante escludere preventivamente altre patologie quali la celiachia e la sensibilità al glutine non celiaca. La procedura diagnostica per l'allergia al grano è simile a quella per le altre allergie: per prima cosa vanno presi in esame i sintomi dell'allergia al grano riportati sul diario del paziente, seguono il dosaggio degli anticorpi specifici IgE e il prick test. I test allergometrici cutanei (Prick Tests) ed il dosaggio delle IgE specifiche (RAST) nel siero sono i test diagnostici di primo livello nella allergia al grano, tuttavia il valore predittivo di questi esami è inferiore al 75%, specialmente negli adulti, a causa di una cross-reattività con i pollini dell'erba. Inoltre molti reagenti per Prick Test in commercio hanno una bassa sensibilità poiché sono delle misture di proteine del grano idrosolubili e che quindi non hanno gli allergeni della frazione insolubile della gliadina. Negli ultimi anni sono state isolate e individuate come allergeni numerose proteine del grano ed alcune di loro sono attualmente utilizzate nei test diagnostici in vitro, aumentandone l'accuratezza e la sensibilità.

Non c'è invece alcuna prova che individuare la presenza di anticorpi IgG anti-gliadina nel siero dimostri la presenza di malattia (Elli L. 2015). omississ

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 Milano, 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, informazioni, 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

Pizza Hamburger

Ingredienti

Mozzarella 70g
Scamorza affumicata n°5 fettine
Hamburger n° 1
Patatine fritte
Sale q.b.
Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Preparare una pallina di pasta realizzata con farina tipo 2. Farla lievitare, quindi stenderla e farcirla con mozzarella, scamorza affumicata, patatine fritte (precedentemente cotte in friggitrice) e hamburger. Condite con sale, olio evo e mettete al forno. Servire calda.

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.

Pizza di Mare al varnelli

Gli ingredienti per una pizza

----

pasta ben lievita g.200
mozzarella 80g
salsa marinara 125g
mistrà Varnelli q.b.
sale e olio evo q.b.

Tempo di preparazione 20 minuti
tempo di cottura pizza 2- 5 minuti
temperatura del forno 350°C (casa al max)

Procedimento:

Preparare una pallina di pasta realizzata con farina di tipo 2. Farla lievitare, quindi stenderla e farcirla con mozzarella e la salsa marinara preparata secondo ricetta che più piace. Passare al forno quindi spruzzare con mistrà Varnelli. Servire calda.

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

Pavesi Luciano

Forni a Legna per pizza e pane

Wood fired ovens for pizza and bread

www.pavesiluciano.it
info@pavesiluciano.it

Fotometro mono funzione per cloro

esistono 5 modelli differenti di fotometro nella nostra offerta online

Il fotometro per cloro si adegua perfettamente alla misura quotidiana del cloro. Il fotometro per cloro è molto facile da usare ed offre il contenuto di cloro in pochi secondi. La selezione del fotometro per cloro più adeguato all'uso dipende essenzialmente dal range di misura del cloro, come per esempio il dover determinare il contenuto di cloro in acqua, sia come cloro libero che come di cloro totale, per esempio nelle piscine o nei bagni termali. Le caratteristiche di questo strumento sono l'uso molto semplice, il buon prezzo e la precisione, per questo deciderà di cambiare il test abituale effettuato con le gocce con questo fotometro per cloro. Questi strumenti vengono utilizzati nell'industria o nella ricerca e sviluppo da molti anni.

Salinometro per alimenti SSX-210

salinometro per determinare il contenuto relativo del sale in alimenti semisolidi / facile da usare / maneggevole e robusto / sensore fisso / il gusto degli alimenti non viene alterato

Il salinometro per alimenti SSX-210 serve per misurare il contenuto di sale in alimenti semisolidi come la carne, insaccati, formaggi, insalate, ecc. Con il salinometro si misura la conduttività. Il fattore importante è che la sostanza da misurare contenga parte di acqua. Quindi non è possibile usare un salinometro per misurare grasso puro (non contiene acqua). Qualsiasi piatto ha bisogno di un contenuto di sale specifico perché sia saporito, e visto che il gusto varia da persona a persona, l'operatore dovrà farsi la propria tabella di contenuto di sale. Per esempio, per la produzione di prosciutto crudo si da con il salinometro l'86 come valore ottimale di condimento, e pertanto nella successiva produzione si potrà aggiungere condimento fino a raggiungere quel valore. Comunque i valori indicati non si possono adattare in forma diretta, perché il contenuto di sale dipende dal prodotto primario e dalla ricetta. Pertanto la misurazione con il salinometro SSX-210 in un insaccato darà un valore relativo che dipenderà dalla ricetta. Questo valore relativo lo può usare nella produzione posteriore come valore nominale. Deve anche tener presente che con l'uso dell'aceto e degli acidi non solo sta misurando il sale, perché tanto l'aceto come gli acidi aumentano la conduttività.

JACK

INNOVATION BAKING

MTP FORNI

PERFECT HEALTHY BAKING

IT

Luminometro PCE-ATP 1

luminometro ATP / controllo dell'igiene in pochi secondi / utilizzo semplice / interfaccia USB e Bluetooth / auto-calibrazione ogni volte che viene utilizzato

Le misure con il luminometro sono effettuate mediante le provette di superficie ATP. Con il tampone incluso nella provetta controlla la superficie. Il tampone viene spinto fino al fondo della provetta perchè entri in contatto con il liquido reattivo. Agitando lievemente si raccoglie il liquido reattivo nella camera di reazione della provetta. La provetta di superficie viene introdotta al completo nella camera di misura del luminometro PCE-ATP 1. Successivamente inizia la misura. Dopo 10 secondi viene visualizzato il risultato in RLU (Relativ Light Units) nel display del luminometro. Il luminometro PCE-ATP 1 viene utilizzato per rilevare rapidamente e semplicemente la pulizia delle superfici. Il luminometro dopo 10 secondi indica il valore di misura nell'ampio display LCD. La memoria interna del luminometro permette di registrare fino a 10.000 valori con data e ora. Il luminometro PCE-ATP 1, che viene utilizzato con le provette di superficie (PCE-ATP Swap), permette di rilevare rapidamente i microorganismi o i residui degli alimenti sopra qualsiasi superficie come controllo effettivo della pulizia e della disinfezione. La determinazione quantitativa di ATP (adenosina tri-fosfato) cosi come di AMP (adenosina mono-fosfato) viene effettuata nel luminometro portatile PCE-ATP 1. Può registrare i valori di misura e processarli successivamente. Il luminometro viene utilizzato nelle farmacie, nella medicina, nella gastronomia, nel commercio, etc.

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 possono 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. 53 x 53 x 52

Peso kg. 65

- 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

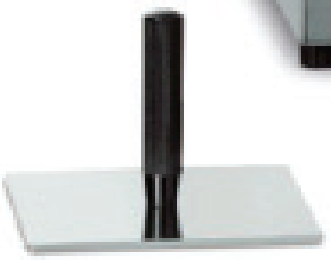
Pestle to roll out the dough in stainless steel with handle

230V – 50/60Hz 430W

Overall size cm. 53 x 53 x 52

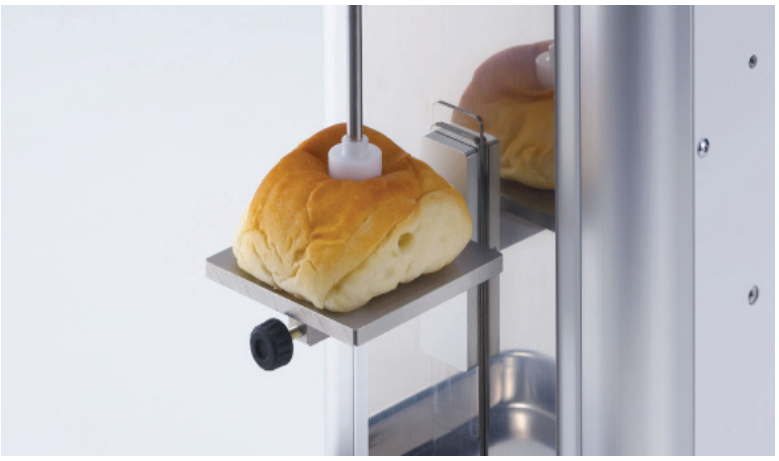
Weight kg. 65

OPTIONAL:
2° vassoio / further tray
2° vasca / further basin



Sistema per effettuare il test di masticazione TPA

(Texture Profile Analysis)



Le misure reologiche imitative (dinamometriche) possono essere molto utili al fine di studiare le proprietà fisiche e strutturali dei prodotti da forno allo scopo di caratterizzarli in funzione della diversa formulazione, sia subito dopo cottura sia per seguirne i cambiamenti dovuti al raffermamento nel corso della conservazione. Per misurare la durezza, la fratturabilità, la coesività, la capacità di recupero, l'elasticità, la gommosità, la masticabilità e l'adesività dei prodotti da forno, IMADA offre un tessurometro digitale dal design compatto, leggero ed economico con il quale è possibile realizzare il test di masticazione TPA (Texture Profile Analysis). Il TPA è il metodo universale per la misura della texture e si basa sull'applicazione di due cicli dinamometrici in successione. I parametri che si ottengono sono facilmente correlabili con test di tipo sensoriale, proprio perché la doppia compressione dello strumento simula la masticazione. Ogni ciclo è composto da due fasi. Una compressione, durante la quale il campione viene compresso di una percentuale della sua altezza normale (diversa a seconda del tipo di prodotto considerato); il materiale viene compattato e, al termine dello sforzo, si ottiene un picco massimo. Segue una decompressione, durante la quale il campione recupera una parte della sua forma iniziale. Dopo un certo periodo di tempo (stabilito in base al tipo di prodotto da analizzare) inizia la seconda compressione e il ciclo si ripete. Dal momento, però, che gli alimenti non sono materiali del tutto elastici, la struttura interna del campione durante il secondo ciclo cambia e la risposta del prodotto sarà diversa. Nello specifico, il secondo profilo di texture sarà tanto più diverso dal precedente quanto più la struttura del materiale sarà stata modificata dalla prima sequenza di compressione/decompressione. Il banco di prova della IMADA è un sistema estremamente versatile e semplice da usare e può essere impiegato per testare molti prodotti alimentari, semplicemente cambiando i morsetti. Per eseguire il TPA test basta corredare il nuovo Food Texture Analyzer FRTS con una sonda di compressione con terminazione sferica mod. FR-SR ideale nei test dove si richiede di misurare sia la durezza che la morbidezza del campione e di fornire ripetibilità e risoluzione. Il principio della sonda sferica si basa sulla distribuzione uniforme della forza di compressione mediante una normale angolazione della superficie della sfera. Con il software fornito in dotazione è possibile analizzare con estrema precisione i dati di ciascun test in tempo reale attraverso grafici forza-tempo o forza-spostamento e visualizzare al termine della prova i risultati che indicheranno le varie caratteristiche strutturali quali la fermezza, l'adesione, la forza di coesione, la consistenza, l'elasticità, la gommosità, la durezza e molte altre ancora.

Un'idea per un intelligente REGALO DI NATALE?

Raccolta fondi indetta da

Accademia di Babele
ASSOCIAZIONE CULTURALE E SOCIALE ONLUS

con Opere della collezione

FONDAZIONE VINCENZO DI PAOLO

Dona una preziosa GRAFICA d'AUTORE

(a partire da € 50)

La Mostra Mercato comprende anche Opere Uniche, Sculture e Multipli
OGNI OPERA È FIRMATA E AUTENTICATA

Visita la nostra Galleria ▶ ANCONA Ex Fiera della Pesca

o vai sul sito: **www.cercoarte.com**

APERTO TUTTI I GIORNI Info: **391.7147302**

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.

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. 3209105882 - fax. 0736814551 - e.mail. tecnoxsas@gmail.com - pec. tecno_x@pec.it