La Pizza nelle Marche

settembre - dicembre 2021 Anno XI numero 88

L'ANNO CHE VERRA' SARA' L'INIZIO DEL CAMBIAMENTO DEL SETTORE PIZZA?

20

22

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

Anche il 2021 sta terminando, un anno terribile per le difficoltà che da due anni ci crea il covid 19. Nell'ultimo semestre l'Italia sta riprendendosi ma restano alcune complicazioni sempre legate a questo virus. Fiduciosi che il nuovo anno sia portatore di più sicurezza, più lavoro e non ultimo più libertà, tanta da tornare alla vita del pre covid.

Il lockdown però ci ha dato l'opportunità di cominciare un percorso che forse potrà portare ad una nuova epoca per la pizza italiana. Si sta cominciando a discutere tra associazioni per esprimere la forza necessaria affinchè i problemi della categoria possano essere portati al cospetto del Presidente del Consiglio italiano affinchè si possa aprire un tavolo di lavoro capace di dare nuovo imput ad un settore che per la pandemia è stato pesantemente penalizzato.

La pizza nel ventunesimo secolo è, ed è stata, la forza trainante della ristorazione italiana. Infatti grazie alla pizza il settore ha potuto superare le notevoli difficoltà che le crisi economiche succedute dal 2008 in poi hanno rappresentato nella crescita economica del nostro paese. Come abbiamo descritto nell'articolo alle pagine 7 e 8 della presente pubblicazione, grazie alla pizza inserita nei menù dei ristoranti stellati, gli stesso (forse) hanno potuto evitare la chiusura delle attività. La ristorazione basata sulla pizza in passato era consederata attività di serie B, ora invece a pieno titolo è entrata in tutta la ristorazione italiana. Non solo, diversi sono gli chef stellati che si sono improvvisati formatori dando vita anche alla moda delle pizze gourmet. Sensa nulla criticare, anzi, contento di questo successo della pizza italiana, oggi però dai blog si può vedere prodotti gourmet che spesso non sono composti con tecniche sofisticate di cucina, spesso vendute a caro prezzo e farcite con alimenti venduti per certificati ma ai controlli risultavano di bassa qualità. QUESTO GETTA UN VELO SULLA QUALITA' DELLA PROFESSIONALITA' DI TUTTI GLI ITALIANI.

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

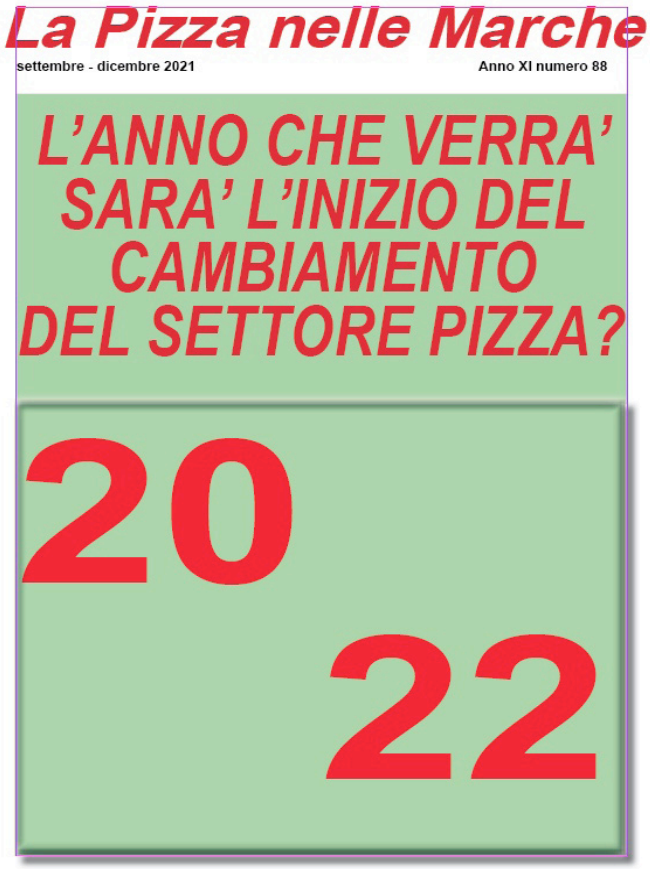
www.zerozerotoner.net
User: n. contratto attivo
Pwd: Partita IVA

accedi e verifica la tua situazione

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

BERG

ZEROZEROTONER



Le Foto dalle Marche

Lo Sferisterio - Macerata

Contenuti: settembre - dicembre 2021

03 EDITORIALE a cura di Renato Andrenelli

07-8 LA PIZZA ITALIANA chi la tutela?

09 REGALA O REGALATI UN'OPERA D'ARTE

11 CORSO PIZZAIOLI A MACERATA ottobre 2021

13 LA PIZZA NAPOLETANA identifica Napoli?

15 CORSO PIZZAIOLI A MACERATA settembre 2021

16 ARRIVA SUL MERCATO GIAPPONESE IL POMODORO OGM

18 1°AWARD PIZZA MEDITERRANEA Jesi 27 - 29 settembre 2021

19-20 COTTURA DELLA PIZZA

23 QUALI FARINE UTILIZZARE IN PANIFICAZIONE

25-26 AD OGNI PIZZA LA SUA COTTURA

28 QUALI CIBI CONTRIBUISCONO ALLA ESPOSIZIONE ALL'ACRILAMMIDE

30 -33 STRUMENTI DI MISURA

35-37 PIZZE DI ALTA RISTORAZIONE

Protocollo di intesa e convenzione

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

ASSOCIAZIONE APM PIZZAIOLI MARCHIGIANI & 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

La pizza Italiana

Chi la tutela?

Le proposte

Il mondo Pizza in Italia, inizia la sua attività associativa nel 1981 quando a Taqrquinia un gruppo di pizzaioli danno vita alla prima Associuazione Pizzaioli e Sostenitori. Chiamata semplicemente APES, diretta da Antonio Primiceri, questa organizzazione ha saputo valorizzare il mestiere di pizzaiolo fino a quel momento considerato ultimo approdo lavorativo.

Da questo momento in poi, i successi in campo nazionale e internazionale si sono succeduti, e le organizzazioni di questo tipo si sono moltiplicate fino ai giorni nostri quando siamo giunti a circa una cinquantina di associazioni presenti sul territorio nazionale.

L'enorme trionfo ottenuto da questo prodotto da forno ha spinto i pizzaioli a chiedere il riconoscimento della qualifica di pizzaiolo. la Prima proposta di legge in questo senzo è stata presentata al Senato della Repubblica il 29 aprile 2008 su iniziativa del senatore Legnini, nella sedicesima legislatura.

La seconda proposta di legge in questo senso, risale al 20 aprile 2016, su iniziativa di 17 senatori firmatari, per il riconoscimento della patente europea pizzaioli (PEP). Sempre nella diciassettesima legislatura si presenta un DDL S 2280 a firma di 21 senatori il 29/08/2016 riguardante la Disciplina dell'attività, riconoscimento della qualifica e istituzione dell'albo nazionale dei pizzaioli professionisti. Infine l'11 giugno 2021 viene presentata l'ultima proposta di legge a firma Cantalamessa ed altri 14 parlamentari, sempre con lo stesso titolo e cioè : Riconoscimento della qualifica di pizzaiolo e istituzione dell'albo nazionale dei pizzaioli professionisti.

Questa la ricostruzioni ad oggi di proposte atte a valorizzare il settore pizza e la professione dei pizzaioli professionisti.

Fermo restando che la 17 ° Legislatura cessa nel 2023, termine ultimo per poter terminare l'iter parlamentare di questa proposta di legge, il sottoscritto non crede (magari erroneamente) che questo atto parlamentare possa giugere a termine, visto anche l'avvento del covid 19 che ha sconvolto il regolare funzionamento del parlamento italiano. segue a pag. 8

Tutte queste proposte sono onorevoli, perchè si vuole regolamentare un comparto importante per il contrinuto al PIL italiano. Ma entrando nel merito e leggendo gli articoli che compongono l'ultimo disegno di legge, si evince che sono proposteatte a valorizzare e codificare la Vera Pizza Napoletana.

Critiche costruttive

L'Italia è l'unica nazione al mondo che ha codificato la cucina regionale. Questo presuppone che ogni città italiana abbia le sue ricette tradizionali provenienti da culture del territorio, acquisite nel tempo e tramandate di generazione in generazione. Anche la pizza ha identità regionale, infatti tutte le Regioni italiani posseggono ricette di pizze che riportano a noi tradizioni e costumi popolari con prodotti di pizze uniche e diverse da Regione a Regione.

Per queste motivazioni la pizza napoletana rappresenta la Regione Campana e non può rappresentare la pizza Italiana. Anche se tutti gli italiani debbono essere grati ai pizzaioli napoletani per il marketing che hanno saputo fare in tutto il mondo, e per gli obiettivi raggiunti: la STG della Verace Pizza Napoletane e il riconoscimento Unesco dell'arte del pizzaiolo napoletano.

Guardanto al futuro

L'impegno della Regione Campana per il riconoscimento della pizza napoletana, importante per noi italiani, deve essere uno sprone per il resto dell'Italia a collaborare uniti, affinchè si possa arrivare al riconoscimento della "Vera Pizza Italiana". Questo obiettivo, che potrebbe essere raggiunto se le organizzazioni associative e il mondo pizza italiano, si riunissero tutti, intorno ad un tavolo di lavoro portando le diversità regionali per giungere a stilare un disciplinare (regola per realizzare la "Vera PIzza Italiana") unico, e rappresentativo dell'Italia tutta.

Primo passo per riuscire a legalizzare il mestiere di pizzaiolo. Codificare la pizza che rappresenti una nazione aprirebbe una via più facile per altri obiettivi regionali. L'Italia potrebbe ottenere la STG per tutte le 21 Regioni (sempre che i pizzaioli di ogni Regione vogliano raggiungere questo obiettivo) e l'istituzione dell'Albo del Pizzaiolo Professionista.

Un albo professionale comporta il rispetto di norme comportamentali valide per tutti i professionisti. Partendo dall'iscrizione all'albo, al rispetto del codice deontologico, alle tariffe professionale, ecc, tutte regole che presuppongono una professionalità fondata su un bagaglio culturale e intellettuale che oggi i pizzaioli non riescono a dimostrare, perchè troppo fiducioni su nozioni e tecniche tradizionali ma poco spiegabili scientificamente.

Collaborazioni

La nostra associazione sta collaborando con l'APES, capofila di un progetto atto a risolvere questo annoso e doveroso problema che tanto sta a cuore a tutti i pizzaioli italiani. La speranza nostra e delle altre associazioni che si sono aggregate grazie alla capacità persuasiva del Presidente APES Walter Botrugno, è quella di poter raggruppare l'intera filiera del mondo pizza ed esprimere la forza necessaria al riconoscimento dell'arte del pizzaiolo italiano, difendere l'agroalimentare italiano, salvaguardare, proteggere e tutelare l'italianità all'estero, far nascere corsi di formazione professionale equiparati al diploma di istituto tecnico superiore, valido per l'accesso all'università.

Conclusioni

Questi obiettivi possono e debbono essere raggiunti poichè la pizza nel ventunesimo secolo ha ottenuto di diritto il posto che le spetta nel settore turismo, tanto è vero che anche la cucina blasonata, e quella stellata che nel secolo scorso, assolutamente, non dialogava con il settore pizza, oggi ha introdotto nei propri menù la pizza. Segno evidente che senza questo prodotto che piace alla maggioranza dei consumatori, il settore ristorazione risulterebbe penalizzato economicamente.

Queste semplici riflessioni dovrebbero essere il punto di partenza per un grande obiettivo, quello di dimostrare al mondo intero (qualora ce ne fosse bisogno) che il mondo pizza italiano ama difendere Renato Andrenelli

www.pizzamarche.org

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

---

REGALA O REGALATI UN'OPERA D'ARTE

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

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

Entra in CercoArte, sfoglia il catalogo delle Opere e se trovi ciò che ti piace acquistalo inserendo questo codice sconto: APM22. La promozione è valida fino al 06 gennaio 2022

Il codice attiverà lo sconto del 22% sul prodotto scelto, esclusivamente per gli associati, simpatizzanti, amici dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani.

La direzione della Fondazione Vincenzo Di Paolo augura a tutti un sincero, sereno, Buon Natale.

GIMETAL Delivery Solutions

Redbox

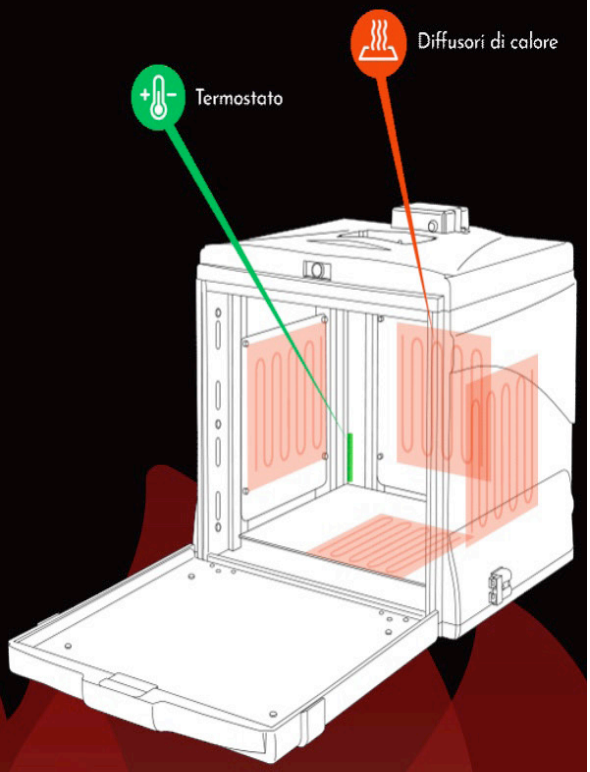
REDBOX

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

ottobre 2021

Si è concluso venerdì 22 ottobre 2021 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 di Macerata.

Destinato a persone che avevano l'urgenza di acquisire le competenze necessarie per entrare nel settore pizzeria, in tutta sicurezza, e nel rispetto delle normative vigenti in fatto di covid19, abbiamo lavorato per quaranta ore pomeridiane suddivise in otto ore di teoria, ventotto ore di pratica e quattro di esami di fine corso.

Hanno partecipato al corso: Prestigiacomo Andrea di Macerata e Santanatoglia Letizia di Appignano.

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

Agli esami di fine corso, entrambi i corsisti hanno ottenuto il punteggio di 50/60 realizzando: il signor Prestigiacomo Andrea la Pizza Arrapata/Rapunzel, farcitadi pomodoro, mozzarella, rape maceratesie e salsiccia; mentre La signora Santanatoglia Letizia la pizza Italia farcita di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana e pomodorini.

Tutti 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.

La Pizza Napoletana

“Identifica Napoli e l’Italia nel mondo”

foto tratta dal sito Verace Pizza Napoletana

Questa la prima frase nella proposta di legge presentata l’11 giugno 2021 alla Camera Dei deputati per il riconoscimento della

“Qualifica del pizzaiolo e istituzione dell’albo nazionale dei pizzaioli professionisti”

E’ la proposta di legge presentata dal deputato Cantalamessa.

PERCHE’ SOLO NAPOLI CERCA DI FAR APPROVARE UNA LEGGE.

E LA PIZZA ITALIANA CHI LA TUTELA?

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.

Corso Pizzaioli a Macerata

settembre 2021

Si è concluso venerdì 24 settembre 2021 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 di Macerata..

Destinato a persone che avevano l'urgenza di acquisire le competenze necessarie per entrare nel settore pizzeria, in tutta sicurezza abbiamo lavorato per quaranta ore pomeridiane suddivise in otto ore di teoria, ventotto ore di pratica e quattro di esami di fine corso.

Hanno partecipato al corso: Bellissimo Marco di Potenza Picena e Serpilli Alessandro di treia.

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

Agli esami di fine corso, entrambi i corsisti hanno ottenuto il punteggio di 45/60 realizzando: il signor Serpilli Alessandro la pizza capricciosa mentre Bellissimo Marco la pizza funghi e ventricina.

Tutti 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.

Arriva sul mercato giapponese il pomodoro OGM

In Internet è apparso il seguente articolo che, se vero, giungerà anche da noi?
https://www.georgofili.info/contenuti/arriva-sul-mercato-giapponese-il-pomodoro-con-genoma-modificato/15859?fbclid=IwAR0jSkmX89TKmMEfHUqHBVEzvmSt6PKDo4IEnGtlYSrmPz9A5BhXHjzshHk

Il pomodoro ogm inizia a diffondersi, fra quando tempo arriverà in Italia? Nell'articolo si pubblicizza che: una cassa da 3 kg viene venduta a 66 dollari americani.

NOI ITALIANI, CHE ABBIAMO LE QUALITA' MIGLIORI DI POMODORI AL MONDO, LE VENDIAMO A QUATTRO SOLDI E CI SI INSERISCE ANCHE POMODORO CINESE.

NEL 2020 ABBIAMO IMPORTATO IL 50% DI POMODORO DALLA CINA

RIFLESSIONE

MA PERCHE' NOI ITALIANI DOBBIAMO SVENDERCI, INVECE DI VENDERE LA QUALITA' ITALIANA (**QUELLA VERA SENZA FRODI**) A PREZZI DECISAMENTE PIU' ELEVATI?

POTREMMO FARE QUALITA' ELEVATISSIMA, LAVORARE MENO E GUADAGNARE IL GIUSTO.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

Fondazione Di Paolo
60124 - Ancona
Largo Fiera della Pesca 11
e-mail: info@fondazionedipaolo.it

Associazione Pizzaioli Marchigiani
62010 - Morrovalle - Via Tecno, 6
tel. 0733 221821 fax 0733 223965
e-mail:info@pizzamarche.com

MUSEO
FEDERICO II
STUPOR MUNDI
JESI CITTÀ REGIA

1° Award Pizza Mediterranea
Pizza e Arte

Jesi - Via Ancona 100 - 60035 (AN)
tel. +39 0731 211079

La Fondazione Di Paolo ha concorso al riconoscimento Unesco dell'arte della pizza napoletana, commissionando allo scultore Benedetto Robazza, di valenza internazionale, il bozzetto del monumento al Pizzaiolo che dovrà essere donato alla città di Napoli, una volta che l'amministrazione comunale avrà individuato la piazza che dovrà accogliere il monumento citato.

In tale attesa la Fondazione Di Paolo ha realizzato un'edizione limitata del bozzetto che, di fatto, è divenuto il simbolo del Pizzaiolo Unesco e che viene proposto ai pizzaioli desiderosi di avere una vera opera d'arte numerata e certificata di un grande scultore che ha proprie opere in tutto il mondo, dalla Casa Bianca, all'ONU, etc, etc, vedere www.robazza.it

Il merito della Fondazione Di Paolo e' stato quello di istituire il Club Internazionale Pizzaioli (CIP) che ha lo scopo di valorizzare sia l'arte che la professionalità di tutti i pizzaioli nella produzione di nuove proposte della pizza. Il mestiere del pizzaiolo e' creativo come quello dell'artista, quindi il Club internazionale pizzaioli ha la funzione di avvicinare l'arte e gli artisti alla creatività manuale del Pizzaiolo.

Il Club Internazionale Pizzaioli

Rappresenta l'unione di due tipologie di arte, quella culinaria e quella tradizionale sia essa pittorica che scultorea. Un connubio che può narrare nelle forme più diverse, le tradizioni, la cultura, la bellezza, i prodotti agroalimentari e i paesaggi di tutte le nazioni che vogliono entrare a far parte di questo strumento di promozione e aggregazione tra due mondi, quello dell'arte e quello del turismo enogastronomico.

Programma della manifestazione

Jesi 04 -06 aprile 2022
1° Award Pizza Mediterranea

Lunedì 04/04/2022
- Ore 13,00 Accoglienza presso segreteria
- Ore 17,00 Convegno di benvenuto con presentazione evento e iscrizione al Concorso:
  1° Award Pizza Mediterranea
- Ore 19,00 check in e sistemazione in hotel
- Ore 20,30 party di benvenuto

Martedì 05/04/2022
- Ore 09,30 Inizio Concorso: 1° Award Pizza Mediterranea
- Ore 13,00 – 14,30 lunch break.
- Ore 14,30 ripresa del concorso.
- Ore 19,30 sospensione del concorso.
- Ore 20,30 incontro conviviale con consegna di attestati di Partecipazione al concorso per tutti gli iscritti.

Mercoledì 06/04/2022
- Ore 09,30 Inizio 2° giorno Concorso
- Ore 13,00 – 14,30 lunch break.
- Ore 15,00 Convegno dal tema "Arte e Pizza"
- Ore 20,30 serata di gala con consegna premi del concorso:
  1° Award Pizza Mediterranea

Al termine saluti di commiato

LA COTTURA DELLA PIZZA

Foto tratta da internet

La cottura della pizza è il momento più importante nel suo processo produttivo. Più volte ho ribadito che in una pizzeria è meglio avere un bravissimo fornaio che un eccellente pizzaiolo. Il motivo è molto semplice, nel processo di cottura il pizzaiolo bravo (con l'utilizzo del calore) può correggere eventuali errori di lievitazione e di produzione dell'impasto. Datosi che per cottura della pizza si intendono tutta una serie di processi di trasformazioni di tipo fisico e biochimico che permettono, a cottura ultimata, di conferire alla pizza caratteristiche organolettiche e nutritive eccellenti. Una volta messa la pizza nel forno, il calore si propagherà dall'ambiente verso il suo interno attraverso la superficie superiore e laterale (calore trasmesso mediante l'aria e le irradiazioni della volta) e dalla platea attraverso il contatto con la superficie inferiore. Si attiva in questo modo un movimento dall'interno verso l'esterno di molecole di acqua che, una volta arrivate alla superficie, evaporano. Poiché la temperatura di evaporazione dell'acqua è di 100°C è chiaro che la pizza, per effetto della cottura, non può superare detta temperatura di evaporazione in quanto il raggiungimento di tale temperatura, alla superficie esterna, provoca la bruciatura della stessa.

Trascurando volutamente i fenomeni fisici e biochimici che avvengono durante la cottura, spiegati molto bene dagli scienziati nei libri di tecnica di panificazione, vorrei soffermarmi in particolare sulla domanda che il nostro lettore ci pone. Quale differenza si può riscontrare nei diversi forni di cottura, siano essi a legna, a gas o elettrici?. In realtà non esistono differenze sul prodotto pizza cotto.

Se il pizzaiolo forma gli impasti tenendo conto delle caratteristiche degli ingredienti e lo calibra secondo scienza e non secondo il proprio sapere, differenza non ve ne è alcuna sulla qualità del prodotto pizza. Certo occorre tener conto delle caratteristiche costruttive del forno che si usa. Questo significa che occorre far conoscenza con il forno in uso e saper trovare le sue condizioni ideali di cottura. E' un poco come quando ci si pone alla guida di un'autovettura, si deve per prima cosa sedersi comodi e studiare tutti i comandi per far rispondere il mezzo nel miglior modo possibile e viaggiare in sicurezza. Certamente il forno elettrico è in assoluto quello più facile da utilizzare; con l'avvento dell'elettronica, essi, risultano facilmente regolabili grazie alla sensibilità delle sonde applicate. Uno scarto di 3 - 5°C è sufficiente affiche intervengano le resistenze, nel mantenimento della temperatura scelta, in modo veloce e con notevole risparmio energetico.

I forni a gas, siano essi a metano o gas di città

segue a pag.20

o butano, sono costituiti di un bruciatore posto sotto la camera di cottura che provvede a riscaldarla dal basso verso l'alto. Naturalmente questo tipo di forni offriranno sempre un calore superiore sulla piastra e minore sul cielo della camera di cottura. Ideali per la pizza in teglia, risultano però, essere sempre più assoggettati alle normative antincendio esistenti in quanto più pericolosi per l'insidia del gas stesso.

I forni a legna, sono quelli che tradizionalmente vengono utilizzati da millenni, esiste un esempio storico nella città di Pompei all'interno della bottega del fornaio. La loro evoluzione nel tempo è rimasta pressoché invariata fino a qualche decennio fa. Da quando le pizzerie si sono moltiplicate per l'aumento dei consumi di questo prodotto da forno, anche il forno a legna ha subito varie trasformazioni. La prima è stata quella di essere carrellato per permettere una più facile istallazione. Ha anche subito una evoluzione sostanziale nella scelta dei materiali refrattari, infatti oggi i forni a legna, si costruiscono con tecniche differenti: stampati (vibro compressi o presso fusi), stampati (con mattoni refrattari), in mattoni con tecnica tradizionale. L'evoluzione di queste tecniche di produzione hanno portato l'industria all'applicazione dell'elettronica nel controllo delle cotture in questi forni, siano essi alimentati a legna, con l'ausilio del gas o dell'elettricità. Infatti gli ultimi forni a legna nati dalla fantasia dei costruttori sollecitati dai pizzaioli, hanno la platea girevole e temporizzata per regolare i tempi di cottura. Tutti questi movimenti sono comandati elettronicamente tramite un computer di bordo che il pizzaiolo può programmare per ottenere la cottura desiderata. Il forno a legna però rimane sempre il più difficile da gestire perché il suo utilizzo durante il lavoro è comunque sempre legato all'abilità del pizzaiolo il quale deve controllare manualmente la sua conduzione.

Un'altra differenza importante nell'utilizzo dei vari tipi di forno, sta nella differente energia impiegata per la quale importante sarà la loro collocazione nel laboratorio di pizzeria. Il forno elettrico è utilizzato anche in piccoli spazi perché l'elettricità non ha nessuna controindicazione. Quello a gas o quello a legna, poiché funzionano con propellenti richiedenti una miscela di gas e ossigeno, debbono essere inseriti in ambienti in cui è necessario un corretto ricambio di ossigeno se si vuol ottenere la massima resa. Spesso essi vengono posizionati erroneamente in fase progettuale, con il risultato che il pizzaiolo non riesce ad utilizzarli al massimo della loro potenza. Questo errore provoca un'infinità di teorie diverse nell'utilizzo dei forni che il più delle volte disorienta il pizzaiolo. Un esempio calzante è il controllo della fiamma dovuta alla combustione della legna, la quale se tremolante identifica una scarsa ossigenazione dell'ambiente di lavoro. Anche nella combustione del gas quando la fiamma non è di colore celeste ma si tinge di giallo, si prospetta la stessa problematica. In entrambi i casi il forno consuma tanta energia, sprigiona poco calore, con il risultato che la camera di cottura della pizza non sarà riscaldata omogeneamente impedendone la corretta cottura delle pizze. Spesso e volentieri il dover girare, sia la pizza con la pala che quella in teglia, dipende proprio da questa scarsa conoscenza del problema cottura. Anche l'utilizzo dei forni alimentati con la fiamma, in ambienti climatizzati, danno molti problemi di uniformità nel riscaldo della camera di cottura, costringendo i pizzaioli a fantasiose prese di posizione riguardo la qualità dell'attrezzature in opera.

In tutti i casi, qualsiasi tipo di forno si utilizzi, se l'operatore è in possesso delle necessarie conoscenze del mestiere di pizzaiolo, il prodotto pizza non cambia in nessun modo la sua qualità organolettica. Se la pizza viene cotta sulla piastra nessuna fonte di calore è i grado di fornire al prodotto cotto, aromi e profumi diversi. Per ottenere profumazioni derivanti dal tipo di legno utilizzato è necessario (durante la cottura) sollevare la pizza e tenerla per qualche secondo sulla parte alta del forno come è in uso fare a Napoli. Solo questa operazione è in grado di conferire alla pizza particolari aromi derivanti dal legno.

La grande popolarità della pizza è esplosa grazie alle alte temperature di cottura. In effetti un elevato divario termico tra la pizza cruda che entra a 20°C circa e la camera di cottura che nel forno a legna deve superare 400°C, provoca quel benefico effetto di croccantezza e leggerezza nel prodotto cotto. Anche nei forni a gas ed elettrici notevole differenza di gusto, fragranza e cottura della pizza esistono, qualora il divario termico tra camera di cottura e pizza sia minore di 300°C. Sono prodotti tecnicamente diversi, sia come caratteristiche organolettiche ma anche come qualità finale del prodotto, il quale se cotto a temperature quasi uguali a quelle del pane fa regredire la pizza fino ai tempi in cui era un prodotto distribuito dai fornai. La pizza per essere di alta qualità, non deve mai essere cotta a temperature minori dei 360°C. Renato Andrenelli

BULL - ITALFORNI

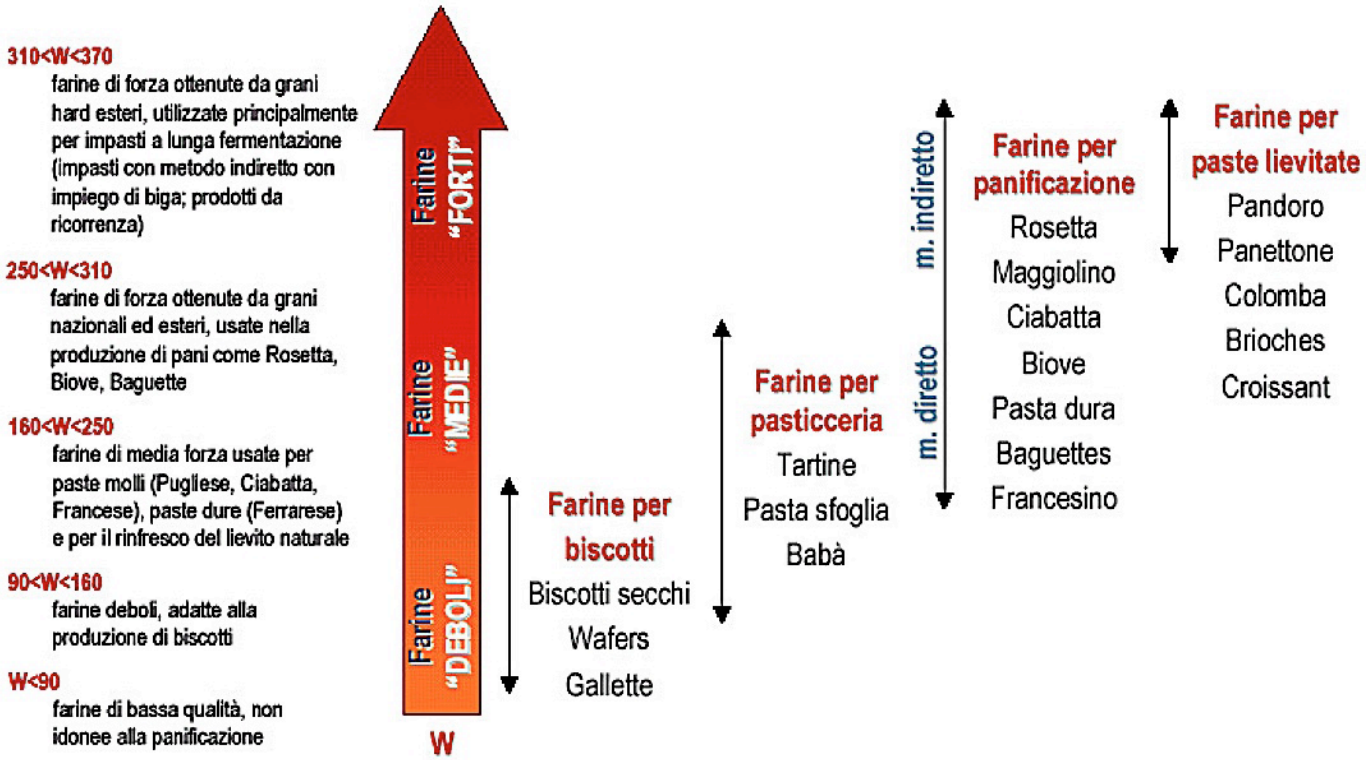
Il Forno Bull e' assemblato in acciaio altamente resistente e rivestito da vetro colorato, temperato, resistente agli urti e alle alte temperature.
Di grande effetto estetico, Bull e' stato disegnato per esaltare le sue linee forti e rigorose.
In alto aggiunge carattere e vigore a tutto l'insieme.
Composto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

Quale farine Utilizzare in panificazione

Scegliere tra: qualità nutrizionali o qualità professionali della pizza



Questo grafico che ormai è infrazionato nel suo utilizzo presso i siti presenti in internet, indica l'utilizzo più opportuno delle farine nella produzione di prodotti da forno. Questo grafico è utilizzato dai professionisti per lavorazioni professionali nel comparto industriale e semi artigianali.

Note Storiche

L'Italia ha la più grande varietà di grani presenti sul mercato, il suo utilizzo da sempre ècompatibile con la corretta alimentazione del territorio. Ma da quando sono arrivati gli aiuti americani dopo la seconda guerra mondiale, si è sviluppato un mercato molto più facile di approvvigionamento dei grani altamente proteici provenienti da ogni parte del mondo (globalizzazione), questo ha beneficiato le industrie molitorie ma ha impoverito l'agroalimentare italiano, tanto è vero che negli anni del boom economico si è sviluppato lo spopolamento delle nostre campagne perchè pèoco redditizie.

Note salutistiche

E' vero che i grani italiani sono poco estensibili, quindi più difficili da utilizzare, ma da sempre sono facilmente digeribili perchè facenti parte della nostra alimentazione. L'avvento dei grani esteri (farine americane, manitoba ecc.), hanno si, facilitato e reso i prodotti da forno più appetibili all'aspetto ma hanno anche fatto crescere esponenzialmente intolleranze, allergie al glutine e per ultimo la celiachia, che fino alla fine degli anni settante del secolo scorso era quasi insesistente, mentre oggi rappresenta il 2% della popolazione italiana.

Note tecniche

Il mercato del grano, diretto e sostenuto a livello mondiale ha convinto le aziende molitorie, ad acquistare il grano sui mercati mondiali senza curarsi minimamente delle tradizioni locali, evitando di assolvere all'aspetto socio economico che i molini assolvevano raccogliendo il grano prodotto dagli agricoltori italiani, forti del fatto che professionalmente, i moloni italiani sono vere eccellenze in campo internazionale, tanto da esportare farine in ogni angolo del mondo.

QUESTO E' UN MERITO, MA NON E' ASSOLUTAMENTE VERO CHE PER FARE IL PANETTONE, LA PIZZA, IL PANE, I DOLCI INGENERE, OCCORRONO FARINE DI FORZA. SI POSSONO FARE CON FARINE ITALIANE, ANCHE POVERE, VISTO CHE TUTTE LE NOSTRE ECCELLENZE SONO STATE CREATE MOLTI SECOLI PRIMA, BASTA LAVORARE DI PIU' Renato Andrenelli

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

Ad ogni pizza la sua cottura

Un confronto tra i diversi tipi di forno

Questo il titolo di un articolo apparso in internet: https://www.luinonotizie.it/2021/10/09/a-ogni-pizza-la-sua-cottura-un-confronto-tra-i-diversi-tipi-di-forno/346184 .
La fantasia dei cronisti è veramente infinita perché si cerca sempre di informare secondo notizie di parte o con la propria opinione senza controllare la veridicità della notizia da pubblicare.
Non esiste differenza tra i vari forni disponibili. Quello che è diverso sarà l'utilizzo che i pizzaioli fanno del forno a loro disposizione. Un esempio: tutti possiamo avere la patente per guidare un'autovettura, come tutti possiamo guidare una 500 ma se passiamo ad un'autovettura dalle prestazioni elevate o a una ferrari, è possibile che ci facciamo male.
Questo semplice paragone ci pone davanti ad un problema di adattamento e di ricerca delle condizioni ideali di utilizzo dei vari tipi di forno in commercio.

Il forno a legna è sicuramente il più manuale nell'utilizzo e quindi occorrerà una buona formazione e tanta professionalità specialmente in tempi moderni in cui i locali adibiti a consumo di pizza sono sempre più climatizzati.
La conoscenza della tipologia di fiamma che la legna esprime durante la sua bruciatura può dare al pizzaiolo la certezza del tipo di cottura che otterrà. Anche la tipologia di legna utilizzata influisce sul risultato finale della cottura.
Non certo come si evidenzia nell'articolo, è possibile aromatizzare la pizza, perché nessun odore e sapore può essere lasciato dalle varietà di legna utilizzate. Per avere questo effetto sul prodotto cotto è indispensabile eseguire quell'operazione che compiono i pizzaioli napoletani; alzare con il palino la pizza e lasciarla tra i fumi di combustione della legna per alcuni secondi, dopo aver utilizzato una palata di trucioli che aumenteranno i fumi nella camera di cottura. Se invece la pizza è cotta interamente adagiata sulla platea del forno, è impossibili trasferire i profumi e sapori del legno nel prodotto cotto. Non esiste nessuna differenza neanche nei forni che lavorano interamente a legna, oppure sono riscaldati a gas e poi cuociono la pizza a legna o gas e legna in simultaneo.

Il forno elettrico certamente è il più lento nella cottura ma oggi l'avvento dell'elettronica nel controllo di questa tipologia di attrezzature a notevolmente segue a pag. 26

abbassato i suoi consumi rendendoli competitivi, ma soprattutto ha permesso di utilizzare temperatura di cottura che possono arrivare fino a 450°C. rendendoli simili ai forni a legna, tanto è vero che sempre più sono utilizzati per la produzione di pizze napoletane (quelle con il cornicione alto). Non è assolutamente vero che il forno elettrico secchi l'impasto. Questo può avvenire solo se il pizzaiolo non ha sufficiente professionalità per tro vare il punto di equilibrio del forno; ossia non e in grado di ottimizzare il rendimento dell'attrezzatura a sua disposizione.

Delle tre tipologie di forni che possono essere alimentati: a legna, elettrico e a gas, quest'ultimo è certamente il più veloce, sia nel riscaldamento sia nella cottura, ma presenta delle controindicazioni che non sono da poco; il bruciatore che produce la fiamma deve essere sistemato sempre al disotto della platea perché il calore prodotto dalla fiamma va sempre verso l'alto e mai al contrario. Infatti, tutti i forni a gas tendono a riscaldare di più la platea.

Un problema in più per i pizzaioli che confondono la maturazione degli impasti con la lievitazione; se le due fasi lavorative non risulteranno corrette, la pizza cuocendo tenderà a bruciare nella parte inferiore per difettosa lievitazione e non per colpa del forno.

A legna, a gas o elettrico, il forno se utilizzato con le dovute temperature di cottura necessarie al tipo di prodotto da realizzare non produce nessuna differenza sulla fragranza e sapore della pizza.

Oggi informazioni di questo tipo molto spesso servono a chi vuole agevolare la vendita di un'attrezzatura anziché un'altra, ma se il pizzaiolo possiede professionalità (essendo il pilota della pizzeria), riuscirà sempre ad ottenere il massimo da ogni forno, ottenendo sempre lo stessa qualità di prodotto che ha voluto realizzare per l'attività dove lavora.

Un ragionamento particolare va impostato per i forni domestici, i quali non raggiungono le temperature di utilizzo in pizzeria. Nella produzione casalinga anche con l'utilizzo della mattonella di refrattario è necessaria la cottura in due fasi diverse. La prima per precuocere la pasta, la seconda per cuocere le farciture e completare la cottura. Avendo cura di creare all'interno della camera di cottura, un ambiente umido aggiungendo l'acqua prima dell'accensione del forno o dotare lo stesso di vaporiera.

E vero che l'acciaio si pulisce più facilmente ma non è vero che trasmette il calore più velocemente. Il ferro è un buon conduttore di calore (rispetto all'acciaio) tanto da poter affermare che la differenza tra le due camere: quella in acciaio impiega più tempo ad assorbire calore, mentre quella in ferro offrirà una cottura più omogenea al prodotto.

Vorrei terminare con una nota storica riguardante la pizza. Fino agli anni 70 del secolo scorso la pizza, principalmente era prodotta dai fornai, l'avvento dei forni a legna in tutto il mondo ha cambiato per sempre il successo della pizza. Infatti il passaggio dalle temperature di cottura del pane (220/250°C) alle temperature dei forni a legna (400/430°C.) hanno esaltato i consumi che sono diventati mondiali. R.A.

L'APM da sempre vicino ai Pizzaioli è sensibile alle novità e alle aziende che vogliono fare del proprio lavoro un momento professionale attento ai costi-benefici.

Questa start up che lavora sul nostro territorio marchigiano, visto che risiede a Corridonia, comune vicinissimo a Macerata, merita la nostra attenzione perchè del servizio costo-beneficio che offre a tutte le pizzerie con asporto ne ha fatto un punto di forza del proprio lavoro.
Noi dell'APM riteniamo, in tempi di sacrifici economici indipendenti dalla nostra volontà, importantissimo dare fiducia ad aziende che offrono i propri servigi a prezzi contenuti.
Un'Azienda giovane e dinamica con cui potersi confrontare fisicamente visto che è posssibile recarsi presso i loro uffici per ottenere tutte le informazioni necessarie alle proprie esigenze lavorative. Renato Andrenelli

Quali cibi contribuiscono all'esposizione all'acrilammide?

Articolo tratto da: www.efsa.europa.eu

I principali contributori variano a seconda dell'età dell'individuo:

Adulti: i prodotti fritti a base di patate (comprese patate fritte a bastoncino, crocchette e patate al forno) sono responsabili fino al 49% dell'esposizione media negli adulti, con caffè (34%) e pane morbido (23%) quali altre fonti alimentari più importanti per gli adulti, seguiti da "biscotti, cracker e pane croccante" nonché da "altri prodotti a base di patate".

Bambini (bambini piccoli, altri bambini, adolescenti): i prodotti a base di patate fritte (tranne patatine e snack) sono responsabili fino al 51% dell'esposizione alimentare complessiva. Pane morbido, cereali da colazione, biscotti e altri prodotti a base di cereali o patate possono contribuire fino al 25%. Gli alimenti trasformati per bambini a base di cereali rappresentano fino al 14% dell'esposizione per i più piccoli, dolci e pasticceria fino al 15% per gli altri bambini e gli adolescenti, e patatine e snack l'11% per gli adolescenti.

Neonati: "alimenti per bambini diversi da quelli trasformati
a base di cereali", "altri prodotti a base di patate" e "alimenti trasformati per bambini a base di cereali" (soprattutto fette biscottate e biscotti) contribuiscono rispettivamente fino al 60%, 48% e 30%.

Anche se alcune categorie di alimenti, per esempio, "patatine e snack" e "succedanei del caffè" contengono livelli relativamente elevati di acrilammide, il loro contributo complessivo all'esposizione alimentare è limitato se ci si attiene a una dieta normale/variata.

È possibile ridurre l'esposizione all'acrilammide presente nei cibi?

Pur se non al centro della loro valutazione dei rischi, gli esperti dell'EFSA hanno recensito la letteratura scientifica e i dati disponibili su come la scelta degli ingredienti, il metodo di conservazione e la temperatura alla quale il cibo è cucinato influenzino la quantità di acrilamide nei diversi tipi di alimenti. Una panoramica è disponibile nella sezione 4.4, "Impatto della materia prima, della conservazione e della lavorazione sui livelli di acrilammide negli alimenti ", pagg. 52-57 del parere scientifico dell'EFSA. Tali informazioni potrebbero apportare un utile contributo alle discussioni su come ridurre l'esposizione all'acrilammide da produzione alimentare industriale, ristoranti, catering e cucina casalinga.

Sono i cibi l'unica fonte di esposizione all'acrilammide?

No, l'acrilammide è presente anche nel fumo di tabacco, che è pertanto una fonte non alimentare di esposizione per fumatori e non fumatori (tramite il fumo passivo). Per i fumatori il fumo di tabacco è una fonte di esposizione all'acrilammide più importante dei cibi. Inoltre l'acrilammide ha un'ampia varietà di usi industriali non alimentari e pertanto per alcune persone l'esposizione sul luogo di lavoro può avvenire mediante assorbimento cutaneo o inalazione.

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.

Strumenti di Misura

Torsiometro digitale SAUTER DA per il controllo statico e la determinazione della forza di torsione applicata nell'apertura e chiusura di tappi di bottiglie, tappi a vite, vasetti. Sistema quick-pin con 4 supporti per bottiglia per una rapida configurazione in base al diametro. Per industria alimentare, bevande e farmaceutica. Servizio di calibrazione ISO in opzione.

Fotometro digitale

Acqua - Fotometro multiparametro da banco: COD e altri 36 parametri per l'analisi delle acque

HI 83099 è fornito completo di 3 cuvette di misura, bottiglia per analisi O.D., batterie, alimentatore 12 Vdc ed istruzioni.

Fotometro da banco multiparametro per COD e analisi delle acque (39 parametri), completo di cuvette e bottiglia per analisi O.D.
Misure su 3 scale diverse Misura COD + 36 parametri per la qualità delle acque - Analisi molto precise

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

Testo 270 - Tester per olio di frittura

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

Campionatori microbiologico d'aria

Soluzione per il monitoraggio microbiologico dell'aria per operatori agroalimentari e ambientali

Contiene tutti gli accessori necessari per il campionamento microbiologico dell'aria

Facile da usare con risparmio di tempo
Soluzione a costi operativi ridotti

JACK

INNOVATION BAKING

MTP FORNI

PERFECT HEALTHY BAKING

IT

Pizze di alta ristorazione

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

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

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

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

In altre parole elevare il livello di una pizzeria consiste nel fare un progetto di ristrutturazione aziendale intelligente, non necessariamente economico, intervenendo nel seguente modo: segue a pag. 37

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

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

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

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

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

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

Un sapiente lavoro di squadra sarà la vera arma a disposizione del titolare della pizzeria che dovrà essere in grado di caratterizzare il locale dal punto di vista imprenditoriale.

Occorrerà inoltre una sapiente riorganizzazione della sala da pranzo, evitando di sfruttare tutti i possibili posti seduti, come spesso accade in pizzeria. Curare estremamente il servizio creerà un ambiente accogliente ed unico, predisponendo in modo favorevole il cliente nei confronti del locale.

Fornire i vari reparti con attrezzature professionali e provvedere in modo maniacale all'igiene e la cura della tavola. Tutte innovazioni che possono essere attivate senza grande dispendio di risorse economiche, ma che devono essere rappresentative di profondi mutamenti psico-attitudinali vero scoglio nella gestione della componente forza lavoro. segue a pag. 38

Una innovazione di questo tipo non incide in modo significativo nelle tasche del cliente (come definisce il nostro lettore), anzi l'utilizzo di vettovaglie professionali e ideali alle proposte offerte nel locale, unite ad un razionale utilizzo delle

risorse umane, permettono ai collaboratori di operare senza stress lavorativo favorendo la produttività aziendale.

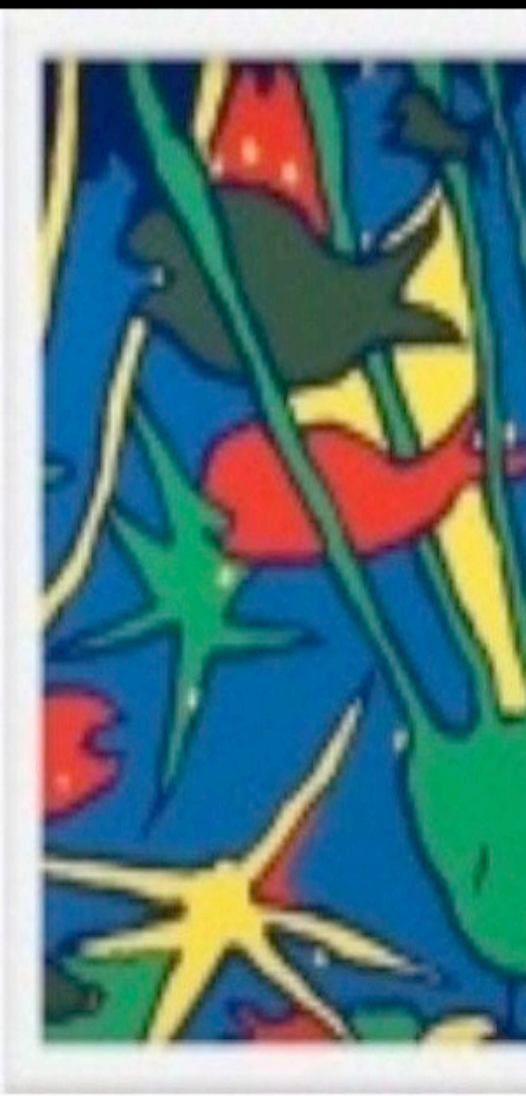
Vorrei concludere con una mia riflessione. Per elevare il livello di una pizzeria occorre innanzitutto chiedersi: perché il cliente deve preferire la mia pizzeria ad un'altra?

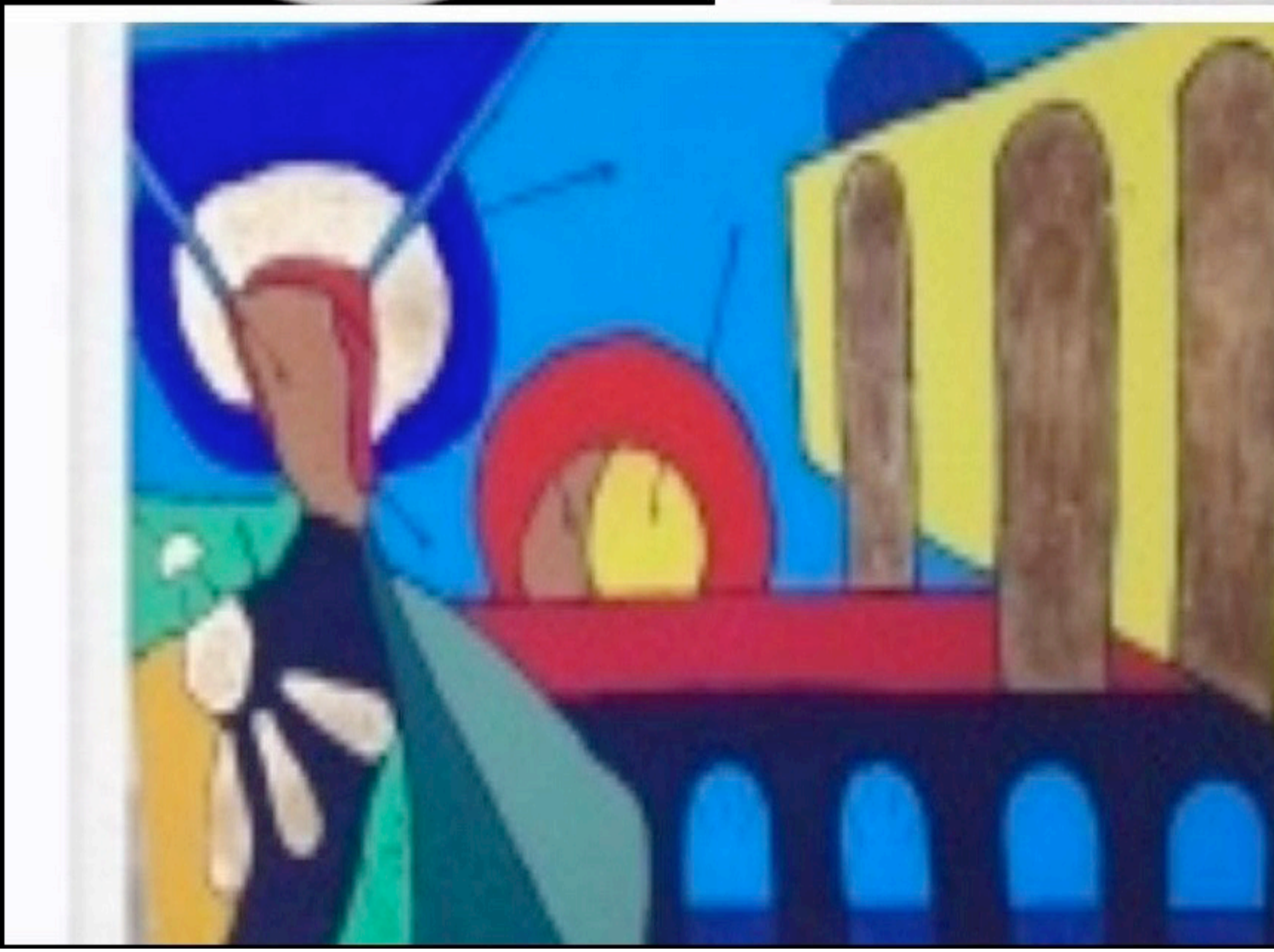
E' indispensabile esprimere un carattere aziendale capace di rendere l'attività unica. Offrire qualche cosa che altri non hanno, ossia aggiungere la ciliegina sulla torta per definire con una similitudine il concetto. Renato Andrenelli

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

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

www.CERCOARTE.com
La boutique d'Art





STORIA DELL'APM

www.pizzamarche.org

Via Isonso, 6
62010 Morrovalle (MC)
P.iva C.Fisc. 01413480433
Tel. 0733 221821
fax. 0733223965
E.mail info@pizzamarche.com

L'Associazione Pizzaioli Marchigiani (in seguito definita APM) è una 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