

By Associazione Pizzaioli Marchigiani

dicembre - gennaio 2011  
Volume 3, numero 25



# LA PIZZANELLE MARCHE

[www.pizzamarche.com](http://www.pizzamarche.com)



**BUON NATALE E  
FELICE ANNO**



**CARBOIDRATI** a pag. 4 - 6

Cottura  
della pizza  
pag. 15

## SOMMARIO

| PAG. | DESCRIZIONE                    |
|------|--------------------------------|
| 3    | Nuovo progetto marketing APM   |
| 4- 6 | Lievito naturale               |
| 15   | Cottura della pizza            |
| 16   | Ceramiche Caleca               |
| 17   | Nutrienti della farina         |
| 23   | La pizza alimento meraviglioso |

FOTO DELLE MARCHE



Caccamo

## RUBRICHE

- 10 Attrezzature
- 4- 12 Gli Alimenti
- 19 La formazione APM
- 21 Storie di pizza
- 22 Proposte dalle aziende
- 27 Le ricette

## EDITORIALE

Un altro anno è al termine, il nuovo, come dicono i nostri governanti sarà irto di sacrifici da fare per il bene dell'Italia. Io all'Italia voglio un mondo di bene ma non credo che la colpa di quello che sta succedendo sia da imputare a Lei. Sono propenso a credere che gli italiani, specialmente quelli al governo sono ladri, rubano sulle proprie tasche senza pensare ai nostri figli ai quali lasciamo solo debiti o (lacrime e sangue) come sono stati definiti i sacrifici da fare per il bene comune. Ma la colpa non è di chi ci amministra, è solo del popolo il quale si è abituato ad essere assistito senza pensare a promuoversi senza l'aiuto di nessuno. E' il mestiere, o l'abilità in un settore specifico del lavoro che permette ad ognuno di vivere decentemente e crescere professionalmente. Il mio pensiero vola alla possibilità di poter vedere la categoria del turismo unita in una lotta per ottenere quella giustizia sociale che oggi non c'è. Se tutti, ma veramente tutti, chiuderemmo i nostri negozi, l'Italia morirebbe di fame. questo è un movimento non i metalmeccanici, i quali sembrano siano la voce dell'Italia. Se la metalmeccanica non c'è più come possono loro essere così rappresentativi?



Renato Andrenelli

### AZIENDE SOCIE APM

Le Aziende che pagano la tessera socio sostenitore hanno diritto ad essere pubblicizzate per l'intero anno sociale. Al 30/04/2011 sono:

**Gi metal**  
**Molino Polselli**  
**Grifo Latte**  
**Molino Corradini**  
**Tecnobar**  
**Punto Verde Srl**

**Pizza Booking**  
**Forni Ceki**  
**Menu**  
**Italcarta**  
**Ceramiche Caleca**



[www.forni-a-legna.it](http://www.forni-a-legna.it)






**MYMARCA**  
lo shopping delle Marche

[www.mymarca.it](http://www.mymarca.it)

# NUOVO PROGETTO MARKETING

**L'Associazione Pizzaioli Marchigiani, in seguito denominata APM, avvalendosi della collaborazione di un esperto di Marketing, si rivolge al mondo della pizza con un progetto capace di generare sinergie attraverso lo strumento più diffuso del momento: internet.**

**Nello specifico è nostra volontà di impegnarci concretamente nel mettere in collegamento il consumatore finale con l'esercente e quest'ultimo con i produttori di tutto il comparto settore pizza. Attraverso eventi, formazione, informazione, consulenze vogliamo contribuire a incrementarne i contatti reciproci di tutta la filiera.**

|   |  |
|---|--|
|  <p>NOME ASSOCIATO<br/><a href="http://WWW.PIZZAMARCHE.COM">WWW.PIZZAMARCHE.COM</a></p>   | <p>L'APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto)<br/>La TESSERA ORO di APM offre agli operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta.<br/>La TESSERA ORO si rivolge specialmente ai fornitori del settore.<br/>Per mezzo del tesseramento<br/>L'APM offre i seguenti servizi:<br/>1) Presenza nel portale che ad oggi conta circa 11.000 accessi.<br/>2) Realizzazione di una pagina personale nel portale <a href="http://www.pizzamarche.com">www.pizzamarche.com</a> dove illustrare l'offerta dell'azienda fornitrice<br/>3) Mail Marketing verso un database di 1500 esercenti (conosciuti personalmente) con atterraggio sulla pagina personale dell'azienda fornitrice presente su <a href="http://pizzamarche.com">pizzamarche.com</a>.<br/>4) raccolta delle richieste di informazioni e di preventivo per mezzo di un form di acquisizione dati personalizzato.<br/>5) Inoltro della richiesta di informazione verso l'azienda tesserata.<br/>La finalità è quella di creare un canale privilegiato di incontro tra domanda e offerta di settore.<br/>All'azione di Mail Marketing seguirà un report dei risultati raggiunti.<br/>Tesserarsi ha il costo di ? 300,00+IVA e di una riduzione minima del 10% sulle forniture effettuate verso chi detiene una TESSERA ARGENTO cioè dedicata agli Esercenti (Vedi link tessera argento)</p> |
|  <p>NOME ASSOCIATO<br/><a href="http://WWW.PIZZAMARCHE.COM">WWW.PIZZAMARCHE.COM</a></p> | <p>APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto)<br/>La TESSERA ARGENTO di APM, offre agli esercenti operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta.<br/>La tessera Argento si rivolge specialmente agli esercenti.<br/>Per mezzo del tesseramento<br/>Pizzamarche.com offre i seguenti servizi:<br/>1) Presenza nel portale <a href="http://www.pizzaqmarche.com">www.pizzaqmarche.com</a> che ad oggi conta circa 11.000 accessi.<br/>2) Realizzazione di una pagina personale nel portale <a href="http://www.pizzamarche.com">www.pizzamarche.com</a> dove illustrare l'esercente: i dati Istituzionali – la location – i servizi offerti.<br/>3) Mail Marketing verso un database di 3000 consumatori finali con atterraggio sulla pagina personale dell'esercente presente nel portale <a href="http://www.pizzamarche.com">www.pizzamarche.com</a><br/>All'azione di Mail Marketing seguirà un report dei risultati raggiunti. La finalità della tessera Argento è quella di far conoscere l'esercente al consumatore finale.<br/>La Tessera Argento ha il costo di ? 100,00+IVA e di una riduzione minima del 10% sulle forniture effettuate verso chi detiene una TESSERA ROSSA cioè dedicata ai consumatori finali (Vedi link tessera rossa)</p>   |
|  <p>NOME ASSOCIATO<br/><a href="http://WWW.PIZZAMARCHE.COM">WWW.PIZZAMARCHE.COM</a></p> | <p>APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto)<br/>La TESSERA ROSSA di PizzaMarche.org offre ai consumatori finali la possibilità di ricevere sconti sul menù proposto dagli esercenti. (Vedi lista esercenti convenzionati link tessera argento)<br/>Ha diritto ai servizi riservati ai soci APM (siano essi gratuiti che a pagamento) e la partecipazione alla vita associativa.</p>  |

## CARBOIDRATI Li conosci davvero?

Nemici da evitare per non mettere su chili, fonte indispensabile di energia, anticamera del diabete, nutrimento del cervello... Sono tanti i luoghi comuni che li riguardano. Ecco la carta di identità di una delle sostanze più importanti per l'organismo

Le parole **carboidrati**, zuccheri e glucidi vogliono dire la stessa cosa e sono usate indifferentemente per indicare una grande famiglia di sostanze, preziose come fonte di energia. I carboidrati, infatti, sono quelle che l'organismo trasforma più facilmente e usa



più in fretta quando ha bisogno di ricaricarsi: piuttosto calorici (un grammo dà circa 4 cal), durante l'attesa devono fornire addirittura il 50-60% delle calorie totali giornaliere, il che significa che se la mamma consuma quotidianamente 2000 cal dovrebbe ingerire circa 300 grammi di carboidrati. Non sono pochi, ma, al di là della quantità, è importante la qualità.

**Semplici e complessi**

I carboidrati si suddividono infatti in due grandi categorie: quelli "semplici", come il fruttosio (contenuto nella frutta), il glucosio, il saccarosio (lo zucchero da cucina), e quelli "complessi", costituiti a loro volta da catene di zuccheri semplici uniti tra loro. Ne è un esempio l'amido contenuto nei cereali, nei legumi e nelle patate.

In genere i primi hanno sapore dolce e sono quelli che solitamente chiamiamo zuccheri e il modo in cui vengono trattati dall'organismo è un po' diverso rispetto a come vengono utilizzati i carboidrati complessi: mentre gli zuccheri semplici non necessitano praticamente di digestione e vengono assimilati molto velocemente, quelli complessi per poter essere assimilati devono essere prima scomposti nei loro costituenti fondamentali e, di conseguenza, vengono assorbiti più lentamente. È questo il motivo per cui, quando mangiamo miele o zucchero, costituiti da zuccheri semplici, questi entrano rapidamente in circolo e la glicemia, il contenuto di glucosio nel sangue, si alza molto velocemente, mentre quando mangiamo la pasta, ricchissima di amido, la glicemia cresce in maniera più lenta.

**Un valore da tenere d'occhio**

In effetti, il cosiddetto **Indice Glicemico**, cioè la misura della velocità con cui i diversi carboidrati fanno alzare la glicemia, è un fattore importante per decidere della loro qualità nutritiva. Numerosi studi dimostrano che una dieta a basso **Indice Glicemico** aiuta a prevenire obesità e diabete, ed è proprio per questo che si raccomanda di non eccedere con gli zuccheri semplici (miele, zucchero, dolci in genere) dando invece la preferenza agli alimenti ricchi di amido, come i cereali. Una raccomandazione certamente valida, anche se oggi diverse ricerche hanno evidenziato che i cereali non sono tutti uguali: alcuni hanno effettivamente un **Indice Glicemico** basso, ma altri non sono poi così diversi dallo zucchero e dal miele.

I cereali che fanno innalzare più in fretta la glicemia sono alcuni tipi di riso, i corn flakes e il pane bianco, mentre, all'opposto, hanno un **Indice Glicemico** più basso la pasta, il pane di segale e l'orzo. Si è anche osservato che la presenza di fibre tende a ridurre l'**Indice Glicemico**, così come l'associazione dei cereali con gli alimenti proteici e con i grassi di condimento.

segue a pagina 6

*Vuoi una pizzeria  
in proprietà?*

*L'Associazione ti  
dà la professionalità*

*Lo stato te la  
finanzia*

*Tu devi mettere la  
buona volontà*

# PIZZA MOBILE



La struttura portante del carrello è costruita con l'impiego di acciai di qualità. La struttura del negozio sovrastante è realizzata interamente in vetro resina e consta di due corpi:

1. corpo di base;
2. coperchio, che durante la marcia su strada viene abbassato e quindi sollevato sul posto di lavoro.

I movimenti di sollevamento e abbassamento vengono effettuati tramite il lavoro di nr. 03 pistoni elettrici. Il pianale è in multistrato fenalico ricoperto con gomma

bullonata anti sdrucchiolo. L'accesso al carrello avviene tramite porta situata nella zona posteriore.



## Pizza mobile

*E' interamente autosufficiente, ideale per la produzione di pizza all'aperto, per feste di compleanno, per il catering in hotel, e nei luoghi più disparati.*



*Capace di posizionarsi autonomamente, attraverso un telecomando può camminare, aprire il cappello, alzarsi o abbassarsi per rendere facile la vicinanza con i clienti, dotata di frigoriferi per il corretto mantenimento delle derrate alimentari, può ospitare anche gelati e bevande alla spina.*



*Facilmente trasportabile, è in grado di lavorare in ogni occasione, pensata per il lavoro autonomo, per la microimpresa e per il franchising.*

**PER INFO:**



## ASSOCIAZIONE PIZZAIOLI MARCHIGIANI

VIA ISONSO, 6 - 62010 MORROVALLE

tel. 0733/221821

Ottimi dal punto di vista salutare, soprattutto in gravidanza, sono quindi la pasta, il riso e il pane integrali, più ricchi di fibre rispetto a quelli bianchi.

*La natura ti aiuta così*

Tra l'altro, anche le sostanze fibrose alimentari appartengono alla famiglia dei carboidrati. I frutti, i semi, i fusti e le foglie delle piante ne contengono diversi tipi, come la cellulosa, la emicellulosa, la lignina, le pectine, le gomme e le mucillagini. La loro particolarità, però, è che l'uomo non riesce a digerirli e ad assimilarli. E allora perché sono importanti? Innanzitutto, come si è già accennato, perché tendono ad abbassare l'Indice Glicemico degli altri carboidrati presenti nel menu. Inoltre la fibra:

- migliora la funzionalità intestinale (a contatto con i liquidi intestinali, si rigonfia aumentando la massa fecale e stimolando l'evacuazione);
- previene l'accumulo di materiale tossico nell'organismo;
- modifica favorevolmente il tipo di flora batterica intestinale;
- favorisce il raggiungimento del senso di sazietà;
- rallenta l'assorbimento dei glucidi, dei grassi e del colesterolo.

*Parole da conoscere*

Sulle etichette dei prodotti alimentari i carboidrati sono generalmente indicati con il loro nome scientifico e non sempre è facile riconoscerli. Ecco un brevissimo identikit dei più comuni.

• **Glucosio**

È il più diffuso e importante tra gli zuccheri semplici. Si trova nel succo di molti frutti (uva, ciliegie, susine...), si usa molto nei prodotti di pasticceria industriale e riveste una particolare importanza perché è proprio dal glucosio che le cellule dell'organismo traggono la maggior parte dell'energia necessaria alla loro vita.

• **Fruttosio**

È lo zucchero tipico della frutta (da cui il nome) ed è abbondante anche nel miele. Ha un sapore più dolce del glucosio e viene utilizzato soprattutto nell'industria conserviera e dolciaria.

• **Saccarosio**

È il comune zucchero da cucina, ricavato soprattutto dalla barbabietola e dalla canna da zucchero. È formato da una particella di glucosio e una di fruttosio legate tra loro.

• **Lattosio**

È lo zucchero presente nel latte dei mammiferi ed è costituito da una particella di glucosio e una di galattosio, uno zucchero utile per la costruzione del tessuto nervoso.

• **Amido**

È un carboidrato complesso, costituito da un gran numero di particelle di glucosio, legate tra loro a formare delle catene. Si trova nei vegetali, che lo accumulano soprattutto nei semi, e per l'uomo rappresenta il più importante carboidrato alimentare perché ne sono ricchi molti alimenti di largo consumo come il pane, la pasta, il riso e le patate.

• **Cellulosa**

Anche la cellulosa è un carboidrato complesso, contenuto in tutti i vegetali, dei quali costituisce la parte fibrosa. A differenza degli erbivori, però, il nostro organismo non riesce a digerirla e la elimina senza assimilarla.

• **Glicogeno**

È il carboidrato di riserva degli organismi animali, dove si trova immagazzinato soprattutto a livello del fegato. Ha una struttura piuttosto simile a quella dell'amido e per questo viene detto anche "amido animale".

• **Pectina**

È un carboidrato complesso presente nella frutta. Come la cellulosa, non ha valore nutritivo in quanto non viene digerita dall'organismo umano, ma viene molto utilizzata come addensante per produrre marmellate e confetture.

• **Inulina**

È costituita dall'unione di particelle di fruttosio e ha una struttura simile all'amido. Viene aggiunta spesso ad alimenti come il latte e lo yogurt perché serve da nutrimento ai batteri "buoni" che popolano l'intestino umano. Testo tratto dal sito Dolce Attesa

*Non riesco a sopportare quelli che  
non prendono seriamente il cibo  
(Oscar Wilde)*

*Risparmiare sul mangiare è un delitto  
(Pizzeria La Fiamma)*



*A pranzo menù a prezzo fisso  
Pizza dall'alba al tramonto  
I bambini sotto i 10 anni non pagano la  
margherita  
Aperto tutti i giorni  
dalle 07,00 alle 24,00  
La domenica 16,00 - 24,00*

Via Annibali 120  
62100 Piediripa di Macerata

Tel 0733/283642  
Fax 0733/280966  
e-mail: [osterialafiamma@gmail.com](mailto:osterialafiamma@gmail.com)

# QUANDO L'IMMAGINE CONTA

## Presentata la nuova divisa APM



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

### **Costo per i soci:**

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

### **RIVOLGERSI A:**

**Ditta TOBACO di**

**IVANO MONTENOVO**

**via Grandi, 12 - 60027 Osimo (AN)**

**tel 071 7106126 fax 071 7202252**

**cell. 337 637481 tobaco@tobacostyle.it**

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



# LO SAPEVI CHE.....tutte le partite IVA sono tenute a **smaltire i rifiuti esausti da stampa informatica (toner, inkjet, nastri a impatto)\*** e mostrare l'avvenuto smaltimento?

\*Tali rifiuti sono classificati come rifiuti speciali codice CER 080318 e come tali devono essere gestiti e smaltiti secondo le procedure indicate nel D.Lgs. 152/06, ex D.Lgs 22/97

Sulla Gazzetta Ufficiale è stato pubblicato il Decreto Ministeriale che riporta "l'istituzione del sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti: il SISTRI." Questo nuovo sistema telematico andrà a sostituire tutto il sistema cartaceo di tracciatura : formulari, registri di carico e scarico ed MUD. Le imprese assoggettate al SISTRI dovranno dotarsi di un computer, una linea internet, una chiavetta usb e di una "black box". Un obbiettivo assolutamente condivisibile, combattere l'illegalità nello smaltimento dei rifiuti, ma con questo decreto si colpisce ulteriormente e quasi esclusivamente la piccola impresa la quale si dovrà dotare di sistemi e personale per smaltire "burocraticamente" i pochi Kg di rifiuti speciali che produce. Dunque l'imminente introduzione di un sistema informatico di controllo per garantire la tracciabilità dei rifiuti (SISTRI) modificherà radicalmente gli adempimenti previsti fino a d oggi per la gestione dei rifiuti.



## COME POSSIAMO AIUTARTI?

Italcarta propone un servizio di manutenzione di macchine per la sostituzione di cartucce toner, nastri, inkjet e conseguente smaltimento dei rifiuti, la soluzione ideale per tutte quelle aziende che non producono altri rifiuti oltre il toner .....e sono la maggior parte.

La tipologia di questo servizio offre il vantaggio di sollevare il proprietario delle apparecchiature oggetto della attività di manutenzione, dagli adempimenti e responsabilità connesse alla produzione e smaltimento dei rifiuti (cartucce toner, nastri, inkjet), in altre parole il **cliente è sgravato dalla gestione ambientale, trasferendo la paternità del rifiuto dell'utilizzatore alla società che gestisce tale servizio.**

### I punti di maggior interesse:

Consiste in un abbonamento annuale che prevede la fornitura dei contenitori, con ritiro programmato in base al le specifiche esigenze del cliente.

- ✓ Al cliente viene garantita una completa assistenza tecnica ai fini dell'ordinaria manutenzione per garantire un buon funzionamento, con espresso riferimento alla sostituzione di cartucce, toner, nastri, inkjet . Le medesime operazioni di sostituzione potranno essere effettuate anche dal cliente con personale proprio.
- ✓ Le parti di ricambio sostituite e lasciate nei locali del cliente fino alla asportazione rimangono di proprietà della società che gestisce tale servizio, che pertanto è :
- ✓ da qualificare quale produttore, detentore e gestore dei rifiuti ;
- ✓ quindi unico soggetto obbligato agli adempimenti di legge riassumibili negli oneri del produttore e detentore, del registro di carico e scarico e del trasporto dei rifiuti .
- ✓ Il servizio è soggetto ad un canone annuo proporzionato al parco macchine installato e operativo.
- ✓ la durata è di un anno rinnovabile.

Tale contratto farà sì che tu non dovrai più avere nessun registro di carico e scarico, ne tanto meno compilare il F.I.R. e fare il MUD annuale, in quanto non risulterai più Produttore di alcun rifiuto da stampa informatica.

**Ritiro** Quando il/i box sarà/saranno pieno/i, invierai a mezzo fax o via E -mail il modulo della richiesta ritiro debitamente compilato. Nell'arco di pochi giorni, verrà un addetto per il ritiro che rilascerà una ricevuta da allegare alla copia del contratto. Se il contratto prevede più ritiri annui, verranno recapitati , sempre nel giro di pochi giorni, il/i box vuoti come da contratto.

## Confronto tra il fai da te e la nostra soluzione

### Se fai da te devi:

- Acquistare il registro di carico e scarico ed i formulari (F.I.R.) e vidimarli alle CCIAA di competenza
- Compilare il formulario in 4 copie per il trasportatore e trascrivere sui registri (o su dispositivo USB della procedura SISTRI) l'operazione di carico
- Affidare il rifiuto al trasportatore (gestore) e verificare che abbia le autorizzazioni per tale codice rifiuto (il gestore porta i rifiuti a destino e conclude la compilazione del formulario – il destinatario rende la 4° copia firmata del formulario al gestore che la inoltra al produttore)
- Trascrivere sui registri (o USB) l'operazione di scarico
- Compilare il MUD annuale e presentarlo alla CCIAA di Competenza

### Se scegli la nostra soluzione devi:

- Acquisire il servizio
- Ricevere il box di raccolta
- Raccogliere i tuoi toner/cartucce esauste nel box
- Inviare il form compilato e attendere il ritiro del box

E avrai

- ✓ **Legalità**
- ✓ **Comodità**
- ✓ **Risparmio**
- ✓ **Ecosostenibilità**



**Richiedi un preventivo utilizzando il modulo**

**amministrazione@italcarta.com Fax 0733896851**

## FORNO A GAS

### Caratteristiche tecniche

*I forni a gas siano essi a metano o gas di città o butano, sono costituiti di un bruciatore posto sotto la camera di cottura il quale riscalda la camera stessa 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.*

*Diverse sono le soluzioni utilizzate dai costruttori per ottimizzare la difficile regolazione del calore, trattasi sempre di regolazioni meccaniche che avvengono tramite saracinesche le quali aprono e chiudono condotte di aria che la convogliano dove serve.*

*Poiché l'energia termica si sviluppa per effetto di una miscela di ossigeno e gas, dentro queste condotte a volte possono essere convogliati i fumi caldi della combustione prima di essere incanalati nella canna fumaria, per questo motivo i forni a gas si dividono in due diverse tipologie :*



- 1) forno a combustione diretta*
- 2) forno a combustione indiretta*

*1) i forni a combustione diretta sono quelli che sfruttano i fumi caldi della combustione per riscaldare il cielo (la parte alta della camera di cottura), quindi vengono immessi nella camera di cottura prima di essere convogliati nella canna fumaria.*

*2) i forni a combustione indiretta invece si differenziano perché i fumi vengono tenuti sempre separati e subito indirizzati verso la canna fumaria mentre l'aria riscaldata (essendo più leggera si sposta verso l'alto), convogliata in apposite condutture, serve per portare il cielo alla temperatura desiderata. In questo modo è impossibile che i fumi della combustione possano venire a contatto con il prodotto da cuocere.*

*Per entrambi i tipi di forni a gas la temperatura viene regolata tramite elettrovalvole o valvole con sonda termica le quali oltre a fungere da rubinetto di apertura e chiusura del gas, quando il forno è freddo o quando arriva alla temperatura desiderata, intervengono nel caso di improvviso spegnimento della fiamma del bruciatore evitando la saturazione dei locali e quindi l'esplosione del forno.*

*R.A.*

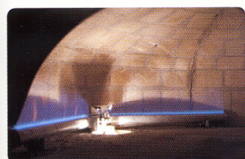


Forni Ceky

# Dal 1935... ad oggi

INTERAMENTE REALIZZATI IN MATTONI REFRATTARI PIENI

COSTRUITI A MANO PER GARANTIRE UNA PERFETTA TENUTA CALORICA E MAGGIORE DURATA NEL TEMPO



## FORNI

Realizzati artigianalmente utilizzando mattoni **cotti in fornace a 1.200 C°**. L'altissima temperatura di cottura **evita la formazione di crepe** dovute alla dilatazione del materiale su piano e cupola; l'elevato tenore di allumina dei refrattari garantisce **una perfetta distribuzione del calore** nella camera di cottura. Le caratteristiche costruttive garantiscono **tenuta calorica e durata nel tempo impareggiabili**.

## BRUCIATORI

I nostri bruciatori a gas Ceky non necessitano di ventilazione ausiliaria e di allacciamenti alla rete elettrica. Il funzionamento completamente meccanico garantisce **silenziosità, risparmio e pulizia**. L'alimentazione a gas **assicura lo stesso risultato della cottura a legna** con costi dimezzati, **alleggerendo inoltre il lavoro del pizzaiolo**.

## PIZZA CONCEPT

Realizzazione di pizzerie e angoli pizza completi di tutte le attrezzature necessarie. **Gli spazi**, completamente indipendenti, **sono progettati su misura** in base alle esigenze del cliente.

[www.ceky.it](http://www.ceky.it)



Forni Ceky

Forni Ceky | 25030 LOGRATO (BS) - Via Industriale 21/23 | Tel. 030.9972249 | Fax 030.9972818 | E-Mail: [ceky@ceky.it](mailto:ceky@ceky.it)

# L'ORZO

## Un cereale conosciuto fin dall'antichità

Il genere botanico è *Hordeum* e si hanno diverse specie fra cui la pi diffusa *H. vulgare* e sottospecie. La maggior parte del raccolto mondiale destinato ad alimentazione zootecnica; altro impiego importante nella produzione di birra. Frequente per l'uso nell'alimentazione umana il trattamento di perlatura, simile alla sbramatura del riso, che allontana le glume e glumelle di rivestimento ed una porzione del pericarpo.

Per l'alimentazione, l'orzo è usato come sfarinato in miscela con il frumento per la panificazione e come orzo perlato per la zuppa e minestre, nonché tostato come



sucedaneo del caffè. È recente una rivalutazione, dell'orzo nell'alimentazione umana per le sue peculiarità nutrizionali, quali l'alto livello di fibra solubile (essenzialmente B-glucani) e di composti ad attività antiossidante (tocoferoli e tocotrienoli).

Per 100 gr: Proteine gr. 10.4, Lipidi gr. 1.4, Glucidici gr. 70.5, Fibra gr. 9.2.

L'orzo si distingue dagli altri cereali per il notevole contenuto di fibre solubili. Insieme all'avena, è il cereale con il più basso

indice glicemico. E' indicato per tutti ed in qualunque età, ma particolarmente per gli anziani ed i bambini, infatti è un rimineralizzante delle ossa.

Previene le affezioni polmonari e cardiovascolari, molto indicato in caso di gastriti, coliti e cistiti.

**Antiinfiammatorio:** agisce sul sistema immunitario grazie alla sua abilità nel contrastare le infiammazioni. Il decotto utilizzato sotto forma di gargarismi aiuta nei casi di angina e di infiammazioni della cavità orale.

**Emolliente:** nei casi di infiammazioni dell'apparato digerente (turbe pancreatiche e biliari) e di quello urinario e nei processi infettivi a carico della mucosa intestinale.

**Regolatore intestinale:** la fibra solubile rallenta lo svuotamento gastrico, aumentando la velocità di transito a livello intestinale, e agisce inoltre positivamente su colesterolemia e sull'assorbimento del glucosio.

Il suo consumo riduce il rischio di infarto miocardico nei maschi adulti. E' ricco anche di silicio e fornisce una blanda azione sedativa.

Contiene "ordeina", una sostanza con un'azione simile all'adrenalina, ha effetti cardiotonici ed è utile in caso di angina.

Alcuni studi condotti negli Stati Uniti hanno dimostrato che contiene tre sostanze anticollesterolo.

E' anche conosciuto per la sua tradizionale proprietà galattogena, cioè di stimolo alla produzione di latte materno.

Per le persone diabetiche e negli obesi la dieta macrobiotica, che cura direttamente con il cibo, consiglia l'orzo perlato.

### **Controindicazioni**

Provoca facilmente meteorismo intestinale.

Le persone con problemi renali devono porre attenzione sul consumo di orzo per l'apporto proteico che potrebbe rivelarsi eccessivo. Consultare il medico.

Tratto da internet



# PIZZA BOOKING

il primo sistema di prenotazione on line dedicato alla pizza da asporto!  
... da oggi prenotare la pizza on line si può... e conviene!

## Cos'è Pizzabooking?

è un sistema di prenotazione on line che permette di prenotare la pizza presso le pizzerie presenti in Pizzabooking.it.

## Offri più servizi ai clienti!

se sei socio APM da oggi puoi dare più servizi ai tuoi clienti ad un prezzo super conveniente!

**Promozione 2011 riservata ai Soci APM**

aderisci anche tu ai fantastici servizi Pizzabooking.it!

Per tutti gli iscritti all'associazione pizzaioli marchigiani un'imperdibile promozione!

Contattaci subito e scopri tutti i vantaggi!

## Vantaggi per la tua Pizzeria!

- 1 Sistema di prenotazione on line con pannello amministrazione gestibile dalla propria pizzeria.
- 2 Area dedicata alla presentazione della pizzeria completa di fogallery, zoom, servizi offerti, mappa.
- 3 Promozione on line presso i principali motori di ricerca e social network (Google, Yahoo, Facebook).
- 4 Servizio di chiamata per chi non è munito di linea adsl (internet) in pizzeria. Siamo noi a gestire le tue prenotazioni che ti verranno comunicate via telefono o fax.

... e tantissimi altri servizi!

Per ulteriori informazioni invia una mail al seguente indirizzo di posta elettronica: [commerciale@pizzabooking.it](mailto:commerciale@pizzabooking.it) o contattaci allo **0733.1834217**

## Vantaggi per chi prenota la pizza on line!

- | Non fa la fila in pizzeria;
- | Prenota comodamente da casa sua;
- | Può vedere tutte le pizze disponibili;
- | Può personalizzare la sua pizza;
- | Sa quanto spende;
- | Paga quando ritira la pizza;
- | Se previsto dalla pizzeria può richiedere la consegna a domicilio;
- | Partecipa alla raccolta punti;
- | Risparmia tempo;
- | E' un servizio gratuito;
- | E' facile e veloce.

# È arrivato il primo box riscaldato efficiente e funzionale. Resistenze riscaldanti in fibra di carbonio per il mantenimento della pizza alla temperatura ideale

Autoalimentato, può essere trasportato in auto o con il motorino. La batteria integrata si carica con una semplice presa di corrente e quando è l'ora di cominciare le consegne delle vostre pizze il tappeto in fibra di carbonio garantirà la temperatura costante ed uniforme del vostro box per tutta la sera.



**RISCALDAMENTO TRAMITE TAPPETO TERMICO IN FIBRA DI CARBONIO INSERITO NELLA TAMPONATURA INTERNA DELLE PARETI  
PRESA 220V PER CARICARE LA BATTERIA DURANTE LA NOTTE BATTERIE A 12V ERMETICHE E CARICABATTERIE  
POSTI ALL'INTERNO DEL BOX**

**DURATA CARICA BATTERIA: 4 ORE**

**PERMETTE DI MANTENERE LA TEMPERATURA NATURALE DELLA VOSTRA PIZZA, CONSEGNANDOLA ANCORA FUMANTE**

**IMPIANTO ELETTRICO DEL BOX INDIPENDENTE DA QUELLO DEL MOTORINO**

Per la consegna con il motorino avete bisogno di un mezzo adeguato, GI.METAL propone il TIR, l'unico garantito per 100 kg. di portata.

Motore Minarelli 50cc, interamente prodotto in Italia, omologato Euro 2, costruito e circolante dal 1966



dal 1966



*Produzione Attrezzature Professionali  
per la Ristorazione*

**GI.METAL srl**

Via Popolesco, 58

59013 Montemurlo (Prato) - ITALIA

Tel. +39 0574.791641

Fax +39 0574.682902

[www.gimetal.it](http://www.gimetal.it)

**Il connubio ideale per chi vuole consegnare  
in tranquillità conservando le caratteristiche di  
qualità della pizza che ha sfornato**

\* Prove effettuate ad una temperatura ambiente di 15°C

# Cottura della pizza

Come si può ancora oggi parlare di formazione o di corretta informazione quando i pizzaioli ancora non hanno ben compreso ciò che avviene durante la cottura della pizza?

Leggo da *Pizza & core* n. 45 di maggio – giugno 2010 a pagina 33 un articolo dal titolo:

... e alla fine *Il Forno* la cottura : una fase delicata e importante. Si parla della cottura della pizza iniziando dalla descrizione dei vari forni utilizzati per arrivare ad una specifica sulle reazioni chimiche che il prodotto ha all'aumento della temperatura di cottura.

Affrontando nello specifico i vari passaggi molti dubbi mi si pongono sulle reali specifiche a cominciare dal fatto che i forni a legna girevoli permettono di cuocere un elevato numero di pizze. Se così fosse non vedo perché tutti i produttori di forni rotanti hanno dovuto modificarli e aggiungere resistenze o bruciatori o addirittura fare delle fornacelle sotto la piastra rotante per mantenerla calda.

Altro punto che non mi trova in accordo è la diversità di legna da utilizzare che da profumo diverso alla pizza. Tutti sanno che nel forno a legna non ci può essere combustione se non entra aria carica di ossigeno e guarda caso essa entra per uno strato di circa dieci cm a filo della piastra di cottura.

La pizza che non supera mai questa altezza non può in nessun caso essere influenzata dal legno che arde nel forno. A meno che non si compia quell'operazione che fanno i napoletani con la "pampua" (peraltro vietata) e sollevando al cielo, con la pala la pizza, per farla profumare dagli abbondanti fumi prodotti dalla pampua stessa.

Per rendersi conto di questo effetto fisico, con il forno acceso, basta fare una grande fiammata con un cartone e vedere come girano i fumi per accorgersi che assolutamente i fumi non possono raggiungere la pizza e quindi lascia odori di legno durante la sua cottura.

Inoltre nel forno a legna, o nei forni dove è impiegato il materiale refrattario, il calore risulta essere non omogeneo solo se il refrattario stesso è venato quindi rotto. Caratteristica tecnica del refrattario è quella di poter sopportare temperature da 0 a 1000°C e oltre, senza deformazioni visibili mentre le vibrazioni e l'uso dell'acqua per la sua pulizia a caldo lo sgretola e lo spacca creando delle venature che non trasmettono più uniformemente il calore nell'intera piastra o nella camera di cottura.

Tutti i forni hanno un punto di equilibrio dove è possibile cuocere la pizza senza bisogno di girarla. Un fattore che ne condiziona la temperatura di esercizio è l'altezza della camera di cottura. Un bravo pizzaiolo sa trovare questo punto di equilibrio e deve riuscire a mantenerlo nel tempo per cuocere uniformemente tutte le pizze.

L'effetto del calore sulla pizza non credo possa essere descritto come nei tre punti che il nostro amico prende in esame: la croccantezza del punto a, ad esempio, può essere raggiunta con una protratta lievitazione nel tempo. Infatti una scarsa lievitazione produce gommosità nel prodotto, mentre una lievitazione eccessiva produce troppa croccantezza. Come pure alla lettera c gli impasti molli devono cuocere a temperature più basse proprio perché hanno un alto contenuto di acqua, mentre quelli più duri proprio perché hanno meno acqua devono cuocere a temperature più alte. L'esatto contrario di come è scritto, non si capisce altrimenti perché il pane che cuoce a temperature molto più basse, abbia bisogno di umidificazione durante la cottura. Lo sanno bene i cuochi, i quali sono in grado di fare un'ottima focaccia con il forno trivalente utilizzato in cucina e l'utilizzo di pasta per pizza ma cotta con metà tempo a vapore e metà tempo senza.

Senza entrare nel merito delle canne fumarie per le quali la sanità vuole per ogni tipo di attrezzatura un'adeguata canna fumaria e nessuna tipologia di forno è esente da cappa di aspirazione, un'altra inesattezza la trovo nell'utilizzo della legna la quale non è assolutamente vero che per tenere a temperatura la piastra occorre far girare la fiamma nel cielo ma bensì è l'esatto contrario. La legna di grande dimensione (il tronco) produce poca fiamma ma tanto calore per cui contribuirà in modo fattivo a mantenere calda la piastra di lavoro mentre la legna di piccole dimensioni (i rami) servono per mantenere le temperature del cielo.

**OGGI SE PARLIAMO DI CORRETTA INFORMAZIONE E' NECESSARIO FORNIRE NOZIONI CHE POSSONO ESSERE VERIFICATE SUL CAMPO E NON VERITA' CHE SPESSO E VOLENTIERI SONO PILOTATE DA AZIENDE LE QUALI HANNO INTERESSI IN MERITO.**

**UN BUON FORMATORE DEVE AVERE QUESTE CARATTERISTICHE DI LEALTA E DI PRECISIONE NEL TRASMETTERE AD ALTRI NOZIONI TECNICHE.**

Renato Andrenelli





### **DECORO PEPERONCINO** **Codice n. 537**

*Si chiama "PEPERONCINO" il decoro novità di casa CALECA® pensato per la Primavera/Estate 2011.*

*Scaramantico terapeutico anti-age e cardiotonico per non dire afrodisiaco, il nuovo decoro CALECA PEPERONCINO sarà una occasione per vestire la tavola con allegria e personalità.*

*Sperimentato tra i nostri più accreditati opinion leader "PEPERONCINO" ha già riscosso il successo pieno del nostro pubblico più affezionato.*

*La Ceramica di Caleca è autenticamente Decorata a Mano – Atossica - Resistente agli urti - Inalterabile in Lavastoviglie - Adatta al Microonde*



*Ufficio Commerciale e Ufficio Stampa: Caleca Italia S.r.l.,  
C/da Ponte Vecchio, 98066 Patti (ME) – Italy  
e-mail: [caleca@caleca.it](mailto:caleca@caleca.it) sito: [www.caleca.it](http://www.caleca.it)  
Tel. 0941.242117/Fax. 0941.21860*



### **DECORO Farfalle** **Codice n. 632**

*Si chiama FARFALLE il decoro novità di casa CALECA® pensato per la Primavera/Estate 2011.*

*Leggiadro e romantico il nuovo decoro FARFALLE ha i temi e i colori più alla moda per vestire la tavola con glamour.*

*Viola, turchese e verde mela sono i colori delle farfalle di CALECA® che rincorrono una scia di profumi mediterranei dedicati alla clientela più ricercata e alla moda.*

*La Ceramica di Caleca è autenticamente Decorata a Mano – Atossica - Resistente agli urti - Inalterabile in Lavastoviglie - Adatta al Microonde*

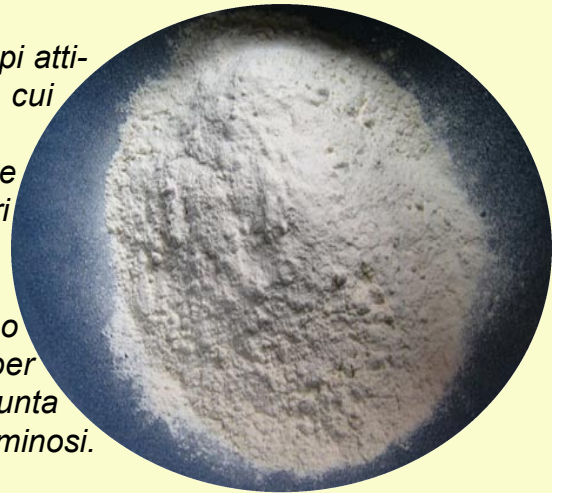


# *Nutrienti e miglioranti per le farine*

*I primi sono composti atti a integrare gli alimenti dei principi attivi che possono venir persi durante la lavorazione o di cui potrebbe essere carente una dieta.*

*I secondi sono sostanze che influiscono beneficamente sulla fermentazione panaria e sulle caratteristiche esteriori del prodotto.*

*In Italia la legislazione prevede che tali aggiunte debbano essere autorizzate caso per caso dall'Autorità Sanitaria, per evitare, soprattutto nei confronti delle vitamine, che l'aggiunta di dosi troppo elevate, possa causare fenomeni di ipervitaminosi.*



## *Tossicità degli additivi*

*Per poter utilizzare una sostanza quale additivo è necessario avere una documentazione completa del suo metabolismo e degli effetti di tossicità.*

*Tali effetti possono essere a lunga scadenza e manifestarsi in modi diversi:*

*effetti da distruzione di principi alimentari essenziali;*

*effetti da formazione di composti tossici dovuti a sostanze presenti negli alimenti (ad es. tricloruro di azoto, ad azione migliorante nei confronti delle farine, è responsabile di convulsioni epilettiche;*

*la clorammina T, usata per eliminare odori indesiderati nei formaggi, in seguito a reazione con aminoacidi, dà luogo alla formazione di prodotti tossici).*

*effetti da azione inibitrice sui batteri della flora intestinale elaboratrice di vitamine del gruppo B o di vitamina K, effetto da attribuirsi soprattutto all'uso di antisettici e di antibiotici;*

*effetti da inibizione del riassorbimento intestinale di principi nutritivi, ad esempio l'assorbimento delle vitamine liposolubili può essere intralciato dalla presenza di oli minerali;*

*effetto cumulativo, è il caso ad esempio dei fluoruri, che in seguito a ingestione prolungata di piccole dosi, alle quali consegue una modesta ritenzione, può creare la e fluorosi con lesioni dentarie e ossee;*

*effetto di somma soprattutto a carico dei composti ad azione cancerogena. La stabilità degli alimenti è un reale problema, però questo problema non deve trasformarsi nella classica macchina per fare soldi.*

*L'uso degli additivi deve essere disciplinato e la salute dei consumatore tutelata, sta, quindi, alla serietà professionale di chi opera in questo campo che si deve fare appello perché non si lasci prendere la mano da guadagni troppo facili.*

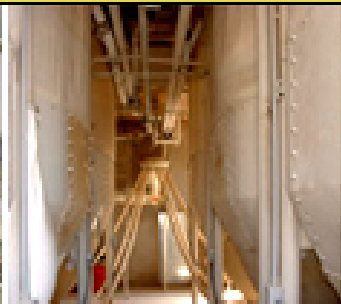


## **Corradini Corrado & C. sas**

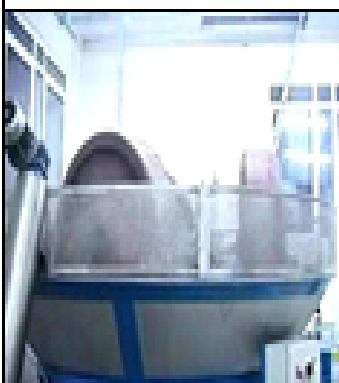
**MULINO e OLEIFICIO**

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

**Tel. e fax 0733 556548 - e-mail: [info@corradinisas.it](mailto:info@corradinisas.it)**



### *Il molino Corradini*



### *Il frantoio Corradini*



## Turbidimetro

### DESCRIZIONE GENERALE

HI 93703 è un turbidimetro portatile che misura la torbidità delle acque potabili e di scarico, con scala da 0 a 1000 FTU\*.

Resistente ed accurato, questo turbidimetro portatile vi permette precise misure di torbidità sia sul campo come in laboratorio.

Questo strumento è stato progettato per misurare la torbidità con il metodo stabilito dalla norma internazionale ISO 7027. L'unità di misura è in

FTU (Formazine Turbidity Unit) che è equivalente all'unità di misura NTU (Nephelometric Turbidity Unit).

Questo strumento permette all'utente di eseguire correttamente e facilmente ogni operazione grazie alla visualizzazione sul display di indicazioni e messaggi di errore.

Il turbidimetro è inoltre dotato di un esclusivo sistema di bloccaggio che assicura il corretto posizionamento della cuvetta.



## Test kit per l'acidità dell'olio extravergine d'oliva

L'acidità viene espressa come percentuale di acido oleico. Il grado di acidità è il parametro correlato alla freschezza dell'olio: un alto valore indica che è iniziato un processo di rancidimento, segnale di un decadimento qualitativo dell'olio di oliva. Secondo la direttiva CEE 2568/91, un olio si definisce extravergine quando l'acidità è inferiore a 1%.

L'acidità espressa in % di acido oleico è utilizzata per discriminare l'olio extravergine di oliva dagli altri oli di oliva: un basso valore di acidità definisce un processo estrattivo effettuato subito dopo la raccolta e con metodi naturali e poco aggressivi.

Ricerca di Renato Andrenelli

Ricerca di Renato Andrenelli

## L'AZIENDA

La Punto Verde Srl, è il vostro partner per competenza, qualità e logistica, e fa della tradizione e dell'innovazione il punto di forza della filosofia aziendale. Nata nel 1995 con il chiaro intento di costruire un futuro aziendale, basato essenzialmente sulla qualità dei prodotti, e portare sulle tavole dei consumatori bontà e freschezza ottenute dall'ubicazione, che ci permette di vivere e produrre a contatto con la natura; e dalla tecnica innovativa della lavorazione del prodotto fresco, giorno per giorno "IN LINEA"



### **Specialità Alimentari**

Punto Verde Srl

Loc. Uvaiolo, snc - 62027 San Severino Marche (MC)

tel. 0733 647234 - fax 0733 645484

[www.puntoverde-srl.com](http://www.puntoverde-srl.com)

[info@puntoverde-srl.com](mailto:info@puntoverde-srl.com)

LINEA TERRA

LINEA MARE

LINEA GASTRONOMIA

## La Certificazione di qualità

*La Punto Verde Srl, attua tutte le procedure del piano di autocontrollo aziendale (HACCP), avvalendosi di collaborazioni di esperti esterni.*

*L'azienda è certificata ISO 9001/2000, per produzione e commercializzazione di sottolio, verdure grigliate, sughi, salse e pesce. Certificato n. AGIQMS-95/08/s - Reg. IT 50902.*

*Inoltre alla Punto Verde è stato attribuito il numero CEE (CEN9H4T) per gli impianti di trasformazione di prodotti a base di carne, prodotti della pesca e prodotti lattiero caseari.*

# CRESCIA

## una focaccia antichissima

La "torta al testo" è conosciuta sin dall'antichità. Tipica della tradizione umbro marchigiana, è una schiacciata di farina, acqua, olio di oliva, un pizzico di sale e, se la si vuole far alzare un po', una punta di bicarbonato o di lievito di birra. La torta deve il suo nome al "testo", la pietra piatta refrattaria resa rovente dal fuoco ed utilizzata in origine per la sua cottura, ma in nelle Marche e in Umbria la chiamano anche "crescia", "torta del panaro" o "pizza sotto il fuoco".

Elaborata in famiglia, rappresentava un succedaneo del pane lievitato.

In questi comprensori la "crescia" veniva fatta cuocere nei tradizionali "panieri" (testi) appoggiati al camino delle case contadine accanto al fuoco. Le occasioni per prepararla erano quelle relative ai grandi lavori dei campi (mietitura, vendemmia, uccisione del maiale), quando occorreva saziare appetiti robusti con un cibo di difficile digestione che permettesse di risparmiare il più prezioso pane.

Oggi la torta al testo si degusta naturale o farcita con prosciutto, salsiccia cotta, verdure lessate, porchetta, stracchino e rucola.



### Ricetta per la Crescia

Per fare una buona crescia è importante che l'impasto sia sufficientemente morbido e omogeneo.

Setacciare della farina, aggiungere sale, olio d'oliva, acqua ed amalgamare fino ad ottenere un impasto ben omogeneo, che lascerete riposare per un quarto d'ora.

Scaldare la piastra del testo sul fuoco (avrà raggiunto la giusta temperatura quando versandovi un pizzico di farina, questa tosterà senza annerire); per chi usa la padella preriscaldarla.

Con il mattarello stendere l'impasto in un disco alto un dito del diametro della spanna di una mano; passarlo sul testo, bucherellarlo con i rebbi della forchetta e cuocerlo per venti minuti a fuoco lento, girandolo ogni tanto.

Tagliare la torta al testo a spicchi e farcirle a piacere con stracchino e rucola, o salsicce ed erba, o prosciutto e formaggio.

### Crescia sfogliata di Urbino

La crescia sfogliata ha la tipica forma della piadina, un disco rotondo dal colore dorato di pochi millimetri di spessore, rispetto alla quale è arricchita con uova e strutto.

Imbandiva le tavole della corte dei Montefeltro già nel XV sec. Leggenda narra che il sole sedotto dalla bellezza di Urbino, un giorno volò tanto in basso da impigliarsi in una delle torri del Palazzo Ducale. Fu la forma infuocata dell'astro e le scintille d'oro che ne cadevano, mentre cercava di liberarsi, ad ispirare una giovane fornaia nel realizzare una focaccia sfogliata, che per la leggera lievitazione e il desiderio di volare in alto, fu chiamata "crescia".

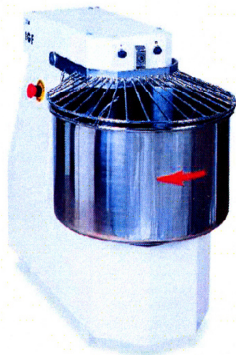
La crescia sfogliata di Urbino, farcita con prosciutto o verdure, è ancora oggi un cibo di strada servito nei piccoli chioschi cittadini.

Renato Andrenelli

aziende leader nella produzione di attrezzature e forni elettrici per pizzerie, è lieta di proporre la sottodescritta offerta commerciale diretta ai Soci, Sostenitori e Amici dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani (APM)



**N. 01 forno elettrico per pizzeria mod. DIAMANTE** con camera di cottura interamente in refrattario - dimensioni interne cm. 105x105x25h. - controllo elettronico delle temperature di cielo e platea - economizzatori - orologio per accensione automatica - apertura porta elettrica - rivestimento frontale con mattoncini ed arco in travertino oppure in pietra del montefeltro ed arco a mattoncini, cavalletto sottostante completo di ruote



**N. 01 impastatrice a spirale mod. 2200/S 25** con testa fissa e vasca non estraibile - vasca inox da kg. 25 di impasto totale - griglia di protezione e piantone centrale in acciaio inox - motore trifase a due velocità - ruote

**N. 01 banco pizza** composto da: base refrigerata a due porte, cassettera per bacinelle, piano di lavoro in granito con alzatine, sovrastruttura refrigerata completa di vetro, bacinelle inox e coperchi

**PREZZO TOTALE DELL'OFFERTA EURO 15.000,00 + IVA 20%**

**Il prezzo include: imballo, trasporto, montaggio e collaudo con personale Aziendale**

A completa disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito, cogliamo l'occasione per porgere i ns. più cordiali saluti.

IGF/FORNITALIA

Oscar MONINA

335.6372820 e-mail: [oscar.monina@tin.it](mailto:oscar.monina@tin.it)

# “LA PIZZA”

## alimento meraviglioso

*E' proprio vero, questo prodotto che storicamente è servito per sfamare il popolo, che in tempi di abbondanza è stato criticato o sottovalutato. L'alimento che i nobili, al tempo della regina Margherita di Savoia, andavano a mangiare a notte fonda quando tutto era permesso. Oggi dopo il boom delle pizzerie alla fine del secolo scorso in epoca post industriale, dove cambiano usi e costumi, dove si cerca qualità, genuinità, prodotti biologici, lei, la pizza è sempre sulla cresta dell'onda, sempre in prima fila, sempre la più amata e desiderata. Nonostante l'uso che non sempre appaga la qualità, la pizza è riuscita a ritagliarsi anche un posto in prima fila per dettare le condizioni al Popolo Italiano. Dal 2009 infatti, la base per pizza e la pizza surgelata è entrata a pieno titolo nel paniere degli indici dei prezzi al consumo con cui Istat calcola il costo della vita in Italia.*

*Un grande successo dovuto in parte anche alla crescita di consumi come evidenziato da statistiche apparse in Internet e divulgate dall'Istituto Europeo della Pizza Italiana. Dal 2007 ad oggi la pizza d'asporto è cresciuta dell'8/10% e le previsioni del 2009 sono del 12%; la pizza a domicilio nello stesso periodo è cresciuta del 5% mentre per il 2009 si prevede il 7%; anche le basi per pizza sono cresciute più o meno della stessa percentuale. Crescita confermata anche da dati europei che sono superiori a quelli italiani di 1 – 2 punti percentuali. L'unica pizza che invece è in controtendenza è quella classica con servizio ai tavoli, per la quale nel 2008 è arretrata del 3% e si prevede per il 2009 una diminuzione del 6%; anche questi dati, in calo, sono confermati sui consumi Europei che prevedono per il 2009 -5%.*

*Pizza & Food, nel 2008 ha lanciato un questionario “COSI' POSSIAMO CONOSCERCI MEGLIO”; moltissime sono state le risposte pervenute in redazione, da tutte le Regioni Italiane, titolari di pizzerie e pizzaioli di ottanta province su centotre hanno risposto alle domande del questionario. Dalla prima consultazione dei questionari si evince che Pizza & Food in Italia è il giornale più letto dai pizzaioli. Da un'analisi approfondita dei dati emerge un quadro nuovo, una visione del panorama Pizza: giovane, in evoluzione continua anche in tempi di crisi mondiale. Anzi questo periodo segna un'opportunità per il settore visti i trend di crescita. Un momento di progresso che però deve essere intelligentemente seguito da uno sforzo qualitativo imperniato sull'incremento della formazione professionale e sull'utilizzo delle tecnologie a disposizione per superare le difficoltà del momento storico. Ossia trasformare in occasione da non perdere questo aumento considerevole dei consumi di pizza.*

*Le statistiche a cui ho fatto riferimento, danno segnali che vanno in questa direzione, le pizzerie con servizio ai tavoli stanno perdendo consensi. E' il momento di intervenire altrimenti si rischia quello che in precedenza è successo agli alimentaristi. Arriveranno le multinazionali e trasformeranno queste tipologie di attività (Pizzeria classica con servizio ai tavoli), che rappresentano la tradizione italiana, in altrettante catene omogeneizzate a quelle presenti nel mondo. Occorre unione di intenti, più formazione professionale, più investimenti mirati; parole sempre ricorrenti ma che risolvono sicuramente il problema che emerge anche dai questionari di Pizza & Food, dove l'uso del computer nelle pizzerie può crescere circa del 70% come la formazione che dalla maggioranza dei pizzaioli è riconosciuta come importante ma non si ha il tempo per frequentare.*

*Vorrei concludere affermando che il mondo della pizza ha ancora delle grandi opportunità di sviluppo, che proprio questo periodo di emergenza ha offerto. Occorre essere aperti alle nuove esigenze, alla voglia di mettersi in discussione, alla volontà di riaffermare che la “PIZZA ITALIANA” è quello che nessuno può copiare perché la creatività, la qualità, la professionalità che il pizzaiolo Italiano (sia esso titolare o dipendente) mette nel lavoro, non la rende facilmente imitabile anzi ne esalta l'originalità .*

*Renato Andrenelli*

# COMPRA VENDITA ATTIVITA' 2011

**Vendesi attività di ristorante pizzeria a Villa San Filippo  
Vendesi Osteria pizzeria a Ortezzano**

**Per info contattare Apm al n° 0733/221821  
info@pizzamarche.com**

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

*Dal salumificio fondato da Romolo Barbieri a Cavezzo (Modena) negli anni Trenta all'attuale società, presieduta da Rodolfo Barbieri con oltre 250 dipendenti, 260 agenti per circa 30.000 clienti.*

*Più di 600 prodotti in catalogo, uno stabilimento che supera i 45.000 metri quadrati di superficie e 60 milioni di Euro di fatturato. Stabilimento Menu'*

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

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

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

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

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

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

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

*1992 - Nasce la Rivista Menu'*

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

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

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

*2006 - Apertura di 4 show-room in Italia.*

*2007 - 40° anniversario del prodotto principe, la Pomodorina.*

*2009 - La Menù ottiene le certificazioni di sistema di gestione UNI EN ISO 22000:2005 per la Sicurezza Alimentare e la UN EN ISO 9001:2008 per la qualità.*

*La pizza nelle Marche - 2011 - p.24*





OGNI GIORNO  
PENSIAMO  
AL VOSTRO  
BENESSERE



# Grifo Latte

è una **“Cooperativa Produttori Latte”**

*Nata a Perugia nel 1968 e sin dal 1969 inizia a produrre il “Latte Grifo”, diventando nel corso degli anni una delle aziende più rappresentative del panorama lattiero-caseario del Centro Italia.*

*A partire dal 1991 l'azienda ha impostato un orientamento strategico caratterizzato dall'acquisizione di importanti caseifici presenti nel territorio Umbro-laziale; nello specifico sono stati acquistati da Grifo Latte gli stabilimenti di Fossato di Vico (!)&), Norcia (1999), Amatrice (2001), Colfiorito (2002). Nel 2003 c'è stata una fusione da parte dell'azienda con la cooperativa “Colat” di Città di Castello*

*ed infine, nel 2004 il Consorzio Regionale Umbro è entrato a far parte di Grifo Latte. Attualmente è riuscita a raggruppare circa 95% della produzione lattiero casearia umbra, completando così l'intera filiera del settore: dalla produzione alla trasformazione, dal trasporto alla commercializzazione* Tratto dal depliant Grifo Latte



**Tecnobar** opera nel settore delle attrezzature per la ristorazione collettiva. E' stata fondata negli anni '80 da Orlando Brandi e Gianni Cimarelli, tecnici specializzati nell'assistenza di macchine da caffè e attrezzature per il bar, successivamente arricchitasi nel 1997 con l'arrivo di Gianluca Cipriani, responsabile commerciale per le vendite.

*Come riconoscimento per la professionalità e l'impegno dimostrati negli anni si è guadagnata la fiducia per la provincia di Macerata di marchi prestigiosi come Zanussi Professional, Sirman, La Cimbali, Corema, Ifi Arredamenti. Nel 2004 Tecnobar inaugura la nuova sede nella zona industriale di Tolentino.*

*Con la sua professionalità e la vasta gamma di prodotti offerti si propone come punto di riferimento nella regione per la realizzazione di soluzioni complete, soddisfacendo le esigenze della richiesta gastronomica locale ed internazionale dall'ideazione all'arredo degli ambienti, sia lavorativi che di accoglienza.*

*Tecnobar offre consulenza, progettazione, design ed alta qualità dei materiali.*

# polSELLi<sup>®</sup>

## FARINE SPECIALI PER PIZZA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "OO"

Per ogni pizza  
c'è una farina speciale.



### Classica

*Pizza napoletana* | Soffice e saporita



### Vivace

*Pizza italiana* | In teglia o al piatto



### Super

*Pizza romana* | Croccante e leggera

# polSELLi<sup>®</sup>

Ricerca e tradizione

Dalla passione e dall'amore per la tradizione, nascono le farine speciali PolSELLi. Una selezione di prodotti naturali scelti accuratamente, con procedure e tempi di lievitazione studiati per ottenere i migliori impasti e per soddisfare le esigenze più diverse.

Per ogni pizza c'è una farina speciale. Scopri quella che fa per te.

**POLSELLI S.p.A.** - Industria Alimentare - Via Casilina, km 112 - 03032 ARCE (FR)  
Ph. +39 0776 524108 - Fax +39 0776 524109 - info@polselli.it - [www.polselli.it](http://www.polselli.it)

La carne di maiale, da sempre, entra nel regime alimentare dell'uomo con un ruolo principale rispetto a tutti gli altri tipi di carne. Sono 10.000 anni che l'uomo per la sua sopravvivenza ha inventato l'agricoltura, all'inizio, dedicandosi alla coltivazione di: orzo, frumento, alcuni legumi come piselli, lenticchie, fave e ceci. Queste metodiche resero più efficace la raccolta stessa, le stagioni dei raccolti, il momento giusto per raccogliarli. Così facendo le piante erano più produttive, crescevano meglio e con maggiore resa, si pensò quindi di addomesticare gli animali, che potevano essere di aiuto nelle coltivazioni, per la produzione di alimenti ed essere usati come cibo (più facile da reperire) avendoli a disposizione nel proprio cortile. Dopo la pecora, il cane, la capra, il maiale viene addomesticato circa 7.000 anni fa nel Medio Oriente; subito acquisisce un posto dominante per la versatilità e sapore delle sue carni.

Nell'antica civiltà greca era considerato cibo principesco; Plinio (ibid. VIII, 209.) sostiene "nessun animale fornisce più del porco alimenti alla ghiottoneria, dato che la sua carne presenta circa cinquanta sapori, mentre quella degli altri non ne ha che uno".

Come il pane (che nasce focaccia e quindi antenata della pizza, per assumere ben presto forme di vario tipo; nell'antica Mesopotamia, sulla tavola di corte, si usavano circa 300 tipi di pane dalle preparazioni più diverse e con aggiunta di spezie, aromi, ecc., usato come contenitori per le pietanze per rendere più invitante la nobile mensa). La carne di maiale segna la storia gastronomica dei popoli e giunge a noi con pari intensità di proposte culinarie. Nel diciannovesimo secolo, quando l'America sviluppò le città e molta gente smise di vivere in campagna, la carne salata diventò la cosa più comune. Mentre l'alimento base dell'Europa era il pane, quello dell'America diventò il maiale salato. Il consumo di carne pro capite era enorme; nel decennio fra il 1830 e il 1840 la media fu quasi di 81 chilogrammi per persona.

In Italia, nell'Adunanza dell'11 gennaio 1935-XIII. fu presentato uno studio promosso dalla Commissione per l'Alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche "IL REGIME ALIMENTARE DEL CONTADINO ITALIANO"

Inchiesta statistica sull'alimentazione di quaranta famiglie di contadini Italiani

realizzata da Guido Galeotti) realizzato dalla Reale Accademia d'Italia in

la ragione media giornaliera (per unità-uomo) in generi di mercato, per tutto l'anno, mette in evidenza il pane di frumento g 593; seguito dalla farina di frumento g 143; e dalle carni in genere g 48; di queste g 15,1 sono di maiale (carne + insaccati) aggiungendo il lardo e lo strutto g 28 si arriva a g 43,1. Questi dati statistici evidenziano che nell'alimentazione rurale degli anni presi a campione, al primo posto c'è il pane seguito dai prodotti del maiale che rappresentano i due nutrimenti principe nella dieta dell'uomo comune.

I due cibi non sono solo due componenti dell'alimentazione dell'uomo ma spesso si fondono dando origine a nuovi prodotti, uno di questi è la pizza; infatti nell'impasto per pizza la prima forma di grassi inseriti per esaltare il profumo della pasta è proprio lo strutto di maiale che conferisce al prodotto cotto, un sapore e profumo ancora oggi insostituibile. Non solo, i ciccioli, grasselli, siccioli, sgrisciuli, ecc, cioè i residui della fusione dello strutto mescolati alla pasta del pane e cotta nel forno con cipolla, danno origine alla pizza con i grasselli, tipico prodotto della civiltà contadina che nella mia Regione (le Marche) prende il nome di crescita. In campagna veniva offerta come dolce, accompagnata con il vino nuovo anche se si tratta di un prodotto rustico dove lo zucchero non compare mai.

Il maiale sublima la sua grande versatilità nella farcitura della pizza, infatti è impossibile non utilizzarlo sopra di essa; il prosciutto cotto o crudo, lo speck, la mortadella, i wurstel, i salumi in genere, le salsicce, il lardo, uno di questi ingredienti non può restare fuori dalla creatività del pizzaiolo professionista. I diversi sapori delle carni di maiale si prestano ad abbinamenti dolci-salati, quindi riescono ad essere innovativi rispetto agli attuali gusti del mercato in cerca di nuove soddisfazioni per il palato.

Pubblicato su Zafferano da Renato Andrenelli

### PIZZA GOLOSA

Gli ingredienti per una pizza

mozzarella  
mortadella a fette  
uva bianca e rossa  
pomodorini ciliegini  
gherigli di noci

Tempo di preparazione 10 minuti  
tempo di cottura 2-4 minuti  
temperatura del forno 350°C (casa al max)



Per la preparazione della pasta vai alla pagina pizza a casa del sito [www.pizzamarche.com](http://www.pizzamarche.com) e troverai tutto il procedimento per un'ottima pizza fatta in casa.

Per gli ingredienti: Disponete sul disco di pasta la mozzarella, guarnite con fette di mortadella non troppo sottili per evitare che si asciughi in cottura. Decorate tutto attorno con acini di uva bianca e rossa e qualche pomodorino ciliegia. Ponete in forno e a fine cottura, al centro, completate con i gherigli di noci.

### Pizza della passione

Gli ingredienti per una pizza

pomodoro  
mozzarella  
prosciutto cotto  
pecorino romano a scaglie  
frutto della passione



Tempo di preparazione 10 minuti  
tempo di cottura 2-5 minuti  
temperatura del forno 350°C (casa al max)

Per la preparazione della pasta:

vai alla pagina pizza a casa del sito [www.pizzamarche.com](http://www.pizzamarche.com) e troverai tutto il procedimento per un'ottima pizza fatta in casa.

Per gli ingredienti:

Disponete sul disco di pasta il pomodoro e la mozzarella. Aggiungere le fette di prosciutto cotto inframezzate da fette di pecorino romano. Fare cuocere e all'uscita sulle fette di prosciutto adagiate dei granelli del frutto della passione.

# Storia dell'APM

Associazione Pizzaioli Marchigiani



[www.pizzamarche.com](http://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](mailto: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.

## L'APM è associata:



[www.propizza.it](http://www.propizza.it)

AIAB Marche



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il tuo locale non ha una buona visibilità?  
Vuoi aumentare i tuoi profitti da subito?

Esponi all'esterno  
**PIZZAIDEA®**  
Lo Spicchio di Pizza Gigante

Stuzzica l'Appetito e Aumenta la Visibilità  
da Subito!

Può Aumentare le Vendite del **50% in Più!**



Rivolgiti a nostro nome all'Azienda produttrice oppure contatta la  
nostra Associazione, riceverai un trattamento di favore:  
Tel +39 0444 886431 - [www.pizzaidea.it](http://www.pizzaidea.it) - [posta@pizzaidea.it](mailto:posta@pizzaidea.it)