

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



aprile 2012  
Volume 3, numero 28



# LA PIZZA NELLE MARCHE

[WWW.PIZZAMARCHE.COM](http://WWW.PIZZAMARCHE.COM)



## BUONA PASQUA 2012

La pizza italiana: alimento meraviglioso pag 3

**TIPICITA'** Fermo 21-23 aprile 2012

# SOMMARIO

# EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
3	La pizza italiana
5	Tipicità 2012
7	La manipolazione
9	Corso pizzaioli a Falconara
19	L'aria
21	Strumenti di misura
23	Gli alimenti
27	Pentole: consigli per l'utilizzo



**SAN SEVERINO MARCHE**

*Il tempo corre, le stagioni si susseguono, siamo già al preludio dell'estate. La Santa Pasqua da l'avvio al periodo più caldo dell'anno. Sono i mesi in cui le nostre attività lavorano di più perchè si sta di più all'aperto, e quindi si consumano più alimenti.*

*il 2012 è anche l'anno a cui siamo chiamati per fare sacrifici, il governo ha varato una serie di provvedimenti che ci vedono coinvolti in prima persona, come l'aumento dell'energia, la riformulazione dei contratti lavorativi ecc.. Tutte novità che penalizzeranno il nostro lavoro. Certo alcuni diranno che basta aumentare i prezzi e chi se ne frega. Questo modo di proporsi non porta beneficio al nostro lavoro bensì creerà ulteriori problemi di liquidità. Come già evidenziato in passato, altre categorie con l'unione hanno dimostrato che è possibile non far pesare gli sprechi che i politici fanno sulle loro categorie.*

**E NOI PIZZAIOLI COSA FACCIAMO IN PROPOSITO?**

*Nulla, continuiamo ad essere (come sempre) vittime delle aziende che ci fanno consumare i prodotti che a loro interessano. Come fanno? semplice attraverso i concorsi, le poche apparizioni nei max media e così via. Le aziende guadagnano alla grande, noi ci limitiamo ad avere in cambio le briciole.*

**LA VITA GIRA COSI' COSA CI VOGLIAMO FARE?**

*Io credo invece che potremmo essere una forza in grado di dettare nuove regole alla nostra società, la quale ha bisogno di una nuova ventata di serietà, professionalità, e correttezza nei confronti del popolo il quale è sottoposto alle regole dei partiti che di volta in volta salgono al potere. Anche i sindacati di categoria nonostante le agevolazioni annaspiano e non riescono a mantenersi nemmeno i loro stipendi. L'UNIONE FA LA FORZA ricordatelo.*



AZIENDE SOCIE APM	
Le aziende che pagano la tessera socio sostenitore hanno diritto ad essere pubblicizzate per l'intero anno sociale	
Gi Metal	Molino Polselli
Molino Corradini	Forni Ceki
Grifo latte	Menù
Punto verde Sl	Italcarta
Tecnobar	Ceramiche Caleca
Pizza Booking	

# LA PIZZA ITALIANA

## “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 “COSTI POSSIAMO CONOSCERCI MEGLIO”; moltissime sono state le risposte pervenute in redazione, da tutte le Regioni Italiane, titolari di pizzerie e pizzaioli di ottanta provincie su centotré 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 (vedi Tabella) 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.

Descrizione delle risposte	100%
Dimensioni da 50 a 100 mq	52
Operative da 0 a 15 anni	70
Incidenza della pizza sul fatturato	92
Pizze cotte su forno a legna	60
Pizzaioli favorevoli o soddisfatti dei concorsi	30
Pizzaioli contrari ai concorsi o che non si pronunciano	70
Uso del computer per la gestione della pizzeria	34
Utilità dei corsi di formazione ma non hanno tempo per frequentare	65

# 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 1936



Produzione Attrezzature Professionali  
per la Ristorazione

GI.METAL srl

Via Popolesco, 58

59013 Montemurlo (Prato) - ITALIA

Tel. +39 0574.791641

Fax +39 0574.882802

[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

## TIPICITÀ

*A Fermo, dal 21 al 23 aprile, la 20a edizione del Festival dedicato ai sapori ed alle altre eccellenze Made in Marche*



*TIPICITÀ: Made in Marche Festival compie vent'anni! Un traguardo significativo che sarà celebrato con un'edizione ricca di novità!*

*Le più importanti sono state presentate in anteprima a Fermo, presso la Sala della Rollina del Teatro dell'Aquila, in occasione della prima conferenza stampa dedicata a Tipicità 2012.*

*Nuova è la data, in quanto la manifestazione si svolgerà dal 21 al 23 aprile 2012, in un periodo dell'anno che favorisce ancor più la presenza di flussi turistici.*

*Nuova è anche la location. La sede di Molini Girola, a Fermo, si presenterà al pubblico di Tipicità ampliata e configurata come centro fieristico funzionale alle accresciute esigenze della manifestazione.*

*Novità sono previste nella formula espositiva, che ricalcherà il format degli "spacci aziendali", riservando alle aziende presenti in fiera un'area che contempererà le esigenze btob e quelle di vendita al pubblico finale.*

*Ma non solo! Grande spazio dedicato al concetto di Marche come vetrina vocata alla promozione di tutta la macroregione adriatico-ionica, testimoniata dalla presenza in conferenza stampa di due delegazioni ufficiali, rispettivamente della Provincia di Gorizia e della Repubblica di Serbia.*

*Infine, totalmente innovativa è la campagna di comunicazione varata per la ventesima edizione. È stata definita Tipicità 2.0 la strategia che mira a promuovere la manifestazione attraverso modalità innovative quali una campagna di marketing virale, un blog dedicato che in pochi giorni ha già superato i due-mila contatti, nonché una partnership con una web tv che consentirà di accedere ai contenuti di Tipicità da qualsiasi parte del mondo ci si trovi.*

*Comunicato stampa segreteria Tipicità*

**UN APPUNTAMENTO IRRINUNCIABILE PER I  
PIZZAIOLI MARCHIGIANI**

**L'APM**

*sarà presente con l'angolo della  
"CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA"*

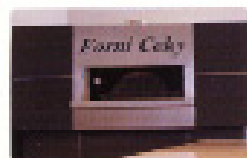
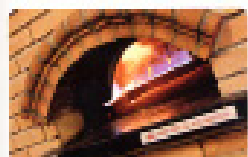


Forni Ceky

# 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 (DS) - Via Industriale 21/23 | Tel. 030.9972849 | Fax 030.9972810 | E-Mail: [ceky@ceky.it](mailto:ceky@ceky.it)

# La manipolazione

Consultando il vocabolario della lingua italiana, questo vocabolo è definito in modo negativo: operazioni di alterazioni, modificazioni, sofisticazioni e adulterazioni di prodotti alimentari.

Nel nostro settore con questo termine si vuole puntare l'attenzione su una serie di operazioni manuali che il pizzaiolo professionista deve effettuare, con estrema precisione sulla pasta lievitata, per evitare che il lavoro eseguito precedentemente sia vanificato prima di mettere la pizza nel forno.

In altre parole, mettere le mani in pasta, è un'operazione abbastanza semplice ma che richiede: precisione, tecnica, calibrazione della forza e soprattutto metodo.

Infatti una volta prodotto l'impasto, averlo suddiviso in palline della grammatura desiderata, ed eseguita una corretta lievitazione; la pasta va prelevata delicatamente dalla cassetta, posta ad asciugare in una fontana di farina per procedere alla sua stenditura.

Manipolare significa eseguire due operazioni molto importanti, le quali debbono essere effettuate in sequenza cronologica: la prima è la Compressione e la seconda è lo stiramento. Comprimerne significa effettuare una pressione, sulla pallina, per concentrare i gas prodotti dalla lievitazione verso la sua parte esterna. Lo stiramento è l'operazione che permette di ottenere il disco di pasta della circonferenza desiderata. Entrambi i movimenti devono essere eseguiti in brevissimo tempo e con pochissimi gesti.

Esistono vari modi di manipolare la pizza, tramandati tradizionalmente, ma pochi sanno che queste differenze molto spesso dipendono dalla condizione motoria dei nostri arti superiori. Tutti i metodi hanno una loro peculiarità e possono essere validi, purché si rispettino le seguenti regole che sono:

- comprimere la pasta uniformemente
- usare la stessa forza in tutta la circonferenza
- concentrare i gas nella parte esterna
- stirare la pasta con movimenti leggeri e delicati

il minor rispetto di queste semplici regole produce come effetto i seguenti difetti:

- riduzione della lievitazione
- minor tempo per la farcitura
- formazione di bolle durante la cottura
- cottura difettosa con zone più o meno cotte
- maggiore durezza o minore croccantezza del prodotto freddo

La prima forma di manipolazione meccanica è stata l'introduzione del matterello, utilizzato principalmente per rendere più sottile la pasta, ma la forza con cui viene stesa ferma in parte la sua lievitazione, costringendo il pizzaiolo a cuocere con temperature più basse. Questa operazione permette di avere più croccantezza ma anche più durezza alla masticazione e minor digeribilità della pizza. L'evoluzione delle tecnologie hanno introdotto nel settore, macchine per la stenditura adatte a volumi di lavoro notevoli o dove non è richiesta molta professionalità. Queste macchine (stendipizza) sono un validissimo aiuto anche per il pizzaiolo professionista, se usate come per ottenere il 50 - 70% del disco e non per il prodotto finito. Mentre scrivo, la mia fantasia vola ai pizzaioli acrobatici, che della loro abilità ne hanno fatto un vanto. Le acrobazie con il disco di pasta nacquero per far capire l'importanza di un impasto correttamente prodotto, oggi invece è il mezzo per diventare campioni. La pasta utilizzata non è più quella che può essere cotta e mangiata, perché essa è piena di sale per rendere la maglia glutinica più tenace.

Nei momenti di spettacolo, a cui ho preso parte come spettatore, spesso mi sono soffermato a vedere lo sforzo fisico che i pizzaioli compiono con le mani per comprimere la pallina e rendere il disco di pasta adatto alle evoluzioni. Si costringono gli arti al limite dell'infiammazione del tunnel carpale. Un problema questo che andrebbe affrontato, perché tra le malattie professionali del nostro settore, quella del tunnel carpale è sicuramente una lotta da dover intraprendere per tutti i pizzaioli che non possono più lavorare o soffrono di questo problema.

E se anche nei campionati si utilizzasse lo stendipizza?

Sicuramente si riuscirebbe a prolungare il tempo delle evoluzioni, ma soprattutto si potrebbe evidenziare un problema che aiuterebbe il nostro settore nel riconoscimento delle inabilità professionali, unendo lo spettacolo alla professionalità, il futile all'utile, la passione per questa professione alla consapevolezza per il nostro futuro.

Renato Andrenelli

## 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 080108 e come tali devono essere gestiti e smaltiti secondo le procedure indicate nel D.Lgs. 152/04, ex D.Lgs 22/87

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 obiettivo assolutamente condivisibile, garantire l'legalità 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 "tecnicamente" i pochi Kg di rifiuti speciali che produce. Dunque l'irrinunciabile 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 alle 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, né 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 box sarà/saranno pieni, 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 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 viderli 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:

- Acquistare 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**



# CORSO PIZZAIOLI



Si è concluso il 4 aprile 2012 il Corso Base per pizzaioli, pomeridiano, organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone che lavorano e che vogliono avviarsi alla professione di Pizzaiolo.

Presso il laboratorio della ditta Blu3 di Falconara Marittima, si sono svolte le lezioni teorico pratiche dei partecipanti al corso comprese la prova teorico pratica che ha assegnato gli attestati.



Hanno partecipato i signori: Simone turchi di Belvedere Ostrense, Lali Zada Bernadeta di Rosora, Gasparri Matteo di Iesi, Castellani Aldo di Castelraimondo, Dattilo Mauro di Ancona, Stortoni Roberto di Loreto, Prete Diego di Loreto, Mohammadi Ebrahim di Falconara, Francesco Cantarini di Ancona.



Quaranta ore di lavoro suddivise in dieci lezioni da quattro ore l'una, che

hanno tenuto occupati gli allievi per tre settimane. Grande impegno che ha permesso ai partecipanti di apprendere teoricamente e praticamente i segreti per realizzare una pizza a regola d'arte. Con 8 ore di teoria e 28 ore di pratica gli allievi si sono presentati alla commissione di esame abbastanza preparati.

Materia di esame, è stata la realizzazione di una pizza fantasia. Ottimo il risultato ottenuto nella prova di esame da tutti gli allievi presenti. 45/60 è stata la media raggiunta dai partecipanti.



La commissione esaminatrice composta dallo chef Sonia capo cuoco presso il ristoro della stazione di Civitanova Marche, Daniele Vice Presidente della Fic di Macerata, dal rappresentante per Falconara della ditta Menù Industria alimentare e una rappresentante della ditta ospitante hanno valutato positivamente l'apprendimento degli allievi ricordando loro che per essere ottimi operatori del settore occorre molto impegno e dedizione.

Migliore del corso è stato giudicato il signor Diego Prete che ha realizzato la pizza fantasia a base di salmone, speck, rucola e grana.

Soddisfazione per il livello di manualità raggiunta e per il supporto dato dalle aziende che hanno collaborato a cominciare dalla ditta Blu3 che ci ha ospitati, alla Ditta Menù Industria Alimentare per i prodotti, al Molino Polselli per le farine utilizzate e per la disponibilità che sempre mette in campo per l'APM. I partecipanti si sono lasciati con l'accordo di ritrovarsi per approfondire le conoscenze sulla pizza in teglia.

R.A.

Punto Verde



LINEA TERRA

LINEA MARE

LINEA GASTRONOMIA

# CORSO BARMAN A MACERATA

*Si è concluso il 30/03/2012 il ventiseiesimo corso Barman organizzato dalla Confcommercio di Macerata.*



*Il sottoscritto chiamato dal coordinatore Enzo Gironella, ha tenuto una lezione sugli snack, panini, tramezzini e stuzzicherie. Scopo della lezione è stata l'ottimizzazione gli alimenti presenti nel bar, dalla prima colazione del mattino a tutte le altre fasi del servizio del Bar, compreso il dopo cena. Nozioni che possono, con fantasia e creatività, portare ad un utilizzo corretto di tutte le derrate acquistate contribuendo al risparmio economico e quindi evitare che si creino perdite di esercizio.*

*I 25 allievi hanno ascoltato con molto interesse la lezione ponendo molte domande su come conservare il pane, come poter rendere appetibile sia i panini che gli stuzzichini, per poi provare a realizzare con la loro fantasia ciò che era stato detto in*



*teoria. Nella serata conclusiva sotto la mia supervisione hanno realizzato, con molta fantasia, il buffet di fine corso che ha accompagnato la consegna degli attestati e la festa di congedo.*

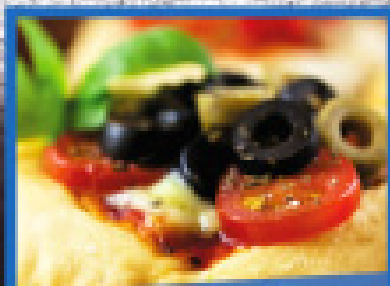
*Renato Andrenelli*

# polSELLi

## FARINE SPECIALI PER PIZZA

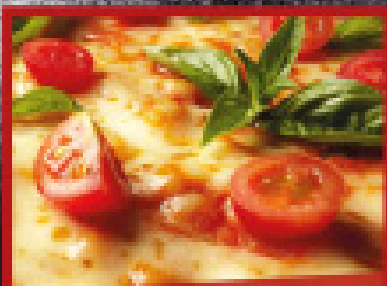
FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

*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

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 - 03052 ARCE (FR)  
Ph. +39 0776 524100 - Fax +39 0776 524101 - [Info@polselli.it](mailto:Info@polselli.it) - [www.polselli.it](http://www.polselli.it)

# COTTURA DELLA PIZZA

Cuocere la pizza correttamente, significa rispettare le regole fondamentali che;

- 1) la tradizione,
- 2) la millenaria cultura culinaria italiana
- 3) la scienza oggi, hanno fatto giungere a noi.

Tralasciando il gusto del prodotto, che è polivalente, e che comunque ci guadagna se la pizza viene eseguita in modo perfetto.

In termini generali, la cottura, può essere definita come il trasferimento di energia da una sorgente di calore agli alimenti.



Tutti i cibi vengono cotti per modificarne positivamente alcune loro caratteristiche che sono:

1. Digeribilità. La cottura provoca nell'alimento processi simili a quelli digestivi, con trasformazione di sostanze chimiche complesse in più semplici. Un esempio tipico è quello dell'amido che, con il calore secco può, in parte, trasformarsi in zuccheri più semplici.
2. Commestibilità. In natura esistono prodotti quali fagioli, piselli, patate ecc. che, pur avendo un gusto gradevole e un buon valore nutritivo, contengono alcune sostanze, fattori antinutrizionali, che ne impedirebbero l'uso alimentare. Molti di questi fattori antinutrizionali vengono resi inattivi con il calore.
3. Gradevolezza. Durante la cottura, generalmente, si originano sostanze aromatiche che rendono più gradevole la pizza e ne migliora la digeribilità, favorendo la secrezione dei succhi gastrici.
4. Igiene. Negli alimenti è sempre presente una carica microbica più o meno cospicua in relazione alla loro composizione e alla loro storia precedente. La gran parte dei microrganismi viene abbattuta dai trattamenti termici. Con la cottura si ottiene un buon risanamento igienico, quando sono presenti microorganismi sensibili al calore.
5. Attività enzimatica. Gli enzimi contenuti negli alimenti provvedono alla loro naturale degradazione rendendoli non commestibili. Con la cottura gli enzimi vengono inattivati ed i processi enzimatici bloccati.

Quali sono gli effetti della cottura sulla pizza?

- a. Modificazioni dei glucidi. L'amido è il principale glucide alimentare. Se il riscaldamento avviene a temperatura elevata ed a secco, l'amido si trasforma in molecole più piccole che prendono il nome di destrine d'amido, imbrunisce e sviluppa odori particolarmente gradevoli.



**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, 99066 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*

# COTTURA DELLA PIZZA



La formazione delle destrine rende l'alimento più digeribile, poiché gli enzimi della digestione agiscono più facilmente sulle destrine che sull'amido. Anche gli zuccheri più semplici subiscono delle trasformazioni, durante la cottura. In presenza di proteine, gli zuccheri semplici reagiscono con esse formando dei prodotti bruni non più utilizzabili dall'organismo (diminuzione del valore nutritivo). Un fenomeno di questo tipo, che va sotto il nome di reazione di Maillard, avviene, allorché il glucosio si lega alla lisina, che è un amminoacido contenuto in piccole quantità nel glutine.

b. Modificazioni dei lipidi. I fattori responsabili delle reazioni di trasformazione cui

gli grassi vanno incontro sono principalmente: la temperatura, e l'ossigeno dell'aria. I fenomeni che si determinano durante la cottura interessano sia i lipidi contenuti nell'alimento sia quelli aggiunti come condimento.

Dal punto di vista tecnico, molti pizzaioli (nonostante gli sforzi fatti nella formazione) non sono in grado di prestare l'attenzione necessaria a questa fase della produzione; capace di esaltare o distruggere definitivamente il lavoro svolto per ottenere una pizza di alta qualità. Qualcuno una volta mi disse: meglio essere un bravo fornaio che un pizzaiolo acrobatico. Senza nulla togliere ai pizzaioli particolarmente abili nella manipolazione, io, condivido a pieno questa espressione. Come consulente spesso mi capita di dover insegnare ai pizzaioli che la pasta non correttamente lievita (durante la cottura), colora eccessivamente all'esterno ma non cuoce al suo interno. Il pizzaiolo inesperto ovvia a questo inconveniente cocendo la pizza con temperature più basse, ottenendo come risultato un prodotto duro alla masticazione e meno digeribile. Il professionista sa, che una pasta poco lievita, deve cuocere ad una temperatura più elevata, mentre una eccessivamente lievitata deve cuocere con una temperatura più dolce. Come sostengono i nostri amici fornai "l'ultima levata avviene nel forno". E' vero! l'ultima lievitazione deve avvenire in forno. A questo punto (come diceva un noto conduttore televisivo) una domanda sorge spontanea; quale deve essere la temperatura ideale di cottura?

Semplici sono le risposte: per il forno a legna occorrono 400-430°C, mentre per quelli elettrici e a gas non debbono scendere sotto i 350°C.. Naturalmente tali temperature debbono essere misurate all'interno della camera di cottura dove viene posta la pizza. Specialmente nei forni a legna spesso per posizione non ottimale della sonda del termometro, non sempre è in grado di fornire la giusta temperatura della camera di cottura. Dalle reazioni della pizza mentre cuoce (nei primi 45/60 secondi) è possibile capire se tutti i processi produttivi precedenti sono stati eseguiti in modo corretto, l'attenzione che si pone a questo piccolo accorgimento può mettere l'operatore in condizione di offrire ai suoi clienti un prodotto di maggior pregio rispetto a chi non la esercita.

Anche per questo ogni pizza artigianale è un'opera d'arte perché è unica, irripetibile e fortemente dipendente dall'amore che un pizzaiolo mette nel suo lavoro.

Renato Andrenelli

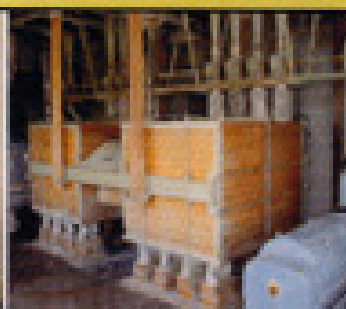
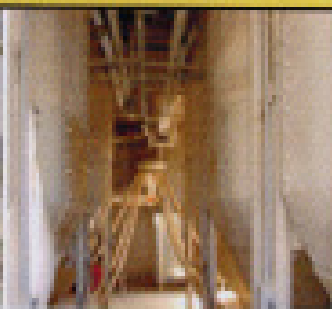


## **Corradini Corrado & C. sas**

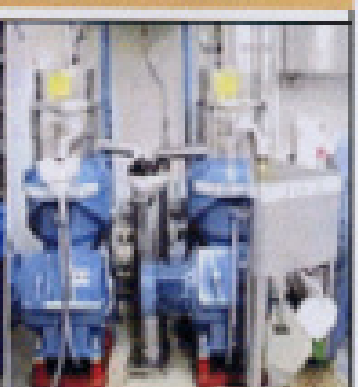
**MULINO e OLEIFICIO**

**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*



# L'OLIO NELLA PIZZA

Il primo (l'olio) ottenuto dalla spremitura delle olive, la seconda (la pizza) un prodotto da forno propiote dall'antenata focaccia che anche nell'antica Grecia era conosciuta. Olive e farina di frumento, erano due degli elementi facenti parte della dieta appropriata per le classi inferiori di quella epoca. Platone nell'Ellesponto (Repubblica, 404 B-C), aveva le idee chiare anche su cosa toccasse e a chi, trascrivendone una lista dove appunto compaiono i due elementi sopra citati (Repubblica, 372 B-D) con una prescrizione così simpatica che si potrebbe anche canticchiare:

*Se vuoi vivere bene da grande,  
devi nutrirti di mirto e di ghiande.  
Farina d'orzo e farina di grano,  
questo ci vuole per essere sano.*

La focaccia impastata con olio di oliva, viene menzionata nell'opera Cavalieri (424 a. C.); una commedia di Aristofane dove due personaggi, il salsicciaio e il Paflagone, fanno a gara per offrire pane e companatico a Demos, il popolo.

Da queste stringatissime notizie storiche si evince che l'utilizzo dell'olio in aggiunta all'impasto è pratica antichissima. Forse all'inizio questo binomio serviva per dare più gusto alla focaccia. Oggi invece, l'aggiunta dei lipidi nell'impastatura, fornisce anche una serie di benefici tecnologici. Anni fa si ammetteva che la somministrazione di oli particolarmente ricchi di acido linoleico (oli di semi), fosse vantaggiosa per l'organismo umano. Un più accurato esame ha dimostrato ingannevole tale concezione. La superiorità metabolica degli oli ricchi di acidi grassi insaturi è in declino a vantaggio dell'olio di oliva che non fa né aumentare né diminuire il colesterolo. Per queste motivazioni, l'utilizzo di olio di oliva nella produzione di pizza, sta soppiantando l'olio di semi, ma anche altri lipidi più saporiti come quelli di origine animale (strutto, burro ecc.). Il mercato sempre più chiede un prodotto friabile, da utilizzare in tempi e luoghi diversi da quelli che una volta erano il punto di incontro della famiglia "La tavola". L'olio di oliva nell'impasto produce i seguenti effetti benefici:

- rende la maglia glutinica più elastica facilitandone una maggiore lievitazione della pasta, e di conseguenza una maggiore digeribilità,
- permette un più corretto utilizzo di macchine impastatrici con doppia velocità, le quali sono in grado di conferire una setosità superiore all'impastatura, impedendone il surriscaldamento,
- mantiene la pizza calda più a lungo nel tempo, dando modo al consumatore di gustarla sempre in condizioni ottimali, e nel caso di vendita al taglio o trasportata a domicilio, avere più tempo per eseguire le consegne,
- conferisce al prodotto più croccantezza.

Contrariamente, l'utilizzo di lipidi nella pasta, obbliga l'operatore ad una più attenta maturazione e lievitazione. Infatti i grassi aggiunti rimarranno sempre divisi dagli altri ingredienti per cui, se in eccesso, renderanno la pasta più appiccicosa creando problemi nella fase di manipolazione. Inoltre un contatto prolungato della pasta con l'aria e la temperatura elevata (specialmente in estate) ossida l'olio rendendolo rancido e in grado di lasciare odori difettosi nella pizza dopo la cottura.

Un professionista sa, che l'uso corretto dell'olio nell'impasto, ha delle regole ben precise, non deve essere inserito nell'acqua perché non mescolandosi insieme può provocare grumi nella pasta, per tali motivi deve essere inserito quando la farina ha assorbito tutta l'acqua. Questa operazione permette di aumentare la permanenza della pasta nell'impastatrice al fine di ottenere il massimo dell'elasticità e plasticità da un glutine perfettamente formato. Piccoli accorgimenti che determinano una grande velocità nella manipolazione della pizza.

Vorrei concludere con una personale riflessione. Nell'antichità spesso si elaboravano, o per meglio dire, si mescolavano prodotti diversi per offrire all'uomo la possibilità di alimentarsi con ingredienti poveri ma di gradevole gusto. Oggi che la scienza ci ha messo nella condizione di poter capire come utilizzare gli alimenti, nel rispetto delle caratteristiche organolettiche e chimiche, dovere del pizzaiolo è formarsi in modo corretto per offrire al proprio cliente un prodotto "Pizza" sempre più di qualità. L'aggiustazione e la formazione sono gli elementi che ci permetteranno di essere vincenti nel futuro prossimo.

Renato Andrenelli



**IGF snc FORNITALIA srl**

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

aziende leader nella produzione di attrezzature e forni elettrici per pizzeria, 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)

# L'ARIA

## L'importanza dell'aria pulita



In questo periodo dove sempre più si parla di inquinamento, mi sembra doveroso affrontare il problema "Aria". Uno studio italiano presentato il 3 ottobre 2007a Venezia nell'ambito del congresso annuale dell'Associazione italiana di epidemiologia (AIE) conferma le ipotesi dell'Organizzazione mondiale della sanità, che l'anno scorso aveva stimato in circa 3500 i morti da inquinamento atmosferico in otto grandi città italiane. Praticamente muoiono più persone per inquinamento che per incidenti stradali. Se a questo

aggiungiamo che l'inquinamento indoor (interno alle abitazioni) è dato dalla somma degli inquinanti provenienti dall'aria esterna più gli inquinanti che si sprigionano direttamente all'interno delle nostre case, (gli esperti, sostengono che in alcuni casi l'inquinamento indoor è superiore a quello esterno, se non si seguono delle regole di vita salutistiche), corre l'obbligo di essere attenti a questo aspetto della vita moderna.

E i nostri laboratori? È evidente che questo tipo di problema ha influenzato, influenza e sempre più occorrerà tenerlo presente anche nella produzione di pizza.

Spesso ci dimentichiamo, vuoi per l'impegno lavorativo sempre più pressante, di considerare i locali di lavoro come possibili agenti inquinanti non solo dal punto di vista igienico-sanitario, ma come contenitori dove si producono alimenti che (nel nostro caso) hanno bisogno di tempi di lievitazione, alcune volte, anche molto lunghi.

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

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

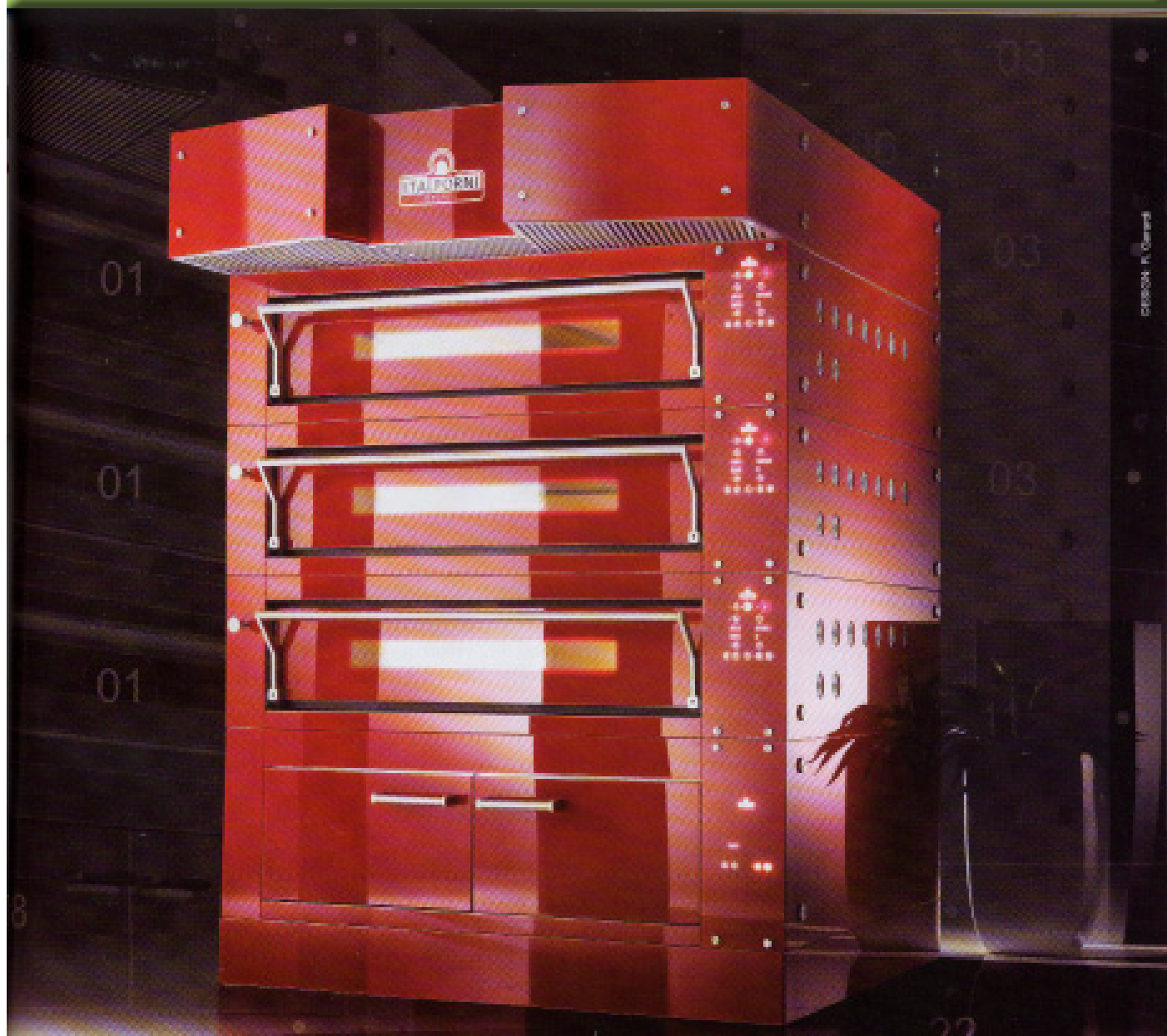
Nelle pizzerie al taglio la dove si produce pizza in teglia e si lasciano raffreddare le paste precotte all'aria, la contaminazione come viene controllata? E ancora, dove si usa il forno a legna e le polveri sottili sono una costante, quale precauzioni in merito possiamo prendere?.

A queste domande nell'era tecnologica è facile rispondere, un'attrezzatura adeguata ai fabbisogni delle lavorazioni, esempio: l'abbattitore di temperatura e il ferma lievitazione sono attrezzi che possono correttamente sopperire a queste inefficienze, perché impediscono lunghe ore di possibile contaminazione all'azione dell'aria, fornendo un prodotto di qualità sicuramente superiore a lavorazioni antiche, tradizionali sì, ma non certo in linea con i tempi moderni.

Non solo, oggi esistono macchine capaci di igienizzare e sanificare l'aria, di un laboratorio, attraverso un processo di ossidazione che permette di abbattere germi, batteri, spore, pollini e muffe, vapori e fumi chimici.

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

Renato Andrenelli



espresso: P. Corradi

## CUOCERE NON È MAI STATO COSÌ BELLO

TEMPERED  
GLASS

GOOD  
ITALIAN  
TASTE

### BULL

Il 1° forno al mondo in vetro colorato e temperato.



- Italforni presenta Bull, il forno modulare ad alte prestazioni al top della gamma aziendale.
- Dal grande impatto estetico per valorizzare pizzerie e ristoranti di prestigio.
- La nuova scheda di controllo si presenta come un'unica superficie di vetro temperato touch.

ITALFORNI Pesaro srl  
Via dell'Industria, 130  
Loc. Chiusa di Ginestrato - 61100 Pesaro - Italia  
Tel. +39 0721 481515 (5 linee) - Fax +39 0721 482453  
[www.italforni.it](http://www.italforni.it)

**ITALFORNI**  
pesaro

IL CALORE CHE DÀ FORMA ALLE IDEE

# STRUMENTI DI MISURA

## Strumento di misurazione multifunzione delle condizioni dell'aria ambiente



TESTO 435 permette di analizzare l'aria ambiente. Utilizzando strumenti di misura multifunzione TESTO 435 e le diverse sonde a innesto, sostituibili in funzione del tipo di misura, è possibile monitorare con un solo strumento diversi parametri quali: temperatura ambiente, temperatura di superficie, umidità relativa, portata, pressione assoluta, livello di biossido di carbonio e coefficiente di trasferimento di calore.

Lo strumento di misura multifunzione TESTO 435 è disponibile in quattro versioni. In base all'applicazione, potete scegliere tra le versioni con misura integrata della pressione differenziale e le versioni con funzioni estese dello strumento, come memoria interna, software PC e una vasta gamma di sonde.

FORMAZIONE

Lo strumento di misura multifunzione testo 435:  
Per il commercio.  
Per l'industria.  
La soluzione giusta per ogni applicazione!

Ora tutto quello che dovete fare è prendere testo 435 e misurare...



2. Misura integrata della pressione differenziale nello strumento multifunzione testo 435: contatto a misura senza nessun altro accessorio.

1. Misura all'interno di concerti con sonda termica, a elica o tubo di Pitot: personalizzate come le vostre applicazioni.

5. Misura del valore U (rispondente alla struttura della parete): misura facile ed efficace.

3. Misura la corrispondenza di bocchette: misura rapida e facile della portata con il MET CONI.

4. Misura del livello di comfort: controllo del livello di comfort tale da conformarsi alle norme: creazione di un'atmosfera di benessere.



In anticipo sul futuro

Strumento di misura multifunzione testo 435

climatizzazione  
IAQ  
efficienza

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

## MELANZANE



La melanzana è un frutto tipico della cultura gastronomica italiana che colora gli orti mediterranei di un viola talvolta intenso, talvolta pallido.

La melanzana è una pianta annuale, a fusto rigido e ramificato, eretto, alto da 50 ad 80 cm. Le sue foglie sono grandi, obovate, alternedi colore verde spento.

I Fiori sono solitari e hanno un calice persistente, un poco spinoso, accrescente.

**I frutti** sono bacche carnose alquanto grosse, con l'apice coperto dal calice; hanno forma allungata, spesso un poco dilatata in basso e leggermente ricurva, oppure ovoidale o subsferica o sferica.

La buccia è di colore violaceo più o meno intenso o scarlatto o anche bianco. La polpa è chiara, quasi bianca, consistente ed amara.

### Origini

Sembra che la melanzana provenga dall'India, dove nasceva spontaneamente già quattromila anni fa e dove fin da quest'epoca veniva consumata conservata in salamoia e arricchita con spezie piccanti.

Sconosciuta ai Greci e ai Romani, la melanzana approdò nel vecchio continente (in Sicilia) intorno al 1300 ad opera degli Arabi che già da qualche secolo ne avevano scoperto le preziose virtù alimentari.

### Proprietà

La melanzana è ricca di acqua e contiene pochi zuccheri, ha proprietà depurative e diuretiche, stimola l'attività del fegato ed è consigliata nelle diete per abbassare il colesterolo nel sangue.

### Varietà

Ecco di seguito le varietà di melanzane che si trovano in commercio:

- la violetta lunga palermitana, viola scuro a frutto allungato.
- la violetta lunga delle cascine con frutto violetto.
- la violetta nana, precoce a frutto piccolo.
- la melanzana di Murcia, con foglie e fusto spinosi, frutto violetto, rotondo.
- la mostruosa di New York, con frutto violetto enorme.
- la tonda comune di Firenze, violetto pallido ibrido, con pochi semi, polpa tenera e compatta.

# 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;
- | È un servizio gratuito;
- | È facile e veloce.



# BLU3 srl



La BLU 3 srl nasce nel 1998 dall'unione delle specifiche esperienze dei tre soci fondatori:

Simone Mattei tecnico riparatore prima e progettista-venditore poi nel gruppo Zanussi Grandi Impianti, Alberto Masciarelli agente della Zanussi Impianti di Ristorazione e Battistoni Riccardo tecnico del servizio assistenza Zanussi di Ancona.

L'azienda nasce con l'obiettivo principale di erogare un servizio di consulenza e progettazione pre-vendita al di sopra della media locale e di fornire un valido servizio

di assistenza tecnica e manutenzione di attrezzature di cucina professionali, per soddisfare le sempre più esigenti aspettative della clientela.

Nel 1999 la BLU 3 srl si lega commercialmente al gruppo ALI spa con la rappresentanza esclusiva di marchi molto importanti nel settore delle attrezzature

professionali, quali:

MARENO grandi cucine, arredo neutro inox, refrigerazione, self-service

COMENDA lavabicchieri, lavastoviglie, impianti di lavaggio automatici,

LAINOX forni a convezione e misti vapore, mantenitori, abbattitori di temperatura

Negli anni successivi altre importanti aziende vengono inserite all'interno del catalogo BLU 3:

NILMA attrezzature speciali, brasieri e cuocipasta automatici, lavaverdure;

AMBACH blocchi cottura speciali in piano unico igienico e su zoccolo;

HIBER surgelatori e abbattitori di temperatura per gastronomia e pasticceria

RATIONAL self coking center, forni a convezione vapore

WINTERHALTER sistemi di lavaggio di bicchieri e lavastoviglie

BRAVO macchine per il gelato e Trittico

SCOTSMAN produttori di ghiaccio

Tutte le aziende trattate da BLU 3 srl rappresentano l'eccellenza della produzione nell'ambito nazionale ed europeo. Ognuna di esse è specializzata nel proprio settore, e proprio questa caratteristica trasforma la BLU 3 srl in una azienda specialistica.

Questa è la prerogativa per cui la BLU 3 srl riesce in pochi anni ad imporsi tra i fornitori di grandi cucine, acquisendo importanti clienti e, grazie all'ottimo servizio post-vendita, alle capacità dei suoi collaboratori, alla continua ricerca della soddisfazione dei clienti, a mantenere e fidelizzare i clienti stessi.

BLU 3 SERVICE snc - Assistenza Tecnica e servizio di manutenzione

Nel 2001, per ottimizzare la gestione del servizio di assistenza tecnica e di manutenzione viene fondata la ditta BLU 3 SERVICE snc. Attualmente la BLU 3 SERVICE è composta da 5 tecnici specializzati, ognuno dei quali è dotato di un proprio automezzo adibito a officina mobile, in grado di effettuare un intervento entro 3 ore dalla chiamata.

Il nostro servizio di assistenza tecnica, opera prevalentemente nelle provincie di Ancona, Pesaro e Macerata, ed è attivo 365 giorni all'anno e 24 ore su 24.

Grazie ad un magazzino ricambi composto da circa 78.000 pezzi, alla continua formazione dei suoi tecnici, alla strumentazione in dotazione ad ognuno di loro, all'attenzione che rivolge ai clienti la BLU 3 SERVICE snc si è imposta come uno tra i migliori centri di assistenza tecnica della regione, acquisendo tra i suoi clienti importanti aziende di catering, enti pubblici e grandi ristoranti della provincia di ancona.

La BLU 3 SERVICE è in grado di proporre servizi personalizzati in base alle specifiche esigenze di ogni cliente, da un semplice contratto a chiamata, ad un contratto di manutenzione programmata fino ad un contratto FULLRISK completo di manodopera, ricambi e trasferte tutto compreso.

BLU 3 SERVICE è in grado di operare su tutti i tipi di attrezzature per la ristorazione professionale e su tutti i marchi operanti nell'ambito nazionale, garantendo sempre ricambi originali, tempestività nella soluzione del guasto e completa soddisfazione del cliente.

Scuola cucina, aula didattica e formazione

Come si può incentivare la diffusione di un prodotto e al contempo fidelizzare il cliente fornendo un valore aggiunto e formandolo alle nuove tecnologie?

La BLU 3 srl ha risposto a questa esigenza, realizzando all'interno della sua nuova sede operativa una grande aula didattica, per dimostrare le qualità dei prodotti commercializzati, per far toccare con mano le reali capacità delle macchine trattate e per formare gli operatori del settore all'uso delle nuove tecnologie.

Durante il corso dell'anno vengono proposte a cadenza mensile dimostrazioni di forni a convezione vapore self coking center RATIONAL, di sistemi di raffreddamento rapido HIBER, di macchine per la produzione di vero gelato artigianale BRAVO, dimostrazioni/seminari con Chef del calibro di MAURO ULIASSI, uno tra i migliori chef d'Italia o di maestri pasticceri come LEONARDO DI CARLO, campione mondiale di pasticceria o VINCENZO BALDASSARRE docente alla scuola Artigeniale di Rovigo, insieme a FILIPPO ZAMPIERON e FEDERICO MARONATI, etc.

*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)

# PENTOLE: *QUALE UTILIZZARE E COME SANIFICARLE*

## Pentole in ferro



Ottimo materiale per le cotture brevi ed a calore elevato quindi per le frittiture e le cotture al salto.

Vantaggi: prezzo molto contenuto.

Svantaggi: non può essere usato per la conservazione dei cibi ed è soggetto ad abrasioni se si usano ingredienti acidi come il succo di limone o l'aceto. Tende ad arrugginarsi ed è necessaria una costante manutenzione.

## PENTOLE IN PIETRA OLLARE



E' idonea per le cotture lunghissime a fiamma molto moderata: zuppe, brasati, stracotti e polenta. Prima di usarla la prima volta va unta con olio, lasciata ad impregnarsi per almeno tre giorni di grasso e poi risciacquata.

Vantaggi: sebbene impieghi molto tempo per scaldarsi, la struttura ricca di intercapedini di questo materiale naturale permette di mantenere e conservare il calore per molto tempo. La pietra ollare è estremamente impermeabile e non necessita di alcuna smaltatura a vantaggio dell'igiene.

Svantaggi: è un materiale soggetto a rotture per gli urti. Poco pratica da maneggiare.

## Pentole in Terracotta



La terracotta è indicata per le cotture lunghe ed a temperature costanti come il risotto, lo spezzatino, il ragù, i legumi ed i minestrini. Va sempre usato lo spargifiamma di rete per distribuire il calore uniformemente ed evitare che la fiamma del fornello sia a diretto contatto con il coccio. Prima dell'uso la pentola nuova va lasciata in ammollo per 12 ore per permettere alla terracotta, seccata durante la cottura, di reidratarsi.

Vantaggi: le pentole di terracotta permettono di mantenere il cibo a temperatura uniforme con piccole variazioni di fiamma; sono belle da portare a tavola. Si lavano molto facilmente, anche senza l'uso di detersivi.

Svantaggi: sono abbastanza fragili, sensibili agli shock termici e piuttosto ingombranti. Dopo essere state lavate queste pentole non possono essere subito riposte ma devono essere lasciate ad asciugare rovesciate per far sì che l'umidità possa evaporare dal fondo che, contrariamente alle pareti del recipiente, non è smaltato. Sconsigliato l'uso di strumenti metallici per mescolare il cibo per evitare di graffiare la smaltatura.

## PADELLE CON RIVESTIMENTO CERAMICO



Sono le pentole di ultima generazione; il loro rivestimento interno è ricoperto da uno strato di ceramica ( da non confondere con lo smalto ceramico molto in voga negli anni '60 ) che permette di cucinare in modo leggero e veloce, rendendo il cibo dorato e croccante.

Vantaggi: Il rivestimento in ceramica, se è di buona qualità, resiste agli shock termici, alle alte temperature, alle abrasioni ed è abbastanza difficile da graffiare. Il rivestimento in ceramica è facile da pulire e si adatta ai piani di cottura a gas, elettrici o in vetroceramica. Di solito la produzione di pentole e padelle con rivestimento in ceramica è eco-compatibile

Svantaggi: Le pentole con l'interno in ceramica sono più costose delle antiaderenti tradizionali e, purtroppo, risentono degli urti; in caso di cadute accidentali è possibile che si scheggino irrimediabilmente, rendendo la pentola inutilizzabile. Pur essendo antiaderente, il rivestimento in ceramica non è antiaderente quanto il teflon ed è quindi necessario un minimo di condimento per cucinare senza che il cibo si attacchi.

## Nuovo progetto Marketing per il 2011

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 affidabile 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 incrementare i contatti reciproci di tutta la filiera.

### STRUMENTI DEL PROGETTO



L'APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (vedi statuto)  
La TESSERA ORO di APM offre agli operatori del settore ristorativo e alberghiero del servizi specializzati di incontro fra domanda e offerta.

La TESSERA ORO si rivolge specialmente ai fornitori del settore.

Per mezzo del tesseraamento

L'APM offre i seguenti servizi:

- 1) Presenza nel portale che ad oggi conta circa 11.000 accessi.
  - 2) Realizzazione di una pagina personale nel portale [www.pizzamarche.com](http://www.pizzamarche.com) dove illustrare l'offerta dell'azienda fornitrice
  - 3) Mail Marketing verso un database di 1500 esercenti (conosciuti personalmente) con allargamento sulla pagina personale dell'azienda fornitrice presente su [pizzamarche.com](http://pizzamarche.com).
  - 4) raccolta delle richieste di informazioni e di preventivo per mezzo di un form di acquisizione dati personalizzato.
  - 5) Invio della richiesta di informazione verso l'azienda tesserata.
- La finalità è quella di creare un canale privilegiato di incontro fra domanda e offerta di settore. Attivazione di Mail Marketing seguirà un report dei risultati raggiunti.  
Tesserarsi ha il costo di 300,00+IVA e di una riduzione minima del 10% sulle forniture estelluali verso chi detiene una TESSERA ARGENTO cioè dedicata agli Esercenti (tesserata argento)



L'Associazione Pizzaioli Marchigiani è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (vedi statuto)

La TESSERA ARGENTO di APM, offre agli esercenti operatori del settore ristorativo e alberghiero del servizi specializzati di incontro fra domanda e offerta.

La tessera Argento si rivolge specialmente agli esercenti.

Per mezzo del tesseraamento

Pizzamarche.com offre i seguenti servizi:

- 1) Presenza nel portale [www.pizzamarche.com](http://www.pizzamarche.com) che ad oggi conta circa 11.000 accessi.
  - 2) Realizzazione di una pagina personale nel portale [www.pizzamarche.com](http://www.pizzamarche.com) dove illustrare l'esercente: i dati istituzionali- la location- i servizi offerti.
  - 3) Mail Marketing verso un database di 3000 consumatori finali con allargamento sulla pagina personale dell'esercente presente riportate [www.pizzamarche.com](http://www.pizzamarche.com)
- Attivazione di Mail Marketing seguirà un report dei risultati raggiunti. La finalità della tessera Argento è quella di far conoscere l'esercente al consumatore finale.  
La Tessera Argento ha il costo di 100,00+IVA e di una riduzione minima del 10% sulle forniture estelluali verso chi detiene una TESSERA ROSSA cioè dedicata ai consumatori finali (tesserata rossa)



Pizza Marche è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (vedi statuto)

La TESSERA ROSSA di Pizzamarche.org offre ai consumatori finali la possibilità di avere sconti sui menù proposti dagli esercenti (vedi lista esercenti convenzionati tessera argento)

Ha diritto ai servizi riservati ai soci APM (stano essi gratuiti che a pagamento) e la partecipazione alla vita associativa.

## Annunci commerciali

# VENDESI ATTIVITA'

pizzeria kebab  
paninoteca

MONTE SAN GIUSTO

IN ZONA DI PASSAGGIO

vendesi attività  
completamente attrezzata!

ampio locale

cucina

sala ristoro

banco vendita al minuto



impianto stereo  
2 televisori 50 pollici  
xbox 360  
allarme  
wi fi  
tavoli per 50 persone

**OCCASIONE!**

info T. 347 0461779

AGENZIA IMMOBILIARE  
Compravendieaffitta

---

## VENDESI PIZZERIA LUNGOMARE DI CIVITANOVA MARCHE

GRANDE FATTURATO, VERA OCCASIONE PER FAMIGLIA

PER INFO: APM 0733 221821 O [info@pizzamarche.com](mailto:info@pizzamarche.com)

---

## RISTORANTE ESTERO CERCA PASTICCIERE

PER CONSULENZA PASTICCERIA ITALIANA

PER INFO: APM 0733 221821 O [info@pizzamarche.com](mailto:info@pizzamarche.com)

Pizzaiola cerca pizzeria al taglio in gestione, zona Macerata e limitrofi  
per info contattare l'APM al numero 0733221821

# STORIA DELL'ASSOCIAZIONE

## 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**