

## Associazione Pizzaioli Marchigiani

Omissis... *è una libera associazione a carattere volontario, senza alcuna finalità di lucro, motivata dalla decisione dei soci di vivere insieme l'esperienza professionale come momento di educazione, di maturazione e di impegno sociale* omissis...

l'APM intende:

1. promuovere la formazione dei cittadini attraverso la migliore utilizzazione del tempo libero nelle sue molteplici manifestazioni;
2. sviluppare i servizi sociali nell'ambito dell'attività post-lavorativa con iniziative artistiche, culturali, sportive, turistiche e ricreative;
3. 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;
4. 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.



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

Via Isonso, 6 - 62010 Morrovalle (MC)  
P.iva e Cod. Fisc. 01413480433  
tel. 0733524376  
E-mail: [info@pizzamarche.com](mailto:info@pizzamarche.com)

Marchio registrato da APM



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



[www.crescia.org](http://www.crescia.org)

Frementa un corso di "Crescia" amatoriale

Farai una pizza speciale

Attraverso gli agriturismi, B&B, e altre strutture ricettive del territorio che vogliono collaborare, ci rivolgiamo ai consumatori finali, offrendo loro la possibilità di frequentare un corso amatoriale di pizza con lo scopo di riconoscere una pizza di qualità. Come?

attraverso una corretta selezione delle materie prime, una corretta esecuzione di tutti i processi di produzione, utilizzo di prodotti naturali e genuini, capire e controllare la qualità del prodotto pizza nei locali pubblici abilitati, per essere coinvolti insieme alla nostra Associazione nella stesura di una guida delle migliori Pizzerie tradizionali e biologiche Marchigiane.

La pizza ottenuta con materie prime di qualità da garanzia di genuinità e sicurezza alimentare, se c'è certezza nella coltivazione delle materie prime. L'unione degli intenti associativi tra: produttori, trasformatori e utenti finali, produrrà come effetto l'innalzamento della qualità percepita a tutto vantaggio del nostro territorio. R.A.

L'APM nasce nel dicembre 1999 - oggi 2023

Il nostro motto:

**...una buona formazione professionale è la base per un successo nel lavoro. Il successo di un'azienda dipende anche dall'aggiornamento formativo....**

## Cosa proponiamo

Da gennaio 2010

### Corsi amatoriali Destinati ad appassionati della pizza

La nostra Associazione sta cercando di codificare questa focaccia attraverso un progetto di filiera che dovrà essere certificata.

La Crescia sarà realizzata con grani autoctoni regionali, coltivati da agricoltori della nostra Regione, sia col sistema convenzionale o che hanno la possibilità di certificazione in biologico. Altrettanto sarà preteso dell'azienda che provvederà alla macinazione del grano raccolto.

Poiché l'anello più debole, oggi individuato, risulta essere il professionista che dovrà produrre la Crescia; nostra intenzione è quella di rivolgerci al consumatore finale in modo da creare una richiesta di prodotto in grado di costringere il pizzaiolo a sottoscrivere il disciplinare di produzione e relativa certificazione. In questo modo sarà possibile creare una filiera seria e rispettosa delle regole.

Scopo del corso amatoriale è quello di far conoscere i prodotti convenzionali o biologici della Regione Marche a persone o turisti appassionati della pizza, in particolar modo del prodotto "Crescia Tradizionale Marchigiana".

1. Essa dovrà essere abbinata ad olio extra vergine convenzionale o biologico, a prodotti

tipo: erbe di campo, cipolle, salumi tipici, formaggi, ecc. Tutti quei prodotti dove è possibile l'abbinamento con la crescia che, altro non è, se non un particolare tipo di pane amato da grandi e piccini.

2. Al consumatore che vuol partecipare al corso verrà insegnato come realizzare una Crescia di qualità, gli abbinamenti ai cibi possibili, le varie forme che lei può assumere, come riconoscere un prodotto di qualità da uno difettoso, i luoghi dove poter gustare questa specialità.

3. Il corso avrà la durata di un pomeriggio o di una serata, da effettuarsi in strutture turistico - ricettive come: agriturismi, hotel, ristoranti, pizzerie, campeggi, ecc..

4. Ad ogni partecipante verrà consegnato una dispensina dove saranno riportate le materie prime da utilizzare, storia e loro caratteristiche organolettiche, come realizzare il prodotto, quali difetti sono individuabili nei prodotti non certificati, ricette per la realizzazione di prodotti diversi e pubblicità di aziende in grado di vendere prodotti di qualità certificata.

L'unione degli intenti associativi con il valore aggiunto che alimenti del territorio o biologici certificati sono in grado di apportare ad una corretta nutrizione umana, saranno condizione ideale per far crescere in modo esponenziale il comparto dei prodotti regionali e la cultura, la tradizione, la professionalità degli operatori agricoli e la qualità della filiera marchigiana.



## Programma tipo del corso

**Ore 18,00** Saluto ai partecipanti ed espletamento formalità di rito con distribuzione del materiale didattico consistente in:

- Una cartellina, una dispensa,
- Una t-shirt , un grembiolino
- Una confezione di farina, di lievito, di acqua, per eseguire l'impasto

**Ore 18,30** inizio lezione teorico pratica così articolata:  
Spiegazione ed utilizzo delle materie prime. Impastatura manuale  
Formazione di un impasto ottimale. Spiegazione come conservare correttamente la pasta

**Ore 20,30** Cena sociale con eventuale discussione sulla lezione

**Ore 21,30** Cottura della pizza da sottoporre a valutazione tecnica

**Ore 23,00** Consegna degli attestati di partecipazione.

**Ore 23,30** Fine corso

**Numero dei partecipanti per corso:** minimo 10 massimo 25

**Il corso può essere ripetuto più volte**

**I corsisti dovranno essere persone frequentatrici dell'Agriturismo o dell'attività ospitante**

**Tutti i corsisti che ne faranno richiesta saranno inseriti nelle nostre mail list**

## Aspetto economico

<b>Quota iscrizione partecipanti</b>	<b>€. 40,00</b>	
<b>Quota destinata al materiale didattico</b>		<b>€. 15,00</b>
<b>Quota destinata all'APM</b>		<b>" 15,00</b>
<b>Quota destinata al locale ospitante per: 1 piccolo antipasto + 1 piatto a scelta</b>		<b>" 10,00</b>
<b>Totale manifestazione (pro capite)</b>	<b>€.40,00</b>	<b>€.40,00</b>

