

By Associazione Pizzaioli Marchigiani

Febbraio 2011
Volume 3, numero 17

LA PIZZANELLE MARCHE

www.pizzamarche.com

CARNEVALE NELLE MARCHE

NUOVO PROGETTO MARKETING APM

Lu Bove finte - Offida

Speciale
Forni per pizza

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	Nuovo progetto marketing APM
4	Corso Pizzaioli Cuneo
9	Corso pizzaioli APM
11	I forni per pizzeria
13	Difetti principali dei pizzaioli
15	frutta e verdura di stagione
17	le ricette

FOTO DELLE MARCHE



CORINALDO

RUBRICHE

- 6 Gli Alimenti
- 11 La formazione APM
- 13 La storia
- 14 Proposte dalle aziende
- 17 Le ricette

EDITORIALE

Partecipando al Sigep, fiera della pasticceria e gelateria che si è svolta a Rimini dal 22 al 26 gennaio, quello che mi ha colpito è stata l'affluenza di pubblico. Una partecipazione che ha messo ottimismo nelle aziende partecipanti. Segno evidente della voglia di voler lavorare e di mettersi in discussione.



Renato Andrenelli

Mi sento di poter affermare di essere un pioniere della pizza, perchè sto ripetendo da molto tempo la necessità di unire la categoria dei pizzaioli. Con tutte le organizzazioni territoriali nella loro autonomia, che rappresentino l'intero territorio italiano, con le diverse culture, e modi di interagire con gli altri.

Oggi più che mai sarà la novità assoluta da portare nel mondo del lavoro, considerando anche che il 2015 rappresenta un vetriva in cui tutto quello che è italiano potrà portare a quelli che verranno dopo di noi, lavoro prosperità e tanta, vera Italianità.

Dobbiamo abbandonare il nostro "IO" a favore del "NOI". Questa sarà l'arma vincente che permetterà all'ITALIA di rimanere nel tempo leader nel mondo pizza e nella promozione della filosofia italiana.

Rossopomodoro è passato agli inglesi. Secondo voi, nel tempo, vince la presunzione o il denaro?

AZIENDE SOCIE APM

Le Aziende che pagano la tessera socio sostenitore hanno diritto ad essere pubblicizzate per l'intero anno sociale. Al 31/12/ 2010 sono:

Gi metal
Molino Polselli
Grifo Latte
Molino Corradini
TecnoBar
Punto Versde Srl

Pizza Booking
Forni Ceky
Menu



www.forni-a-legna.it






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 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 incrementarne i contatti reciproci di tutta la filiera.

 <p>NOME ASSOCIATO WWW.PIZZAMARCHE.COM</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) La TESSERA ORO di APM offre agli operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta. La TESSERA ORO si rivolge specialmente ai fornitori del settore. Per mezzo del tesseramento 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 dove illustrare l'offerta dell'azienda fornitrice 3) Mail Marketing verso un database di 1500 esercenti (conosciuti personalmente) con atterraggio sulla pagina personale dell'azienda fornitrice presente su pizzamarche.com. 4) raccolta delle richieste di informazioni e di preventivo per mezzo di un form di acquisizione dati personalizzato. 5) Inoltro della richiesta di informazione verso l'azienda tesserata. La finalità è quella di creare un canale privilegiato di incontro tra domanda e offerta di settore. All'azione 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 effettuate verso chi detiene una TESSERA ARGENTO cioè dedicata agli Esercenti (Vedi link tessera argento)</p>
 <p>NOME ASSOCIATO WWW.PIZZAMARCHE.COM</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) La TESSERA ARGENTO di APM, offre agli esercenti operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta. La tessera Argento si rivolge specialmente agli esercenti. Per mezzo del tesseramento Pizzamarche.com offre i seguenti servizi: 1) Presenza nel portale www.pizzaqmarche.com che ad oggi conta circa 11.000 accessi. 2) Realizzazione di una pagina personale nel portale 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 atterraggio sulla pagina personale dell'esercente presente nel portale www.pizzamarche.com 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. 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 WWW.PIZZAMARCHE.COM</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) 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) Ha diritto ai servizi riservati ai soci APM (siano essi gratuiti che a pagamento) e la partecipazione alla vita associativa.</p>

CORSO PIZZAIOLI A CUNEO



Lunedì 24 gennaio 2011 si è svolta l'ultima lezione di pizza tenuta da Renato Andrenelli presso un'azienda associata alla locale Confcommercio di Cuneo. Anno partecipato i signori: Elisa Tassone di Cuneo, Fabrizio Calosso di Borgo San Dalmazio, Roberto Ardito di Verzullo, Nicoletta Balas di

Cuneo, Maristella Dutto di Roccavione, Mary Milagrosa Bacani di Entraque, Marina Quaranta di Entraque, Daniela Sacco di Beinette, Debora De Nucci di Limone Piemonte, Myrna Yetri Martinez Sotomayor di Boves, Alda Daniele di Cervasca, Giovanni Isaia di Roccabruna, Elena Rossi di Boves, Cinzia Barbero di Dronero, Ornella Marino di Villar San Costanzo, Dario Girando di Bosca, Annalisa Simondi di Dronero. Nelle sedici ore di lavoro con il maestro Andrenelli, tutti i partecipanti hanno assistito alla prima lezione teorica, e le successive tre lezioni pratiche hanno realizzato



le pizze tonde e quelle in teglia. Le lezioni avevano una durata di quattro ore giornaliere per un totale di quattro suddivise in tutti i lunedì di ogni settimana. L'ultima lezione si è conclusa con una festa e un assaggio di prodotti tipici locali e di prodotti marchigiani come il ciabuscolo e il liquore al Varnelli portato dall'insegnate per l'occasione.

Svetlana Ivanova

La Forni Ceko S.r.l.

è un'impresa produttrice di forni professionali, artigianali per pizzeria in mattoni refrattari con sede legale a Lograto, Brescia. L'azienda nasce attorno agli anni trenta per opera del fondatore Francesco Metelli detto Cechi; inizialmente venivano prodotti in maniera completamente artigianale forni per la preparazione del pane, indirizzati principalmente all'uso domestico nelle cascine della sola provincia di Brescia. I metodi di costruzione tradizionali del tempo imponevano la realizzazione dell'opera direttamente sul luogo d'utilizzo finale dove il prodotto veniva realizzato mattone su mattone. Nel corso degli anni, visto il diffondersi della pizza anche nel nord Italia, i forni di Francesco Metelli subiscono un'evoluzione nelle proporzioni, nei materiali e nella metodologia costruttiva, in modo da soddisfare le esigenze dei nuovi locali. Il nome dell'artigiano bresciano supera i confini della provincia per merito dell'alta qualità dei suoi prodotti e si espande rapidamente nelle province limitrofe, in tutto il nord Italia e in breve diviene noto in



tutta la penisola. L'eccellenza del prodotto fa in modo che venga apprezzato anche nei luoghi storicamente considerati la "patria" della pizza come Tramonti, Sorrento, Napoli e Salerno.

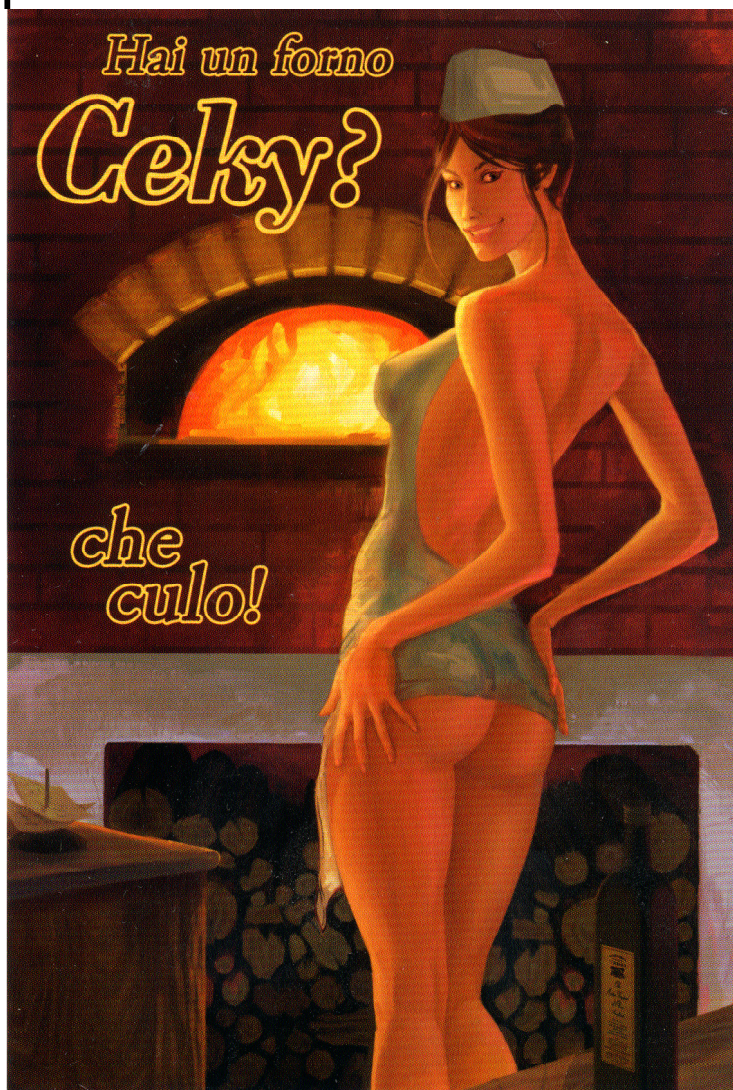
A metà degli anni ottanta prende forma la Forni Ceko, con l'ingresso nella società del genero Ugo Dall'Olio, che portava da un diverso settore una notevole esperienza nella gestione di imprese industriali di grandi dimensioni. I primi cambiamenti hanno interessato il processo produttivo con particolare attenzione alla riduzione dei tempi legati alla costruzione e all'installazione dei forni, portando alla creazione del primo forno artigianale componibile in mattoni refrattari. Il nuovo approccio ha permesso di separare i due processi di produzione e installazione, rendendo possibile lo stoccaggio di semilavorati installabili in qualsiasi momento nell'arco di un'unica giornata.

Questo cambiamento ha portato, a parità di risorse impiegate, ad aumentare di oltre cinque volte la capacità



produttiva dell'azienda, mantenendo inalterata la qualità del prodotto e garantendo una effettiva uniformità di risultato.

I nuovi processi produttivi hanno imposto la costruzione del primo laboratorio, una struttura di 500mq nel comune di Trenzano adiacente all'abitazione del proprietario. Altra intuizione vincente è stata la progettazione e la realizzazione del primo bruciatore a gas, posizionato direttamente all'interno della camera di cottura in sostituzione della legna, accessorio che ha rivoluzionato la gestione del forno per pizza. Ai tempi i bruciatori a gas venivano utilizzati esclusivamente come ausilio al riscaldamento del piano di cottura; il nuovo sistema ha invece permesso, grazie alla presenza di fiamma viva all'interno del forno, di eliminare completamente la necessità di alimentazione tramite legna.



Il Sale

L'uso del sale ha origini antichissime: 10.000 anni fa, nel Neolitico, con la nascita dell'agricoltura si modificò profondamente lo stile di vita dell'uomo. Il cambiamento nell'alimentazione che derivò dall'ampio consumo di cereali coltivati (poveri di sale), ma soprattutto la necessità di conservare a lungo, mediante salatura, le derrate alimentari deperibili (carne e pesce), rese necessario il diffuso utilizzo del Cloruro di Sodio.

E, dunque, nel Neolitico che il sale entrò a far parte dell'alimentazione umana principalmente come conservante. Solo in epoche successive, infatti, si determinò quel cambiamento del "gusto" che lo rese indispensabile come "sapore" e lo introdusse nella preparazione e nella cottura dei cibi.

Il sale divenne, quindi, un bene di prima necessità che poteva venire estratto in forma solida dai depositi di salgemma o ricavato attraverso la cristallizzazione di acqua salata. Il controllo della sua produzione costituì un obiettivo primario per le comunità più antiche che si arricchirono con tale commercio, paragonabile a quello dell'ossidiana, dell'ambra e, in periodi più recenti, delle spezie e della seta.

Le popolazioni che abitavano lungo le coste europee in età pre-protostorica producevano limitate quantità di sale facendo bollire l'acqua di mare sino ad ottenere la cristallizzazione ed il deposito del cloruro di sodio.

Successivamente comparve un metodo di produzione più intensivo: quello delle grandi saline ad evaporazione solare. L'acqua marina, raccolta in grandi vasche artificiali disposte in prossimità dei litorali, evaporava naturalmente permettendo così la concentrazione del cloruro di sodio.

Estese saline di questo tipo sono note presso le popolazioni italiche, ma furono sicuramente i Romani a fare della produzione del sale una vera e propria industria di cui detenevano il monopolio. Tale industria era strettamente legata a quella delle conserve salate di pesce, tra le quali eccelleva il garum.

Nel I secolo dopo Cristo il sale era ormai parte della cultura romana: Plinio, infatti, afferma (*Naturalis Historia* XXXI, 88) che non era possibile concepire una vita civilizzata senza di esso.

Come ricordano le fonti antiche ampie zone delle coste italiane erano occupate da impianti per la produzione del sale; i più importanti furono, probabilmente, quelli situati vicino a Roma in prossimità delle foce del Tevere. Si tratta delle saline di Ostia e di quelle, di origine etrusca, collocate presso la moderna Fiumicino e note nell'antichità con il nome di *Campus Salinarum Romanarum*. Scavi archeologici attualmente in corso intorno all'Aeroporto Leonardo da Vinci (Fiumicino) stanno riportando in luce le canalizzazioni, le vasche di evaporazione e le infrastrutture produttive che costituivano il cuore del *Campus Salinarum Romanarum*.

Ben nota è anche la strada che proprio dal sale prendeva il suo nome, la Via Salaria, attraverso la quale questo prodotto giungeva da Roma sino alle zone più interne della penisola.

Il sale, dunque, condizionò profondamente lo sviluppo delle società antiche; la sua centralità nella vita dell'uomo è largamente testimoniata nella letteratura, nella mitologia e nelle religioni. Valga per tutti un

passo del Discorso della Montagna in cui Gesù, rivolgendosi agli Apostoli, dice "Voi siete il sale della terra; ma se il sale perdesse sapore, con che cosa lo si potrà rendere salato?"

(Matteo 5,13). Cinzia Morelli
Soprintendenza Archeologica di Ostia Antica

Caratteristiche chimiche e fisiche

Il cloruro di sodio, a cui facciamo riferimento anche con il nome comune di "sale da cucina", rappresenta quasi l'80% dei sali che si trovano nell'acqua marina. Si pensa che quelli contenuti nel suolo si formino nel corso del raffreddamento della terra, si disciolgano nei fiumi per essere poi trasportati fino al mare. È stato calcolato che tutte le acque

presenti sul nostro pianeta ne contengano complessivamente qualcosa come 21 chilometri cubici e che in ogni metro cubo di acqua di mare ci siano tra i 20 e i 40 chili di contenuto salino. Ovviamente, se parliamo di produzione questa varia in base alla zona e al mare; Infatti la concentrazione salina può cambiare da un mare all'altro in base alla quantità di acqua dolce immessa dai fiumi, così come dalla conformazione geologica del suolo e da altri fattori.

L'estrazione del sale dalle acque del mare avviene tramite l'evaporazione spontanea dell'acqua causata dal vento e dal calore del sole, pratica quindi che risulta più conveniente e anche meno difficoltosa nei paesi climaticamente predisposti, come ad esempio quelli molto caldi e ventilati. Anche il nostro territorio nazionale può vantare, soprattutto in alcuni tratti delle coste meridionali, alcune località, dove per via di condizioni climatiche particolarmente favorevoli, si sono potute sviluppare le saline, inesauribili fonti di ricchezza naturale spesso anche luoghi dall'aspetto paesaggistico molto affascinanti.

Tipologie di sale per l'alimentazione

Ecco i diversi tipi di sale che possiamo trovare in commercio:

- **da cucina** : si trova facilmente in blocchi presso qualsiasi negozio di alimentari o supermercato
- **da tavola** : è un sale macinato sia molto fine che piuttosto grezzo, a cui viene solitamente aggiunta una certa quantità di carbonato di magnesio
- **iodato** : questo sale non va confuso con il sale integrale o il sale marino, in quanto si tratta di un normalissimo sale da cucina a cui viene aggiunto dello iodio; ha le stesse proprietà di un normalissimo sale ed è indicato per persone di tutte le età
- **dietetico** : offre bassi contenuti di sodio ed è ideale per le persone che soffrono di problemi di ipertensione
- **marino** : è il prodotto non raffinato dell'evaporazione del sale marino, si trova facilmente nei negozi di alimentari
- **di baia** : è una particolare qualità di sale marino che viene utilizzato principalmente per incrementare la sapidità di carne e pesce
- **salnitro** : non si tratta di vero e proprio sale bensì di nitrato di potassio, che viene utilizzato come conservante e spesso aggiunto, in dosi minime, al normale sale



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 darne 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 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*

**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

GI.METAL srl
Via Popolesco, 58
59013 Montemurlo (Prato) - ITALIA
Tel. +39 0574.791641
Fax +39 0574.682902
www.gimetal.it

Corso pizzaioli APM

Si è concluso il 16/01/2011 il Corso Base per pizzaioli, full immersion, realizzato dalla Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone provenienti dalla Regione Marche e dalle altre Regioni.

Hanno partecipato i signori:

Irene Osarcnkhoe di Castelfidardo che ha realizzato la pizza Irene, Alessandro Chiocci di Costacciaro (PG) con la pizza Monte Cucco, Stefania Benedetti di Costacciaro (PG) con la pizza Calabrisella, Qian Dong di Civitanova Marche che ha realizza-



to la pizza Capricciosa, Marco Bomparola di Novara con la pizza Friarielli e infine Abou Bakr Hawa Ali Nour Eldin di Corridonia che ha realizzato la pizza American Hot. Quaranta ore di lavoro per cinque giorni consecutivi. Grande impegno di lavoro, che ha permesso ai partecipanti di apprendere teoricamente e pratica-



mente i segreti per realizzare una pizza a regola d'arte. Con 8 ore di teoria e 29 ore di pratica, gli allievi si sono presentati alla commissione di esame molto preparati anche se insicuri nelle emozioni. Materia di esame è stata la realizzazione di una pizza fantasia, che secondo il parere della commissione e dai voti applicati, gli allievi hanno saputo centrare la presentazione, il gusto e la cottura, temi sottoposti a giudi-

zio. Ottimo anche il risultato ottenuto nella prova teorica da tutti gli allievi. 48/60 è stata la media raggiunta dai partecipanti.

La commissione esaminatrice Composta da due Ispettori della locale ASL di Macerata e dai loro famigliari, hanno con molto rigore valutato le pizze prodotte dagli allievi indicando agli stessi pregi e difetti della loro composizione.

Migliore del corso è stata giudicata la signora Stefania Benedetti che ha realizzato la Pizza Calabrisella. Una semplice ricetta che ha saputo colpire il gusto di grandi e piccini, dato che nella commissione di esame per la prima volta è comparso un bambino che ha, con la sua preferenza, permesso alla signora Stefania di essere la prima del corso..

Soddisfazione per il livello di manualità raggiunta e per il supporto dato dalle aziende che hanno collaborato a cominciare dalla Ditta Paccaferri Domenico Srl che ci ha ospitato, alla Ditta Menù Industria Alimentare per i prodotti, alla Ditta Gi. Metal per le piccole attrezzature, e al Molino Polselli (neo socio sostenitore APM) per le farine utilizzate.

Renato Andrenelli

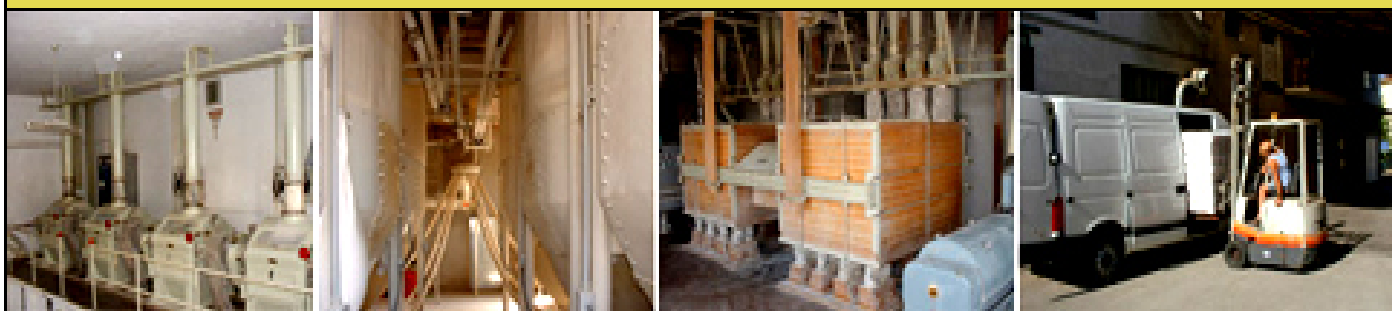


Corradini Corrado & C. sas

MULINO e OLEIFICIO

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

Tel. e fax 0733 556548 - e-mail: info@corradinisas.it



IL molino Corradini



Il frantoio Corradini

I FORNI IN PIZZERIA

I forni più utilizzati per la produzione di pizza sono :

- a) forni a legna
- b) forni a gas
- c) forni elettrici

a) I forni a legna sono quelli che tradizionalmente vengono utilizzati da millenni (esiste un esempio storico nella città di Pompei all'interno della bottega del fornaio), la loro evoluzione nel tempo è rimasta pressoché invariata fino a qualche decennio fa.

Da quando le pizzerie si sono moltiplicate per l'aumento dei consumi di questo prodotto da forno, anche il forno a legna ha subito varie trasformazioni, la prima è stata quella di essere carrellato per permettere una più facile installazione. L'ultima quella del piano rotante, molto scenografico ma da utilizzare senza fretta.

Esso ha subito anche una evoluzione sostanziale nella scelta dei materiali refrattari, infatti oggi si costruiscono con tecniche differenti :

- 1) stampati (vibro compressi o presso fusi)
- 2) stampati (con mattoni refrattari) forno a legna CEKY
- 3) in mattoni con tecnica tradizionale

1) stampati questa tecnica di produzione delle camere di cottura, presuppone da parte dell'industria produttrice, un investimento iniziale per la realizzazione degli stampi nei quali vengono poi effettuate le colate di materiale refrattario. Le colate sono vibrato con apposite attrezzature per evitarne eventuali difetti di stampaggio che provocherebbero la rottura del forno. Altro sistema invece prevede che la colata di materiale sia pressata con apposita pressa fino a solidificazione dei materiali.

2) stampati con mattoni refrattari si differenziano dal primo sistema perché negli stampi vengono cementati mattoni refrattari, lo stampo in questo caso serve per tenere uniti i mattoni fino a solidificazione avvenuta. In entrambi i casi la camera di cottura viene realizzata in più parti le quali vengono poi montate o direttamente nel laboratorio di pizzeria o su carrozzeria carrellata.

b) 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.

c) I forni elettrici risultano in assoluto essere i più semplici e precisi per l'utilizzatore finale, infatti mentre per il forno a legna è indispensabile un professionista in quando interamente manuale, i forni a gas e principalmente i forni elettrici possono essere utilizzati anche da principianti.

Facilmente regolabili grazie all'elettronica che con uno scarto di 5°C interviene, nel mantenimento della temperatura scelta, in modo veloce e con notevole risparmio energetico.

Le resistenze sono posizionate sotto la piastra di cottura (o annegate in essa) e sul cielo, poste libere o isolate dalla camera di cottura, a seconda del tipo di forno, in entrambi i casi è possibile la regolazione sia del cielo che della piastra separatamente ed in modo autonomo.

L'introduzione dell'elettronica ha permesso di aggiungere una ulteriore regolazione, infatti con un potenziometro è possibile variare da 1 a 10 la potenza utilizzata delle resistenze.

Il controllo automatico della temperatura e della potenza impiegata ha reso questo tipo di forno economico e quindi il suo utilizzo è aumentato negli ultimi anni.

L'innovazione tecnologica ha introdotto sul mercato un nuovo tipo di forno elettrico il cui funzionamento è garantito da un generatore di aria calda, posto all'esterno della camera di cottura, il quale produce e spinge aria calda all'interno del forno per poi estrarre quella raffreddata dal processo di cottura e riammetterla nuovamente calda.

Questo forno chiamato "ventilato" rispetto i tradizionali forni elettrici si riscalda in modo rapido, la sua carrozzeria rimane più fredda di tutti gli altri contribuendo a disperdere meno il calore ed a rendere l'ambiente di lavoro più fresco, inoltre può lavorare anche con lo sportello aperto senza avere dispersioni di calore consistenti

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

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.

La pizza nelle Marche - febbraio 2011- n 12

LA STORIA

Difetti principali dei Pizzaioli

Di ordine tecnico:

1. Unire il sale con il lievito.
2. Aggiungere al sale e lievito sciolti nell'acqua l'olio
3. Usare come lievito naturale la pasta del giorno prima.
4. Non conoscere i dati tecnici delle farine.
5. Non conservare la farina in modo corretto.
6. Non pesare sempre gli ingredienti dell'impasto, procedere ad occhio (es. pugno di sale, lattina di acqua, panetto di lievito ecc.).
7. Mescolare le farine senza conoscerne le caratteristiche.
8. Non tenere conto dell'assorbimento in acqua delle farine per avere come risultato un impasto giustamente umido.
9. Non aiutarsi con strumenti di misura nel calcolo delle temperature ideali.
10. Non mantenere il lievito nelle condizioni ideali.
11. Non lasciare riposare l'impasto dopo essere prodotto e prima di formare le palline.
12. Non rispettare i tempi di lievitazione delle farine.
13. Utilizzare il frigorifero solo come mezzo di raffreddamento della pasta, ma come coadiuvante delle lievitazioni.
14. Procedere alla cottura della pasta appena tolta dal frigo perché carica di zuccheri.
15. Imputare l'eccessiva cottura della pizza al forno quando l'impasto viene utilizzato dopo poco tempo che è stato tolto dal frigo.
16. La croccantezza della pizza viene ottenuta non con l'aggiunta di sostanze zuccherine ma facendo svolgere tutta la lievitazione.
17. Non saper distinguere un prodotto digeribile, e da che cosa dipende la sua digeribilità.
18. Fare cumuli di cenere nel forno.
19. Non saper usare la legna in modo da avere risparmi energetici ed ottenere il massimo rendimento.
20. Non saper trovare il punto di cottura ideale nei forni.
21. Lavorare spesso e volentieri a basse temperature perché non si conoscono i limiti dei forni.
22. Usare troppa farina nella manipolazione della pizza.
23. Usare troppa farina nell'impalare la pizza.
24. Usare farina per asciugare le palline nelle cassette.
25. Aggiungere acqua alla fine dell'impastazione.



26. Mai condire il pomodoro con sale e spezie per lunghi periodi.
27. Mai lavorare il pomodoro con cutter o altri attrezzi meccanici che non sia il passa pomodoro.
28. Mai macinare la mozzarella con il tritacarne.
29. Lavare la mozzarella o altri ingredienti acquistati confezionati.
30. Utilizzare i liquidi di governo degli alimenti in scatola.

31. Lasciare i prodotti nelle scatole con cui sono stati confezionati.
32. Cominciare il servizio senza avere la linea di lavoro pronta.
33. Passare acqua nel materiale refrattario per la pulizia del forno.
34. Considerare il materiale refrattario dei forni un buon conduttore di calore.

Di ordine igienico:

1. Fumare dietro il banco di lavoro.
2. Non tenere la divisa sempre in ordine, senza disporre di cambio.
3. Soffiarsi il naso o passare le mani nei capelli o le dita nel naso durante il servizio.
4. Non lavarsi le mani dopo aver preso un pezzo di legna.
5. Lasciare sporca la pizzeria dopo il turno di lavoro.
6. Non procedere alla pulizia delle attrezzature e del luogo di lavoro prima di iniziare il servizio.
7. Non usare il copricapo durante il servizio.
8. Avere unghie e capelli lunghi.
9. Non usare una apposita pala per governare la legna nel fuoco.
10. Appoggiare le pale con cui si lavorano le pizze sul pavimento.
11. Lavorare con orologi o anelli o quant'altro possa creare punti critici di igiene.
12. Soffiare sulla pizza per togliere la farina caricata in eccesso.

Di ordine commerciale:

1. Maltrattare i clienti.
2. Non far sentire il cliente come a casa sua.
3. Non salutare all'arrivo e alla partenza l'avventore.
4. Non curarsi se il cliente è rimasto soddisfatto del prodotto.
5. Non accettare critiche al prodotto.

Renato Andrenalli

FELIZIANI TARTUFI

Via Picena Superiore, 6 - Roccafluvione (AP)
 Tel. / Fax 0736 365190 - Cell. 348 7525553
 www.felizianitartufi.it - infofelizianitartufi.it

E' una piccola azienda a gestione familiare, nata di recente, ubicata nell'entroterra ascolano nel verde delle colline di Roccafluvione, luogo simbolo per la grande produzione di Tartufo Nero Pregiato che, a giudizio di esperti e dei più famosi ristoratori, è tra i migliori che si può rintracciare sul mercato.

Prodotto di punta dell'azienda è la Salsa Tartufata, confezionata in varie tipologie di peso, composta da prodotti altamente selezionati e controllati dalle mani esperte di chi li produce. Ottima come condimento per ogni tipo di primi piatti e ideale per assecondare le fantasie di chi lavora dietro ai fornelli.

Oltre alla Salsa Tartufata, la ditta Feliziani tartufi, produce anche una gustosa Crema di Tartufo Nero Pregiato per chi ama la degustazione vera e propria del prezioso fungo ipogeo.

Ha creato, inoltre, un'ampia gamma di specialità gastronomiche al Tartufo che permettono al consumatore di gustare tutto l'anno pietanze con l'inimitabile "Tubero Ascolano".



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*



Industria Specialità Alimentari

I a nizza nelle Marche - febbraio 2011 - n 14

CAPITA'
 Grand Gourmet

Recanati (MC)

Le farine speciali per Pizza

Special flours for Pizza

Die Pizzamehlarten



polselli®

il meglio del grano



Classica è una miscela di farine ottenute dalla macinazione di selezionati grani teneri nazionali ed esteri. Consigliata per la lavorazione ad impasto diretto, con tempi di lievitazione medi, è adatta per la preparazione della tipica **pizza napoletana**.



Vivace è una farina di qualità superiore che consente di ottenere un impasto sempre estensibile e facilmente lavorabile. Consigliata per impasti a lunga lievitazione, è adatta per la preparazione sia della pizza al piatto che in teglia.



Super è una farina ricavata dalla macinazione dei migliori grani di forza, ad elevato valore proteico. Consigliata per la lavorazione ad impasto indiretto, con tempi lunghi di lievitazione, è adatta per la preparazione della tipica pizza alla romana, croccante e leggera.

Polselli spa

03032 Arce . Italy

Tel. +39 0776 524108 - Fax +39 0776 534109

www.polselli.it

polselli@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) 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 (memoria di Guido Galeotti) realizzata dalla Reale Accademia d'Italia in Roma; dove la razione media giornaliera (per unità-uomo) in genere 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, sgriscioli, 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 dolce-salato, quindi riescono ad essere innovativi rispetto agli attuali gusti del mercato in cerca di nuove soddisfazioni per il palato.

PIZZA AI WURSTEL

Realizzata da: Renato Andrenelli per il calendario Galbani 2000

Ingredienti:
 Pomodoro
 Mozzarella wurstel
 Broccoletti di Bruxelles



Preparazione
 Allargate il disco di pasta e disponetevi sopra il pomodoro, aggiungete la mozzarella formando un cerchio, all'interno del quale disponete rondelle di wurstel sempre a cerchio. A seguire un cerchio di broccoletti di Bruxelles e per finire una piovra fatta con wurstel.

Mettere al forno e servire ben calda.

Pizza Golosa

Realizzata da: Renato Andrenelli per il calendario Galbani 2000

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



Preparazione:
 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.

Servire

RENATO ANDRENELLI

Storia dell'APM

Associazione Pizzaioli Marchigiani



www.pizzamarche.com

Via Isonso,6
62010 Morrovalle (MC)
P.Iva e C. Fisc. 01413480433
Tel. 0733 221821
Fax. 0733 223965
E-mail: info@pizzamarche.com

L'Associazione Pizzaioli Marchigiani (in seguito definita APM) è un libera associazione a carattere volontario, senza alcuna finalità di lucro, motivata dalla decisione dei soci di vivere insieme l'esperienza professionale come momento di educazione, di maturazione e di impegno sociale: su decisione del comitato direttivo può aderire, ad altre federazioni, centri ed organizzazioni similari.

Nello spirito della sua istituzione l'APM potrà promuovere e organizzare incontri, convegni, corsi di formazione professionale, spettacoli, fiere, eventi sportivi, promuovere prodotti tipici, gare gastronomiche, tornei, affiliare produttori ed operatori del settore, promuovere fondazioni, centri studio, iniziative editoriali e promozionali, può intraprendere tutte quelle iniziative che ritiene opportune per il raggiungimento della salvaguardia e tutela del prodotto pizza in tutte le forme possibili con un corretto atteggiamento nei confronti dell'ambiente naturale.

Inoltre l'APM intende:

- Promuovere la formazione dei cittadini attraverso la migliore utilizzazione del tempo libero nelle sue molteplici manifestazioni;
 - Sviluppare i servizi sociali nell'ambito dell'attività post-lavorativa con iniziative artistiche, culturali, sportive, turistiche e ricreative;
 - Attuare tutte quelle forme di attività dirette ad accrescere principalmente le capacità gastronomiche dei cittadini nei confronti dell'enogastronomia con particolare riguardo al prodotto pizza;
 - Sollecitare lo sviluppo della vita associativa e favorire lo scambio di idee, esperienze e conoscenze fra i soci, può collaborare con Enti Pubblici e Privati di ogni ordine e grado per il raggiungimento dello scopo sociale.
- Infine l'APM potrà svolgere tutti quelle attività che salvaguardano i diritti e doveri di tutto il personale, dei titolari di pubblici esercizi e di attività artigianali operanti nel settore specifico della ristorazione con particolare riferimento al prodotto pizza.

L'APM è associata:



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 - posta@pizzaidea.it