

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



febbraio 2012  
Volume 3, numero 26



# LA PIZZA NELLE MARCHE

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



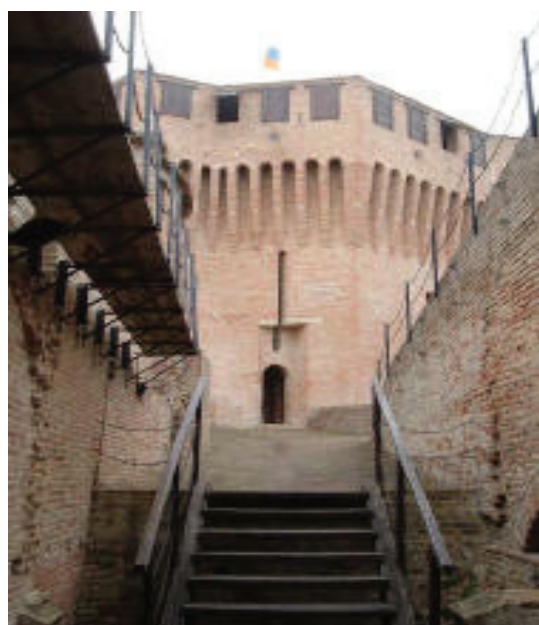
*La pizza italiana in Ucraina* pag 3

**SARAGOLLA** dal Corriere della Sera 2004

# SOMMARIO

# EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
3	La pizza italiana
5	Premio le 5 stagioni
7	La combustione controllata del legno
9	Corso pizzaioli Marzocca
17	La tabella dei sapori
21	Strumenti di misura
25	Dal mondo della pizza



MONDAVIO

Nuovo anno, nuovi sacrifici, nuovi aumenti, insomma nulla di nuovo nella nostra società. Come sempre si cerca di prendere nelle tasche dove è facile prelevare, ma nessuno metterà mai mano su chi veramente ruba alla collettività.

Anche nel nostro settore, quello della pizza, nulla cambia. Tutti parlano di formazione, tutti la propongono paragonandosi a sapienti e sinceri conoscitori del

mestiere di pizzaiolo, poi su fb passa un video di una trasmissione "Identità Golose" dove un pizzaiolo emergente napoletano filosofeggia su come deve essere inserito il lievito di birra nell'impasto, cadendo poi nell'ignoranza più assoluta quando suggerisce di sciogliere nell'acqua oltre al lievito anche il sale necessariamente marino. Oppure quando uno chef di grido di un famoso locale veneto, molto sostenuto da un importante molino che fa anche formazione per il settore pizzeria, nella stessa trasmissione, candidamente afferma che nel lievito naturale utilizzato aggiunge un pre impasto chiamato biga realizzato con acqua farina e lievito di birra. Allora io mi domando: se un consumatore intollerante al lievito di birra crede a questi signori e mangia quella pizza credendo che sia realmente prodotta con lievito naturale e poi si sente male, la colpa di chi sarà? Dell'incompetenza dell'operatore, o forse di un modo molto discutibile di arrivare (chi per un verso, chi per l'altro) ad un fine che è quello di aumentare i fatturati noncuranti della salute dei nostri clienti?

Questo modo di proporsi nel settore non rispecchia, forse, le tendenze della nostra società, dove pur di ottenere consensi si venderebbe al primo malcapitato anche la propria madre?

IL SOTTOSCRITTO CREDE CHE RIPRENDERE IN MANO LA QUALITA' VERA DEL PRODOTTO PIZZA, CURANDO LA FILOSOFIA ITALIANA, IL MADE IN ITALY VERO, LA SALUTE DEL CONSUMATORE E PER FINIRE UN'ETICA NELLA PRODUZIONE DI PIZZA, SIANO LE BASI PER IL FUTURO.



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 Ceky
Grifo latte	Menù
Punto verde Sl	Italcarta
Tecnobar	Ceramiche Caleca
Pizza Booking	

# LA PIZZA ITALIANA



*Karkof è la città Ucraina dove ci è stato richiesto di effettuare una consulenza tecnica per insegnare la pizza italiana. Dimitry Zaporozhets titolare di tre locali alla moda tutti posizionati al centro della città, sta aprendo un quarto ristorante hotel posizionato in uno stupendo parco della città. La Nostra Dacia è il nome di questa stupenda struttura dove dal 23 gennaio al 1 febbraio il nostro Presidente Renato Andrenelli ha insegnato l'arte della pizza e della cucina tradizionale italiana.*

*Al suo arrivo in questa città di 1.500.000 abitanti (seconda città dopo Kiev capitale) ha ricevuto un caloroso benvenuto ma soprattutto gli è stato chiesto di realizzare un menù di cucina e di pizzeria con piatti che potessero portare in città filosofia profumi e sapori tipici italiani. Una cosa che non avrebbe accettato in assoluto è la rivisitazione di ricette adattate alle materie prime del posto.*

*Forse perchè in questa città si giocheranno alcune partite del Campionato Europeo di calcio, o forse perchè veramente si vuole assaporare le vere prelibatezze italiane, sta di fatto che sempre più gli stranieri sono interessati alla vera cucina italiana e non ad adattamenti agli usi e costumi locali come usano fare i nostri connazionali all'estero.*

*E' un segno evidente che si vuole privilegiare le vere tradizioni ad un finto mangiare all'italiana. Per questo il proprietario del ristorante ha messo a disposizione del consulente italiano tutti i turni hanno appreso l'arte della pizza italiana annotando tutte le possibili varianti del processo produttivo. Cominciando dagli ingredienti scelti tra quelli presenti in Ucraina, ma rigidamente provenienti dall'Italia.*

*Dopo una ricerca molti prodotti di origine italiana per la produzione di pizza, sono stati approvvigionati nel locale punto vendita Metro, mentre per le ricette di cucina molti prodotti sono stati reperiti da importatori italiani in Ucraina.*



*Questo nuovo modo di proporre la cucina italiana all'estero certamente creerà una nuova moda, ma determinerà anche nuovi sapori e gusti che rispecchieranno quelli consumabili nella nostra Italia.*

*Questo significa però, che i ristoratori stranieri cominciano a capire l'importanza di proporre ai*

*propri clienti menù sempre più qualificanti sia dal punto di vista delle ricette sia per i sapori e profumi originali.*

*Gli operatori della ristorazione straniera vanno verso la qualificazione e scelta delle materie prime originali per ottenere qualità nelle proposte culinarie, mentre nella ristorazione italiana, specialmente quella posta in prima fila nelle città d'arte italiane o in quelle ad alta affluenza turistica, si preparano pizze o menù di cucina tipica con materie prime di scarsa qualità a prezzi veramente da capogiro. QUESTA POLITICA SICURAMENTE NEL TEMPO PREGIUDICHERA' IL TURISMO VERSO LE NOSTRE CITTA'. NON SARA' MEGLIO SCEGLIERE LE MATERIE PRIME MIGLIORI PER OFFRIRE QUALITA' MIGLIORE AL TURISTA?*

*S.I.*

# 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

# News di pizza

## “Premio Le 5 Stagioni – Progettare il futuro dei locali pizzeria” A Sigep 2012 (Rimini Fiera) il 21 gennaio

“Concept”: idee e proposte per i locali pizzeria del futuro

Il primo premio per la sezione dedicata ai concept è stato vinto da “La Tata”, una pizzeria “amica delle famiglie” studiato da un gruppo di progettisti e designer di nazionalità bulgara, Adelina Ilieva, Petio Budakov, Olga Georgieva, Svetoslava Georgieva e Kalina Arsova, premiati dalla Giuria per la capacità di creare intorno al concetto della pizza un’esperienza globale che si riflette dal design degli interni a tutti gli accessori.

Il concept selezionato per il secondo premio è “A fuoco lento”, che si oppone all’immagine fast food che la pizza ha assunto in questi anni. Pensato dai progettisti Marina Cincirpini e Giovanni Carati di Castel di Lama ha colpito per l’uso sapiente dei materiali, ispirati alla tradizione e alla natura, la chiara attribuzione delle funzioni all’interno del locale, legata ad una corretta analisi dello sviluppo del concept, e la valorizzazione, anche in termini di cultura, della materia prima.

Esprime innovazione per la molteplicità dell’offerta e la modalità multipla di proposta del prodotto “ComeilBasiliko”, il concept che ha ricevuto il terzo premio: uno spazio ideato dai progettisti Nicola Marcello Tropea e Federica Lentini di Acireale che permette di creare la propria pizza e anche di acquistare la materia prima e gli ingredienti, a Kilometro 0, tra gioco, esperienza, cucina e sostenibilità.

La Giuria ha inoltre assegnato una menzione speciale ai concept “Pizza in Piazza” dei progettisti Angelantonia Soriano, Massimiliano Palazzo e Pasquale Modugno di Molfetta, “Materia Prima”, di Fernanda Cesareo e Mimma Morelli di Villasanta e “Mammaimpasta”, dei progettisti Pasquale Conventi, Michela Benedetti e Teresa Calvano

Ha ottenuto il premio riservato agli Istituti di Formazione il progetto “Espaço Top Pizza” dei brasiliani Ariadna Taverna, Alice Biezus, Amarildo Pain Henrique, Sidney Bressan, Caroline Giacometti Arisi, Rodrigo Stanguerlin, Renan Augusto Kempa ed Ertal Vasconcellos de Oliveira Junior alla Faculdade Mater Dei di Pato in Brasile. Si tratta di una pizzeria che fa del progetto d’interni il suo punto di forza

Proviene dall’Istituto Adhiyamaan College of Engeneering di Hosur - Tamil Nadu in India il progetto “Future Pizza Hut” dello studente indiano Abi Varghese Kavungal che ha meritato la menzione speciale il valore internazionale della partecipazione e il particolare sapore legato al territorio.

Le descrizioni e le immagini dei progetti sono visionabili su [www.premiole5stagioni.it](http://www.premiole5stagioni.it)

Tutti i progetti che hanno partecipato al concorso saranno visionabili nello spazio espositivo di Agugiaro & Figna Molini a Sigep (Rimini Fiera, 21 - 25 gennaio)

Il concorso ha avuto il patrocinio di ADI (Associazione per il Disegno Industriale), AIPi (Ass. Italiana Progettisti in Architettura d’interni), AIAP (Ass. Italiana Progettazione per la Comunicazione Visiva) e Food Experience Design – Corso di Alta Formazione in Design per l’innovazione di spazi e locali pizzeria.

I progetti selezionati saranno visionabili sul sito [www.premiole5stagioni.it](http://www.premiole5stagioni.it)

Ufficio stampa Fenicepr via San Prosdocimo, 14 Padova



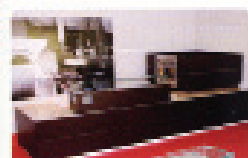
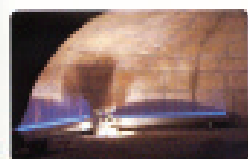
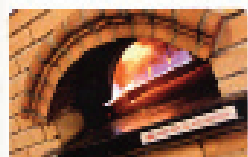


Forni Ceky

# Dal 1935... ad oggi

INTERAMENTE REALIZZATI IN MATTONI REFRATTARI PIENI

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



#### FORNI

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

#### BRUCIATORI

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

#### PIZZA CONCEPT

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

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



Forni Ceky

Forni Ceky | 25030 LOGRATO (BS) - Via Industriale 21/23 | Tel. 030.9972849 | Fax 030.9972810 | E-Mail: [ceky@ceky.it](mailto:ceky@ceky.it)

## La combustione controllata del legno



La combustione del legno si realizza sostanzialmente in tre fasi, in relazione alla temperatura del processo: l'essiccazione, la degradazione e la combustione.

Nella fase di essiccazione l'acqua contenuta nel legno inizia a evaporare: ciò avviene a partire da temperature inferiori ai 100 °C; l'evaporazione abbassa la temperatura nella camera di combustione, rallentando il processo di combustione.

È questo il motivo per cui è assolutamente sconsigliato utilizzare legno "fresco", che contiene molta acqua: esso fa diminuire il rendimento termico, cioè il rapporto tra il calore prodotto dall'impianto e il contenuto energetico del combustibile.

Nella fase di degradazione termica - a partire da una temperatura di 200 °C circa - la componente volatile presente nel legno inizia ad evaporare; in termini ponderali questa componente rappresenta oltre il 75% del legno.

I primi componenti del legno ad essere degradati sono le emicellulose e poi la cellulosa; a 400 °C la maggior parte delle sostanze volatili è stata liberata e il processo evaporativo decresce rapidamente.

La fase della combustione - che inizia tra i 500 e i 600 °C e si protrae fino ai 1000 °C circa - consiste nella completa ossidazione dei gas.

La combustione del legno è completa quando tutte le parti del combustibile hanno reagito con l'ossigeno; nella pratica, la combustione completa di un combustibile solido quale il legno è solo un concetto teorico a cui tendere, in quanto è molto difficile raggiungere il corretto grado di mescolanza tra aria e combustibile in un periodo di tempo limitato.

Quando vengono a mancare le condizioni necessarie perché si realizzi la completa combustione del legno aumentano le emissioni nocive nei fumi.

Le principali cause di combustione incompleta sono:

- l'inadeguata mescolanza tra aria e combustibile nella camera di combustione;
- una carenza complessiva di ossigeno disponibile;
- la temperatura di combustione troppo bassa;
- i tempi di permanenza troppo corti.

La combustione incompleta si manifesta nell'incompleta ossidazione dei gas e nell'aumento di incombusti sia organici che inorganici: ciò si traduce in un aumento del contenuto di monossido di carbonio (CO) e polveri nonché di composti organici volatili e di ossidi di azoto e di zolfo nei fumi esausti.

L'innovazione tecnologica degli ultimi decenni ha permesso il graduale aumento dell'efficienza delle caldaie a legno e la conseguente sostanziale riduzione dell'emissione di CO e delle altre emissioni nocive.

Per un combustibile solido è comunque difficile raggiungere le condizioni ottimali di completezza della combustione, come invece può avvenire utilizzando un combustibile gassoso per il quale il contatto fra aria comburente e combustibile nonché la turbolenza sono notevolmente facilitati.

Per questo motivo le emissioni specifiche di CO e COV dalla combustione della legna sono, anche per gli apparecchi più efficienti, molto superiori a quelle derivate dalla combustione di gas naturale.

Tratto da internet

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

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

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



### COME POSSIAMO AIUTARTI?

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

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

#### I punti di maggior interesse:

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

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

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

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

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

#### Se fai da te devi:

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

#### Se scegli la nostra soluzione devi:

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

E avrai

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



**Richiedi un preventivo utilizzando il modulo**

**amministrazione@italcarta.com Fax 0733896851**



# CORSO PIZZAIOLI



Si è concluso il 28 dicembre 2011 il Corso Base per pizzaioli, pomeridiano, organizzato dalla Confcommercio di Ancona in collaborazione con l'Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone che lavorano e che vogliono avviarsi alla professione di Pizzaiolo. Presso il Ristorante Pizzeria Il Pescatore in via L. Da Vinci, 95 Marzocca di Senigallia, si sono svolte le lezioni teorico pratiche dei partecipanti al corso, i

quali hanno avuto modo di lavorare con il forno a legna presente nel locale.



Hanno partecipato i signori: Pasquale Petrillo di Senigallia, Jacopo di Ancona, Di Marzio Paolo di Ancona, Moni Jesi, Bianca Marchetti di Ancona, Michael Bartole Scognamiglio di Jesi, Simone Mercuri di Ancona, Tommaso Verdini di Ancona, Ugo Baldoni di Ancona, Alessandro Cucchi di Ancona.



mal Uddin Mohammad Trindade Capitani di Ancona, Raffaelli di Ancona, Carlo Bambozzi 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 cotta nel forno a legna. Grande impegno perché gli allievi hanno dovuto accendersi il forno mandarlo in temperatura e provvedere alla realizzazione dell'impasto controllandone la lievitazione. Una simulazione completa di una giornata di lavoro in pizzeria. Ottimo il risultato ottenuto nella prova di esame da tutti gli allievi presenti. 52/60 è stata la media raggiunta dai partecipanti.

La commissione esaminatrice composta dalla proprietaria del locale, dal rappresentante di zona della Menù Industria Alimentare e dalle responsabili formazione della Confcommercio Dottorssa Sabrina e la collega Signora Elisabetta.

Migliore del corso è stata giudicata la signora Bianca Marchetti con la pizza Akuna patata, a base di mozzarella, patate, salsiccia, rosmarino e olio extra vergine di oliva.

Soddisfazione per il livello di manualità raggiunta e per il supporto dato dalle aziende che hanno col-

Punto Verde



LINEA TERRA

LINEA MARE

LINEA GASTRONOMIA

# Etichetta dell'acqua

Quello che deve essere scritto per la commercializzazione



- 1 **Denominazione e nome dell'acqua minerale naturale**  
OGNI ETICHETTA DEVE SEMPRE INDICARE LA DICITURA "ACQUA MINERALE NATURALE", PER DISTINGUERLA DA ALTRE ACQUE, ED IL NOME DELL'ACQUA STESSA.
- 2 **Luogo di origine**  
LOCALITÀ OVE L'ACQUA MINERALE NATURALE VIENE IMBOTTIGLIATA.
- 3 **Termine minimo di conservazione (t.m.c.)**  
È LA DATA FINO ALLA QUALE IL PRODOTTO MANTIENE LE SUE PROPRIETÀ SPECIFICHE IN ADEGUATE CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE.
- 4 **Lotto**  
INDICAZIONE CHE CONSENTE DI INDIVIDUARE LA PARTITA DEL PRODOTTO E LA SUA LINEA DI IMBOTTIGLIAMENTO, AI FINI DELLA RINTRACCIABILITÀ.
- 5 **Analisi chimica**  
RIPORTA GLI ELEMENTI CARATTERISTICI DI CIASCUNA ACQUA MINERALE NATURALE, ESPRESSI IN MILLIGRAMMI/LITRO. PER IL SIGNIFICATO DI OGNI COMPONENTE VEDI LA TABELLA.
- 6 **Classificazione**  
È IN RAGIONE DEL RESIDUO FISSO.
- 7 **Microbiologicamente pura**  
ATTESTA L'ASSENZA TOTALE DI GERMI PERICOLOSI PER LA SALUTE, E INDICATORI DI INQUINAMENTO MA NON ESCLUDE LA PRESENZA DI UNA CERTA FLORA MICROBICA NATURALE E TIPICA A DIMOSTRAZIONE CHE L'ACQUA MINERALE NATURALE NON È STATA TRATTATA.
- 8 **Qualità salienti**  
SONO RIPORTATE LE PROPRIETÀ FAVOREVOLI APPROVATE DAL MINISTERO DELLA SALUTE.
- 9 **Contenuto**  
INDICA IL CONTENUTO NETTO DI ACQUA MINERALE NATURALE NEL CONTENITORE. LA "E" STA AD INDICARE CHE SI TRATTA DI UN VOLUME A NORMA EUROPEA.
- 10 **Codice a barre**  
FORNISCE INDICAZIONI LEGGIBILI PER RILEVATORI ELETTRONICI RIFERIBILI AL PRODUTTORE E ALL'ARTICOLO VENDUTO PRESSO LA DISTRIBUZIONE.
- 11 **Dicitura ambientale**  
FRASE O DISEGNO CHE INVITA A NON DISPERDERE IL CONTENITORE NELL'AMBIENTE DOPO L'USO.
- 12 **Indicazioni per la corretta conservazione del prodotto**  
CONSENTONO ALL'ACQUA MINERALE NATURALE DI MANTENERE LE SUE CARATTERISTICHE ORIGINARIE.

# 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)

# SARAGOLLA

## CORRIERE DELLA SERA.it

L'ITALIA DEL GUSTO ESTATE ABRUZZO

E a Torano la pasta con l'archo-grano

Un gruppo di coltivatori abruzzesi riscopre il Saragolla, frumento egizio importato dai barbari DAL NOSTRO INVIATO TORANO NUOVO (Teramo) - «Un vecchio scese dalla montagna portandomi a dorso di mulo il carico di farro duro. In mezzo al *Triticum dicoccum* notai chicchi di grano molto lunghi. Li separai: erano 30 chili, li piantai affascinato dalla loro bellezza». Inizia così la straordinaria storia che ha portato Giulio Fiore Amadio, mugnaio, agronomo ed esperto di alimentazione, a rilanciare l'archo-grano. Questo settantatreenne agricoltore di Torano - da tre lustri specializzato nella lavorazione del farro rosso - è l'anima di un piccolo gruppo di coltivatori che - dalle colline sull'Adriatico fino alla Fortezza di Civitella - ha riportato alla luce un cereale dimenticato per secoli: il grano Saragolla. In tutto e per tutto simile al Kamut, il «grano dei faraoni» brevettato negli Usa, questo frumento è un antenato dei moderni grani duri. La sua storia fa capire quanto stretta sia la parentela con il superchicco che gli americani esportano a 150 euro al quintale. Saragolla è termine di origine bulgara: viene da sarga (giallo) golyo (seme). E fu una tribù nomade Protobulgara a portare il *Triticum bulgaricum* dall'Egitto fin sulle sponde dell'Adriatico sbarcandovi nel 400 d.C. Dal Medioevo al tardo '700 divenne uno fra i raccolti più pregiati d'Abruzzo. L'abate Bernardo Quartapelle scriveva nel trattato *I principii della vegetazione che nell'Agro Pretuziano* (l'attuale provincia di Teramo) crescevano «le migliori saragolle... ottime per far paste». Poi l'oblio. Dimenticato perché sostituito da ibridi e varietà più facili da coltivare, causa la bassa resa (22 quintali/ha) e il prezzo alto, sopravvisse solo grazie ai contadini dell'isolata Valle Castellana, che continuavano a coltivarne per sé piccoli appezzamenti. Fiore ha coinvolto una decina di aziende per un totale di circa 25 ettari e 610 quintali prodotti. Poco, ma quanto basta a far parlare di una piccola «rivoluzione dei granai». Nella regione che già conta una ventina di ottimi pastifici, la riscoperta di antiche farine promette di migliorare il piatto nazionale. Tanto che anche un'azienda importante come La Rustichella ha seminato una coltura sperimentale di Saragolla. Oggi, oltre a far produrre con farine macinate a pietra, trafilate di bronzo ed essiccazione a bassa temperatura (in un laboratorio della costa adriatica) discreti quantitativi di Pasta di Saragolla, il mulino Gioie di Fattoria rifornisce di mezzemaniche, penne e spaghetti «del faraone» una decina di ristoranti del Teramano impegnati a servirle ai loro clienti. Col sugo di pecora di Nereto o col pesce di Alba Adriatica, la porosità di questa pasta rende al massimo. E adesso si scopre che il buon Saragolla ha anche salutari proprietà nutritive. Uno studio sostiene che, come il mais, avrebbe glutine adatto alle diete dei celiaci. A breve, intorno a Torano, si potrà vedere la mietitura. Val la pena fermarsi da uno degli osti del Saragolla (info: 0861. 82269) e chiedere un piatto di quegli spaghetti che i pastifici della zona (negli Anni '60 ogni paesino ne aveva uno) usavano vendere sfusi nel «cartoccio» blu. E accompagnarli con un Riparosso di Illuminati, che sul colle di Controguerra - 7 chilometri da Torano, vicino al piccolo Museo della civiltà contadina (0861.856630), ha vigne e cantine. O con un rosso di Gianni Masciarelli, che qui ha messo a dimora nuovi filari «per il mio più grande Montepulciano». Perché queste sono anche terre di buon vino fin dall'antichità: così buono che Annibale scrive Polibio (217 a.C.) «lo usò per ritemperare le sue forze spossate per la battaglia del Trasimeno». Luca Zanini [www.corriere.it](http://www.corriere.it) In rete l'archivio dell'Italia del gusto SEGUE a pag.15



**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*

da pag. 13

ALBERGHI di charme C' è un mini tra gli oliveti Albergo Lago Verde (Sant' Omero, via Vibrata, tel. 0861.82433, doppia da 50 euro). Un gradevole tre stelle in posizione amena vicino all' omonimo laghetto. Poco più di una ventina di camere ben accessoriate. In più campo da tennis e da calcetto. Buono anche il ristorante dove la trota è una delle specialità. Agriturismo Fiore (Controguerra, contrada San Biagio, tel. 0861.89606, circa 25 euro a persona a notte). Circondato da campi di grano, oliveti e vigneti, questo gradevole agriturismo con quattro mini appartamenti autonomi con angolo cucina e tre camere. Semplice ma curato. DA NON perdere Gli esperimenti di Fiore Nonostante abbia passato da tempo i settant' anni Giulio Fiore (Torano Nuovo, contrada Villa Fiore, tel. 0861.82269) ha l' entusiasmo di un giovanotto inestinguibile del ricercatore. La sua azienda coltiva, seleziona e trasforma (con sistemi assolutamente biologici certificati) antiche varietà di grano e i cosiddetti cereali minori. E' stato uno dei primi a proporre il farro sotto forma di pasta alimentare in vari formati (spaghetti, linguine, mezzemaniche, ecc). Con le macine a pietra produce farine di miglio, avena, grano saraceno e mais. Negli ultimi tempi Fiore ha riscoperto la saragolla, antica varietà di grano duro che sembrava andata perduta. LE SCELTE di FRANCESCO ARRIGONI ristoranti Scrippelle e capretto i segreti di Patrizia La signora Patrizia (in primo piano nella foto) è una cuoca autodidatta, che ha ottenuto il meritato successo al ristorante Zenobi (Colonnella, contrada Rio Moro, tel. 0861.70581, chiuso martedì, circa 30 euro). Un locale gradevole con un piacevolissimo dehors. Qui si viene per assaporare un cucina di territorio. Oltre ai piacevoli antipasti, meritano i primi piatti (soprattutto le classiche scrippelle 'mbusse), tra i secondi una delle specialità è la capra alla neretese. Buona scelta dei vini. La Sosta (Torano Nuovo, via Regina Margherita 34, tel. 0861.82085, chiuso martedì, circa 20 euro) nel centro del piccolo borgo è uno di quei locali dove si può gustare una autentica cucina casalinga tradizionale, spendendo un cifra contenuta. Sulla statale che conduce a Alba Adriatica c' è la Locanda della Tradizione Abruzzese (Corropoli, Contrada Piane, loc. Bivio, tel. 0861.810129, chiuso lunedì, circa 30 euro) è molto conosciuta, propone piatti classici e di territorio di discreta fattura ed è specializzato nelle carni alla griglia. cantine Dispensa di confine e accenti marchigiani La Dispensa (Controguerra, località, Piane del Tronto, telefono 0861.809943, aperto nei fine settimana o su prenotazione, circa 25 euro) è il piacevole agriturismo dell' azienda vitivinicola Montori. Un ambiente raffinato ed elegante dove si può gustare un cucina di confine (siamo a poche decine di metri dalle Marche), fatta di piatti sia abruzzesi che marchigiani, ed eccolo allora il lonzino accanto ai carciofi, le olive all' ascolana insieme alle scrippelle 'mbusse, le verdure strascinate con il maiale arrosto, infine una bella scelta di formaggi locali. Il tutto innaffiato dai vini della casa. Accanto a Fiore Sapori di Campagna funziona l' agriturismo Villa Fiore (Torano Nuovo, Contrada Petrella, tel. 0861.82103, circa 20 euro) gestito dal fratello di Giulio Fiore che propone una interessante cucina di territorio, impreziosita dall' uso delle paste alimentari e cereali biologici dell' azienda del fratello. Al piano superiore sono disponibili per gli ospiti alcune camere curate e gradevoli. cantine Emidio l' ortodosso e il Montepulciano Tradizionale interprete del Montepulciano è Emidio Pepe (nella foto, Torano Nuovo, tel. 0861.856493), che coltiva le vigne con sistemi biologici, il cui Montepulciano (non filtrato, travasato da bottiglia a bottiglia) rivela carattere e longevità. Di stile più classico i vini di Camillo Montori (Controguerra, tel. 0861.809943); spicca la selezione di Montepulciano Fontecupa, di spessore, e il Leneo Moro, felice matrimonio del Montepulciano con il Cabernet. Più eleganti i vini di Dino Illuminati (Controguerra, tel. 0861.808008), dal semplice Montepulciano Riparosso, al più strutturato Montepulciano Riserva Zanna, campione nella sua categoria. Il vino di punta è il Lumen, un Controguerra DOC, riuscitissimo abbinamento tra Montepulciano e Cabernet affinato in barrique. Interessante il bianco Daniele, super Trebbiano d' Abruzzo. Infine da segnalare la recente Villa Bizzarri (Torano Nuovo, tel. 0861.856933) la cui maggioranza è di Monte Schiavo. prodotti tipici Lonza e prosciutti con l' aria di collina Torano nuovo in alta collina gode dell' aria sovrappina che scende dalle non lontane cime appenniniche, condizione ideale per la stagionatura dei salumi, di cui beneficia il salumificio Costantini (nella foto, Torano Nuovo, via Montone 17, tel. 0861.82380) che stagiona buoni prosciutti ottenuti da suini abruzzesi. Buoni anche gli altri prodotti, ventricina, pancetta, lonza, salame nostrano e ciauscolo. Nello stesso paese si trova Ascenzo di Giantomasso (viale Roma 23, tel. 0861.82653) che alleva e macella bovini allevati con sistemi tradizionali. A poche centinaia di metri in territorio di Ancarano ha sede il caseificio artigianale di Gino Illuminati (loc. Madonna della Carità, tel. 0861.89443) che produce un buon pecorino fresco e poco stagionato. Il territorio è vocatissimo anche alla coltura dell' olivo. Ottimi oli extravergine si possono acquistare al frantoio da Marconcelli (Corropoli, tel. 0861.82958) e Zuccarini (Corropoli, tel. 0861.856547, ma anche da produttori di vino: Montori (Controguerra, tel. 0861.809943) e Barone Cornacchia (Torano Nuovo, tel. 0861.887412) Quando le Pleiadi si levano in cielo è l' ora di affilare le falci, di scuotere i servi dal sonno... Quando il sole dissecca la pelle è l' ora di mietere Esiodo, Le opere e i giorni, L' Agricoltura

Zanini Luca

Pagina 19

(11 luglio 2004) - Corriere della Sera

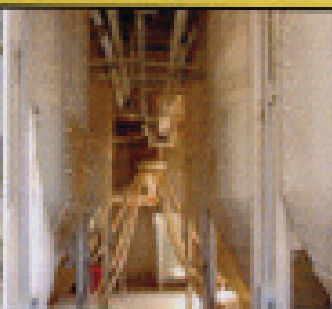


## **Corradini Corrado & C. sas**

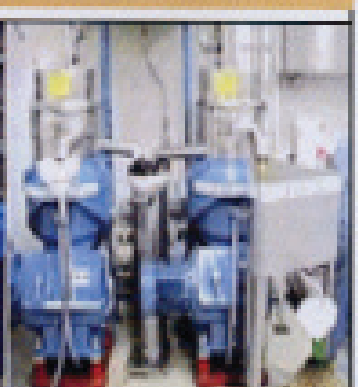
**MULINO e OLEIFICIO**

**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*



# LA TABELLA DEI SAPORI

Il sapore dei cibi è generato dalle sensazioni percepite dai recettori sensoriali della lingua ed è sicuramente fondamentale per la comprensione della psicologia dell'alimentazione. Abbiamo già visto come il gusto del dolce possa essere salutisticamente deleterio se mal gestito dal soggetto.

È possibile definire alcuni sapori fondamentali che entrano nel gusto di un cibo come i colori fondamentali sono i costituenti di una qualunque gradazione che i nostri occhi apprezzano.

Sono quattro i sapori fondamentali: il dolce, l'amaro, il salato e l'aspro. Ognuno di essi ha una precisa spiegazione chimico-fisica che descrive ciò che accade a livello delle papille gustative.

Secondo recenti ricerche, sarebbe possibile definire un quinto sapore, l'umami, cioè la percezione del glutammato di sodio (Lindeman indicò nel 2001 una proteina che funge da recettore per il glutammato); il termine umami (in giapponese significa saporito) indica (Ninomiya, 2002) il sapore di glutammato e di cinque suoi nucleotidi (fra cui il guanilato disodico e l'inosinato disodico). Il sapore sarebbe associabile non solo al glutammato, ma anche ad altri alimenti particolarmente ricchi di proteine (carne e formaggio in particolare).

Per capire come interagiscono fra di loro basta consultare la tabella dei sapori.

Sapore di riferimento	Dolce	Amaro	Salato	Aspro
Dolce		smorza	equilibra	smorza
Amaro	equilibra		rinforza	rinforza
Salato	smorza	esalta		esalta
Aspro	smorza	rinforza	rinforza	

Vediamo come si legge la tabella; prendiamo per esempio la prima riga: il dolce smorza l'amaro, equilibra il salato e smorza l'aspro.

Notiamo che non esiste una relazione biunivoca dei sapori: l'amaro è equilibrato dal dolce, ma quest'ultimo è equilibrato dal salato, non dall'amaro. Infatti se si vuole equilibrare l'amaro di un caffè si aggiunge zucchero, mentre se si vuole equilibrare un sapore troppo dolce si aggiunge sale (notiamo come l'aggiunta sia in quantità inferiore rispetto al gusto di partenza ed è "a crescere": per questo il dolce è solo smorzato dall'amaro perché in genere occorrerebbe per equilibrarlo fino in fondo una quantità molto maggiore di amaro).

Ovviamente poi le caratteristiche individuali giocano un ruolo fondamentale, ma è importante notare come si possa usare la tabella per capire come alcuni errori nutrizionali siano correlati. Per esempio il sapore del dolce innesca automaticamente il sapore del salato perché l'abitudine a eccedere con il dolce, inevitabilmente porta il soggetto a correggersi con il salato quando si trova di fronte a fonti di carboidrati piuttosto insipide. L'esempio classico sono le patatine, in cui il sale viene usato in abbondanza come esaltatore di sapidità.

Un altro esempio classico è la sostituzione del sale con spezie. Dalla tabella si nota che il salato viene rinforzato dall'amaro e dall'aspro. Per cui posso usare meno sale, rinforzando la poca quantità usata con sostanze aspre o amare (le spezie sono la combinazione di aspro e amaro con sostanze leggermente irritanti). Per chi sta cercando di disintossicarsi dal gusto del salato è opportuno per esempio usare nell'insalata pomodori un po' acerbi perché, essendo più aspri dei pomodori maturi, permettono di usare meno sale. Per lo stesso motivo nella stessa insalata è opportuno abbondare con limone o aceto e scarseggiare d'olio che, essendo neutro, non influenza il gusto del salato.

Salutisticamente sarebbero da evitare quei cibi in cui il dolce è accompagnato ad ampie quantità di sale (verificate per esempio la quantità di sale nei corn flakes; di solito nelle marche più scadenti è notevole per ridare sapore a un alimento insipidito dalle alte temperature di cottura). I due sapori (entrambi salutisticamente da controllare) si annullano a vicenda apportando contemporaneamente nel cibo due fattori negativi.

L'assaggiatore - Avrete forse notato che gli assaggiatori (vini, oli, formaggi ecc.) usano un metodo d'assaggio particolare, portando l'alimento a contatto con tutte le papille gustative del cavo orale, a partire dalla parte anteriore e dalla lingua, ai lati e alla parte posteriore, sino ai pilastri del palato. Ciò è necessario perché la percezione dei quattro sapori fondamentali varia d'intensità secondo le zone.

Tratto da internet: Copyright THEA 2005 - 2007



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)

## LA SPESA IDEALE DI MARZO

Marzo ventoso,  
frutteto maestoso.

*Nel calendario arcaico marzo rappresentava il primo mese.*

*Il nome deriva dal latino Martium= dedicato a Marte, dio della guerra, simbolo della forza capace di affrontare e superare le difficoltà, protettore della casa, dei suoi abitanti e della loro terra.*

*Nel Medioevo il mese di Marzo era rappresentato da un giovane coperto da una pelle di lupo, accompagnato da un ariete e da una rondine, oppure come un ragazzo intento a scalzare le viti affiancato da un cavallo.*

Quali sono gli alimenti migliori da acquistare e consumare nel mese di marzo?

Carne:



agnello, capretto, coniglio, maiale, manzo, pollo, tacchino, vitello.

Pesce:



branzino, calamari, gamberi, orata, ostriche, palombo, pesce spada, sarde, scampi, seppie, sgombri, tonno, totani.

Verdura:

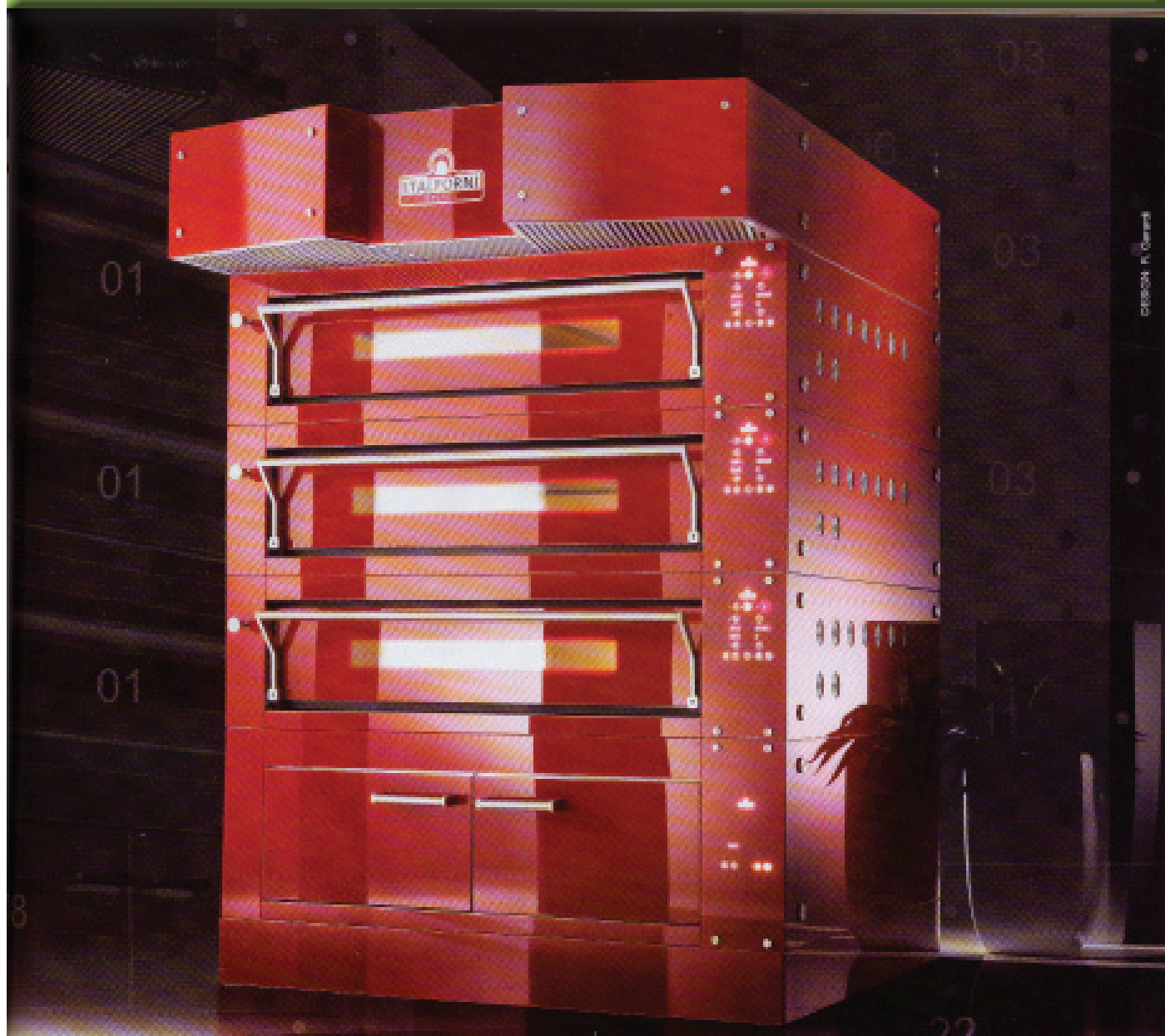


carciofo, carota, catalogna, cavolfiore, finocchio, patata, sedano, spinaci, trevisana, asparagi, broccoli, cavoli, verza, cavolini di Bruxelles, cicorie e cicorini, cime di rapa, cipollotti, cipolle, coste, crescione, lattughe e lattughini, porri, rape, rucola, scorzonera.

Frutta:



ananas, arancia, mela, pera, pompelmo, banane, limoni.



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 otto 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. Chiava 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 DA FORMA ALLE IDEE

# STRUMENTI DI MISURA

## METODICHE CONVENZIONALI DI ANALISI

- Utilizzo di apparecchiature costose e delicate
- Tempi lunghi di esecuzione
- Personale qualificato
- Costante manutenzione delle apparecchiature

PER QUESTO SI RICORRE SEMPRE PIU' AD ANALISI NIR -  
SPETTROSCOPIA DI RIFLETTANZA NEL VICINO INFRAROSSO

- Rapidità (5-10 secondi)
- Semplicità (nessuna preparazione del campione)
- Riduzione o eliminazione di reattivi chimici/solventi
- Analisi non distruttiva
- Determinazione simultanea di più componenti
- Minor costo d'analisi
- Precisione ed accuratezza

## SISTEMI NIR



FOSS NIR SYSTEM 6500



BUCHI NIRFLEX N-500

N.B. - Il NIR richiede una preliminare curva di taratura con un metodo tradizionale con almeno 50 campioni

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

## POMODORO O POMI D'AMORE

Questo frutto nel corso del tempo ha influenzato l'arte culinaria non tanto per la sua bontà, che pure si è rilevata notevole, ma per la sua bellezza e qualità dei colori. A piena maturazione esso si propone nel colore rosso; colore associato a passione, energia, amore, forza e azione. E' il colore del dinamismo e della vitalità, della passione e della sensualità, dell'autorità e della fierezza. Un ingenuo ma spontaneo canto popolare della mia Regione, le Marche, così lo definisce:

“Pommidoretto mio, pommidoretto  
Che fra le frange verdi fai l'occhietto  
Pommidoretto mio, de bona razza  
Pari la guancia de la mia ragazza”

alludendo al vivo colore che da sempre ha colpito la fantasia. Il botanico Mattioli, quando fu conosciuto in Italia lo chiamò “pomo d'oro” perché era di un bel giallo dorato. In dialetto della mia terra esso viene chiamato “melancià” e, per contrasto, la melanzana è detta “pomodoro nero”. Non esiste una spiegazione valida per questa specie di trasposizione verbale.

Anche l'abate Oritano Vincenzo Corrado nel suo “Del Cibo Pitagorico” del 1781, testualmente lo definisce: Questi pomi non solo dan gusto al palato, ma a sentimento de' Fisici facilitano molto con il loro sugo acido la digestione, particolarmente nella stagione Estiva, che per soverchio calore l'Uomo ha lo stomaco rilasciato e nauseante.

Il pomodoro si sposa benissimo sulla pizza conferendo ad essa una particolare sensualità descritta in modo magnifico da Ettore Bernabò Silurata ne “La Pizza Napoletana:

..... La sua forma rotonda e irregolare; le morbide e calde curve “cornicione”; le piccole bruciature a mo' di ammiccanti lentiggini sul fragrante decolté di una fanciulla dai capelli rossi; il dolce declivio verso l'interno come un'ansa accogliente e calda; il nettare oleoso, di un dorato caldo, che fa da cornice al “frutto” centrale, movendosi al ritmo dei movimenti della pizza come il scorrere del “rosso” delle arterie e quindi il bianco della mozzarella spruzzata del colore del pomodoro.

Bianco e rosso, due colori glamour, due colori da esaltazione sessuale, due colori da richiamo; due colori che parlano il linguaggio dell'amore e della passione; i ciuffetti di origano e basilico che sembrano guardarti in modo birichino e ti invitano a degustare il piacere.....

Io sono in simbiosi con queste teorie tradizionali e popolari e, a mio modesto parere, la pizza è anche per tutte queste motivazioni che è riuscita ha conquistarsi quel successo mondiale che gli viene riconosciuto.

Tecnicamente il pomodoro utilizzato oggi, si presenta sotto forma di pelato, passata, polpa; per semplificare il lavoro del pizzaiolo. Infatti l'industria provvede a lavorare questo prodotto nel rispetto delle sue caratteristiche organolettiche, offrendoci la sua qualità in modo asettico e in confezioni più disparate. Sta a noi pizzaioli, trattare con riguardo questo stupendo prodotto che la natura ci affida. Essendo un prodotto con un Ph molto acido, si conserva molto bene e per lungo periodo; una volta condito, però, (il valore del Ph giunge prossimo al neutro) esso diventa particolarmente contaminabile da spore o cariche batteriche che possono annidarsi nei nostri laboratori. Uno dei problemi che il pizzaiolo deve affrontare è proprio questo; specialmente nei mesi molto caldi, sovente il pomodoro condito può sembrare buono da crudo, ma una volta cotto, esso risulta acido alla degustazione per effetto della temperatura di cottura che accelera in modo esponenziale il processo di proliferazione batterica.

In Italia l'uso del pomodoro sulla pizza varia da nord a sud; si confezionano più pizze bianche al nord, mentre si consumano più pizze rosse al sud; il centro invece la percentuale è del 50%. Negli ultimi anni si sono sviluppati notevolmente i condimenti a crudo; i pomodori ciliegini, pachini, o quelli verdi da condire hanno avuto sempre più posto perché si abbinano in modo perfetto con moltissimi in gradienti di cui sono composti i menù delle pizzerie italiane.

R. A. x Zafferano



# 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.



# DAL MONDO DELLA PIZZA

## DALLE OLIMPIADI DELLA CUCINA DI LUSSEMBURGO

L'ultima edizione delle olimpiadi hanno visto chef provenienti da tutto il mondo Corea, Stati Uniti, Polonia, Giappone, Cina ecc..

In questo contesto, all'interno della manifestazione fieristica il nostro consigliere Genchi Francesco e il socio fondatore, nonché Istruttore dell'APES di Milano Enrico PEZZA, su richiesta degli organizzatori all'Apes, sono stati invitati a questo evento per portare un contributo al mondo della ristorazione che sempre più vede coinvolta la pizza come proposta da inserire in tutti i menù dei ristoranti.



Selezionati tra i pizzaioli più bravi, hanno avuto l'incarico di rappresentare la categoria e l'Italia della pizza all'interno di questo evento attraverso le esibizioni come pizzaioli acrobatici.

Durante la chermes hanno alternato esibizioni acrobatiche con degustazioni guidate di pizza realizzata con prodotti

made in Italy, coinvolgendo i presenti nelle loro performance in modo da creare un punto di interesse che è stato letteralmente appagante per le persone presenti tanto da filmare tutte le loro dimostrazioni.

Un momento di vero interesse formativo ed informativo si è creato quando hanno voluto organizzare un corso di pizza destinato ai bambini presenti in fiera ai quali è stato consegnato un attestato di partecipazione al corso solo al superamento di una ipotetica prova di esame durante la quale hanno realizzato una pizza che il pubblico ha giudicato con un applauso.

F. G.



*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)

## LE MELANZANE

### Il cibo plebeo che Artusi portò sulle tavole ricche

Melanzana è una di quelle parole che si definiscono “connotative” perché contengono in sé un giudizio sull’oggetto rappresentato. L’etimologia non lascia spazio a equivoci: “melanzana” è la trasposizione italiana del latino mala insana, frutto insano, pericoloso per la salute. La parola nacque sul finire del Medioevo per qualificare negativamente il frutto che oggi tanto ci appassiona; per catalogarlo fra le cose da evitare. «Pomo sdegnoso» la chiama Bartolomeo Scappi, il cuoco più rappresentativo dell’Italia rinascimentale.

Ma perché questo “sdegno”? Per un pregiudizio, sembrerebbe, di natura sociale: la melanzana entrò rapidamente a far parte dei prodotti tipici della cucina povera, e fu perciò disdegnata dalla “buona società”.



Al pari di altre piante orientali, la melanzana fu portata in Europa dagli arabi, che la impiantarono nelle regioni che controllavano più direttamente, la Sicilia e la Spagna. Già menzionata nei racconti del duecentesco Novellino, è rappresentata iconograficamente nei Tacuina sanitatis del Trecento. La diffidenza nei suoi confronti, durata assai a lungo, appare regolarmente legata a considerazioni sul suo uso popolare. «Pianta volgare» la chiama il naturalista Pietro Andrea Mattioli nel 1568, riferendo pratiche diffuse tra il volgo: «Mangiansi volgarmente fritte nell’olio con sale e pepe come i fonghi». L’anno successivo troviamo una attestazione analoga nella “lettera sulle insalate” del marchigiano Costanzo Felici, indirizzata al maestro e amico Ulisse Aldrovandi: anch’egli si mostra sospettoso nei confronti delle melanzane e non condivide l’entusiasmo di quanti le mangiano «avidamente, per il più cotte nelle brage e gradelle [...] et anco fritte».

Queste stesse attestazioni dimostrano, peraltro, come il consumo di melanzane fosse già allora (e probabilmente da secoli) diffuso nelle pratiche quotidiane di cucina. Negli stessi decenni, analoghi sospetti gravavano sul pomodoro, il nuovo prodotto di origine americana che - ci informa lo stesso Felici - alcuni «ghiotti et avidi de cose nove» gustavano «al modo della melanzana», fritto nell’olio e condito con sale e pepe.

Nei maggiori ricettari di età moderna, che esprimono la cultura gastronomica delle classi alte, la presenza della melanzana è estremamente modesta. La sua controversa immagine, legata a uno “statuto” di assoluta marginalità sociale e culturale, si conferma e anzi si amplifica, accentuata, a un certo punto, dalla particolare attenzione di cui la melanzana comincia a godere nella cucina ebraica. Nel 1631 il trattato di scalcheria di Antonio Frugoli accomuna gli ebrei al popolino, sostenendo che le melanzane «non devono essere mangiate se non da gente bassa o da ebrei». La medesima attribuzione è ribadita una decina d’anni dopo dall’agronomo bolognese Vincenzo Tanara, che definisce le melanzane «vivande per campagna... e massime per la famiglia (ovvero la servitù, ndr) siccome per gli hebrei sono costumato cibo».

Questa singolare etichetta la troveremo ancora in pieno Ottocento, nella Scienza in cucina di Pellegrino Artusi. Ma il buon Artusi ne avrà a quel punto rovesciato il senso, notando che se i petonci (così egli chiama le melanzane) «erano tenuti a vile come cibo di ebrei», ciò starebbe solo a conferma che «in questo, come in altre cose di maggior rilievo, [essi] hanno sempre avuto buon naso più de’ cristiani».

articolo Tratto da Repubblica e scritto da Massimo Montanari

## 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 allargaggio 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 allargaggio 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)

# 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

### AIAB MARCHE



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



**ASSOCIAZIONE ITALIANA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA**