

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



gennaio 2013
Volume 4, numero 35



LA PIZZANELLE MARCHE



www.pizzamarche.com

Buone feste



EVENTI PIZZA a pag. 9

CORSO PIZZAIOLI PAG. 6

News
sulla pizza
pag. 4

SOMMARIO

EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
5	Frodi sulla carne
6	Corso pizzaioli a Macerata
9	Corso Crescia tradizionale marchigiana
10	Formazione: Il carciofo
12	novembre a tavola

FOTO DELLE MARCHE



Morrovalle

RUBRICHE

- 15 **Formazione: L'acqua**
- 17-19 **Informazione tecnica**
- 21 **Attrezzature**
- 27 **Formazione: Broccoli**

Ricominciano le fiere del settore e di nuovo si intensificano i campionati del mondo, olimpiadi ecc. ecc.. Tutto molto bello e caratteristico di un settore che si lascia trasportare dalle aziende che debbono vedersela con i loro profitti e certo non pensano alle problematiche



Renato Andrenelli

delle pizzerie e dei pizzaioli. Debbono far quadrare i loro conti e non possono più permettersi di lasciare spazio anche ai pizzaioli. Eppure interpellate, le aziende, sosterranno di aiutare la categoria come possono. Da Napoli, qualche mese fa è giunta una voce che chiedeva l'unione della categoria. Era una voce autorevole, quella di Antonio Pace, ma che fine ha fatto questo tiepido preludio estivo? Estinto forse? non si sa. Ma certo che ci interessa a noi, i pizzaioli sono tutti pieni di soldi, le nostre attività proliferano e guadagnano bene.

CHE CI IMPORTA DEL RESTO

AZIENDE SOCIE APM

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

Gi metal
Molino Polselli
Grifo Latte
Molino Corradini
Punto Verde Srl

Pizza Booking
Italforni
Menu
Italcarta
Ceramiche Caleca



www.forni-a-legna.it






MYMARCA
lo shopping delle Marche

www.mymarca.it

NUOVO PROGETTO MARKETING

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

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

	<p>L'APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto)</p> <p>La TESSERA ORO di APM offre agli operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta.</p> <p>La TESSERA ORO si rivolge specialmente ai fornitori del settore.</p> <p>Per mezzo del tesseramento</p> <p>L'APM offre i seguenti servizi:</p> <ol style="list-style-type: none">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 fornitrice3) 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. <p>La finalità è quella di creare un canale privilegiato di incontro tra domanda e offerta di settore.</p> <p>All'azione di Mail Marketing seguirà un report dei risultati raggiunti.</p> <p>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>APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto)</p> <p>La TESSERA ARGENTO di APM, offre agli esercenti operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta.</p> <p>La tessera Argento si rivolge specialmente agli esercenti.</p> <p>Per mezzo del tesseramento</p> <p>Pizzamarche.com offre i seguenti servizi:</p> <ol style="list-style-type: none">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 <p>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.</p> <p>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>APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto)</p> <p>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)</p> <p>Ha diritto ai servizi riservati ai soci APM (siano essi gratuiti che a pagamento) e la partecipazione alla vita associativa.</p>

NEWS SULLA PIZZA



La rivista più importante del mondo della pizza annuncia la 1° vera trasmissione sulla pizza e sulla ristorazione di qualità.

Una serie di puntate dedicate alle aziende e agli operatori del settore.

La programmazione inizierà il 17 settembre sul:

Canale Italia (83 digitale terrestre) e in contemporanea 913 del satellitare.

Canale Italia (84 digitale terrestre) e in contemporanea 937 del satellitare.

Italia Channel (canale 912 del satellitare)

Mediterraneo Sat (canale (23 del satellitare)

Le date della programmazione.

Lunedì ore 18	Italia Channel (satellitare 912) mediterraneo Sat (satellitare 823)
Martedì ore 19	Canale Italia 83 (anche 913 satellitare)
Mercoledì ore 18	Italia Channel (satellitare 912) mediterraneo Sat (satellitare 823)
Giovedì ore 19	Canale Italia 84 (anche 937 satellitare)
Venerdì ore 18	Italia Channel (satellitare 912) mediterraneo Sat (satellitare 823)
Sabato ore 11	Italia Channel (satellitare 912) mediterraneo Sat (satellitare 823)

IN CONTEMPORANEA CON CANALE ITALIA IL PROGRAMMA È IN ONDA ANCHE SUI SITI:

www.pizzamarche.com

www.pizzafood.it

www.mondobio.tv

www.vivereinviaggio.com

www.saporedellanno.com

Collegatevi con il nostro sito per vedere questa programmazione. Interessante per le aziende, i prodotti, il tg del pizzaiolo, le ricette e i consigli del tecnico riguardo la pizza.

LE PRINCIPALI FRODI NELLA CARNE

CARNI FRESCHE

La carni (vedi alla sezione normativa – legislazione verticale) devono provenire da animali sottoposti a visita “ante mortem” e ad ispezione “post mortem” da parte del veterinario ufficiale. Devono essere provviste del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di macellazione o il laboratorio di sezionamento. Tale bollo va applicato sulle mezzene o, per le carni confezionate, sull’etichetta.

Le carni poste in commercio devono essere accompagnate dalle seguenti informazioni:

- codice identificativo dell’animale (o del gruppo di animali);
- Paese di origine dell’animale;
- Paese in cui ha avuto luogo l’ingrasso;
- Paese in cui ha avuto luogo la macellazione;
- numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione;
- Paese in cui le carni sono state selezionate;
- numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento.

Le carni in esposizione devono recare inoltre il prezzo unitario (per kg), la specie animale di provenienza e lo stato fisico del prodotto (carni fresche, congelate, scongelate). Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali delle carni fresche.

Colore Il colore delle carni è determinato dal contenuto in mioglobina. Quanto più elevato è tale contenuto, tanto più il muscolo appare scuro. Altri fattori che determinano il colore delle carni sono: il sesso (la carne degli individui di sesso maschile presenta un colore più vivo di quella delle femmine); l’età (le carni degli adulti sono più scure di quelle dei giovani); l’alimentazione. Il colore rappresenta anche un parametro di classificazione: vitello, agnello, capretto, coniglio e carni avicole (esclusa l’oca) sono considerate carni “bianche”, poiché presentano tonalità chiare, mentre manzo, capra, maiale sono dette carni “rosse”, perché di colore rosso da vivo a scuro. Le carni di selvaggina in genere vengono dette carni “nere”.

Odore L’odore delle carni varia con la specie, l’età, il sesso e l’alimentazione dell’animale. Le carni fresche presentano in genere odore non forte, simile a quello dell’acido lattico, e nel quale si avvertono le sfumature dovute all’alimentazione. Tuttavia, alcune specie presentano aromi più forti: ad esempio, la carne di capra ha odore muschiato; quella di selvaggina, un caratteristico odore di selvatico. Un odore stantio denota la carne conservata troppo a lungo. L’odore putrido indica i processi di deterioramento delle proteine; l’odore rancido è dovuto

alla degradazione dei grassi.

Il sapore della carne varia con la specie. Anche l’età influenza questo parametro: le carni degli animali giovani hanno gusto più delicato rispetto a quelle degli individui adulti.

Finezza La finezza delle carni dipende dalla quantità e dal tipo di tessuto connettivo presente nei muscoli. Tagliando la

carne trasversalmente si può osservare l’aspetto dei fasci muscolari riuniti in lobuli dal tessuto connettivo (grana). Le carni di cavallo e di vitello, morbide e vellutate, vengono considerate “finissime”; quelle di manzo e vitellone fini; quelle di bue, ruvide e asciutte, grossolane. La finezza delle carni dipende anche dalla tessitura, evidenziata dalla disposizione dei fasci muscolari e dalla quantità di tessuto connettivo interposto tra essi. Le carni di manzo hanno tessitura compatta, quelle di vacca poco compatta, quelle di vitello molto lassa.

Consistenza La consistenza della carne dipende dall’età dell’animale. I muscoli degli individui giovani presentano consistenza minore di quelli degli adulti. Anche il grasso contribuisce a determinare questa caratteristica. Negli animali adulti, come il bue, il maiale, la capra, il cavallo, la carne si presenta quindi soda, mentre in quelli più giovani tenera.

Succosità La succosità è dovuta all’acqua liberata dalla carne durante la masticazione. Dipende dallo stato delle proteine muscolari, dal grado di acidità, dalla durata della frollatura, dalla quantità di grasso.

Principali frodi

Le più importanti frodi che coinvolgono le carni sono: - vendita di carni ottenute da animali alimentati con sostanze vietate, quali ormoni, beta-agonisti, ecc.; le carni presentano un elevato contenuto in acqua che viene persa durante la cottura; - presenza nelle carni di residui di medicinali il cui utilizzo non è stato dichiarato, provenienti da animali per i quali non è stato rispettato il periodo di sospensione tra il trattamento e la macellazione; - vendita di carni provenienti dalla stessa specie ma di qualità inferiore: ad esempio, vitello adulto per vitello; - vendita di carni di qualità inferiore come carni di pregio: ad esempio, lombata di quarto anteriore al posto del filetto.

tratto dal sito del Ministero della <salute

Corso pizzaioli a Macerata

Si è concluso il 22 ottobre 2012 il Corso Base per pizzaioli, pomeridiano, organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone che avevano urgenza di acquisire l'attestato di frequenza.



Presso il laboratorio dell'Osteria Pizzeria La Fiamma, si sono svolte le lezioni teorico pratiche dei partecipanti

al corso.

Hanno partecipato i signori: Stefano Pierangeli di Montecosaro, Pietro pollastrelli di Civitanova marche e Hakim Selmani di Camerano.

Quaranta ore di lavoro suddivise in dieci lezioni da quattro ore l'una, che hanno tenuto occupati gli allievi per due 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 hanno dimostrato di essere abbastanza preparati.

La commissione esaminatrice presieduta dalla nostra segretaria Svetlana Ivanova, ha giudicato

con molta severità il lavoro dei neo pizzaioli. Migliore del corso è stato il signor Stefano Pierangeli con la pizza Mediterranea. Una pizza semplice ma ben calibrata composta da pomodoro, mozzarella, acciughe, pomodorini ciliegini, olive nere e origano.

Il corso è terminato con un saluto e la promessa di mantenere alto il made in italy poiché il signor Pietro si reca in Giappone, mentre Hakim vuole aprire un locale a Stoccolma.

Un ringraziamento particolare va alle aziende che hanno reso possibile la realizzazione del corso a cominciare dalla Osteria La Fiamma che ci ha ospitati, alla Ditta Menù Industria Alimentare per i prodotti, al Molino Corradini per le farine utilizzate e per la disponibilità che sempre mette in campo per l'APM, alla ditta Grifo latte per la Mozzarella. R. A.



**OSTERIA PIZZERIA
BAR
LA FIAMMA**



All'Osteria La Fiamma i prodotti sono rigidamente di origine marchigiana.

La pizza è realizzata con aggiunta di fibra per aumentare la digeribilità del prodotto.

Il vino della casa è biologico.

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

Sabato e domenica 16,00 - 24,00

wi-fi zone libera

*Via Annibali 120
62100 Piediripa di Macerata*

*Tel 0733/283642
Fax 0733/280966
e-mail: osterialafiamma@gmail.com*

QUANDO L'IMMAGINE CONTA

Presentata la nuova divisa APM



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

Costo per i soci:

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

RIVOLGERSI A:

*Ditta TOBACO di
IVANO MONTENOVO
via Grandi, 12 - 60027 Osimo (AN)
tel 071 7106126 fax 071 7202252
cell. 337 637481 tobaco@tobacostyle.it*

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

Corso amatoriale "CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA"



Lunedì 22 ottobre 2012 presso la sede della Croce Rossa a Macerata, si è svolto un corso amatoriale di "CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA" a cui hanno partecipato trentatré signore, tutte impiegate in vari uffici pubblici della provincia di Macerata. Organizzatrice dell'evento la signora Federica Carosi responsabile formazione del CNA di Macerata con cui la nostra Associazione collabora volentieri per la passione che ella mette nel proprio lavoro.

Tutte le partecipanti hanno prima assistito alla lezione teorica, dove il maestro Renato Andrenelli ha spiegato modalità e qualità degli alimenti utilizzati per poi rispondere alle infinite domande poste al fine di ottenere un'ottima pizza fatta a casa. A tutte le partecipanti al corso è

stata consegnata una dispensina che riassume tutte le nozioni spiegate e che dovrebbe essere un sunto di quello che occorre fare a casa per ottenere una pizza di qualità. Un concetto importante (quello della qualità) che parte dalla considerazione che per ottenere una buona pizza è meglio non utilizzare

mai farina 00 in quanto (come ribadito dal Rettore della Facoltà di Scienza della Nutrizione di Perugia

nel convegno del settembre 2011) ha la quantità maggiore di carboidrati rispetto tutte le altre tipologie di farine.

Una serata veramente deliziosa che è terminata

con una degustazione di Crescia. Tutte le partecipanti sono rimaste veramente entusiaste tanto da portare a casa il proprio impasto realizzato durante il corso per farlo degustare ai propri cari.

Un lunedì diverso conclusosi con la consegna di un attestato di partecipazione al corso e un ringraziamento a Federica Carosi vera deus macchinina della serata. Svetlana Ivanova



Formazione

Il carciofo,

nome comune del *cynaria scolymus*, è un ortaggio che appartiene alla famiglia delle composite. Di origine mediterranea, praticamente sconosciuto allo stato selvatico, deriva da selezionamenti del cardo (*Cardo Cardunculus*). È una pianta nota fin dai tempi antichi e l'attuale nome volgare deriva dal neo-latino *artocactus*. La coltura del carciofo è diffusa maggiormente in alcuni Paesi del Mediterraneo, soprattutto in Italia, ma anche in Francia e Spagna, mentre è poco nota in molti altri Stati.



Conservazione

Quando i carciofi sono molto freschi ed hanno il gambo lungo è possibile conservarli immersi nell'acqua, proprio come i fiori freschi. Per conservarli in frigo, invece, occorre togliere le foglie esterne più dure e il gambo, lavarli, asciugarli e metterli in un sacchetto di plastica o un contenitore a chiusura ermetica: si conserveranno per almeno 5-6 giorni. Infine, è possibile

congelarli dopo averli puliti e sbollentati in acqua con succo di limone, lasciati raffreddare e riposti in contenitori rigidi.

Le proprietà

I carciofi rappresentano una vera e propria miniera di principi attivi e vantano particolari virtù terapeutiche. Hanno pochissime calorie, sono molto gustosi ed hanno molte fibre, oltre ad una buona quantità di calcio, fosforo, magnesio, ferro e potassio. Sono dotati di proprietà regolatrici dell'appetito, vantano un effetto diuretico e sono consigliati per risolvere problemi di colesterolo, diabete, ipertensione, sovrappeso e cellulite. Sono anche molto apprezzati per le caratteristiche toniche e disintossicanti, per la capacità di stimolare il fegato, calmare la tosse e contribuire alla purificazione del sangue, fortificare il cuore, dissolvere i calcoli. I carciofi contengono molto ferro grazie a due sostanze: la coloretina e la cinarina, presente in concentrazione massima durante la formazione del capolino, che è poi la parte della pianta che viene usata in cucina. Queste sostanze sono in grado di provocare un aumento del flusso biliare e della diuresi e in particolare la cinarina, svolge un ruolo importante poiché riesce ad abbassare il livello del colesterolo. Per ottenere un vero beneficio, occorrerebbe consumare questo il carciofo nella misura di 300 gr. al giorno per un periodo piuttosto lungo. Da non sottovalutare è anche la funzione epatoprotettiva e antitossica dell'ortaggio e ciò si evidenzia maggiormente su diverse sostanze tossiche, in particolare sull'alcol, la cui presenza nel sangue viene ridotta per l'effetto diuretico. Gli studiosi hanno anche riscontrato proprietà rigeneratrici del parenchima epatico, oltre alla capacità di migliorare le funzioni secretive e motorie del tubo digerente, favorendo anche la peristalsi. La qualità "bardana" del carciofo, particolarmente apprezzata, ha un effetto depurativo soprattutto per quanto riguarda la pelle, specialmente quella molto grassa, ma anche in caso di acne e foruncoli in genere.

Studi scientifici sul carciofo

Alcuni studi indicano nei polifenoli contenuti nei carciofi, molecole importanti che li rendono particolarmente salutari: le sostanze mantengono notoriamente intatte le loro caratteristiche anche in caso di cottura a vapore, oltre ad avere proprietà antiossidanti e sembra che siano in grado di proteggere – seppure parzialmente - dai tumori. In una ricerca pubblicata su "Nutrition and Cancer" si evidenzia che i polifenoli del carciofo possono contrastare l'azione ossidativa dei radicali liberi e interferire con i processi molecolari che inducono la trasformazione tumorale. Sono stati monitorati alcuni volontari sani che avevano consumato un pasto a base di carciofi cotti e per la prima volta è stato riscontrato in esseri umani che le molecole bioattive presenti nel carciofo, hanno la capacità di trasferire in circolo i suoi componenti attivi. Per questo gli scienziati si dimostrano moderatamente ottimisti nel credere alle possibilità protettive delle sostanze del carciofo per quanto riguarda le patologie tumorali.

Il carciofo nelle diete

Se si vuole "spezzare" il languore prima dei pasti, non c'è nulla di meglio del carciofo. Si consiglia di mangiarlo crudo, con un po' di limone per attutire il gusto amaro e anche perché in questo modo possono essere conservati integri tutti i suoi principi nutritivi che altrimenti andrebbero persi con la cottura. Occorre però sceglierli con accortezza: devono essere molto freschi cioè il gambo si deve spezzare con la pressione di un dito e non si deve piegare. Con "solo" 22 calorie per 100 gr. di prodotto sarebbe opportuno mangiare anche il gambo e le foglie, ricche di sostanze salutari.

tratto da: www.benessere.com

BULL - ITALFORNI



Il Forno Bull e' assemblato in acciaio altamente resistente e rivestito da vetro colorato, temperato, resistente agli urti e alle alte temperature.

Di grande effetto estetico, Bull e' stato disegnato per esaltare le sue linee forti e rigorose.

In alto aggiunge carattere e vigore a tutto l'insieme. Composto da 1, 2, 3 camere da 120 x 110 cm, BULL ha caratteristiche tecniche non comuni per attivarsi in tutte le necessità che il suo impiego richiede. La nuova cappa aspirante motorizzata con il suo disegno e la prominente forma vuole ricordare la postura frontale del toro arcuato in avanti.

La nuova scheda di controllo è com-

posta da una serie di controllori digitali studiati per la gestione di forno e cella di lievitazione, con icone di funzione e tasti a sfioramento.

L'interfaccia utente si presenta come un'unica superficie in vetro temperato composta da un display personalizzato il cui design e la cui facilità di utilizzo ricoprono un ruolo importante. Possibilità di inserire vaporiera su ogni camera.

Sulla cappa aspirante motorizzata è possibile abbinare un kit abbattimento vapori completo di filtro ai carboni attivi per fumi ed odori che permette di non utilizzare la canna fumaria.

Utilizzo di nuove resistenze singole inserite all'interno della pietra refrattaria del cielo e della platea, potenziate sulla parte anteriore del forno (sportello).

Risparmio del consumo del 30% grazie al doppio isolamento creato dal rivestimento del vetro e da nuove fibre isolanti ecologiche sia sulla camera che nello sportello provvisto di doppio vetro. Da www.italforni.it

Novembre a tavola

Le indicazioni specifiche per la spesa nel mese di novembre, con un elenco delle carni, dei pesci, della frutta e della verdura da comprare.

*Gemea l'aria, il sole così chiaro
che tu ricerchi gli albicocchi in fiore,
e del prunalbo l'odorino amaro
senti nel cuore.
Ma secco è il pruno, e le stecchite piante
di nere trame segnano il sereno,
e vuoto il cielo e cavo al piè sonante
sembra il terreno.
Silenzio, intorno: solo, alle ventate,
odi lontano, da giardini ed orti,
di foglie un cader fragile. È l'estate
fredda dei morti.*
Giovanni Pascoli



Malinconico e piovoso, il mese di novembre va rallegrato con pietanze coloratissime e speziate, che portino in tavola luce e calore.

Che cosa mettere nel carrello della spesa del mese di novembre?

Carne: coniglio, lepore, maiale, manzo, pollo, vitello.

Pesce: cefalo, dentice, orata, sogliola, alice, sardina, merluzzo, triglia, aragosta, branzino, calamari, gamberetti, ostriche, polpo, sarde, scampi, seppie, tonno.

Verdura: barbabietole, bietole, broccoli, cavolfiore, carciofi, carote, cardi, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolini di Bruxelles, cicoria, cime di rapa, cipolla, coste, erbe, fagioli, finocchi, funghi, indivia, kiwi, lattuga, patate, piselli, porro, radicchio, rafano, rapa, ravenello, rucola, scorzonera, sedano, sedano rapa, spinaci, zucca, topinambur, valerianella.

Frutta: ananas, arance, alchechengi, banana, carruba, caco, castagna, cotogne, fico, cedri, mela, melagrana, fico, fico d'india, kiwi, sorbe, corbezzoli, susine, uva, limoni, mandaranci, mandarini, melograni, nocciole, pompelmi.

tratto d internet

PIZZA BOOKING

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

Cos'è Pizzabooking?

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

Offri più servizi ai clienti!

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

Vantaggi per la tua Pizzeria!

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!

- 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



© 1996



Produzione Attrezzature Professionali
per la Ristorazione

GI.METAL srl

Via Popolesco, 58

59013 Montemurlo (Prato) - ITALIA

Tel. +39 0574.791841

Fax +39 0574.882902

www.gimetal.it

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

* Prova effettuate ad una temperatura ambiente di 15°C

Formazione: L'acqua

L'acqua ha caratteristiche riconducibili a 4 principali categorie: organolettiche, fisiche, chimiche e biologiche. Analizziamo ora questi 3 aspetti a brevi tratti.

Caratteristiche organolettiche: vengono percepite dai nostri sensi (olfatto, vista e gusto). L'acqua pura si presenta inodore, insapore ed incolore. Una variazione di tali parametri è dovuta alla presenza di sostanze organiche o inorganiche. Variazioni naturali possono essere data da caratteristiche chimiche, mentre variazioni artificiali sono dovute a sostanze organiche in decomposizione.

Caratteristiche fisiche: riguardano gli aspetti fisici dell'acqua (temperatura, torbidità, conducibilità).

Temperatura: valore influenzato dalla profondità, dalla velocità e dalle caratteristiche climatiche e locali. Anche la temperatura può influenzare gli organismi autoctoni. L'inquinamento termico si ha quando vengono inserite nel corpo idrico recettore acque ad una temperatura maggiore. Tale inquinamento si origina prevalentemente dalle fabbriche.

Torbidità: questo parametro è influenzato dalla presenza di particelle solide in sospensione. L'acqua può presentare un certo livello di torbidità naturale, dovuta a fanghi, argille o sostanze organiche. L'attività umana può ugualmente influire sulla torbidità.

Conducibilità: Il dato di conducibilità indica con immediatezza il grado di mineralizzazione delle acque.

Essa si esprime in microsiemens per cm e fisicamente corrisponde al reciproco della resistenza offerta dall'acqua.

Se il valore è alto si tratta di un'acqua ricca di sali, se è basso si tratta di un'acqua povera di sali. La maggior parte delle acque ha una conducibilità compresa da 100 a 1000 $\mu\text{S}/\text{cm}$.

Caratteristiche chimiche: riguardano i caratteri chimici dell'acqua. Quelli che noi analizziamo sono i parametri che influenzano la qualità dell'acqua.

pH: è il valore che ci permette di stabilire l'acidità dell'acqua, dovuta alla presenza degli ioni H^+ . Questo valore viene valutato in base ad una scala che varia da 0 (Acidità massima) a 14 (basicità massima), passando per il valore neutro 7. Se il pH è inferiore a 4 o maggiore di 9, la vita è assente. L'acidità causa inoltre danni a scapito dell'uomo (corrosione di oggetti, compromissio-

ne dell'agricoltura...).

Durezza: viene definita come la capacità di far precipitare i saponi discolti. La durezza influenza il sapore dei cibi e la loro cottura, produce incrostazioni delle condutture, influenza processi industriali e diminuisce le capacità dei saponi.

Aggressività: l'aggressività è la caratteristica che permette di contrastare il potere incrostante dell'acqua, combattendo così la durezza.

Cationi: provengono dalla degradazione delle rocce presenti nella litosfera (la parte esterna della Terra che comprende crosta e una parte del mantello).

Anioni: un'alta presenza provoca corrosione e danni alle colture. L'aumento può essere dovuto a infiltrazioni di acque marine o urina di origine animale, ricca di cloruri. Un esempio di anione è Cl^- , che influenza la quantità massima di ossigeno disciolto nelle acque.

Azoto: presente nelle acque sotto forma di ammoniaca, nitrati, nitriti ed azoto organico. Una traccia di tali sostanze è normale nelle acque. Il problema è dovuto al loro incremento, che è un fattore di inquinamento.

Nelle acque profonde la sua presenza è dovuta a residui vegetali, nelle acque superficiali può dipendere da cause antropiche che possono essere scarichi (industriali, domestici o zootecnici) o dalla degradazione di vegetali. L'ammoniaca può inoltre influenzare la basicità dell'acqua.

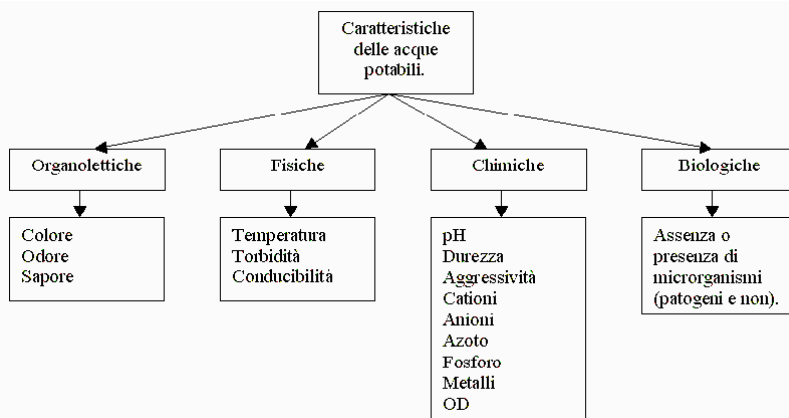
Fosforo: usato come fertilizzante, è pericoloso in quanto in grandi quantità può provocare l'eutrofizzazione dell'acqua. In minime tracce può essere derivato dall'erosione delle rocce della litosfera.

Metalli: la degradazione delle rocce può liberare piccole quantità di tali elementi. Dei valori elevati, di solito collegati a modifiche organolettiche, sono pericolosi per la vita. Oltre ai metalli vi sono elementi che indicano la presenza dell'uomo (come ad esempio petrolio e componenti dei detersivi), in quanto non tutti sono di origine naturale.

OD (ossigeno disciolto): influenza i processi chimici e biologici di tipo ossidoriduttivo nelle acque. Indice di salute per un corpo idrico è il valore di OD vicino al punto di saturazione. Questo valore è influenzato dalla pressione atmosferica, dalla temperatura e dalla salinità. Un valore inferiore al 60% è indice di inquinamento.

L'eutrofizzazione, a sua volta, porta il livello di OD ad un valore maggiore di 100%.

Caratteristiche biologiche: sono date dalla presenza di microrganismi presenti nell'acqua. L'acqua pura è caratterizzata dall'assenza di tali organismi, mentre l'acqua naturale ne contiene svariati tipi. Un'analisi permette di stabilire la qualità dell'acqua ed i relativi processi di depurazione e purificazione necessari. L'acqua può essere veicolo di malattie per la presenza di forme biologiche patogene (quali quelli presenti nelle feci umane, come quelli del tifo, della dissenteria, del colera o di vermi intestinali).





DECORO PEPERONCINO **Codice n. 537**

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

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

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

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



Ufficio Commerciale e Ufficio Stampa: Caleca Italia S.r.l.,
C/da Ponte Vecchio, 98066 Patti (ME) – Italy
e-mail: caleca@caleca.it sito: 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

Coltelli da cucina

I coltelli sono forse l'utensile più importante del cuoco, non fosse altro per la loro potenziale pericolosità. Imparare a conoscere, utilizzare e mantenere i coltelli da cucina è motivo di orgoglio e da grande soddisfazione.

Sicurezza

I coltelli sono utensili potenzialmente pericolosi: vanno usati senza presunzione e con rispetto.

Si dice che un coltello affilato è meno pericoloso di uno smussato: non so se questo sia vero in assoluto, sicuramente un coltello affilato necessita di una pressione minore ed è più preciso nel taglio, quindi è più difficile che venga deviato dalla traiettoria voluta andando a tagliare nella direzione sbagliata (cioè verso le nostre dita).

- Non verificate se la lama del coltello è affilata facendo scorrere un dito sul bordo tagliente.
- Non siate presuntuosi: se non siete ancora molto pratici, preferite la precisione alla velocità. Quest'ultima dote verrà da sola, col tempo.
- Se usate una fascia magnetica per riporre i coltelli, fate in modo che non sia alla portata dei bambini.
- Non lasciate i coltelli nel catino dei piatti, nascosti dalle altre stoviglie o dall'acqua insaponata.
- Non lasciate coltelli in zone dalle quali potrebbero cadere, per esempio vicino ai bordi del piano di lavoro.
- Non usare coltelli con il manico unto poiché potrebbero sfuggirvi di mano.

Materiali e tecnologie di produzione

Le lame dei coltelli sono in acciaio inossidabile martensitico, un acciaio cosiddetto "altolegato", ad alto tenore di carbonio e con una grande percentuale di leganti come Nichel, Cromo, Molibdeno, Vanadio. Questo materiale abbina una notevole durezza (indispensabile per mantenere il filo) ad una grande resistenza alla corrosione.

Le lame di un coltello può essere stampata (la

sagoma della lama viene tagliata paretendo da una lamiera) o forgiata (la lama viene ricavata deformando progressivamente un semilavorato).

Le lame forgiate sono più bilanciate e hanno una maggior resistenza in quanto le fibre del materiale vengono disposte dalla particolare lavorazione in direzione della sollecitazione.

Tipologie

Esistono coltelli di ogni forma e dimensione, ma non è necessario possederli tutti. In teoria con un coltello da cuoco e uno spelucchino si può già cucinare di tutto. Tuttavia, le possibilità aumentano con i 4 coltelli di base che mostriamo di seguito.

Coltello da cuoco



È il coltello più usato in cucina, insieme a quello per verdure. Ha una lama ampia che curva dolcemente per tutta la sua lunghezza, è massiccio per resistere ai colpi contro il tagliere e deve essere lungo 20-25 cm. Si può usare per tagliare, tritare, ridurre a cubetti qualunque tipo di alimento.

Può sostituire quello per verdure, tuttavia pensiamo che sia utile avere un coltello specifico, leggero, sottile e affilato, che garantisce una maggior precisione.

Può sostituire quello per verdure, tuttavia pensiamo che sia utile avere un coltello specifico, leggero, sottile e affilato, che garantisce una maggior precisione.

Coltello per verdure



È un coltello leggero e sottile, con lama molto affilata, per garantire una maggior precisione

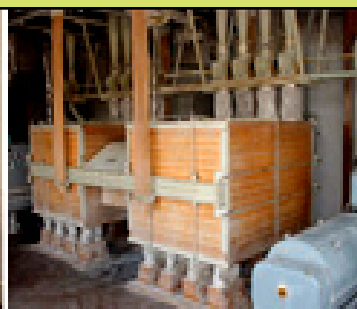
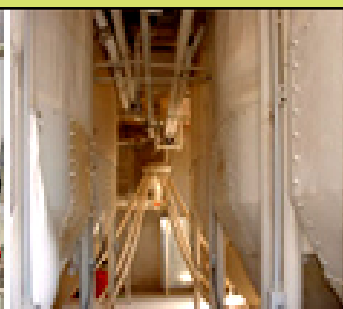
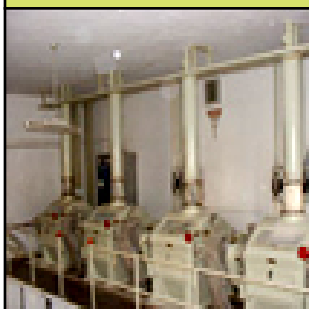
nel taglio di sottili fette di verdura.

È anche chiamato coltello "orientale" poiché il classico coltello da cuoco, nella cucina orientale, ha più o meno questa forma. Scegliete una misura compresa tra 18 e 22 cm, sufficiente per la maggior parte delle verdure.

segue a pag. 19



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

La lama, piuttosto piatta, è studiata appositamente per essere appoggiata al tagliere e fungere da fulcro per affettare ripetutamente ortaggi come aglio, cipolla, peperoncini, zucchine ecc.

Coltello per pane



La lama seghettata è utile per tagliare alimenti teneri con crosta o buccia, come il pane. Non usatelo per tagliare la carne o il pesce: finirà per ridurli in poltiglia.

Non è necessario spendere una fortuna per un coltello per pane: meglio acquistare un buon coltello da cuoco e un coltello per pane mediocre.

Spelucchino



P u ò
a s s u m e r e
d i v e r s e
f o r m e:
p u ò
e s s e r e

simile al coltello da cuoco e quindi avere una funzione generica, o può essere più specializzato, come il coltello per pelare che vedete qui a fianco in alto.

È utile per tutti i lavori di fino o per tagliare cose piccole: pelare la frutta, sbucciare, raschiare, ecc. La lama deve essere lunga 8-11 cm.

Scelta dei coltelli

Acquistare confezioni assortite di coltelli non è una scelta conveniente, per diversi motivi. Un coltello di qualità ha un costo notevole (fino a 80-100 Euro per pezzo): se vale certamente la pena l'acquisto di un buon coltello per verdure o da cuoco, lo stesso non vale per altri coltelli meno usati come la manaretta o il coltello per pane.

Almeno il coltello da cuoco e quello per verdure dovrebbero essere forgiati e di buona qualità.

Valutate bene le dimensioni che dovranno avere in base a quello che cucinate di solito.

Partite da questi, ed eventualmente dagli altri due coltelli di base, per valutare l'acquisto di altri coltelli in seguito, quando avrete più esperienza e le idee più chiare rispetto alle vostre esigenze.

Un buon coltello deve essere bilanciato, ovvero non deve essere più pesante sulla punta o sul manico.

L'impugnatura deve essere ergonomica, i rivetti, se presenti, devono essere ben arrotondati.

In rete trovate tutte le migliori aziende del mondo specializzate nella produzione di coltelli, con le foto di tutti i modelli e consigli per l'acquisto, oltre che i prezzi.

Tra le marche più famose, ricordiamo la tedesca wusthof, la giapponese Global e l'italiana Alexander.

Cura dei coltelli

I coltelli devono essere conservati in modo tale che le lame non vengano a contatto con altri corpi metallici, per evitare che subiscano urti.

Un ceppo per coltelli o cassetti con vani appositi in legno rappresentano le soluzioni migliori.

Non lasciare i coltelli in ammollo nell'acqua: lavateli e asciugateli subito e non metteteli in lavastoviglie.

Usate i coltelli su taglieri in legno o plastica, evitate di usarli su materiali duri come vetro, ceramica, metallo, piani di lavoro.

E soprattutto: mantenete i coltelli affilati con l'affilatura manuale o un buon affilacoltelli.

tratto dal sito www.cibo360.it

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.

Attrezzature

P A L E P E R P I Z Z A

PALA e PALINO GHA



alla corrosione. Lo spessore di trattamento è inasportabile in quanto gli ossidi anodici si formano direttamente sulla superficie del pezzo, che costituisce l'anodo, generando uno strato ossidato che per circa il 50% difonde all'interno e per l'altro 50% accresce sulla superficie.

Versione rettangolare.

Pala ad alto scorrimento-alluminio



indispensabili in una pizzeria professionale perchè in

Pala pizza per infornare. Completamente in lega di alluminio. Testa e manico anodizzati con trattamento GHA (Brevetto giapponese).

Consiste in uno speciale trattamento di ossidazione anodica a cui segue una sigillatura delle microporosità mediante ioni d'argento. Le straordinarie proprietà degli ioni d'argento conferiscono alla superficie trattata caratteristiche uniche in termini di: • Elevata capacità antibatterica ed antimuffa (batteriostatico) • Basso coefficiente d'attrito, autolubrificazione e resistenza • Resistenza

grado di velocizzare il processo produttivo del pizzaiolo, aiutandolo nella velocizzazione delle operazioni di infornamento e scornamento delle pizze. La loro leggerezza e resistenza all'usura sono i punti di forza di questi prodotti. Essi permettono al pizzaiolo di lavorare per tempi più lunghi sentendo meno la fatica della pizzeria. La pala GHA contribuisce in modo fattivo a ridurre la carica batterica.R.A.

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



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



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

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

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

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

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

IGF/FORNITALIA

Oscar MONINA

335.6372820 e-mail: oscar.monina@tin.it

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?

*tutti i rifiuti sono classificati come rifiuti speciali codice CER 080103 e come tali devono essere gestiti e smaltiti secondo la procedura indicata nel DLgs. 152/06, art. DLgs. 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 soggette 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.**

Luoghi di maggior interesse:

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

- ✓ Al cliente viene garantita una completa assistenza tecnica ai fini dell'ordinaria manutenzione per garantire un buon funzionamento, con espresso riferimento alla sostituzione di cartucce, toner, nastri, inkjet. Le incedesime 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 box sarà saranno pieni, invierai a mezzo fax o via E-mail il modulo della richiesta ritiro debitamente compilato. Nell'arco di pochi giorni, verrà un addetto per il ritiro che rilascerà una ricevuta da allegare alla copia del contratto. Se il contratto prevede più ritiri annui, verranno recapitati, sempre nel giro di pochi giorni, il box vuoto con e 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 viduarli 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 4ª 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
- ✓ Eco-sostenibilità



Richiedi un preventivo utilizzando il modulo

amministrazione@italcarta.com Fax 0733896851

VENDESI ATTIVITA'

pizzeria kebab
paninoteca

MONTE SAN GIUSTO

IN ZONA DI PASSAGGIO
vendesi attività
completamente attrezzata!
ampio locale
sala ristoro cucina
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 a Macerata attività di Bar Ristorante Pizzeria adatta a un nucleo familiare.

Ottima clientela, vero affare.

per info: AMP 0733/221821 astenersi perditempo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1992 - Nasce la Rivista Menu'

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

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

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

2006 - Apertura di 4 show-room in Italia.

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

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

La nizza nella Marche - 2012 - n. 24



OGNI GIORNO
PENSIAMO
AL VOSTRO
BENESSERE



Grifo Latte

è una **“Cooperativa Produttori Latte”**

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

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

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



L'Artepan e' un' azienda che progetta e realizza laboratori ed arredamenti per panifici, pasticcerie, gelaterie, pizzerie e ristorazione avvalendosi della collaborazione con le migliori aziende presenti sul mercato.

Il nostro servizio si completa garantendo un' assistenza qualificata e tempestiva.

Grazie alla nostra decennale esperienza abbiamo scelto e selezionato le migliori aziende presenti nei settori della panificazione, pasticceria, gelateria e ristorazione. Tecnoforni, Irinox, Rational, Tecnoarredamenti, bertuetti, sono alcune delle nostre referenze.

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 - 03032 ARCE (FR)
Ph. +39 0776 524108 - Fax +39 0776 524109 - info@polselli.it - www.polselli.it

Formazione

speck



In seguito all'affumicatura, le baffe vengono appese in locali pervasi dall'aria fresca delle valli di montagna altoatesine. Durante questa fase si forma uno strato naturale di muffa aromatica, che viene rimossa alla fine del processo. Essa arrotonda il gusto caratteristico dello Speck Alto Adige ed evita che esso si secchi troppo. La stagionatura dura in media di 22 settimane.

Origine della carne

Per lo Speck Alto Adige IGP vengono utilizzate solo cosce suine magre, sode e provenienti da allevamenti riconosciuti e controllati. Le cosce vengono selezionate in base ai criteri definiti nel capitolato sulla materia prima e tagliate secondo i metodi tradizionali. Vengono infine marchiate con la data di inizio produzione, a garanzia indelebile e come base per i successivi controlli.

Processo produttivo

Salatura

Le baffe di speck vengono cosparse a secco di sale e di una speciale miscela di aromi (sale, pepe, ginepro, rosmarino e alloro) e mantenute in un ambiente controllato per tre settimane e girate più volte per agevolare la penetrazione uniforme della salamoia. Queste operazioni devono avvenire entro 4 giorni all'inizio della lavorazione, la cui data è riportata su ogni singola baffe.

Affumicatura e asciugatura

Dopo la salmistratura, le baffe vengono sottoposte alternativamente alle fasi di affumicatura e asciugatura. L'affumicatura è leggera e avviene ad una temperatura che non può superare i 20°C e con legna poco resinosa per non conferire allo speck un sapore troppo deciso.

Stagionatura

Marchiatura

Per garantire la qualità e l'autenticità dello Speck Alto Adige il Consorzio Tutela Speck Alto Adige, in collaborazione con l'istituto di controllo indipendente INEQ (Istituto Nord Est Qualità), ha sviluppato un sistema per verificare il rispetto dei criteri in tutte le fasi di lavorazione e di produzione dello speck: dalla selezione della carne fino al prodotto finito.

Al termine del processo produttivo il prodotto viene marchiato con l'apposito sigillo e può fregiarsi della denominazione "Speck Alto Adige IGP" (lingua italiana) oppure in "Südtiroler Speck g.g.A." o "Südtiroler Markenspeck g.g.A." (lingua tedesca)

Caratteristiche organolettiche

La consistenza interna è elastica, la sezione di colore rosso intenso omogeneo, con limitate infiltrazioni di grasso bianco-rosato. Il profumo è certamente speziato e aromatico, il gusto saporito e lievemente affumicato.

Abbinamenti

Lo speck è l'elemento principale della tipica merenda altoatesina, chiamata Brettljause o in dialetto sudtirolese Marend, tradizionalmente offerta come simbolo di ospitalità: solitamente si presenta tagliato a pezzetti, disposto su un tagliere insieme a salsicce, formaggi tipici, cetrioli e pane nero casereccio e accompagnato dal vino o anche alla birra.

Tratto da: www.prosciutto.it

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