



LA PIZZANELLE MARCHE

By Associazione Pizzaioli Marchigiani

Quale frumento in Pizzeria?

VARIETA' ANTICHE



VARIETA' MODERNE?



La Pizza:

corretta alimentazione
pag. 14 - 17

Grani Antichi

pag. 14 - 17

Patente del Pizzaiolo

D.L. 2280

pag. 20

SOMMARIO

EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
3	Grani Moderni
4	La Pizza: corretta alimentazione
6	Pizzeria La Crescia
8	La Crescia
11-12	Chiarezza e precisione
14-17	Grani Antichi: perchè consumarli
18-19	Tutto sotto controllo
20	Disegno di Legge 2280
23	Spezie che guariscono
27	Le verdure che curano
28	Fonti naturali di vitamine

E il periodo, secondo me, più bello dell'anno perchè le giornate sono lunghe il tempo è bello, tutti noi siamo più portati al divertimento, alla vita all'aperto e alle vacanze. Per i pizzaioli è il periodo più faticoso in quanto produrre pizza con le temperature estive crea molto stress al fisico. L'estate è la stagione in cui si producono più pizze dell'intero anno lavorativo.



Renato Andrenelli

Quest'anno il turismo ha dato una mano alle nostre aziende, infatti moltissimi sono gli stranieri che hanno preferito il Bel Paese in quanto tranquillo e generoso nell'accoglienza.

Mentre stiamo pubblicando questo nostro libretto informativo un evento tragico nel centro Italia ha funestato questo clima di allegria. Parlo del terremoto che ha colpito parte della mia Regione, Le Marche, il Lazio, l'Abruzzo e l'Umbria. SIAMO VICINI ALLA GENTE TERREMOTATA, TANTE DELLE PERSONE DI ACQUATA DEL TRONTO SONO PERSONE CONOSCIUTE. MOLTI PIZZAIOLI VORREBBERO FARE QUALCHE COSA PER I TERREMOTATI. IO PREFERIREI IN QUESTO MOMENTO LASCIAR FARE ALLE AUTORITA', QUANDO SI SPEGNERANNO I RIFLETTORI CI ATTIVEREMO PER ANDARE DA LORO A PORTARE LA NOSTRA SOLIDARIETA'.

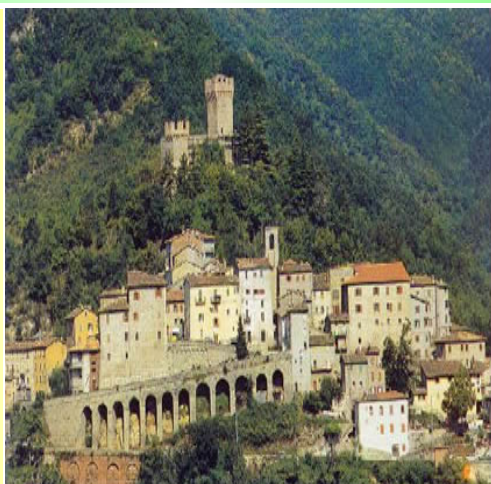
AZIENDE SOCIE APM

Le Aziende che pagano la tessera socio sostenitore hanno diritto ad essere pubblicizzate per l'intero anno sociale.

Gi metal
Molino Orsili
Molino Corradini
Varnelli spa
Salumificio Taccalite
Molino Censori

Italforni
Menu
Italcarta
Sole Etrusco
Tecno - x

FOTO DELLE MARCHE



Arquata del Tronto



www.pizzamarche.com



www.forni-a-legna.it

VARNELLI

www.varnelli.it

Grani moderni:

l'origine della celiachia



La celiachia, risposta immunitaria dell'organismo, è un disturbo dell'alimentazione, in rapida crescita: la sua incidenza negli ultimi 50 anni è aumentata drasticamente. Ciò è da attribuire ad un miglioramento dei metodi di diagnosi oppure ad un cambiamento (avvenuto appunto negli ultimi 50 anni!) del nostro stile di vita e alimentare?

Come è cambiata la nostra alimentazione? Diversamente da ciò che avveniva 50 anni fa, oggi la nostra alimentazione si basa su cibi iperprocessati, raffinati industrialmente. Non mangiamo più "i frutti della terra", ma le trasformazioni di laboratorio, ovvero ciò che ci viene proposto dall'industria alimentare, illudendoci che sia naturale (si veda l'esempio classico dei cosiddetti aromi "naturali", che di naturale non hanno nulla!).

La crescita del consumo di zucchero nell'ultimo secolo è pressoché raddoppiato. Il pane è prevalentemente quello bianco, fatto con farine ultra-raffinate (la farina 00, o, peggio, la Manitoba), spesso "rinforzate", addizionate di glutine, ma anche di zucchero (ingrediente che troviamo, spesso sotto mentite spoglie, in gran parte dei prodotti industriali).

Se acquistiamo prodotti confezionati e proviamo a leggere gli ingredienti (cosa che dovremmo fare sempre più, fino a divenire una prassi!), ci rendiamo conto che spesso hanno nomi incomprensibili: que-

sto dovrebbe insinuarci il sospetto di quanto poco ci sia di naturale in quello che mangiamo.

Tutto questo cibo "finto" ha contribuito, negli anni, a toglierci nutrimento, a indebolirci. Inoltre, le modifiche apportate dall'uomo in agricoltura, hanno peggiorato la situazione. In particolare, per quanto riguarda i grani, il livello di glutine presente nelle nostre farine è stato modificato.

Sudette modifiche hanno originato un glutine molto concentrato e molto resistente, che arriva indigerito fino al colon, diventando tossico.

Secondo il professor Stefano Benedettelli, dell'Università di Firenze, adottare varietà antiche di grani significa riequilibrare una nutrizione umana ormai subissata da processi industriali nella maggior parte degli alimenti ingeriti.

Queste varietà antiche, tra l'altro, hanno un contenuto decisamente meno concentrato di glutine.

E il pane? Possiamo prepararlo come vuole la tradizione...valorizzando i nostri grani antichi, ovvero quei grani che non hanno subito interventi di selezione da parte dell'uomo (per l'industria) e che sono rimasti "originali": così come madre natura li ha creati.

Da tempo si ipotizza una correlazione tra le modificazioni genetiche (finalizzate esclusivamente a esigenze di produttività) a cui sono stati sottoposti i grani moderni (come, ad esempio, il grano duro Cresò, mutante del Cappelli, ottenuto nel 1974 sottoponendo quest'ultimo a bombardamento con raggi X, uno dei grani maggiormente utilizzati nelle coltivazioni italiane; o varietà mutanti del grano tenero, irradiate con i raggi gamma) e l'aumento delle tante difficoltà digestive dovute al consumo di frumento, e della celiachia (la cui incidenza è cresciuta notevolmente negli ultimi anni). E' di tale avviso il professor Luciano Pecchiai, già Primario Patologo Emerito dell'Ospedale dei Bambini "Vittore Buzzi" di Milano, esperto di Alimentazione.

«E' ben noto che il frumento del passato era ad alto fusto – spiega Pecchiai – cosicché facilmente allettava, cioè si piegava verso terra all'azione del vento e della pioggia. Per ovviare a questo inconveniente, in questi ultimi decenni il frumento è stato quindi per così dire "nanizzato" attraverso una modificazione genetica».

Pare che la modifica genetica del frumento sia correlata a una modificazione del glutine, in particolare della gliadina, una sua frazione, e ciò abbia reso il glutine meno riconoscibile per l'organismo. La celiachia è causata da una reazione alla gliadina. E l'incidenza della celiachia è aumentata in maniera esponenziale negli ultimi anni.

E' possibile consultare le varietà mutanti su <http://mvgs.iaea.org/Search.aspx>, il data base FAO/IAEA.

Secondo il Dott. Pier Luigi Rossi, medico specialista in scienza dell'alimentazione «Un eccesso di glutine, ripetuto nel tempo, provoca una aggressione ai villi intestinali, che sono le porte attraverso le quali le molecole nutrienti introdotte con la alimentazione entrano o non entrano nel nostro sangue. Il glutine altera in profondità i villi e i microvilli, gli enterociti della mucosa dell'intestino tenue (che nel morbo celiaco sono atrofizzati). Con il tempo e con dosi elevate giornaliere di glutine una persona può sviluppare la celiachia con anticorpi positivi al morbo celiaco oppure può andare incontro alla sindrome Gluten Sensitivity, con gli stessi sintomi della celiachia senza gli anticorpi specifici positivi».

Anche la canadese Manitoba è ricca di glutine. «La Farina Manitoba viene utilizzata anche come base per la preparazione del Seitan, alimento che viene anche definito come "Carne Vegan". Consiglio alle persone che consumano seitan di riflettere su questa loro scelta alimentare. Il seitan è un concentrato di glutine. La pizza e molti pani "speciali" sono concentrati di glutine», continua Rossi.

Il glutine (il cui nome deriva dalla parola latina "gluten" colla) è un collante, utile in panificazione per favorire la lievitazione. Potrebbe, però, disturbare la funzionalità del nostro organismo, in particolare quello dei grani moderni o delle farine raffinate.

Acquistando farine di grani antichi direttamente dai nostri produttori: si può risparmiare e assicurarsi maggiore qualità. Oltretutto, nel caso delle farine, possiamo sapere quando queste sono state macinate (subito prima dell'acquisto); diversamente da quelle acquistate sui banchi del supermercato.

E chi avesse la possibilità di avere un piccolo mulino (casalingo), potrà acquistare direttamente i grani e macinarli, avendo così la possibilità di avere sempre farine (integrali o semi-integrali qualora si utilizzi un setaccio) fresche.

Articolo tratto dal sito: Il Cibo della Salute

LA PIZZA - CORRETTA ALIMENTAZIONE

Da quando la crisi economica ha iniziato a mordere il mercato, la pizza ha ottenuto un rilevante posto nell'alimentazione dell'uomo. Sia ben chiaro, la pizza era già molto famosa e altamente inserita nel menù dell'uomo moderno. Dalla sua nascita "La Pizza" serviva per alimentare il popolo, era uno dei pochissimi alimenti di cui disponeva e che era capace di alleviare le sofferenze della vita di tutti i giorni. Nel corso dei secoli, ha saputo conquistarsi la dignità di ottimo alimento, tanto che anche i nobili di notte, frequentavano le taverne e ne facevano uso. La sua popolarità inizia con la Regina Margherita, la quale sdogana l'utilizzo di quest'alimento e lo pone allo stesso livello di molti altri consumati nella tavola di corte.



Con l'avvento della ristorazione moderna, la pizza ha saputo conquistare un posto dominante tanto è vero che oggi anche gli Chef stellati si sono invaghiti di questo alimento, al punto che alcuni ne hanno fatto un argomento didattico.

Questo è un bene perché si riconosce alla PIZZA la sua valenza culinaria, cosa che in passato le era preclusa. La moda di consumare pizza oggi fa sì che molto spesso questo prodotto sia prodotto in modo scorretto. Penso all'utilizzo della farina americana, al consumo eccessivo di farina 00 nella produzione di pizza. Tutti elementi che fanno di questo stupendo alimento un prodotto, molto spesso indigesto.

I più anziani si ricorderanno che la farina cosiddetta americana è giunta in Italia con gli aiuti degli americani dopo la seconda guerra mondiale. Ma prima di questo periodo in ogni Regione italiana si consumava pizza nelle variabili più disparate: dalla pizza napoletana alla focaccia genovese, dalla focaccia pugliese alla pizza romana (oggi chiamata anche pinza), dalla crescia marchigiana alla tiella di Gaeta e così via.

1. MA LA FARINA AMERICANA O MANITOBA CHE DIR SI VOGLIA DOVE STAVA?
2. LE NOSTRE SPECIALITA' CHE OGGI TORNANO DI MODA COME LA PINSA ERANO PRODOTTE CON FARINA AMERICANA?
3. L'USO SMODATO DI FARINE DI FORZA FA BENE O MALE ALLA SALUTE?

I medici dicono che il consumo eccessivo di carboidrati e di proteine del frumento fanno male, ma nessuno ha mai sostenuto che la pizza margherita non sia la degna rappresentante della dieta mediterranea.

Allora una riflessione dovremmo farla noi "Pizzaioli" moderni. Dovremmo pensare all'alimentazione dei nostri clienti perché la società moderna obbliga sempre più persone a mangiare fuori casa e noi quindi occupiamo un ruolo fondamentale nell'alimentazione.

LA PIZZA OGGI DEVE ESSERE MOLTO LEGGERA RISPETTO A IERI,

Perché se ne fa un uso più elevato e a questo punto vorrei evidenziare quello che i Dottori Nutrizionisti divulgano da qualche tempo.

MANGIARE BENE DIPENDE ANCHE DALLA CORRETTA ASSOCIAZIONE TRA ALIMENTI – COSA EVITARE? E LE REGOLE DA RISPETTARE

Un piccolo manuale tratto da un sito medico che prego tutti di leggere per evitare di comporre menù di pizze esageratamente scorrette nell'abbinamento degli alimenti.

Sempre più nel nostro settore si utilizzano operatori provenienti da paesi diversi dall'Italia i quali non conoscono usi e costumi italiani e propongono abbinamenti nelle farciture che sono una bomba calorica per chi le consuma, oppure crea problemi digestivi perché gli abbinamenti degli ingredienti non sono corretti.

Renato Andrenelli

PERCHE' DIVENTARE SOCIO APM

La nostra associazione nasce nel 2000 per volere dell'attuale Presidente Andrenelli Renato. Il suo scopo è sempre stato quello di occuparsi dei problemi legati al settore della pizza, a cominciare dalla formazione professionale che oggi è il vero cavallo di battaglia. Sul nostro sito www.pizzamarche.com può testimoniare la quantità di corsi annuali che si realizzano in nome e per conto dell'APM. Un'attività questa svolta per amore della professione, senza lucro, solo a totale copertura delle spese sostenute.

La nostra Regione Marche ha circa 1.600.000 abitanti, meno della metà di una città come Milano, eppure l'APM vi svolge un'intensa attività formativa annua. Segno evidente che la qualità del servizio offerto è tra i migliori in ITALIA.

Siamo l'organizzazione che più di ogni altra offre ai propri soci suggerimenti, informazioni, assistenza, pronta postalizzazione di richieste o offerte di lavoro.

Quello che non facciamo è organizzare campionati sulla pizza, perchè li riteniamo ormai infrazionati e non rispettosi del titolo consegnato ai vincitori. Molto spesso ci troviamo a dover correggere errori che i pseudo campioni del mondo (o chi per loro) commettono quando si trovano a dover aiutare nuovi pizzaioli ad intraprendere una nuova attività di pizzeria.

Svolgiamo attività di consulenza nelle pizzerie, solo se chi ne richiede la presenza di un nostro tecnico, è disponibile a mettere in atto un vero progetto di lavoro capace di portare beneficio all'attività in termini economici.

Siamo amici e rispettosi delle aziende con cui collaboriamo senza che nessuna di queste abbia mai sovvenzionato economicamente la nostra associazione. A tutte quelle aziende che vogliono con noi collaborare chiediamo unicamente la tessera associativa che fornisce loro la possibilità di far conoscere i propri prodotti ai nostri associati.

SIAMO FIERI DI NON AVER MAI AVUTO SOVVENZIONI E QUANTOMENO FINANZIAMENTI PUBBLICI PER SVOLGERE LE NOSTRE ATTIVITA'.

Perchè far parte dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani?

- perchè l'unione fa la forza
- per risolvere problematiche che da soli è impossibile risolvere
- per avere più potere contrattuale
- per far nascere una vera scuola specialistica per pizzaioli
- per dare reali possibilità lavorative ai giovani
- per difendere le eccellenze italiane
- per difendere i prodotti del territorio
- per selezionare e aiutare le aziende meritevoli
- per promuovere le eccellenze del territorio
- per difendere le attività di pizzeria da eccessiva tassazione
- per difendere la cultura e la filosofia italiana della pizza da chi la copia

Questi secondo noi sono i veri motivi per fare associazione

Pizzeria "La Crescia"



Guidata da Piero Marchetti socio fondatore dell'Associazione Pizzaioli

Marchigiani, la Pizzeria La Crescia di Civitanova Marche, recentemente ha conquistato due rotelle nella Guida del Gambero Rosso.

Mensionata nella rivista il Gambero Rosso, in questo locale si può gustare una pizza realizzata con alimenti del territorio di altissima qualità, oltre alla Crescia con i grasselli (tipica del maceratese) e alla Crescia Sfogliata di

Urbino. Dal 2015 un nuovo locale gestito dalla signora Anna, Moglie di Piero, dal nome B.A.C. Cresceria, sito al centro città ha spostato la crescita sfogliata di Urbino nel nuovo locale lasciando a Piero la possibilità di selezionare i prodotti da inserire nella pizza tra quelli di qualità eccelsa che i produttori marchigiani riescono a produrre. Il titolare Piero nei momenti di riposo si dedica alla ricerca di aziende produttrici di alimenti biologici realizzati con ricette della tradizione marchigiana. R.A.



CIVITANOVA MARCHE (MC)

LA CRESCIA

VIA MARTIRI DI BELFIORE, 83

TEL. 0733773545

CHIUSO: lunedì

Se fino all'anno scorso la protagonista dell'offerta era la crescita sfogliata era, da quest'anno tutta l'attenzione è sulla pizza. La crescita la trovate, buona come sempre e anche di più, da B.A.C. Cresceria, nuovo locale di Anna e Piero in centro città (corso Umberto 1° 190, aperto dalle 17 a mezzanotte, chiuso lunedì). Qui una pizza lievitata naturalmente, stesa e farcita su vostra ordinazione. L'impasto è sottile e croccante, tutto al punto giusto e ben digeribile. Potete scegliere dal banco oppure sedervi al tavolo per essere serviti. Da non perdere la soffice focaccia con i grasselli tipica del maceratese, perfetta da sola o farcita. Gli amanti della buona birra qui trovano un'attenta selezione di etichette regionali e nazionali. Servizio gentile e ambiente molto piacevole con cucina a vista e arredi di design moderno.



Tecno-x

Consulenza professionale

&



Le Ricette

- ✓ FORMAZIONE
- ✓ HACCP
- ✓ SICUREZZA
- ✓ VERIFICHE STRUMENTALI
- ✓ PREVENZIONE INCENDI
- ✓ AMBIENTE
- ✓ INNOVAZIONE TECNOLOGICA



APM e Tecno-x

la buona ricetta

per preparare la tua attività

**RICHIEDI SUBITO UN
SOPRALLUOGO
GRATUITO
E VERIFICA LA
CONFORMITA' DELLA
TUA ATTIVITA'**

Tecno-x sas

sede legale. Via G. Giusti 2 63093 Roccafluvione (AP) - P.I. 02215250446
mob. 3209105882 - fax. 0736814551 - e.mail. tecnosax@gmail.com - pec. tecno_x@pec.it

La Crescia

Di antica tradizione nelle Marche e in Umbria, sia nel contado che in città la crescia è sinonimo di focaccia. L'etimologia della parola deriva da "crescere" cioè una focaccia a pasta lievitata che nel lessico dialettale si trasforma appunto in crescia.

Quando si faceva il pane in casa, era in uso tra le donne che lo preparavano, realizzare delle pizze rotonde con la stessa pasta del pane. In superficie venivano impresse con le dita delle piccole infossature e una spezzettatura dell'orlo realizzata con pizzichi regolari.

La crescia veniva condita con l'olio (il quale in parte si raccoglieva nelle fossette), sale, cipolla e rosmarino. Era un prodotto molto amato dai bambini, ma era anche una prova forno per non sbagliare la cottura del pane.



Nel corso dei secoli è sempre stata un prodotto povero ma graditissimo alla popolazione tanto che tutti i paesi hanno personalizzato la crescia infatti lei prende nomi diversi a seconda del luogo di produzione.

Ne elenco alcuni esempi:

- Crescia sfogliata nell'Urbinate, diffusa poi fino alla costa, salata, sottile
- Crescia di granturco, zona dei Monti Catria e Nerone (PS), Alta Valle del Cesano e Alta Valle dell'Esino, nelle vicinanze di Fabriano (AN), imbottita con erbe campagnole e patate, strascinate in padella.
- Crescia col rosmarino, quando si faceva il pane
- Crescia sotto la cenere, a Fermignano, in tutto il pesarese e maceratese ed Alta Valle dell'Esino.
- Crescia con i ciccioli o grasselli, quando si uccideva il maiale
- Pizza col Formaggio (Crescia brusca nel pesarese), salata, col formaggio, tipica di tutta la regione Marche, con alcune differenze: nelle provincie di Ancona e Macerata il formaggio viene utilizzato a pezzi, nelle provincie di Pesaro ed Ascoli, grattugiato.
- Pizza coi grasselli o "sgrisciuli"
- Pizza col Formaggio
- Pizza cotta sotto la brace, dello spessore di pochi cm. Si metteva a cuocere sui mattoni infuocati del camino, coperta con un coperchio dove si disponevano i carboni ardenti per cuocerla.
- Pizza fogliata, dolce, con farina di granturco, nella zona intorno a Fiuminata.
- Crescia fogliata, con mele, uvetta noci, zucchero, fichi secchi, mistrà, marmellata

Ci sono anche versioni dolci:

- Cresca di Pasqua dolce
- Crescia con gli anici, nell' Alta Valle del Cesano
- Crescia Sfojata, con fichi secchi, uva secca, zucchero....., nella zona di Fabriano.

La crescia di pasqua, sia dolce che al formaggio, è tanto cara ai marchigiani che la Pasqua senza di essa perderebbe gran parte del suo valore rituale: è stata ed è ancora oggi la Regina di Pasqua nelle mense marchigiane. R.A.



Tecno-x



Protocollo di intesa e convenzione

Importante iniziativa a favore di tutti gli associati A.P.M.



&



Consulenza professionale

L'associazione Pizzaioli Marchigiani (di seguito A.P.M. per brevità) e la società di servizi Tecno-x, hanno siglato un'importante convenzione per tutti gli associati A.P.M.

La convenzione prevede:

1. Formazione aggiuntiva abilitante alla gestione della sicurezza nei luoghi di lavoro;
2. **Sopralluogo gratuito** per la verifica della conformità legislativa dell'attività;
3. Sconti del 50% su tutti i servizi e consulenza della Tecno-x ed in particolare:
 - Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
 - HACCP, autocontrollo alimentare;
 - Verifiche strumentali;
 - Prevenzioni incendi;
 - Formazione

3 ottimi motivi per usufruire della convenzione:

1. Il sopralluogo gratuito consentirà di conoscere il proprio stato di conformità;
2. La consulenza di professionisti esperti consentirà il miglioramento degli standard di qualità e sicurezza.
3. Perché usufruendo degli sconti riservati agli associati i costi di gestione dell'attività si ridurranno significativamente;

PER ULTERIORI INFORMAZIONI O SOPRALLUOGO CONTATTATE A.P.M. OPPURE LA TECNO-X sas

Tecno-x sas

sede legale. Via G. Giusti 2 63093 Roccafluvione (AP) - P.I. 02215250446
mob. 3209105882 - fax. 0736814551 - e.mail. tecnosax@gmail.com - pec. tecno_x@pec.it

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:

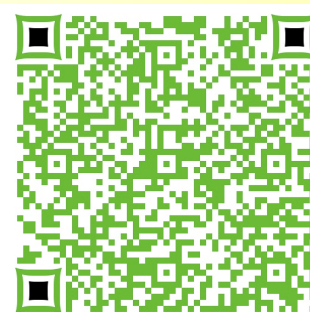
Ditta TOBACO di

IVANO MONTENOVO

via Grandi, 12 - 60027 Osimo (AN)

tel 071 7106126 fax 071 7202252

cell. 337 637481 tobacco@tobacostyle.it



**QUANDO
L'IMMAGINE
CONTA**

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

Chiarezza e precisione



“Come creare un menù eccitante anche nel prezzo?” Predisporre un buon menù di pizze invitante, sia nelle ricette proposte sia nel giusto rapporto qualità prezzo, e che tenga conto di un razionale utilizzo delle materie prime, è forse più difficile che preparare una buona pizza. Sicuramente richiede la conoscenza delle materie prime, dei ritmi stagionali, molta esperienza nell'accostamento di sapori e colori, gusto e tecnica nell'abbinamento dei cibi e intuito e fantasia nel seguire o contravvenire alle regole di cucina. Più volte abbiamo ripetuto che il menù è lo specchio dell'attività di pizzeria. Qualsiasi cliente, prima di ordinare, vuole farsi un'idea delle offerte, delle proposte del locale e scegliere ciò che più gli piace; sarà quindi fondamentale presentare in modo chiaro le proposte, senza dimenticare di aggiungere qualcosa di accattivante che colpisce subito l'occhio di chi l'osserva. Il menù perfetto dovrà quindi essere bello dentro e fuori; contenuto e involucro devono essere studiati nei minimi dettagli, per offrire la migliore immagine possibile del locale. Iniziando dal contenuto, sarà necessario ricordare qualche regola generale da seguire. Aggiornare sempre il menù. Se vi sono cambiamenti di pizze o anche solo di alcuni ingredienti nella preparazione, tenere conto di correggerli; ci deve essere piena corrispondenza tra ciò che il cliente ha letto e ciò che si ritroverà nel piatto. **Spiegare sempre le pizze.** segue a pag. 12

Elencare gli ingredienti di ognuna di esse e a grandi linee la loro preparazione. È molto importante che il cliente possa scegliere tranquillamente, escludendo ingredienti che non ama o di cui è allergico. L'aggiunta al menù di foto delle pizze può essere un ottimo spunto visivo per convincere il cliente della qualità e della preparazione professionale del pizzaiolo. Mai però l'immagine deve essere discordante dalla pizza realizzata. Utilizzare un fotografo professionista per realizzare le pizze da inserire nel menù, non farà rimpiangere i soldi spesi. Non utilizzare caratteri diversi tra le descrizioni e il prezzo dei prodotti, i quali dovranno essere ben disposti come negli scontrini emessi. Proporre menù che presenta una comunicazione scritta contenente errori grammaticali o refusi non sono indici di professionalità. Puntare sulla leggibilità, senza fronzoli e niente termini tecnici, farà ben capire al cliente cosa si appresta a mangiare. È molto importante capire che presentare le proprie pizze e anche le bevande in modo efficace può incidere molto sul fatturato aziendale e sui profitti della pizzeria. Il menù (se ben fatto) è un prezioso e utilissimo strumento di vendita, che divulga la filosofia del locale, i prodotti enogastronomici e la storia del territorio.

Il conto economico

Dal punto di vista commerciale, la compilazione dei prezzi di vendita riportati nel menù, deve sempre essere frutto di un attento conto economico legato alle esigenze della pizzeria. Occorre individuare un coefficiente da applicare che sia il più competitivo possibile. Tale parametro con cui è composto il prezzo di vendita della pizza dovrà essere formato da tre elementi: il primo riguarda il costo di tutte le materie prime utilizzate, il secondo tiene conto di tutte le spese aziendali e l'ultimo del guadagno che il punto vendita deve realizzare. Molto spesso invece il pizzaiolo decide il prezzo di vendita della pizza tenendo conto della concorrenza a lui vicina o dell'ipotetico ricarico che ritiene necessario per compensare i costi delle materie prime. In questo modo molto spesso si commettono errori deleteri per i risultati economici aziendali. Una pizza realizzata con materie prime più costose, spesso e volentieri, si vende a prezzi più bassi di quelle che costano meno ma che si vendono a prezzi esagerati per compensare il mancato ricavo delle altre. Questo comportamento nella compilazione dei prezzi di vendita mette il cliente nella condizione di scegliere i prodotti che hanno un rapporto qualità prezzo migliore preferendo le pizze con materie prime più costose rispetto a tutte le altre. L'utilizzo di un coefficiente di moltiplicazione esatto può ridare competitività all'intero menù riducendo i prezzi di vendita e aumentando il risultato economico dell'attività, anche nel caso si aumenti la qualità delle materie prime impiegate. Anche l'utilizzo delle nuove tecnologie, purché personalizzate per il locale, può suscitare l'attenzione del cliente. Con l'avvento degli smartphone, internet ha rivoluzionato le comunicazioni e anche nel settore pizzeria le nuove applicazioni rendono il menù pizza veramente innovativo. Non solo, sul fronte professionale senza utilizzare il computer è possibile prendere comande, consultare tutte le statistiche di vendita, gestire il magazzino, inviare gli ordini e infine invitare i possessori di smartphone, che si trovano a passare vicino alla pizzeria, a scaricare l'App necessaria per acquistare la pizza da casa.

Renato Andrenelli per Pizza Food

La pizza nelle Marche - 2015 - n 12

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



Grani antichi:

10 motivi per consumarli e dove trovarli



Generalmente siamo abituati a mangiare la tradizionale farina di grano tenero bianca 0, o 00 con la quale produciamo pane, pasta, prodotti da forno, dolci, ecc. Questa farina però è ricavata da un grano prodotto su larga scala, selezionato e modificato nel corso degli anni per rendere più ricca e abbondante la produzione, un grano tra l'altro molto

povero dal punto di vista nutrizionale. Ecco allora che è arrivato il momento di riscoprire i grani antichi!

QUALI SONO

I grani antichi altro non sono che varietà del passato rimaste autentiche e originali, ovvero che non hanno subito alcuna modificazione da parte dell'uomo per aumentarne la resa. Tra questi il più noto e diffuso è il canadese Kamut®, ormai diventato un vero e proprio brand registrato e un business mondiale. Anche l'Italia, però, ha le sue varietà antiche da riscoprire.

Un esempio tra i più conosciuti a livello nazionale è il Senatore Cappelli ma ne esistono molti altri a seconda della regione di produzione. Esistono ad esempio il Saragolla, la Tumminia, il Grano Monococco, il Gentil Rosso, la Verna, il Rieti, ecc.

Tanti i motivi per cui bisognerebbe consumarli più spesso:

1) NON HANNO SUBITO ALTERAZIONI

I grani antichi non sono stati rimaneggiati geneticamente dall'uomo e per questo hanno una resa molto minore rispetto al più diffuso e moderno grano. Le loro spighe sono alte con sfumature scure e chicchi irregolari. Non vengono lavorati a livello intensivo e tutto ciò giustifica anche un prezzo di vendita più alto, a fronte però di un prodotto più sano e genuino.

2) SONO MENO RAFFINATI

I grani antichi vengono generalmente lavorati con la macinazione a pietra, la farina che si produce è quindi molto meno raffinata rispetto a quella prodotta con grano moderno. Grazie a questo tipo di lavorazione, infatti, si ha un prodotto che potremmo considerare semi-integrale, ovvero rispetto alle farine 0 o 00 si mantengono molto di più le proprietà nutrizionali presenti nel chicco.

3) HANNO MENO GLUTINE

La modificazione del grano moderno ha fatto sì che esso diventasse molto più ricco di glutine, con tutti gli svantaggi che ciò comporta per il nostro organismo. I grani antichi, invece, mantengono un rapporto più equilibrato tra presenza di amido e presenza di glutine, contenendo una percentuale minore di questa proteina di cui ultimamente tanto si discute. segue a pag. 17



www.pizzamarche.org

&



www.bussola-assicurazioni.com

Le nostre Compagnie:

Allianz 



CATTOLICA
previdenza

ERGO

AVIVA

 ITAS
MUTUA

helvetia 

TUA
ASSICURAZIONI

GENIAL+

Referente: ALESSANDRO PEPA

Bussola Point ANCONA
via Alcide De Gasperi 40
Tel. 071-2070470

La scelta giusta

Le prime pale per pizza forate,
per un facile setacciamento della farina.

Le sole antibatteriche e antimuffa,
per il massimo dell'igiene.

Le uniche rinforzate con rivetti,
per una solidità indistruttibile.

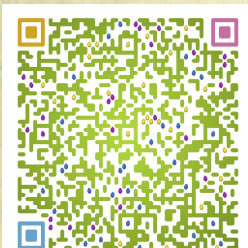
Disponibili in più modelli,
a misura di pizzaiolo.

Attrezzature professionali per la ristorazione

GIMETAL

MADE IN ITALY

GIMETAL s.r.l. - Via Popolascio, 58 - 59013 Montemurlo (Prato);
tel. +39.0574.791641 - inform@gimetal.it - www.gimetal.it



GIMETAL utilizza materiali idonei al contatto alimentare, verificati dalle analisi condotte nei laboratori di TÜV Italia

4) SONO PIÙ LEGGERI E DIGERIBILI

La minore presenza di glutine all'interno dei grani antichi, rende la farina da loro prodotta e di conseguenza tutti i prodotti che vi si possono ricavare, molto più leggeri, digeribili e assimilabili di quelli realizzati con il grano moderno. I grani antichi sono adatti a tutti i tipi di preparazione e sono ottimi anche da integrare nell'alimentazione dei bambini.

5) EVITANO LO SVILUPPO DI INTOLLERANZE

La gluten sensitivity, ovvero la sviluppata sensibilità al glutine che si riscontra sempre più frequentemente negli ultimi anni, è probabilmente dovuta ad un consumo eccessivo del grano moderno ricco in maniera smisurata di glutine. Il vantaggio di utilizzare grani antichi, meglio ancora se variando la propria alimentazione con cereali senza glutine, scongiura o quanto meno allontana, la possibilità di sviluppare intolleranza al glutine. I celiaci invece, così come non possono consumare grano moderno, non possono neppure inserire grani antichi nella propria alimentazione.

6) SONO PIÙ BUONI E PREGIATI

I grani antichi hanno sfumature di odori e sapori che l'industriale grano moderno può solo sognare. Se fate in casa del pane con una farina ricavata da un grano antico (meglio se utilizzando pasta madre come lievito naturale) vi renderete conto della differenza. Inoltre, essendo il più delle volte frutto di piccole produzioni agricole, sono di qualità migliore e più pregiati.

7) SI AIUTANO I PICCOLI PRODUTTORI

La riscoperta dei grani antichi è merito soprattutto dei piccoli produttori agricoli che ogni giorno con coraggio affrontano la concorrenza del grande mercato e scelgono comunque di produrre grani di qualità anche se non sempre gli conviene. E' per questo che vanno aiutati a sopravvivere, acquistando, anche se sono un po' più costosi, i loro prodotti.

8) FILIERA CORTA

Acquistare grani antichi è un ottimo metodo per scegliere la filiera corta ed evitare di prendere prodotti che arrivano da chissà dove. Ovviamente, data la varietà dei grani antichi, è consigliato prediligere e acquistare quelli tipici del proprio territorio. Si può chiedere a degli agricoltori di zona qualche consiglio in merito.

9) TUTELA DELLA BIODIVERSITA'

Un discorso molto importante da fare è anche quello legato alla biodiversità. Acquistare almeno ogni tanto grani antichi significa tutelare la biodiversità del proprio territorio o di altre zone di Italia. Questi grani infatti, proprio perché i costi di produzione sono più elevati a fronte di una resa più bassa, rischiano di scomparire e ciò ovviamente sarebbe un vero peccato!

10) VALORE STORICO E CULTURALE

Accanto al valore della riscoperta di questi grani antichi in termini di biodiversità, altrettanto importante è cercare di continuare a farli vivere e crescere per il loro valore storico e culturale. Le popolazioni antiche si sostentavano prevalentemente con questi cereali che variavano da zona a zona a seconda delle condizioni ambientali. Un bel patrimonio da tutelare insomma, per non dimenticare mai l'origine delle nostre terre.

DOVE TROVARLI

I grani antichi, purtroppo, non sono sempre di facile reperibilità. Generalmente si trovano nei negozi di alimentazione biologica, nei mercati contadini, in alcuni alimentari molto forniti o specializzati in prodotti artigianali. Le alternative sono due: individuare sul proprio territorio un'azienda agricola che li produce e rifornirsi lì, oppure acquistare su internet. Ci sono vari siti dove troverete diverse possibilità per acquistare grani antichi, tra questi: Tibiona e BioLand.

Francesca Biagioli tratto da internet

Tutto sempre sotto controllo



Per ottenere il massimo da un forno bisogna porre dei distinguo in base alla tipologia di forno a disposizione. È diverso infatti l'impegno a seconda dei vari tipi di forno.

Il forno a legna è quello che richiede più impegno in assoluto, perché è interamente manuale nella gestione. Occorre innanzitutto saper gestire la legna che, se troppo bagnata, abbassa la temperatura del forno, mentre se troppo vecchia causa la perdita di eccessivo calore durante la combustione.

Anche una legna proveniente da fusti orientati a nord rispetto a quelli a favore di sole produrrà fuliggine, che richiederà per il forno e la canna fumaria diverse manutenzioni. Per sfruttare al massimo la potenzialità della legna (100 kg produce solo il 3% di cenere) una volta bruciata occorre che il pizzaiolo la sappia disporre in modo corretto nel forno.

La temperatura

Il fuoco all'interno della camera di cottura, non deve mai essere spostato perché, a differenza di quanto si crede, il refrattario per effetto dell'aumento e diminuzione della temperatura si consuma, rischiando di rovinare la platea dove si cuociono le pizze. La professionalità di un pizzaiolo che lavora con forno a legna si valuta anche in base a come mantiene levigata la platea dove cuoce le pizze. Per non consumare la platea non si deve mai usare acqua all'interno del forno quando questo è giunto a temperatura, pena lo sgretolamento del refrattario.

continua a pag. 19

Una volta portato a temperatura, il forno va gestito mantenendo costante l'intensità della luce all'interno della camera di cottura.

In che modo?

Aggiungendo legna proveniente dal tronco o dai rami della pianta, a seconda di dove c'è più bisogno di calore, nella platea o nel cielo.

Fiamma ed elettronica

Per quanto riguarda il forno a gas, il bruciatore viene installato nella parte inferiore della camera di cottura perché la fiamma, come il calore, va verso l'alto. Ottimo per la pizza in teglia, risulta un poco più difficile nella gestione per la pizza in pala, poiché occorre sapere come convogliare l'aria calda nella camera di cottura per il riscaldamento del cielo.

Di solito il costruttore usa una serie di griglie bucate che possono essere aperte o chiuse a piacimento del pizzaiolo, per ottenere un riscaldamento ottimale della camera di cottura. Questo tipo di forno richiede una massima attenzione per quanto riguarda le norme antincendio, poiché il gas, in caso di perdita, si comporta in maniera differente; il gas metano si stratifica in alto, mentre il gas butano si diffonde verso il basso. È più insidioso perché se trova una via di fuga nel pavimento può diventare causa di scoppio anche in un edificio confinante.

Per entrambi i forni, a legna e a gas, funzionanti con fiamma libera, è comunque molto importante il controllo del tipo di fiamma prodotta, perché in caso di eccessiva presenza di ossigeno si consuma troppa energia. Mentre in caso di scarsità di ossigeno, si ottiene una scarsa quantità di calore prodotto. In entrambe le situazioni non si guadagna l'energia sufficiente per cuocere la pizza. I forni che non producono la giusta miscela di anidrite carbonica e ossigeno non sono in grado di mantenere le necessarie temperature di cottura.

Il forno elettrico è in assoluto il più facile da gestire per impostare le giuste temperature di lavoro. Una volta impostate, può essere anche utilizzato da personale non specializzato.

L'elettronica oggi ha reso questo tipo di forno molto apprezzato dal mercato, perché è molto facile da gestire e non presenta particolari prevenzioni normative nell'utilizzo.

Oggi, che la maggior parte dei locali pizzeria è climatizzata per garantire un adeguato comfort alla clientela, occorre tenere il forno sotto controllo. Nel caso di forni a legna e a gas è necessario controllare la fiamma che può risultare non adeguata al funzionamento ottimale del forno.

Questo non a causa di malfunzionamenti dell'attrezzatura ma di una errata ubicazione dell'impianto di climatizzazione che veicola una ventilazione eccessiva. Renato Andrenelli x Pizza e Food Magazine

Disegno di Legge 2280

Riconoscimento della qualifica di Pizzaiolo

Sono 10 articoli di legge che andranno in discussione a settembre, a firma di 21 senatori, questo D.L. promuove il riconoscimento della qualifica di Pizzaiolo e l'istituzione dell'Albo dei Pizzaioli.

Un'iniziativa che potrebbe essere definita ottima, se non fosse che ad ottobre è programmato dal Governo Italiano il referendum per abolire il Senato della Repubblica.

Allora io mi domando se questa non sia una manovra politica per convincere i pizzaioli a votare in favore della conservazione del Senato della Repubblica.

QUESTO DISEGNO DI LEGGE E' UN PROGETTO REALE, UN PROGETTO CHE VERAMENTE PUO' FARE DELLA CATEGORIA DEI PIZZAIOLI UNA PROFESSIONE RICONOSCIUTA OPPURE E' UNA MERA E VOLGARE PROVOCAZIONE PER RAGGIUN-

GERE LO SCOPO SOPRA DESCRITTO? PERCHE' NON SI E' APERTO UN TAVOLO DI LAVORO CAPACE DI METTERE INTERNO AD ESSO TUTTI GLI ATTORI DEL SETTORE? PERCHE' I SINDACATI DEL COMMERCIO E TURISMO E ARTIGIANATO NON SONO ATTORI DI QUESTO PROVVEDIMENTO?

E' mia opinione personale dichiarare che questo modo di procedere nel dar vita a una riqualificazione di operatori per lungo tempo lasciati nel dimenticatoio, per una categoria che negli anni settanta e ottanta del secolo scorso, era riconosciuta nel Contratto Nazionale di Lavoro per Dipendenti da Aziende del Settore Turismo, e inseriti al quarto livello al pari del Barman, chef di partita ecc. Oggi invece nell'ultimo contratto il pizzaiolo è sceso al quinto livello e ha cambiato la denominazione chiamandolo "operatore addetto alla pizza".

Questa iniziativa deve poter avere la concertazione di tutte le figure rappresentative del settore pizzeria, poichè, oggi sempre più la pizza è prodotta realizzata e venduta da operatori che di italiano hanno poco. I media nazionali hanno annunciato che per la prima volta in Italia i pizzaioli extra comunitari hanno superato come numero i pizzaioli Italiani che lavorano nei locali pubblici d'Italia. QUESTO D.L. POTREBBE ESSERE IL PRIMO TASSELLO PER IL RICONOSCIMENTO DEL PRODOTTO PIZZA ITALIANO. SARA' COSI'? R.A.



Senato della Repubblica

XVII LEGISLATURA

N. 2280

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori AMIDEI, PICCOLI, BERTACCO, FLORIS, MINZOLINI, PELINO, LIUZZI, CANDIANI, ALBERTINI, Giuseppe ESPOSITO, CARRARO, GASPARRI, STEFANI, CONSIGLIO, MARIN, SCOMA, CERONI, GIBIINO, ALICATA, D'ALI e BOCCARDI

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 9 MARZO 2016

Disciplina dell'attività, riconoscimento della qualifica e istituzione dell'albo nazionale dei pizzaioli professionisti

TIPOGRAFIA DEL SENATO

Forno a legna rotante

Telecomandato

IL ROTANTE

INNOVATIVO, FUNZIONALE E TECNOLOGICO E DA OGGI ANCHE INTELLIGENTE. GRAZIE ALLA GESTIONE DIGITALE DEI PROGRAMMI DI COTTURA CON IL SISTEMA CEKY SMART CHEF.

L'INNOVATIVO FORNO DI CASA DUE, A LEGNA CON PIANO E CUPOLA REALIZZATI INTERAMENTE IN MATTONI REFRATTARI, UNISCE AI VANTAGGI DEL FORNO DI COSTRUZIONE ARTIGIANALE LA PRATICITÀ D'USO E L'EFFICIENZA INNOVATIVA DEL PIANO ROTANTE.

INNOVATIVE, EFFICIENT, TECHNOLOGICAL AND SMART CEKY SMART CHEF SYSTEM PUT THE DIGITAL MANAGEMENT OF COOKING PROGRAMS AT YOUR FINGERTIPS.

THE INNOVATIVE CEKY ROTATING OVEN IS THE ONLY ONE WHOSE COOKING FLOOR AND DOME ARE ENTIRELY MADE OF REFRACTORY BRICKS. IT COMBINES THE ADVANTAGES OF THE TRADITIONAL HANDCRAFTED OVEN WITH THE EASE OF USE AND EFFICIENCY OF THE ROTATING DECK.

L'unico interamente costruito a mano in mattoni refrattari

THE ONLY ONE COMPLETELY HAND MADE IN FULL FIREBRICKS

L'UNICO FORNO ROTANTE TOTALMENTE ARTIGIANALE.

Piano e cupola sono realizzati interamente in mattoni refrattari.

OPERATIVITÀ CONTINUA E TEMPERATURA OTTIMALE.

Grazie all'azione combinata del bruciatore a gas per il forno e della resistenza elettrica indipendente del piano rotante.

TECNOLOGICO E DA OGGI ANCHE INTELLIGENTE.

Gestione digitale dei programmi di cottura. Ceky Smart Chef sincronizza temperatura, senso e velocità di rotazione.

THE ONLY ROTATING OVEN TOTALLY MADE WITH FIREBRICKS.

Brick by brick handmade cooking floor and dome.

NO MORE INTERRUPTIONS AT WORK.

Thanks to refractory bricks and Ceky expert the rotating surface is always at ideal temperature. Cooking cycles will be uninterrupted and temperature will always be under control, with a mix of gas and electric power supply.

TECHNOLOGICAL AND SMART.

Digital management of the cooking programs. Ceky Smart Chef synchronizes temperature, firing direction and speed all with an easy-to-use and intuitive touch interface.

Il forno, ruotando, consente all'operatore di cospargere facilmente le pizze amplificando e velocizzando notevolmente il lavoro. La rotazione inoltre migliora l'esposizione al calore accelerando la cottura e rendendola più uniforme su tutta la superficie. Oltre al bruciatore a gas, che assicura una temperatura precisa e puntuale, una resistenza elettrica indipendente al di sotto del piano rotante (gestibile in modalità spento, automatico, o manuale), garantisce un'operatività continua e consente di cuocere pizze ininterrottamente senza bisogno delle fastidiose pause per far riprendere calore al piano. Il pannello di controllo digitale Ceky Smart Chef attraverso un semplice e intuitivo touch screen sincronizza e gestisce sia il senso che la velocità di rotazione del piano, la temperatura del forno e permette di impostare programmi di cottura predefiniti per i diversi cibi. Un pratico telecomando consente inoltre di controllare a distanza la funzionalità del forno. Il software è facilmente aggiornabile in pochi minuti tramite chiavetta USB.

The ceiling oven allows the operator to feed pizzas from the front, simplifying and speeding up work significantly. Rotation also improves exposure to heat, accelerating baking and making it uniform over the entire surface in addition to the gas burner, which ensures precise temperature, a separated electric resistance, located under the rotating surface, ensures the possibility to bake pizzas continuously with no need for breaks between baking cycles. Ceky Smart Chef digital control panel, through a simple and intuitive touch screen, synchronizes and manages surface rotation direction and speed, as well as oven's temperature. Furthermore it allows setting predefined cooking programs according to different baking needs. Its compact and discrete look gives the customer the opportunity to detach it from the oven's body and place it where is more comfortable to access it. Oven's main functions can also be remotely controlled using the included remote control. The operator's work will be faster and more efficient: he won't have any need to interact directly with the control panel, leaving all the commands he needs right at his fingertips. Oven's software is completely upgradable to new published versions, using the USB stick placed between the control panel and a USB stick (included).

35

TUTTO SOTTO CONTROLLO

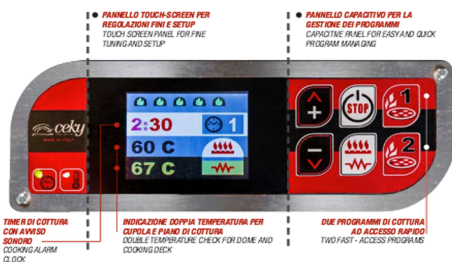
il pannello Smart Chef

Con due diversi metodi di input

With two different input technology

L'unico con comando remoto per la gestione delle funzioni principali

The only one with remote controlled baking programs



● PANNELLO TOUCH-SCREEN PER REGOLAZIONI FINE E SETUP TOUCH SCREEN PANEL FOR FINE TUNING AND SETUP

● PANNELLO CAPACITIVO PER LA GESTIONE DEI PROGRAMMI CAPACITIVE PANEL FOR EASY AND QUICK PROGRAM MANAGING

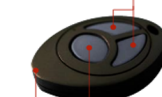
TIMER DI COTTURA CON AVVISO SONORO COOKING ALARM CLOCK

INDICAZIONE DOPPIA TEMPERATURA PER CUPOLA E PIANO DI COTTURA DOUBLE TEMPERATURE CHECK FOR DOME AND COOKING DECK

DUE PROGRAMMI DI COTTURA AD ACCESSO RAPIDO TWO FAST - ACCESS PROGRAMS

36

AVVIO DEI DIVERSI PROGRAMMI DI COTTURA TWO FAST - ACCESS PROGRAMS



FUNZIONE START/STOP START/STOP BUTTON

CON SISTEMA DI FISSAGGIO PER IL MANICO DELLA TUA PIZZA, VELOCITÀ E SENSIBILITÀ SONO INFORMATA WITH A FAST COUPLING SYSTEM FOR YOUR PIZZA PEEL

TELECOMANDO ESCLUSIVO PER GESTIRE LE FUNZIONALITÀ ANCHE IN REMOTO. A handy remote control enables the oven functions to be controlled remotely.

TELECOMANDO ESCLUSIVO PER GESTIRE LE FUNZIONALITÀ ANCHE IN REMOTO.

A handy remote control enables the oven functions to be controlled remotely.

INTERFACCIA DI DOMANDA TOUCH SCREEN E CAPACITIVO, PRECISO E RESISTENTE.

Digital control panel with touch screen and capacitive function. Precise and robust.

CHIAVETTA USB. SOFTWARE DEL FORNO SEMPRE AGGIORNATO GRATUITAMENTE.

The software can easily be updated in a few minutes and with no additional costs using a USB pen drive.

LA COMBINAZIONE DI GAS E RESISTENZA ELETTRICA GARANTISCE ASSOLUTA UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA.

The gas burner heat up the dome. The independent electrical resistance maintain the rotating cooking floor with the right temperature.



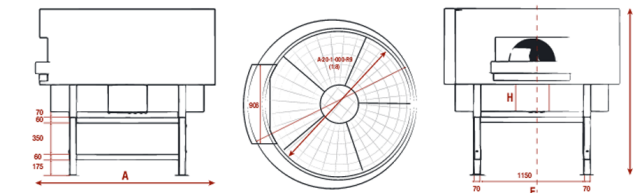
INGOMBRI

MODELS AND DIMENSIONS



	MOD. 120	MOD. 150
N. PIZZE	5	11
A	165 cm - 65"	195 cm - 77"
B	120 cm - 47"	150 cm - 59"
H	185 cm - 73"	185 cm - 73"

*pizza diametro 30 cm - pizza with diameter of 12"



38

39

BRUCIATORE A GAS

GAS BURNER



PER OFFRIRE AI VOSTRI CLIENTI I RISULTATI DI COTTURA DEL FORNO A LEGNA TRADIZIONALE CON UN SISTEMA DI ALIMENTAZIONE PULITO, PRECISO, ECONOMICO E SICURO.

A CLEAN, PRECISE, COST-EFFECTIVE AND SAFE POWER SUPPLY SYSTEM GUARANTEES THE SAME TASTE OF A TRADITIONALLY WOOD BURNED PIZZA.

CARATTERISTICHE

MAIN FEATURES

MAI PIÙ COSTI E PROBLEMI DI STOCCAGGIO DELLA LEGNA.

Never more wood storage problems. Ceky burner can be replaced or fully covered wood fired oven, allowing you to renew it and make it more effective and efficient. Our new Ceky burner can be easily installed by any plumber in a very short time, allowing you to immediately save money and working errors.

STOP ALLA FULIGGINE.

No soot anymore. The burner is not exposed to your environment at work.

GESTIONE SEMPLICE E VELOCE.

Temperature adjustment, time adjustment, in time, not too much or too little. The temperature adjustment is more precise and the time adjustment is more accurate.

CONSUMI E COSTI RIDOTTI.

Lower fuel consumption and costs. Automatic and manual flame adjustment grants accurate temperature programming, reducing consumption and cooking costs.

INGOMBRI RIDOTTI E PIÙ SPAZIO PER LE TUE PIZZE.

More space for your pizzas. Removing wood, your oven can contain up to 3 or 4 supplementary pizzas, increase your production without changing your oven.

NON NECESSITÀ DI AUTORIZZAZIONI E PERMISSE SPECIALI DA PARTE DEI VIGILI DEL FUOCO.

No need for special permits. The burner is not exposed to your environment at work.

MINIMA MANUTENZIONE ANNUALE DELLA CANNA FUMARIA, EFFETTUABILE DA QUALUNQUE IDRAULICO.

41

BRIEF THE NEW LIFE INTO YOUR OLD OVEN.

Ceky burner can be replaced or fully covered wood fired oven, allowing you to renew it and make it more effective and efficient. Our new Ceky burner can be easily installed by any plumber in a very short time, allowing you to immediately save money and working errors.

NO MORE WOOD MANAGING AND STORING COSTS.

No soot anymore. The burner is not exposed to your environment at work. The burner is not exposed to your environment at work. The burner is not exposed to your environment at work.

QUICK AND EASY MANAGEMENT.

Temperature adjustment, time adjustment, in time, not too much or too little. The temperature adjustment is more precise and the time adjustment is more accurate.

LOWER FUEL CONSUMPTION AND COSTS.

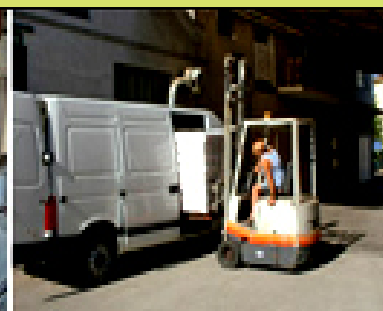
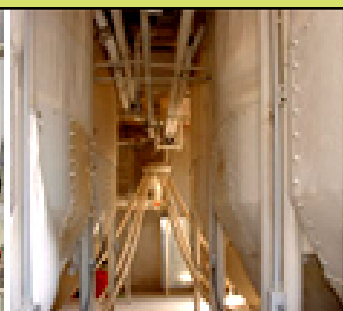
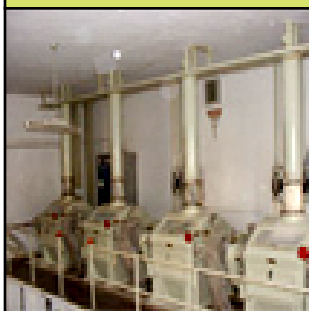
Automatic and manual flame adjustment grants accurate temperature programming, reducing consumption and cooking costs.

MORE SPACE FOR YOUR PIZZAS.

Removing wood, your oven can contain up to 3 or 4 supplementary pizzas, increase your production without changing your oven.



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

SPEZIE CHE GUARISCONO

NonSoloAnimali

IL CUMINO PREVIENE
IL CANCRO



IL ROSMARINO
MIGLIORA LA MEMORIA



LA CURCUMA
TOGLIE LE INFIAMMAZIONI



LO ZENZERO
CALMA LA NAUSEA



LA NOCE MOSCATA
ABBASSA LA PRESSIONE
SANGUIGNA



LA CANNELLA
CONTRASTA IL
IL DIABETE 2



IL TIMO
PLACA LA TOSSE



IL BASILICO
TOGLIE L' INSONNIA



I CHIODI DI GAROFANO
CURANO I DOLORI
ARTICOLARI



L' AGLIO
RIDUCE IL COLESTEROLO



RIMEDI NATURALI PER PULIRE I RENI



SPIRULINA



MORE



MIRTILLI



UVA



SPINACI



ORTICA



TARASSACO



PREZZEMOLO



ZENZERO



ASPARAGI



CURCUMA



QUINOA NERA

*Grasselli
per il nostro
settore*



Il Nuovo Salumificio Taccalite srl – Ancona
www.salumificiotaccalite.it

Nel 1946 i fratelli Taccalite iniziano nelle Marche la macellazione del suino e la produzione dei salumi che sono sinonimo di tradizione, qualità e genuinità tipiche della cultura marchigiana.

Successivamente, da un ramo d'azienda di uno dei fratelli Taccalite, i figli Roberto e Marco Taccalite fondano il "Nuovo Salumificio Taccalite srl". I due fratelli creano nuove sinergie e strategie che mischiano tradizione ed apertura alle nuove tendenze del life-style italiano.

Da sempre, le carni selezionate dal Nuovo Salumificio Taccalite srl secondo principi sani ed in base alle direttive alimentari vigenti, vengono lavorate con passione e secondo le antiche regole della stagionatura, garantendo salumi e ciauscoli che conservano i profumi ed i sapori di una terra incantevole.

Oltre al salame Fabriano, alla coppa di testa ed al ciauscolo, i prodotti principali del Nuovo Salumificio Taccalite sono i ciccioli e i grasselli.

Quest'ultimi derivano dalla lavorazione di parti di suino selezionato, macinato, cotto, tostato ed infine salato e possono essere utilizzati per farcire pizza, cresce, pane, piadine, ecc. rendendoli croccanti, saporiti e gustosi. Si possono servire anche da soli come snacks appetitosi da gustare con un buon bicchiere di vino o di birra.



I ciccioli ed i grasselli che, rappresentano il core business del Nuovo Salumificio Taccalite srl, sono un prodotto caratterizzato da elevate caratteristiche di qualità alimentare e freschezza, che abbinano gustosità e fragranza alla tradizione marchigiana.

La possibilità di distribuzione in numerosi settori e per numerosi campi di impiego: dalla catena del freddo, alla panificazione, dalla ristorazione ed alle catene di bar ed enoteche, ai panini, grissini, piadine, pizza e snacks da aperitivo, ne fanno anche un prodotto estremamente commerciabile e di forte appeal per il consumatore finale.



Certificazioni ed attestati forniti dal Nuovo Salumificio Taccalite garantiscono che tutto il processo produttivo dei ciccioli e dei grasselli sia svolto nel pieno rispetto dell'ambiente e delle normative vigenti in materia.

I nostri clienti sono i punti vendita diretti (forni, salumifici, ecc.) e distributori (supermercati e G.D.O.),

dislocati sul territorio locale e nazionale, a cui offriamo e garantiamo un servizio puntuale ed efficiente.

Il brand del Nuovo Salumificio Taccalite srl è segnalato e registrato sul sito delle "ECCELLENZE ITALIANE" a tutela della qualità ed a garanzia dei consumatori contro le contraffazioni.

Vi invitiamo ad andare vedere sul sito: <http://www.eccellenzeitaliane.com/aziende/risultati-ricerca.html>.

Ad inizio 2014 abbiamo iniziato con l'AIC I (Associazione Italiana Celiaci) l'iter per la Certificazione dei nostri prodotti per entrare a far parte dell'Albo dei Produttori di salumi ed affini privi di latticini o derivati del latte e di glutine, dato che i nostri prodotti sono già tradizionalmente privi di tali ingredienti. Questo ci permetterà dunque di poterci rivolgere ad un nuovo segmento di mercato che è quello dei consumatori celiaci e degli allergici al glutine.

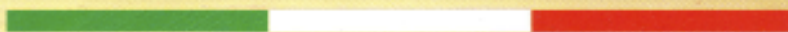
Parteciperemo con l'APM all'Angolo della Crescia durante l'evento Tipicità 2014 a Fermo il 15/16/17 marzo: i maestri pizzaioli produrranno cresce e pizze con i nostri grasselli ed inviteranno il pubblico presente alla degustazione di un prodotto ottimo e gustoso, legato alla più sana tradizione gastronomica marchigiana, ma in linea con le nuove tendenze dello slow food italiano.

casearia
De Remigis



Mozzarella Fiordilatte

Prodotta esclusivamente con latte italiano



*Utilizzata
in questo esercizio*

Le 14 MIGLIORI VERDURE



RUCOLA
1 cal/ foglia

ricca di proteine, fibre, calcio, ferro, magnesio, potassio e vitamine A, C, K, B6



SPINACI
2 cal/ foglia

ricca di sodio, proteine, fibre, calcio, ferro, magnesio, potassio e vit. A, C, E, K, B6



FUNGHI
2 cal/ fungo

ricca di fibre, ferro, magnesio, potassio e vit. D e B6



BROCCOLI
3 cal/ fiore

ricca di proteine, calcio, magnesio, ferro, potassio e vit. A, C e B6



CAVOLFIORE
3/ cal/ fiore

ricca di proteine, magnesio, fibre, potassio e vit. C, K e B6



POMODORO
22 cal/ unità

ricca di zuccheri, magnesio, fibre, potassio e vit. A, C, K



CETRIOLO
24 cal/ unità

ricca di zuccheri, magnesio, potassio e vit. A, C, K



PEPERONE ROSSO
30 cal/ unità

ricca di zuccheri, fibre, potassio e vit. A, C, K, E e B6



ZUCCHINI
30 cal/ unità

ricca di proteine, fibre, ferro, magnesio, potassio e vit. A, C, B6



PEPERONE GIALLO
40 cal/ unità

ricca di fibre, magnesio, potassio e vit. A, C e B6



CIPOLLA ROSSA
44 cal/ unità

ricca di zuccheri, potassio e vit. C e B6



GERMOGLI DI SOIA
54 cal/ 34ogr

ricca di fibre e di zuccheri



MELANZANA
110/ unità

ricca di zuccheri, magnesio, fibre, potassio e vit. C, K e B6



BOK CHOY
2 cal/ leaf

ricca di fibre, ferro, proteine, calcio e vit. A, C

12 alimenti che fanno bene al CERVELLO e alla MEMORIA



MANDORLE
aumenta il flusso di sangue al cervello



NOCI
contengono grandi quantità di OMEGA 3



MIRTILLO NERO
potenzia la memoria



CAVOLETTI DI BRUXELLES
prevengono malattie dovute all'età, migliorano le abilità nel parlare e l'attenzione



BROCCOLI
Ritarda l'invecchiamento del cervello



CAVOLFIORE
mantiene in forma il cervello dall'avanzare dell'età



ZENZERO
è un antinfiammatorio che aiuta e protegge il cervello dalle malattie



MELA
previene malattie come il morbo d'Alzheimer e il morbo di Parkinson



LIQUIRIZIA
proteggere il cervello, da malattie come il Parkinson o l'Alzheimer



CAVOLO CAPPUCCIA
antitumorale, depurativo, antianemico, curativo per le ulcere gastro intestinali, nella regolazione della glicemia, nelle affezioni respiratorie



MELONE CANTALUPO
contrasta l'attività nociva dei radicali liberi che danneggiano il cervello



PINOLI
aiuta a stimolare l'attività del cervello

Fonti naturali di Vitamina A

Broccoli



Zucca



Albicocche



Melone



Spinaci



Zucca lunga



Mango



Carote

Le 10 Migliori Fonti Vegetali di Ferro

Da dove prendi il ferro?

(mg in 100 grammi di alimento)

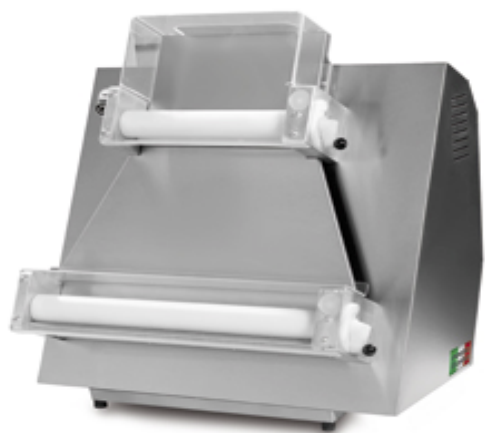
 <p>Cacao amaro in polvere 14,3</p>	 <p>Crusca di Frumento 12,9</p>	 <p>Fagioli borlotti, dall'occhio, cannellini e Lenticchie 9 - 8</p>
 <p>Radicchio verde e Pistacchi 7,9 - 7,3</p>	 <p>Soia, Ceci, Pesche secche ed Anacardi 6,9 - 6</p>	 <p>Muesli, Lupini, Albicocche secche, Rucola, Fave e Cioccolato fondente 5,6 - 5</p>
 <p>Piselli, Farina d'Avena e Grano saraceno 4,5 - 4</p>	 <p>Prugne secche, Fette biscottate e Frumento duro 3,9 - 3,6</p>	 <p>Mandorle, Fichi secchi e Spinaci 3 - 2,9</p>
 <p>Datteri, Noci, Pane Integrale e Mais 2,7 - 2,4</p>	<p>Ferro negli Alimenti Animali:</p>	
 <p>Cavallo 3,9</p>	 <p>Agnello 3,2</p>	 <p>Vitello, maiale, pollo, tacchino 1,9-1,6</p>

Resto Italia, azienda Leader nella Produzione di Macchine per la Preparazione del Cibo.



Resto Italia® dal 1961 produce macchine per la ristorazione: forni per pizza elettrici e a gas, impastatrici a spirale, stendi pizza, tostiere e friggitrici.

Tutte le nostre macchine sono prodotte e assemblate interamente negli stabilimenti Tecno A in Italia, dove avvengono tutte le fasi della lavorazione del prodotto, dalla selezione delle materie prime al taglio delle lamiere, alla piegatura, alla saldatura, alle lavorazioni meccaniche e all'assemblaggio, rispettando tutte le normative europee.



Il materiale Resto Italia ha una garanzia di 12 mesi per i difetti di costruzione.



Resto Italia, un'azienda interamente italiana che opera in tutto il mondo esportando il Made in Italy con sede ad Urbino

tratto da www.restoitalia.com

**Vendesi Ristorante Pizzeria Pub periferia di Macerata
per info: 0733 221821**

**Vendesi Bar Pizzeria a Potenza Picena
per info: 0733 221821**

**Vendesi pizzeria al taglio a Montecosaro Scalo
per info: 0733 221821**

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 pizza nella Marche - 2015 - n. 30



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.

Per le tue specialità affidati all'esperienza ed alla qualità del



Prima di tutto... la Farina

Ricorda che la farina è il primo ingrediente



Seguici su

www.orsilimolino.it

e trova il rivenditore a te più vicino.

orsili
BORGARTELLA

Via Arno, 53 - Sant'Elpidio a Mare (FM) - Tel. 0734 859 190



Azienda ORSILI

Tre generazioni nel settore molitorio, lavorando sempre per raggiungere lo stesso obiettivo: la qualità del prodotto e la soddisfazione del cliente.

Giovanissimi i tre soci, Imerio, Rossano e Luca, acquisiscono l'attività nel 1998, dando inizio ad una serie di investimenti in tutti i settori dell'azienda:

la messa a norma degli impianti per il rispetto delle normative 626 e 155 (HACCP);

lo sviluppo del laboratorio di analisi, fondamentale per conoscere e monitorare la qualità del prodotto;

l'automazione di tutti i settori, nel 2000, la vera rivoluzione, con conseguente potenziamento del sistema produttivo, ed alleggerimento delle fasi di lavorazione;

nel 2004 inizia il rinnovo del parco macchine, con conseguente aumento della capacità di consegna giornaliera.

La mission

La mission dell'azienda è quella di essere più di un fornitore: vuole essere il primo collaboratore del proprio cliente.

Un prodotto di qualità, una consulenza specifica ed un servizio puntuale sono i punti di forza di questa azienda, che ogni giorno ha voglia di crescere e migliorarsi. Tutto questo per fornire un servizio migliore. Sempre!

Imerio Rossano Luca

tratto dal sito www.orsilimolino.it

STORIA DELL'APM



www.pizzamarche.com

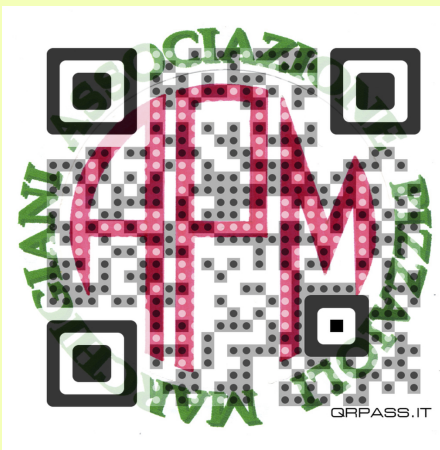
Via Isonso,6
62010 Morrovalle (MC)
P.Iva e C. Fisc. 01413480433
Tel. 0733 221821
Fax. 0733 223965
E-mail: info@pizzamarche.com

L'APM è socia fondatrice

AIAB Marche



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA



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.