

Anno VII numero 58 aprile maggio 2015

www.pizzamarche.com



LA PIZZANELLE MARCHE

By Associazione Pizzaioli Marchigiani

Mode della Pizza

PIZZA CARBONI VEGETALI



LE
NUOVE
MODE DELLA
PIZZA DURE-
RANNO?



PIZZA CANAPA



PIZZA MORINGA

Importante convenzione APM pag. 4 e 5

Corso base per pizzaioli a Macerata pag. 12

SOMMARIO

EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
3	Mistrà Varnelli
4-5	Importante Convenzione
6-7	Farina di Canapa
8-9	La Moringa Oleifera
12	Corso Pizzaioli a Macerata
14	Carbone Vegetale
18	Italian Food & Technology
20-21	La pizza e il pesce di mare
23	10 spezie con proprietà curative
27	Gli alimenti

I pizzaioli seguono le mode, o per meglio dire, pensano che le nuove mode offerte dalle aziende siano il valore aggiunto alla pizza per poter migliorare il fatturato aziendale. Se si segue i social network è facile imbattersi in foto di pizze dove ci si vanta di realizzarle con queste nuove mode.

Mi riferisco alla Pizza Moringa, a quella realizzata con aggiunta di farina di canapa o con il carbone vegetale. Senza nulla togliere alla voglia di innovare, mi preme dover informare che questi prodotti utiliz-

zati per aromatizzare la pizza vanno aggiunti in quantità controllate perché si rischia di realizzare pizze che possono essere nocive per chi le consuma. Le prime due sostanze (moringa e canapa) non fanno parte dell'agroalimentare mediterraneo per cui l'assunzione massiccia possono creare allergie o intolleranze. La terza sostanza (il carbone vegetale, come da scheda tecnica pubblicata alla pagina 14) presenta tracce di Benzopirene, Arsenico, Cadmio, Mercurio, Piombo, tanto è vero che il produttore inserisce nella scheda tecnica le avvertenze necessarie perché l'utilizzo non provochi problemi alla salute dei consumatori.

IO MI DOMANDO, QUANTI PIZZAIOLI UTILIZZANO QUESTI ALIMENTI IN MODO CORRETTO? L'USO SMODATO DI QUESTE SOSTANZE SAPPIAMO SE SONO INNOCUE PER LA SALUTE?

IO TEMO CHE SI ANDRA' VERSO PERIODI DI AUMENTO DI INTOLLERANZE O FORME ALLERGICHE COME E' SUCCESSO PER L'ECESSIVO UTILIZZO DELLE FARINE AMERICANE CHE HANNO FATTO CRESCERE INTOLLERANZE AL GLUTINE E ANCHE DIABETE.



Renato Andrenelli

FOTO DELLE MARCHE



Torre civica di Frontino

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

Italforni
Menu
Italcarta
Splendor Clean
Tecno - x



www.pizzamarche.com



VARNELLI

www.varnelli.it

Parlando di Pizza

MISTRA' VARNELLI



Un liquore ideato dal fondatore della Distilleria Varnelli, signor Girolamo Varnelli. Un marchio capace di portare il territorio marchigiano in Italia e nel Mondo.

Questo prodotto è molto versatile, può essere utilizzato anche nel settore gastronomico, infatti esso si presta per notevoli preparazioni culinarie e anche nella pizza può contribuire a creare ricette dai gusti unici.

Qui di seguito mi piace riportare due ricette di pizza, da me realizzate, dove il mistrà Varnelli riesce a sublimare il gusto delle pizze farcite con il pesce. R.A.

Pizza carpaccio di tonno e pesce spada



Gli ingredienti per una pizza

Mozzarella 80g
Rucola 20g
Insalatina 30g
Tonno rosso n°4 fettine
Pesce spada n° 4 fettine
Scamorza affumicata n° 4 fettine
Vinaigrette q.b.
Sale q.b.

Preparazione

Preparare una pallina di pasta realizzata con farina tipo 0 o tipo 2. Farla lievitare, quindi stenderla e farcirla con mozzarella. Passare al forno. A cottura ultimata aggiungere: l'insalatina realizzata con pan di zucchero e carote sfilettate, la rucola, le fette di scamorza, quelle di tonno e di pesce spada impregnare della vinaigrette (realizzata con olio evo, succo di limone, sale, pepe). Terminare la farcitura con un giro di vinaigrette a cui avrete aggiunto una spruzzatina di Mistrà Varnelli.

Servire ancora calda.

Pizza Salmonina



Gli ingredienti per una pizza

mozzarella
pomodorini pachino
filetto di sgombrò
basilico
Sale q.b.
Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Preparare una pallina di pasta realizzata con farina tipo 1. Farla lievitare, quindi stenderla e farcirla con mozzarella. Nel frattempo far bollire lo sgombrò. A cottura avvenuta sfilettare lo sgombrò e disporlo sulla mozzarella insieme ai pomodorini e mettere al forno insieme ad alcune foglie di basilico. Appena esce dal forno spruzzare con Mistrà Varnelli. Servire calda.

Pizza realizzata da: Sandro Ibetti Delegato APM per la Provincia di Ascoli Piceno



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



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. tecnoxsas@gmail.com - pec. tecno_x@pec.it

Farina di Canapa

I semi della pianta di Canapa, che non contengono mai THC, sono una delle fonti naturali di cibo più perfettamente bilanciate. Con i semi di Canapa si possono ottenere olio, margarina, farina, hamburger e formaggi vegetali, creme e semi decorticati, con cui preparare cibi squisiti che garantiscono un buon approvvigionamento di amminoacidi e acidi grassi essenziali, così da avere un corpo forte e sano, un sistema immunitario ben funzionante, benessere ed energia vitale.

I semi di canapa sativa decorticati sono ricchi di pregiate proteine e contengono tutti gli 8 aminoacidi essenziali nella giusta ed equilibrata proporzione necessaria all'alimentazione umana. I semi decorticati di canapa e in genere i prodotti derivati dal seme sono un toccasana per il ricambio delle proteine nel corpo umano e contribuiscono a rinforzare il sistema immunitario. L'olio di canapa presente per circa il 30% nei semi di canapa, contiene circa il 75% di acidi grassi polinsaturi essenziali, come gli acidi linoleico e linolenico, nella giusta proporzione per favorire il ricambio cellulare, ed inoltre dal 2% al 4% di gamma linolenico, che contribuisce al mantenimento del sistema ormonale ed al ricambio dei lipidi.

I semi di canapa sono ricchi di antiossidanti naturali, come la preziosa vitamina E. Sono anche ricchi di lecitina, il "cibo per il cervello" e di importanti sali minerali quali calcio fosforo e potassio. I semi di canapa decorticati possono essere utilizzati direttamente

- nelle insalate
- a crudo nelle pastasciutte
- nelle impanature
- nei biscotti, nel pane, nei dolci
- nel pesto
- nelle zuppe all'ultimo minuto
- nel gomasio
- sul pane insieme all'olio e il pomodoro
- come snack in qualsiasi momento della giornata



Conferiscono un sapore gradevole e delicato che ricorda le noci, hanno una consistenza simile alle nocchie tritate.

Possono essere utilizzati per cucinare, in prodotti da forno, come decorazione di piatti speciali, o anche come golosità da sgranocchiare. Tostati hanno un gusto più accentuato, nocciolato, che dà ai vostri cibi un gusto particolarmente piacevole; se ne sconsiglia però la cottura, per non disperdere le proprietà nutritive. Si usa quindi a crudo su piatti di verdure o di cereali, per aggiungere proteine importanti.

Per il loro contenuto proteico sono un ottimo alimento nelle diete vegetariane. Si conservano meglio in frigorifero.

I semi commercializzati da Assocanapa provengono da varietà coltivate a norma di legge.

Proteine	30,60%
Fibre	6,00%
Zuccheri solubili	1,99%
Carboidrati	10,90%
Grassi	47,20%

Nota: I semi di canapa sono ricchi di proteine e di grassi EFA (acronimo di Essential Fatty Acid), questi ultimi essenziali per una dieta equilibrata poiché facenti parte dei cosiddetti acidi essenziali, cioè quelli non sintetizzati direttamente dall'organismo e che devono quindi essere assunti mediante ingestione.

"Nessun alimento può essere paragonato alla canapa per il valore nutritivo. Mezzo chilo di semi di canapa fornisce tutte le proteine, gli acidi grassi essenziali e la fibra necessari alla vita umana per 2 settimane" dott. Udo Erasmus da *Fats that heal, fats that kill*, 1993.

segue a pag.7

e gli acidi grassi che contiene sono al 90% i acidi grassi polinsaturi, tra cui anche il pregiato acido Gamma Linolenico, minerali, fibre, vitamine. Protegge il ricambio naturale delle cellule e rafforza il sistema immunitario.

La farina di canapa è ottima in aggiunta alle altre tipologie di farina e può sostituire dal 15 al 20% la farina di cereali.

Si può utilizzare fino 1/3 sul totale della farina usata.

Nella preparazione di torte e biscotti dimezzeremo la quantità di grassi (dimezzare la dose di burro), perché la farina contiene già una sostanza "grassa": il prezioso e salutare olio di canapa. Mischiamola insieme alla farina bianca ed usiamola insieme a tutte le preparazioni nelle quali è necessaria la farina:

- nell'impasto di pane, dolci e pizza
- nella pastella delle crepes e della besciamella
- pasta fatta in casa
- gnocchi
- pasta frolla
- infarinature in genere

Anche per la preparazione di salse e sughi si dimostra essere una sana e squisita alternativa.

Tabella dei valori nutrizionali per 100 g:

Valori energia	Kcal/Kj	281/1177
Proteine	g	29,40
Carboidrati	g	48,20
Zuccheri	g	2,20
Grassi	g	8,10
Saturi	g	8,10
Trans	g	0,00
Insaturi	g	7,20
Acido Linoleico - Omega 6	g	4,40
Acido Alpha-linoleico - Omega 3	g	1,50
Acido Oleico - Omega 9	g	1,30
Fibre	g	46,00
Colesterolo	g	0,00
Minerali:		
Calcio	mg	210,00
Ferro	mg	10,56
Potassio	mg	735,30
Vitamina E	mg/IU	0,8 / 1,2 (0,8% RDA*)

Tabella elaborata in conformità a D.Lgs. 77/93.

*RDA= Razione Giornaliera Raccomandata

Questi valori sono indicativi e possono variare perché trattasi di un prodotto naturale, prodotto dopo la spremitura a freddo dei semi.

Tratto da: www.assocanapa.org

La Moringa Oleifera

È originaria dell'India orientale, si ritiene delle regioni pedemontane della catena himalayana. La specie è variamente diffusa e coltivata in tutta la fascia tropicale del pianeta.

Nella valle del Nilo la Moringa Oleifera è conosciuta come "Shagara al Rauwaq" che significa testualmente "albero che purifica" (von Maydell, 1986).

La Moringa raggiunge da 4 a 7 m di altezza, ma con suolo profondo e fertile supera anche i 10 m; ha tronco eretto o ramificato dalla base, molle ed a consistenza spugnosa, il legno è debole, i rami sottili ed intrecciati sono penduli. Le foglie sono pluricomposte e sono alquanto robuste. I fiori sono piccoli ma numerosi di colore bianco crema, sono ottimi produttori di nettare per le api, e di discreto valore decorativo. In ambiente tropicale la pianta può fiorire due o tre volte all'anno.

I frutti sono grandi baccelli a sezione triangolare, affusolati ed appuntiti (30-45 cm di lunghezza).

Tutte le parti della pianta sono commestibili. Il contenuto di proteine, vitamine e minerali è eccellente. Il sapore è gradevole e le diverse parti possono essere consumate crude, specialmente le foglie e fiori, o cucinate in diversi modi.



La moringa come alimento umano - tavola comparativa del contenuto nutritivo delle foglie di Moringa oleifera con altri alimenti per ogni 100 gr di parte commestibile

	Moringa	Carote
Vitamina A (mg)	1130	315
	Moringa	Arance
Vitamina C (mg)	220	30
	Moringa	Latte di vacca
Calcio (mg)	440	120
	Moringa	Latte di vacca
Proteine (mg)	6700	3200
	Moringa	Banane
Potassio (mg)	259	88

segue a pag. 9

Semi di Moringa



L'olio estratto dai semi può essere usato per produrre saponi, lubrificanti e cosmetici dal valore equivalente a quelli prodotti con l'olio di oliva, e quindi piuttosto elevato.

L'uso più famoso della pianta è quello di depurazione dell'acqua tramite i semi. La farina di semi di Moringa è un ottimo depuratore dell'acqua o di altri liquidi alimentari, avendo un eccellente potere flocculante: fissa ed assorbe (cattura fissando) i corpi batterici e le altre impurità in sospensione nei liquidi inglobandoli in fiocchi che poi precipitano al fondo, lasciando il liquido più limpido e depurato. Il potere flocculante è dovuto ad un polielettrolita particolarmente efficace. Tale proprietà di purificazione è ben nota nei luoghi dove spesso l'acqua non è pura.

QUANDO L'IMMAGINE CONTA

Presentata la nuova divisa APM



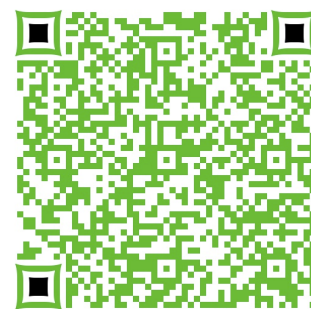
Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.

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

Perchè Associazione Pizzaioli marchigiani

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

Corso pizzaioli a Macerata



Si è concluso il 20 aprile 2015 il Corso Base per Pizzaioli organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani a Piediripa di Macerata presso il laboratorio mesococi a disposizione dalla ditta Paccaferri Domenico.

Quaranta ore di lavoro pomeridiano suddivise in due parti: otto ore di teoria, ventotto ore di pratica e l'esame finale. Hanno

partecipato i signori: Simone Mori di Montecosaro, Paolo Barrea di Osimo, Michele Ivano Settembri di Macerata e Paolo Montecchiari di Fiuminata.

Agli esami finali tutti hanno superato con largo margine di voti, sia la prova teorica che la prova pratica consistente nella realizzazione di una pizza fantasia. Molto ben realizzate, le pizze sono risultate ottime come presentazione ma anche come abbinamento dei gusti, come presentazione e cotte al punto giusto.



I partecipanti hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, 48/60 è stata la media raggiunta dai 3 allievi. Uno dei quali per motivi di lavoro ha dovuto rinunciare agli esami che sicuramente affronterà nella prossima sessione. Sono soddisfatti del lavoro



fatto e si sentono pronti per essere inseriti in ambito lavorativo. Queste motivazioni che presagiscono la possibilità di un successo nel lavoro (speriamo) siano ripagate da grande fortuna. Questo l'augurio che la nostra Associazione si sente di inviare ai nostri neo pizzaioli. Un grande ringraziamento va alle aziende che ci sostengono. A cominciare dalla ditta Paccaferri proprietaria del laboratorio che ci ospita, al molino Corradini di Mogliano, al molino Orsili di Sant'Elpidio a Mare e alla GiMetal per le piccole attrezzature da lavoro. R.A.

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



Carbone vegetale



SCHEMA TECNICA	
CARBONE VEGETALE (Colorante alimentare E 153)	
Composizione : Carbone vegetale in polvere da Faggio-Betulla	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore : Nero caratteristico Odore : Inodore	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Parametri	Limiti
Umidità	12.0 % max
Ceneri	4.0 % ss max
Benzopirene	≤ 20 µg/Kg
Arsenico	< 3.0 mg/Kg
Cadmio	< 1.0 mg/Kg
Mercurio	< 0.1 mg/Kg
Piombo	< 3.0 mg/Kg
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Parametri	Limiti
Carica batterica tot. (UFC/g)	20.000 max
Coliformi totali (UFC/g)	1.000 max
Salmonella (UFC/125g)	Assente
Muffe (UFC/g)	1.000 max
Clostridi Solfito riduttori (UFC/g)	100 max
Stafilococco Aureus (UFC/g)	Assente
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	
Peso netto singola unità di vendita	g 240 - Kg 3
Shelf life	12 mesi
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto
Lotto di produzione	Numerico
RIFERIMENTI NORMATIVI	
Il prodotto è conforme alla Direttiva 94/36/CE del 30/06/1994 sulle sostanze coloranti destinate ad essere utilizzate nei prodotti alimentari (Allegato I). Per ogni categoria di alimenti, il prodotto va utilizzato secondo quanto previsto dal REG. UE 1129/2011 del 11/11/2011 (parte D e parte E).	
Il carbone vegetale può essere usato <i>quantum satis</i> per la preparazione di <i>prodotti da forno fini</i> secondo quanto previsto dal punto 7.2 del Regolamento CE 1333/2008	
MODALITA' DI UTILIZZO PER I PRODOTTI DA FORNO FINI	
Miscelare da 10 a 15g di carbone vegetale ogni Kg di farina	
AVVERTENZA	
Il carbone vegetale non va consumato tal quale ma sempre miscelato in piccole dosi con i prodotti alimentari	
Data 11/12/2014	Rev. 2
STF CV	Ver.
	Appr.

Ingredienti: Carbone Vegetale in polvere (E153)

Modalità d'uso: il carbone vegetale come colorante per uso alimentare (E153) è autorizzato dal Regolamento (CE) N. 1333/2008. L'utilizzo nelle preparazioni alimentari è disciplinato dall'Allegato II, parte E nel medesimo Regolamento. È consentita l'aggiunta del carbone vegetale *quantum satis* nei prodotti da forno fini (7.2). Si consiglia di aggiungere da 10 a 15 g per kg di farina.

Avvertenze: prodotto concentrato, non ingerire tal quale.

Tratto da: www.molinispigadoro.com



www.pizzamarche.org

e



www.bussola-assicurazioni.com

Hanno stipulato una convenzione per i soci APM
Una polizza assicurativa che copre rischi:

INFORTUNI		RCT/RCO PIZZERIA	
Garanzie:		Garanzie:	
Morte con massimale	E.40.000	Rct/Rco con massimale	E.1.000.000
Invalidità permanente con massimale	E.40.000	Premio annuo (fino 3 addeffi)	E. 200
		Premio annuo (fino 5 addeffi)	E. 280
PREMIO ANNUO	E. 55	Rct/Rco con massimale	E.1.500.000
		Premio annuo (fino 3 addeffi)	E. 220
		Premio annuo (fino 5 addeffi)	E. 310

Perchè utilizzare questo strumento in pizzeria

1. per la tua sicurezza sul lavoro
2. per i massimali estremamente competitivi riservati ai soci APM
3. sconto RCA del 15% estensibile alla famiglia del socio APM
4. per la consulenza offerta gratis a casa tua
5. perchè Bussola Assicurazione ha uffici sul territorio dove trovare professionisti capaci di risolvere ogni tua richiesta

Chiedi un appuntamento

Associazione Pizzaioli Marchigiani

Renato Andrenelli

Presidente APM

3356356489

Assicurazioni BUSSOLA

Roberta Grazioli

Consulente assicurativo

393 2256083

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.

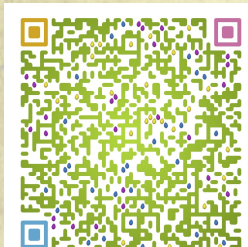
Disponibili in più modelli,
a misura di pizzaiolo.

Attrezzature professionali per la ristorazione

GIMETAL

MADE IN ITALY

GIMETAL s.r.l. - Via Popolesco, 68 - 59013 Montemurlo (Prato)
tel. +39.0574.791841 - info@gimetal.it - www.gimetal.it



La spezia che riduce la massa grassa

Un cucchiaino al giorno aiuta a perdere peso, ridurre la massa grassa e abbassa il colesterolo



Chi sta provando a perdere peso dovrebbe considerare di inserire il cumino nella propria dieta: uno studio dell'Università iraniana Shahid Sadoughi ha rilevato che questa spezia è utilissima per perdere peso, riduce la massa grassa e aiuta ad abbassare il colesterolo. I ricercatori iraniani hanno diviso 88 donne obese o in sovrappeso in due gruppi. Per tre mesi entrambi i

gruppi hanno ricevuto consulenza da nutrizionisti e diminuito l'apporto calorico giornaliero di 500 calorie. Ad uno dei due gruppi, però, sono stati somministrati 3 grammi di cumino al giorno e alla fine dello studio, durato tre mesi, le donne che avevano assunto cumino erano dimagrite di 1,4 kg in più rispetto a quelle dell'altro gruppo. Per di più, le donne che hanno integrato il cumino nella propria dieta hanno visto ridurre la propria massa grassa del 14,64%.

Non solo per ridurre la massa grassa: tutti i benefici del cumino

Leggiamo su Greenme:

“Il cumino è considerato come una spezia particolarmente ricca di ferro. I suoi benefici per la salute sono stati presi in considerazione fin dai tempi antichi dall'Ayurveda, la medicina tradizionale indiana, che ha attribuito al cumino proprietà che al giorno d'oggi iniziano a trovare conferma all'interno della ricerca scientifica.

Riguardo al cumino è possibile reperire numerosi studi scientifici, che si sono occupati di verificarne le proprietà benefiche di applicazione in caso di diabete, nella riduzione di colesterolo e trigliceridi, per il miglioramento della risposta immunitaria e nel contrastare l'osteoporosi.

Al cumino inoltre è stato attribuito un elevato contenuto di antiossidanti, la cui presenza si manterrebbe più a lungo nei semi interi, piuttosto che nel cumino pestato o macinato, che a tale scopo dovrebbe essere conservato in frigorifero. Il cumino può essere annoverato tra gli alimenti a cui ricorrere per la disintossicazione naturale dell'organismo, insieme ad altre spezie utili in proposito, come zenzero, cannella, semi di finocchio, curcuma e pepe nero.

Il cumino contribuisce ad aiutare l'organismo nell'assorbimento degli elementi nutritivi, migliora la digestione e stimola le difese immunitarie. Il suo olio essenziale è considerato benefico nel combattere le affezioni respiratorie. Al cumino vengono attribuite proprietà anti-infiammatorie, che hanno motivato il suo impiego tradizionale per dare sollievo in caso di problemi di stomaco e di irritazioni della pelle.

I semi di cumino vengono considerati una spezia dal potere riscaldante, adatta ad essere utilizzata durante la stagione invernale. Il consumo di semi di cumino viene considerato utile per contrastare i gonfiori addominali. Al cumino sono state, infine, riconosciute, proprietà calmanti e sedative“.

Fonte: Prevention Tratto da: La Cucina

Italian Food & Technology

ORIANA GRANDI EVENTI www.orianagrandieventi.it
Info 347.2629136

FIERA Italian Food & Technology
dal 25 al 29 Aprile
presso il Centro Fiere di Sant'Egidio alla Vibrata (TE)
dalle 10,00 alle 20,00
ristoro fino alle 24,00

SABATO
ore 14 Inaugurazione Fiera con taglio del nastro
Festa della Birra con spettacolo Country

DOMENICA
Raduno Amici Ferraristi e Auto d'Epoca
Sfilata delle Miss Peperoncino
e taglio della torta

TUTTI I GIORNI Spettacoli Musicali
Esposizione Vespa Club di S. Egidio alla Vibrata
e Moto del Motoclub Vibrata Bikers

MERCOLEDÌ Chiusura della Fiera
Festa con una torta da record

Per tutta la durata della Fiera
Dimostrazioni sul palco di
Pizzaioli, Cuochi, Pasticceri
e Convegni sulla Nutrizione

SAGRA PEPERONCINO e BRACE
con pasta, frittelle, arrostiti
carne alla brace...e molto altro!!
FESTA DELLA BIRRA E VINO

RISTORO APERTO PRANZO E CENA

3 Campionato Italiano di Pizza allo Zafferano

A Sant'Egidio alla Vibrata, in provincia di Teramo si è svolta la prima edizione di "Italian Food & Technology". Una fiera dedicata al food e non solo. Nonostante il cattivo tempo che a tratti ha condizionato lo svolgimento della manifestazione, si è registrata una sufficiente partecipazione di pubblico. La nostra Associazione ha partecipato grazie allo stand che la ditta Sforza Forni ha realizzato e nel quale abbiamo preparato la Crescia Tradizionale

Marchigiana da far degustare agli abitanti del comprensorio. Quattro giorni di promozione che ha portato molti contatti relativi persone che vogliono entrare nel mondo della pizza, di pizzerie che cercano pizzaioli, (evidente segno che il settore è ancora in cerca di forza lavoro) e di



aziende che vogliono investire nel settore pizza.

L'Abruzzo è una Regione che ha voglia di mettersi in discussione e di cercare nuovi sbocchi lavorativi. Tutte buone intenzioni che trascinano e che mettono buon umore nel settore. Tra le tante realtà presenti mi piace segnalare l'azienda Centro Carni, che ha portato, oltre

hai salumi, il meglio delle carni italiane, tra cui un hamburger realizzato con carne di scottona (una vitella di sedici mesi che non ha mai partorito). Altra realtà, una birreria artigianale di Ascoli Piceno, Prima Pietra, che ha saputo racchiudere nelle bottiglie di birra, delle sensazioni organolettiche notevoli. L'Associazione dello Zafferano Abruzzese, altro vanto abruzzese, ha sponsorizzato il Campionato di pizza allo Zafferano del quale il giorno 27 aprile, il sottoscritto è stato coinvolto come giurato nella valutazione delle pizze in concorso. Un grazie speciale va all'amico Enrico Pezza che ha realizzato gratuitamente tutte le pizze realizzate nella quattro giorni, al nostro delegato di Ascoli Piceno Sandro Ibetti che nel tempo libero dagli impegni del suo locale ci ha onorati della presenza, alla ditta Cima di Acquaviva picena che ci ha dato i prodotti per realizzare le pizze e alla ditta Sabelli di Ascoli Piceno per la mozzarella con cui abbiamo realizzato le pizze che abbiamo fatto assaggiare gratuitamente agli intervenuti. R.A.



TECNOATTREZZATURE

GROUP: **CiMA** • **TECNOFORNi**



LA PIZZA E IL PESCE DI MARE

Per capire l'importanza del pesce nell'alimentazione umana bisogna spingersi nel Mesolitico. Infatti l'addolcimento del clima che spinge i ghiacciai nei bacini più o meno attuali, favorisce la crescita di boschi e foreste che ricopri tutta l'Europa settentrionale.

I grandi animali migrano verso nord, le nuove insidie dei boschi spingono l'uomo a costruire insediamenti umani sulle coste con una conseguente alimentazione per lo più ittiofaga. Infatti sembra che la pesca sia l'attività dominante per l'uomo mesolitico, anche se nel Paleolitico Superiore non mancano esempi quali gli abitanti grimaldiani della Grotta di Caviglione (zona Balzi Rossi) che come racconta il De Mortillet "scesero certamente in acqua armati di fiocine, arpioni ed armi, oltre che per raccogliere molluschi e crostacei, a catturare pesci di più grosse dimensioni quali la sciena, il pesce lupo, fors'anche la balena!". Nel successivo Neolitico, la pesca, acquisterà particolare importanza con una nuova razza dai più chiamata "ligure" e che l'etnologo Giuseppe Sergi indicherà come "mediterranea", per il suo insediamento nella Spagna orientale, Francia meridionale, Italia ed Egeo. In tal proposito L.A. Stella nel suo libro Italia sul mare scrive che i Liguri, proprio perché venuti da oltre mare e dediti a una pesca di grossa taglia "certamente conoscevano l'uso di navicelle, sia pur malsicure".

Con l'avvento del fuoco l'uomo ben presto impara ad arrostitire il pesce e successivamente con la scoperta neolitica della terracotta, si passa alla bollitura e alle prime forme di condimento.

Nell'antica Mesopotamia, o terra tra due fiumi, il Tigri e l'Eufrate; l'alimentazione si basava anche su prodotti della pesca. A tal proposito, Erodoto ci racconta nelle sue Storie: "ESISTONO A BABILONIA DELLE TRIBÙ CHE SI NUTRONO QUASI ESCLUSIVAMENTE DI PESCI. LI PESCANO, LI FANNO SECCARE AL SOLE, LI GETTANO NEL MORTAIO, LI PESTANO COL PESTELLO E LI PASSANO AL SETACCIO. QUANDO QUALCUNO LI VUOLE MANGIARE, LI MANIPOLA COME LA PASTA E LI FA CUOCERE ALLA STESSA MANIERA DEL PANE".

Nell'impero Romano il pesce entra a pieno titolo nella cucina di corte mentre al popolo, per l'eccessivo costo, è concesso utilizzare pesci poveri come le alici accompagnate sovente solo con il pane. Questa usanza popolare resta in auge anche nei secoli a venire; nel Medioevo per effetto delle razzie dei barbari, che scesi dal nord alla conquista delle terre Italiane, depredavano sistematicamente i contadini di tutte le provviste costringendoli a sfamarsi con pesci poveri e pane.

Tra i testi che più hanno affascinato i letterati del cinquecento vi è il Moretum pseudo-virgiliano, ripetutamente tradotto in lingua italiana, un poema che racconta la preparazione, da parte di un contadino, di una schiacciata e del suo condimento d'erbe pestate nel mortaio, con olio e cacio. Il Moretum dà rilievo ad un costume alimentare fondato sull'autarchia, su prodotti vegetali e sul primato del sapore. In pratica dà inizio al concetto di piatto unico dove la proposta culinaria riesce a soddisfare il fabbisogno calorico ed energetico di un pasto.

La pizza è, di fatto, l'espressione massima di questo concetto perché la sua versatilità gastronomica tollera gli ingredienti più diversi e anche il suo crescente successo nel tempo le dà questa forza. Ma tornando indietro nel tempo, quando a Napoli era considerato alimento povero, essa veniva coperta con dei pesciolini piccolissimi chiamati cicinielli ancor prima dell'avvento del pomodoro. Ma non solo, poiché pesci poveri come le alici o appunto i cicinielli sono state tra le prime forme di vero condimento, essa era considerata anche "spia" di mercato; infatti seguiva involuzione ed evoluzione di prezzo: se la notte c'era stato mal tempo, al mattino la pizza con le alici saliva di prezzo perché le reti dei pescatori erano andate deserte, se invece il prezzo scendeva significava buona pesca. Oggi il pesce di mare è presente su moltissime ricette di pizza, io ne propongo alcune realizzate da miei alunni nella scuola pizzaioli gestita dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani.

Renato Andrenelli

Pizza Terra Mare



Ingredienti per una pizza

Pasta ben lievita g.200
Mozzarella 80g
Pomodoro verde fresco n. 1
Mais g. 40
Seppia g 100
Sedano
Carota
Cozze n 10
Gamberetti g 50
Limone n 1
olio extra vergine di oliva
sale q.b.

Preparazione

Disporre sul disco di pasta la mozzarella e salare. Passare al forno, a cottura ultimata condire con fette di pomodoro verde disposte nella parte esterna della pizza. all'interno un giro con l'insalatina di mare realizzata con seppia cotta al vapore e tagliata finemente, mais, sedano, carota, succo di limone e olio. Disporre a cerchio le cozze scusciate marinate nel limone, al centro disporre alcune fettine di limone con sopra i gamberetti cotti al vapore con succo di limone.
Servire calda.

Pizza Alessia



In gradienti per una pizza

Pasta 200g
Mozzarella 80g
Alici 6 filetti
Pomodorini n° 6
Fiori di zucca
Olio extra vergine di oliva
Sale q.b.

Preparazione

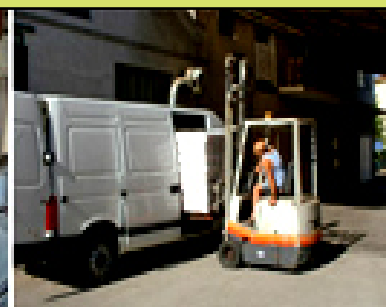
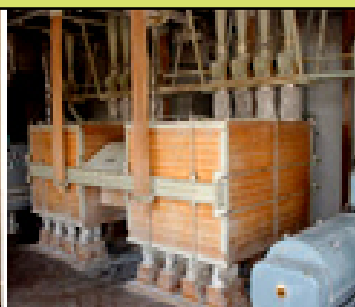
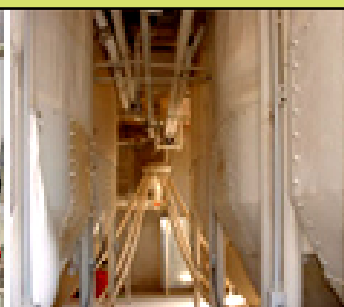
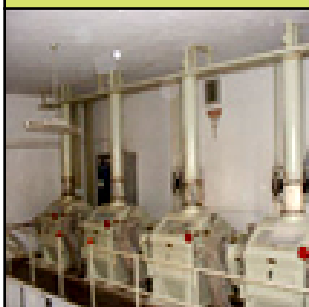
Preparare la pizza secondo la ricetta classica, stendere il disco di pasta, aggiungere la mozzarella e i filetti di alici.

Passare al forno. a cottura ultimata, sfornare e guarnire con fiori di zucca e pomodorini tagliati a metà.
Condire con olio e sale.
Servire calda.

Ricette realizzate dagli allievi della scuola pizzaioli dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani



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

10 Spezie con proprietà curative

Il cumino previene il cancro

La curcumina trovata nel cumino inibisce gli enzimi che aiutano le cellule tumorali a invadere i tessuti sani. Il cumino riduce anche lo sviluppo di nuovi vasi sanguigni che aiutano l'evoluzione dei tumori. Per prevenire la comparsa del cancro, è indicato mangiare un cucchiaino di cumino in polvere ogni giorno. Si può aggiungere nella verdura al vapore, come nelle patate dolci e nei cavolfiori, anche con un po' di olio d'oliva.

Lo zenzero riduce la nausea

Dei documenti medici cinesi che risalgono al secolo V a.C., mostrano che lo zenzero riduce la nausea. Ricerche moderne confermano questo fatto: lo zenzero contiene un principio attivo che inibisce la funzione dei nervi che innescano la sensazione del vomito.

La dose giornaliera di zenzero raccomandata è di mezzo cucchiaino. Puoi aggiungerlo nell'insalata, tonno o nei piatti asiatici.

Il basilico combatte l'influenza

Il basilico è ricco di antiossidanti che stimolano il sistema immunitario. Ha proprietà antimicrobiche, combattendo i batteri che causano i raffreddori e le influenze. La dose giornaliera consigliata di basilico è di 20 grammi. Il basilico può essere utilizzato nelle insalate, nella pasta, pizza e tanti altri piatti.

La cannella lotta contro il diabete

Le persone che soffrono di diabete hanno difficoltà a produrre insulina, l'ormone che aiuta le cellule a rimuovere l'eccesso di zucchero nel sangue.

La cannella contiene una sostanza che stimola la risposta delle cellule all'insulina. Il risultato è la diminuzione dei livelli di zucchero nel sangue. La dose giornaliera raccomandata è di 5 grammi.

Il rosmarino migliora la memoria

Il rosmarino contiene acido ursolico che aiuta a produrre un neurotrasmettitore essenziale per la memoria. La dose giornaliera raccomandata è di 10 grammi. Il rosmarino può essere utilizzato come infuso, ma anche per condire varie insalate e preparati cotti al forno.

L'aglio abbassa il colesterolo

L'aglio contiene alti livelli di antiossidanti che prevengono l'ossidazione del colesterolo nelle arterie. E' l'ideale per la prevenzione di molte malattie cardiovascolari.

La dose giornaliera è di 3 – 5 spicchi d'aglio. Può essere utilizzato in diverse insalate, antipasti o salse.

La noce moscata abbassa la pressione sanguigna

La noce moscata è una spezia che genera calore e stimola la circolazione. Migliora la circolazione del sangue sulla superficie della pelle, abbassando la pressione sanguigna. Si consiglia di consumare non più di un cucchiaino di noce moscata al giorno.

I chiodi di garofano diminuiscono i dolori articolari

I chiodi di garofano hanno alcune proprietà che riducono i dolori articolari causati dall'artrite. Contengono sostanze che inibiscono l'attività degli enzimi che causano i disturbi infiammatori. La dose giornaliera raccomandata è di 5 grammi.

La curcuma riduce l'infiammazione

La curcuma riduce le infiammazioni che causano il dolore nel corpo e inibisce gli enzimi che contribuiscono all'infiammazione. La dose giornaliera raccomandata è di 10 grammi.

Il timo contro la tosse

Il timo ha proprietà antispasmodiche, combattendo la tosse. È molto efficace nel ridurre l'infiammazione della gola. La dose giornaliera raccomandata è di 10 – 15 grammi.



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 ciuscoli che conservano i profumi ed i sapori di una terra incantevole.

Oltre al salame Fabriano, alla coppa di testa ed al ciuscolo, 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.

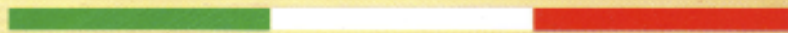
Parteciperemo con l'APM all'Angolo della Crescia durante l'evento Tipicità 2014 a Fermo il 15/16/17 marzo: i maestri pizzaioli produrranno cresce e pizze con i nostri grasselli ed inviteranno il pubblico presente alla degustazione di un prodotto ottimo e gustoso, legato alla più sana tradizione gastronomica 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*

Gli Alimenti

Gli alimenti sono le sostanze che, entrano nel nostro corpo, lo aiutano a compiere le funzioni vitali (crescita, movimento, riparazione dei danni alla struttura corporea) e gli forniscono il calore che costantemente consuma.

L'alimentazione è una necessità fondamentale per l'uomo, attraverso essa egli si procura ciò che gli serve per rimanere vivo e attivo.

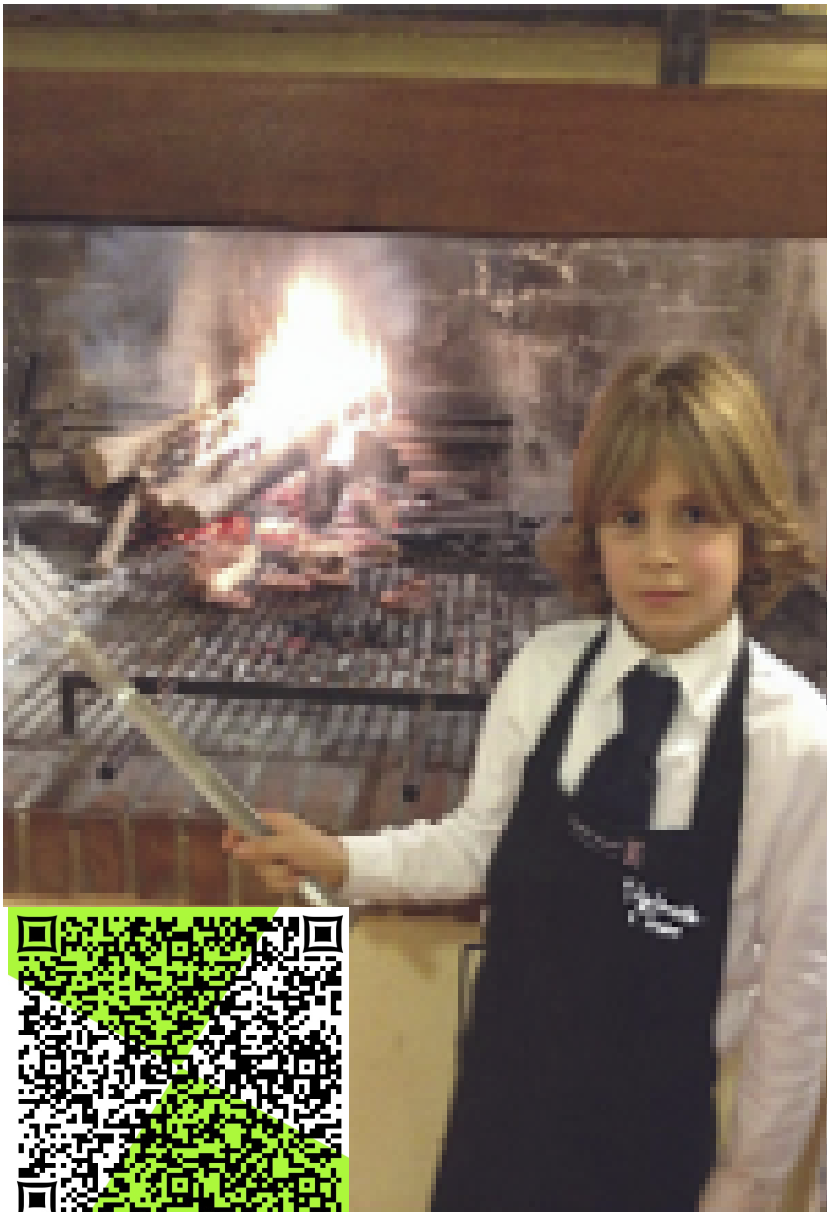
I cibi quindi si possono definire un mezzo essenziale di vita, essi contengono tutti i principi nutritivi di cui il nostro corpo necessita.

E' necessario distinguere gli alimenti in gruppi di appartenenza i quali nella formulazione delle ricette possono contribuire in modo fattivo alla calibrazione di un più preciso apporto calorico e nutrizionale delle proposte peraltro diversificate del menù.

Esistono vari schemi di raggruppamento di alimenti che vanno da un minimo di quattro gruppi ad un massimo di sette. Secondo lo schema di quattro gruppi, gli alimenti sono così suddivisi :

Dove si trovano i principi nutritivi?

	Gruppi	alimenti	Principi nutritivi
plastici	I	Latte e derivati	Proteine e calcio
	II	Carne pesce e uova	Proteine di alto valore nutritivo
	III	legumi	Proteine di buona qualità
energetici	IV	Cereali, zuccheri e derivati	Carboidrati, proteine, vitamine del gruppo B
	V	Grassi e olii	Lipidi
regolatori	VI	Ortaggi e frutta giallo-verdi	Vitamine e Sali minerali
	VII	Ortaggi e frutta acidula	Vitamina C e Sali minerali



Noi siamo
piccoli
ma insieme
cresceremo

www.splendorclean.it

Vivere accanto
Natura.

Catalogo
2013



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



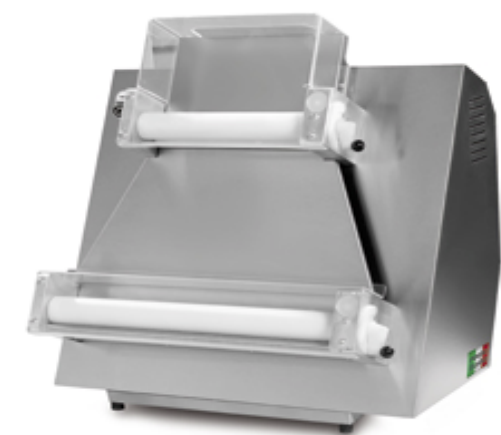
Resto Italia® dal 1961 produce macchine per la ristorazione: forni per pizza elettrici e a gas, impastatrici a spirale, stendi pizza, tostiere e friggitrici.

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 bar gelateria pizzeria zona Sforzacosta
incasso giornaliero 850 euro. Astenersi perditempo
per info: 0733 221821**

Cercasi Pizzaiolo a Fano. Per info: Francesca Pistoni 335/5254169

**Cercasi in gestione ristorante o pizzeria ristorante in zona Civitanova
Marche e dintorni.
per info: 0733221821**

**Cercasi gestore per Ristorante nuovo a Montedinove.
Per info contattare il Sindaco del paese**

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 Giliana 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 nelle Marche - 2013 - p.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.

spaly
consorzio

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

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'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.