



LA PIZZANELLE MARCHE

By Associazione Pizzaioli Marchigiani

TALIA: patria della Pizza



**Corso pizzaioli a
Macerata - pag .8**



**Novità al SIGEP 2017
pag. 16**



CHIAMALE
SOLUZIONI



Numero Verde
800 944.710

Convenzione con Horeca Group ci permette (alla presentazione della tessera APM), di aggiungere un supplemento del 10% di sconto, sui servizi che le aziende componenti il gruppo faranno ai soci APM .

Queste aziende sono in grado di certificare

i servizi che loro possono offrire ai soci APM, evitandoci di essere contravventori delle normative vigenti. Di difenderci da chi invece offre gli stessi servizi senza essere in grado di offrire la documentazione necessaria per certificare l'avvenuto lavoro a regola d'arte.

HG+ *Global Service*



SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
2-3	Convenzioni APM
5-7	Registro carico scarico olio
8	Corso pizzaioli a Macerata
11	Mozzarella premium da Sabelli
10-15	Parola d'ordine: Progettualità
16	Termo contenitori per pizza
18	Prevenire meglio che curare
24-27	Sigep: gli italiani e le farine
30-31	Calcolo potere calorico
32	ricetta biotech

EDITORIALE

NELLA COPERTINA ABBIAMO INSERITO "L'ITALIA PADRE DELLA PIZZA". IN EFFETTI LE FARINE, I POMODORI, LE MOZZARELLE, LE ATTREZZATURE, I FORNI. TUTTI I PRODOTTI ITALIANI SONO CONSIDERATI LEADER DEL SETTORE. QUESTO DOVREBBE ESSERE MORIVO DI ORGOGLIO PER UNA NAZIONE CHE TUTTO IL MONDO INVIDIA. EPPURE PROPRIO NOI ITALIANI, INVECE DI FARE SQUADRA E DIFENDERE STRENUAMENTE I PRODOTTI AGROALIMENTARI AZIONALI, SIAMO I PRIMI A SEGUIRE LE MODE CHE LE MULTINAZIONALI DEL SETTORE CI IMPONGONO. LE AZIENDE PIU' GRANDI CHE PRODUCONO FARINA SPINGONO E INCENTIVANO LA PRODUZIONE DI PIZZA AD ALTA IDRATAZIONE REALIZZATA CON FARINE DI FORZA PROVENIENTI DA OGNI PARTE DEL MONDO. QUESTE TECNICHE DI LAVORO SONO VECCHIE COME I PIZZAIOLI. SE SI HA L'OPPORTUNITA' DI SCAMBIARE ESPERIENZE CON GLI ANZIANI CONFERMERANNO QUESTA TESI. LA PIZZA DI QUALITA' OGGI E' QUELLA REALIZZATA CON FARINE DI BASSA CAPACITA PANIFICABILE ITALIANE.



Renato Andrenelli

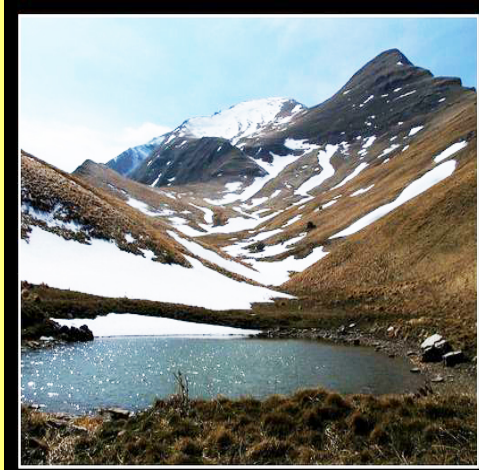
AZIENDE SOCIE APM

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
Horeca Group

Sabelli
Quark
Puligras
Adriatica oli
Ecosinergy
Menu
Italcarta
Sole Etrusco
Tecno - x

Foto delle Marche



Bolognola



www.pizzamarche.com



VARNELLI

www.varnelli.it



Il Registro di carico e scarico del produttore: chi è obbligato e chi esonerato a tenerlo?

Si tratta di uno dei documenti principali inerente alla tematica dei rifiuti e contiene le informazioni sulle caratteristiche qualitative/quantitative dei rifiuti prodotti e/o gestiti.

Il registro di carico e scarico, congiuntamente al formulario, costituisce prova della tracciabilità dei rifiuti, della loro produzione e del loro invio a recupero o smaltimento. Consente inoltre l'effettuazione dei controlli da parte delle autorità preposte.

REGISTRO CARICO / SCARICO PRODUTTORI OBBLIGATI ALLA TENUTA DEL REGISTRO:

- IMPRESE
- ENTI

produttori iniziali di rifiuti non pericolosi (es. olio vegetale esausto) di cui al D.Lgs. 152 del 2006 - art. 184 comma 3 lettera c,d,g, quindi:

- C) RIFIUTI DA LAVORAZIONI INDUSTRIALI
- D) RIFIUTI DA LAVORAZIONI ARTIGIANALI
- G) RIFIUTI DERIVANTI DA ATTIVITÀ DI SMALTIMENTO E RECUPERO RIFIUTI

(Art. 190 comma 1, 2° periodo)

ATTENZIONE! PICCOLI PRODUTTORI DI RIFIUTI NON PERICOLOSI CON MENO DI 10 TONN. POSSONO ADEMPIERE ALLA TENUTA DEI REGISTRI DI CARICO E SCARICO ANCHE TRAMITE LE ORGANIZZAZIONI DI CATEGORIA INTERESSATE O LORO SOCIETÀ' DI SERVIZI CHE PROVVEDONO AD ANNOTARE I DATI PREVISTI CON CADENZA MENSILE, MANTENENDO PRESSO LA SEDE DELL'IMPRESA COPIA DEI DATI TRASMESSI.

PRODUTTORI ESONERATI DALLA TENUTA DEL REGISTRO:

- E) ATTIVITÀ COMMERCIALI
- F) RIFIUTI DA ATTIVITÀ DI SERVIZIO
- H) RIFIUTI DERIVANTI DA ATTIVITÀ SANITARIE

perché non menzionati dall'art. 184

L'informativa è stata elaborata esclusivamente per i destinatari della comunicazione, non è esaustiva per tutte le categorie produttrici di rifiuti e non ha il carattere dell'ufficialità.

Nonostante l'attenzione posta nell'elaborazione del testo, l'informativa potrebbe contenere delle imprecisioni dovute ad eccessiva semplificazione rispetto al testo originale della legge. Il lettore è tenuto a controllare la loro esattezza e validità attraverso la diretta consultazione delle pubblicazioni ufficiali della legge. Adriatica Oli Srl non si assume alcuna responsabilità circa l'utilizzo del materiale contenuto nella consultazione, in quanto tale materiale è costituito da carattere esclusivamente generale e non può essere inteso in alcun modo come parere di tipo consulenziale. segue a pag. 7



La PuliGras srl nasce e concentra i suoi obiettivi nel mondo delle pulizie speciali sfruttando tutte le innovazioni tecnologiche e di prodotti per raggiungere l'eccellenza nella qualità dei servizi offerti e la sostenibilità ambientale con chimica verde.

La PuliGras srl opera principalmente nella Regione Marche con interventi rapidi ed efficaci si rende disponibile con orari adeguati alle esigenze del cliente.

SERVIZI DI PULIZIA PER RISTORAZIONE

COME VIENE SVOLTO IL LAVORO

- **Smontaggio dei filtri e pulizia**
- **Lavaggio della girante del motore di aspirazione**
- **Lavaggio condotta**
- **Lavaggio cappa**
- **Video ispezione condotta e cappa**
- **Rilascio del certificato di sanificazione**

COMPILAZIONE DEL MOVIMENTO DI CARICO PRODUTTORI

<p>Scarico <input type="checkbox"/></p> <p>Carico <input type="checkbox"/></p> <p>del _____</p> <p>n. _____</p> <p>Formulazione _____</p> <p>n. _____</p> <p>del _____</p> <p>Rif. operazioni di carico _____</p> <p>n. _____</p>	<p>Caratteristiche del rifiuto:</p> <p>a) CER _____</p> <p>b) Descrizione _____</p> <p>c) Stato fisico _____</p> <p>d) Classi di pericolosità _____</p> <p>e) Rifiuto destinato a</p> <p><input type="checkbox"/> smaltimento _____ cod. _____</p> <p><input type="checkbox"/> recupero _____ cod. _____</p>	<p>Quantità:</p> <p>Kg _____</p> <p>Litri _____</p> <p>Metri cubi _____</p>	<p>Luogo di produzione e attività di provenienza del rifiuto: _____</p> <p>-----</p> <p>Intermediario/Commerciante</p> <p>Denominazione _____</p> <p>Sede _____</p> <p>C.F. _____</p> <p>Iscrizione Albo N. _____</p>	<p>Annotazioni:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
---	--	---	--	--

Barrare il tipo di operazione registrata

Scrivere il codice europeo del rifiuto

Descrizione codificata del rifiuto, eventuali altre indicazioni

Scrivere sempre la quantità in kg (e in metri cubi)

Compilare se diverso dalla sede esercizio in intestazione registro

Data della registrazione e numero progressivo

Stato fisico come da legenda in prima pagina del registro

Classi di pericolosità come da legenda in prima pagina (solo se il rifiuto è pericoloso)

Eventuali annotazioni relative al carico

COMPILAZIONE DEL MOVIMENTO DI SCARICO PRODUTTORI

Effettuare la compilazione di tutti i campi del movimento di carico ed inoltre:

<p>Scarico <input type="checkbox"/></p> <p>Carico <input type="checkbox"/></p> <p>del _____</p> <p>n. _____</p> <p>Formulazione _____</p> <p>n. _____</p> <p>del _____</p> <p>Rif. operazioni di carico _____</p> <p>n. _____</p>	<p>Caratteristiche del rifiuto:</p> <p>a) CER _____</p> <p>b) Descrizione _____</p> <p>c) Stato fisico _____</p> <p>d) Classi di pericolosità _____</p> <p>e) Rifiuto destinato a</p> <p><input type="checkbox"/> smaltimento _____ cod. _____</p> <p><input type="checkbox"/> recupero _____ cod. _____</p>	<p>Quantità:</p> <p>Kg _____</p> <p>Litri _____</p> <p>Metri cubi _____</p>	<p>Luogo di produzione e attività di provenienza del rifiuto: _____</p> <p>-----</p> <p>Intermediario/Commerciante</p> <p>Denominazione _____</p> <p>Sede _____</p> <p>C.F. _____</p> <p>Iscrizione Albo N. _____</p>	<p>Annotazioni:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
---	--	---	--	--

Scrivere il numero "fiscale" del formulario e la data di trasporto.

Eventuali annotazioni relative allo scarico

Mettere i numeri di movimento corrispondenti al carico

Barrare la casella e indicare il codice corretto. Verificare il dato sul formulario

Compilare solo se presente. Non si indicano trasportatori o destinatari

FORMALITÀ PER LA TENUTA DEL REGISTRO DI CARICO E SCARICO:

- devono essere numerati e vidimati dalla camera di commercio competente per territorio prima di iniziarne la compilazione
- devono essere tenuti secondo le procedure e le modalità del registro IVA
- devono essere tenuti presso ogni impianto di produzione del rifiuto
- devono essere compilati entro dieci giorni lavorativi dalla produzione del rifiuto e/o dall'avvio a smaltimento/recupero dei rifiuti oggetto di obbligo di registrazione
- devono essere integrati con i formulari di trasporto o con le schede Sistri
- devono essere conservati per cinque anni dalla data dell'ultima registrazione eseguita

Corso Pizzaioli a Macerata



Si è concluso 21 dicembre 2016 il Corso Base per Pizzaioli organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani a Piediripa di Macerata presso il laboratorio messoci a disposizione dalla ditta Emito Tombesi sita in via Arno, 6.

Quaranta ore di lavoro pomeridiano suddivise in due parti: otto ore di teo-

ria, ventotto ore di pratica e quattro per gli esami di fine corso. Hanno partecipato sei ragazzi rifugiati politici che il GUS dell'ufficio di Recanati ci ha consegnato per dar loro un'opportunità lavorativa, più due allievi italia-



no che dovranno aprire una pizzeria a Cingoli di macerata. Gli otto partecipanti sono: Tony Daniel, Akram Ifram, Kharotai Rahmatullah, Musa Barrow, Ablaye Bah, Ibrahim Olayemi, del Gus di Recanati, Luana Leoni di Cingoli, e Francioni Luca di Cingoli.



I partecipanti hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, impegnandosi con grande attenzione nelle varie fasi lavorative. Anche se molti non parlavano correttamente italiano, sono riusciti a superare l'esame con profitto per ricevere l'attestato di pizzaiolo. Sono soddisfatti del lavoro fatto e si sono presentati agli esami con delle buone pizze. Migliore del corso si è rivelato il signor francioni Luca che ha realizzato la Pizza prosciutto e funghi, farcita con base di pomodoro, mozzarella, funghi e prosciutto crudo. Una pizza semplice ma eseguita perfettamente.

Un grande ringraziamento va alle aziende che ci sostengono. A cominciare dalla ditta Emito Plus nella persona di Roberto Tombesi proprietaria del laboratorio che ci ospita, al molino Dalla Giovanna per le farine e alla GiMetal per le piccole attrezzature da lavoro. R.A.

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

Parola d'ordine: progettualità



“Come organizzare il banco di lavoro ottimizzando tempi ed energie?”. Nel laboratorio di produzione della pizza, sia esso a vista dei clienti o inserito nelle cucine, è necessario studiare una giusta disposizione di attrezzature e spazi lavorativi per ottenere dal personale addetto il 100% delle capacità produttive e senza generare stress per gli operatori. Oggi che la pizza è sicuramente un prodotto evoluto e d’indiscussa qualità è molto importante essere in grado di soddisfare velocemente le esigenze dell’avventore e metterlo nella condizione di essere appagato con un servizio efficiente e rapido.

Raggiungere quest’obiettivo necessita di uno studio attento di fattibilità nella creazione o ristrutturazione della postazione lavoro del pizzaiolo. Innanzitutto occorrerà preventivare la quantità di produzione di pizze per raggiungere il fatturato necessario alla pizzeria perché possa mantenere il mercato e produrre utili aziendali. Fissato questo punto di partenza e stabilita una percentuale di crescita utile al normale ammortamento dell’investimento da eseguire (normalmente preventivato dal 50 al 100% dell’aumento produttivo), si può progettare l’inserimento di attrezzature e tecnologia che permetteranno il raggiungimento degli obiettivi prefissati, senza stressare le risorse umane.

Alcuni punti fermi.

Disporre sotto il piano di lavoro uno o più banchi frigoriferi per il mantenimento delle derrate alimentari degli impasti per pizza (avendo cura di utilizzare un frigorifero per gli alimenti e uno per gli impasti), un banco ferma lievitazione, indispensabile per ottenere impasti lievitati a temperature controllate e sempre uguali nell’arco dell’anno, eliminando quella perdita di tempo che il movimento delle cassette porta pasta produce. segue a pag. 15



Mozzarella Premium



Ingredienti:

- LATTE, sale, caglio, fermenti lattici.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:

- Energia: **891 kJ/215 Kcal**
- Grassi: **16,4 g**
- di cui saturi: **12,1 g**
- Carboidrati: **1 g**
- di cui zuccheri: **0,2 g**
- Fibre: **0 g**
- Proteine: **15,7 g**
- Sale: **0,43 g**

Descrizione:

L'estrema sintesi tra qualità e tradizione, bontà e innovazione. L'eccellenza della categoria. La nuova nata in casa Sabelli, la Mozzarella Premium, identifica una linea esclusiva adatta ai professionisti della ristorazione che desiderano dar vita ad una pizza unica, ai limiti della perfezione, grazie alla scioglievolezza irrestistibile e al suo gusto difficilmente riproducibile.

Convenzione sulla sicurezza



&



La Ricetta

- ✓ 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 63095 Roccafluvione (AP) - P.I. 02215250146
mob. 3399105882 - fax. 0736814551 - e-mail. tecnosax@gmail.com - pec. tecno_x@pec.it

con prezzi dedicati ai Soci APM



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 S.p.A.

TECNO-X S.p.A.

sede legale: Via G. Giusti 7 61031 Roccafluvione (AP) - P.I. 07215290416
mob. 3200105882 - fax. 0736814551 - e-mail. tecnospa@gmail.com - per. tecno_x@per.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**

Poiché nella parte bassa del banco da lavoro le temperature, anche in estate, saranno meno elevate rispetto al resto del laboratorio, si potrà collocare anche un abbattitore di temperatura che permetterà di anticipare le preparazioni delle pizze per affrontare i momenti di massima affluenza di pubblico.

Dividere il piano di lavoro del banco pizza in due distinte zone: la prima per la manipolazione e farcitura delle pizze da cuocere e la seconda per sfornare e completare le farciture una volta che le pizze sono uscite dal forno. Questa corretta suddivisione degli spazi permetterà nei momenti di eccessivo lavoro di suddividere equamente le attività del personale addetto alla preparazione, cottura e successivo controllo delle pizze prodotte da consegnare ai camerieri.

Le parti alte della postazione lavoro saranno dedicate a una corretta disposizione ergonomica e conservazione delle scatole per pizza, alle materie prime che possono essere conservate a temperatura ambiente e a quanto può servire durante l'intero turno lavorativo, compresa una macchina sottovuoto necessaria alla preparazione e conservazione degli alimenti per le farciture.

Anche una corretta illuminazione della postazione è importantissima nel caso debbano lavorare più addetti per sopperire a un'eventuale notevole affluenza di clienti nel locale. L'illuminazione con lampade a luce calda o una buona superficie vetrata, capace di garantire illuminazione dall'esterno potrà creare una ottimale atmosfera di lavoro.

Impostare una razionale e ben disposta igiene sanitaria contribuisce a velocizzare il lavoro. Arredare la postazione con diversi contenitori per i rifiuti, con porta carta per la pulizia delle mani e dell'ambiente di lavoro e lavamani e lavabo per gli alimenti assicura una corretta prassi igienica lavorativa.

Le piccole attrezzature, come pale, spatole, rotelle e quanto necessario al lavoro quotidiano devono essere di ottima qualità, leggere da utilizzare e nel caso delle lame perfettamente affilate. In aggiunta a un ambiente caratterizzato da colori tenui possono contribuire a ridurre lo stress del personale addetto e a creare un'atmosfera lavorativa serena che il cliente è in grado di percepire.

Sono sicuramente tutte attenzioni che conosciamo benissimo ma spesso disattese, perché non calcolate in fase progettuale, per non sacrificare metrature alla disposizione dei tavoli o all'affluenza dei clienti. Una delle regole fondamentali nella progettazione di una pizzeria, ristopizzeria o più comunemente di un locale adibito al ricevimento e somministrazione di alimenti e bevande, prefigura un ambiente doppio della sala pranzo da adibire a laboratorio di produzione (oppure metà della superficie destinata a cucina per il ricevimento degli ospiti). Se si rispetta questa regola, il locale riuscirà a velocizzare il servizio in qualsiasi condizione lavorativa, perché in grado di ospitare più operatori, nel rispetto delle leggi sulla sicurezza sul lavoro, senza aumentare stress lavorativo e riuscendo a ridurre i tempi di produzione. Al contrario, i tempi di attesa, in caso di locale al completo, si allungheranno fino a far spazientire il cliente e mettere in dubbio l'affidabilità professionale. R. A.

Termo contenitori con batteria

per pizze di asporto

**THERMO
DRAKE**

con batteria indipendente

independent battery

Temperatura regolabile
fino a 120°C.
Adjustable Temperature
up to 120°C

Nessuna contaminazione
tra alimenti di diverso tipo.
No contamination among
different kinds of food.

Mantiene la pizza calda
e croccante.
Keeping crisp
and hot pizza.

Conserva inalterata
la fragranza dei cibi.
Maintaining unaltered
the food fragrance.

Batteria indipendente:
autonomia dalle 4 alle 7 ore.
Independent battery
with 4/7 hours autonomy.

Thermo Drake Brevettato



**THERMO
DRAKE**

model S



Trasporta 10 Pizze da 30/40 cm
Carries 10 Pizzas of 30/40 cm

model M



Trasporta 11 Pizze Famiglia da 40/50 cm
Carries 11 Family Pizzas of 40/50 cm



**THERMO
DRAKE**

model L



Trasporta 48 Pizze da 6/6 cm
Carries 48 Pizzas of 6/6 cm



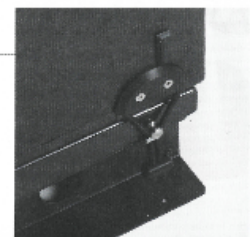
Puoi utilizzarli ovunque, su qualsiasi mezzo di trasporto. You can use them anywhere, on whatever means of transport.



**THERMO
DRAKE**

Caratteristiche Tecniche
Technical specifications

	model S	model M	model L
MISURE ESTERNE (L/SPM)	523 x 479 x 405 mm	503 x 507 x 517 mm	926 x 715 x 728 mm
MISURE INTERNE (L/SPM)	403 x 403 x 345 mm	501 x 501 x 405 mm	819 x 677 x 430 mm
TEMPERATURA DI ESPERIZIONE	Regolabile dall'utente fino a 120°C.	Regolabile dall'utente fino a 120°C.	Regolabile dall'utente fino a 120°C.
TEMPERATURA MASSIMA	120°C	120°C	120°C
CASSA FORNO	AISI 304	AISI 304	in acciaio INOX AISI 430
RIVESTIMENTO ESTERNO	Poliuretano espanso	Poliuretano espanso	Legno multistrato
TELAIO DI SUPPORTO	Alluminio	Alluminio	---
RESISTENZA DI PRE-RISCALDAMENTO ELETTRICO	---	---	230V 1400W
ELETTRONICA DI CONTROLLO	Gestisce le correnti a 48V	Gestisce le correnti a 48V	a 115V per il controllo della temperatura e dell'umidità del forno
BATTERIA DI SERIE	0,8 kW 53V (Dunell) con caricatore	0,8 kW 53V (Dunell) con caricatore	2,4 kW 53V (Dunell) con caricatore
PIEÙ	10 kg	15 kg	90 kg
EXTERNAL DIMENSIONS (W/H/D)	523 x 479 x 405 mm	503 x 507 x 517 mm	926 x 715 x 728 mm
INTERNAL DIMENSIONS (W/H/D)	403 x 403 x 345 mm	501 x 501 x 405 mm	819 x 677 x 430 mm
WORKING TEMPERATURE	Adjustable Temperature up to 120°C	Adjustable Temperature up to 120°C	Adjustable Temperature up to 120°C
MAX TEMPERATURE	120°C	120°C	120°C
OVEN BODY	AISI 304	AISI 304	AISI 430 Stainless steel
EXTERNAL COATING	Propylene foam	Propylene foam	Multi-layer wood
SUPPORT FRAME	Aluminium	Aluminium	---
PRE-HEATING ELECTRICAL RESISTANCE	---	---	230V 1400W
ELECTRONIC PARTS OF THE CONTROL	Manages the 48V electricity supplies	Manages the 48V electricity supplies	115V electronic parts for setting the oven temperature and humidity
STANDARD BATTERY	0,8 kW 53V (Dunell) with charger	0,8 kW 53V (Dunell) with charger	2,4 kW 53V (Dunell) with charger
WEIGHT	10 kg	15 kg	90 kg



Sistema di sgancio rapido
per trasporto manuale.
Fast release system
for transport by hand



Controllo elettronico
di temperatura e umidità.
Electronic temperature
and humidity control

Distribuito in esclusiva da
Exclusive distributed by



Italforni Pesaro s.r.l.
Loc. Chiusa di Ginestreto
Via dell'Industria, 130
61122 Pesaro (PU) - Italia
Tel +39 0721 48 15 15
Fax +39 0721 48 24 53
info@italforni.it
www.italforni.it



Puoi utilizzarli ovunque, su qualsiasi mezzo di trasporto. You can use them anywhere, on whatever means of transport.

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



Prevenire meglio che curare



Allianz1
LINEA



Catastrofi naturali

Ti risarcisce in caso di danni alla tua casa, compresi garage e cantina, provocati da alluvioni, inondazioni e terremoti.

NOVITÀ

Catastrofi naturali

Perché è utile

La violenza di eventi naturali come alluvioni e inondazioni può causare danni molto gravi ai locali e al contenuto della tua casa, e richiedere importanti opere di ricostruzione. Inoltre l'Italia è uno dei Paesi a maggiore rischio sismico del Mediterraneo, sia per frequenza che per intensità dei terremoti, con conseguenze disastrose. Il modulo Catastrofi naturali ti protegge con un capitale subito disponibile per affrontare le spese di riparazione o ricostruzione.

Cosa protegge

Il modulo risarcisce i danni ai locali, come muri e impianti, della tua casa, della tua cantina e del tuo garage, causati dallo straripamento di corsi d'acqua, da terremoto di magnitudo pari o superiore a 4.0 della scala Richter, e da allagamento dovuto a intense piogge o bombe d'acqua. Puoi inoltre estendere la protezione al contenuto della casa: sono protetti, ad esempio, mobili, elettrodomestici, quadri e preziosi.

In più, Allianz risarcisce:

- Spese per demolire, sgomberare, trasportare, smaltire e trattare le macerie
- Spese di rimozione, trasporto, ricollocamento e deposito presso terzi dei beni contenuti nei locali se la casa è inagibile
- Spese di pernottamento in albergo fino a tre mesi se la casa è inagibile

Un esempio

Una "bomba d'acqua" colpisce la zona in cui vivi. I locali, l'arredamento della tua casa e gli oggetti conservati in cantina vengono danneggiati dall'acqua torbida che trabocca dagli scarichi, e dall'enorme quantità d'acqua che scorre all'esterno e che si infila nei locali stessi.

Danno	Limite di indennizzo	Ammontare del danno	Franchigia	Indennizzo Allianz1
Contenuto	€ 25.000	€ 17.000	€ 5.000	€ 12.000
Fabbricato	€ 119.000	€ 50.000	€ 8.500	€ 41.500

Consigliato a

Proprietari di abitazione di qualsiasi tipo, appartamenti o ville, abitazioni principali o seconde case.

Quanto costa

Circa 19 euro al mese per un appartamento di 100 mq a Genova, con contenuto assicurato di 25.000 euro.

Per maggiori informazioni o per configurare subito la tua polizza Allianz1, rivolgiti al tuo Agente Allianz.

Gli elementi di personalizzazione possono determinare un premio diverso da quello indicato. L'esempio si riferisce ad una abitazione al primo piano, costruita prima del 2005, a Genova (cap 16142). Il costo varia in funzione del cap in cui è ubicata l'abitazione. Le prestazioni possono prevedere franchigie e scoperti, limitazioni ed esclusioni. I costi, arrotondati all'euro, sono comprensivi di imposte. Le garanzie sono operative dopo 20 giorni dalla sottoscrizione del modulo. Tariffe in vigore al 30/06/2016. Fonte rischio sismico www.protezionecivile.gov.it

AVVERTENZA: prima della sottoscrizione leggere il fascicolo informativo disponibile presso le nostre agenzie e sul sito www.allianz.it.
Le informazioni riportate contengono messaggi pubblicitari a finalità promozionale.

Allianz



www.pizzamarche.org

&



www.bussola-assicurazioni.com

Le nostre Compagnie:



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.

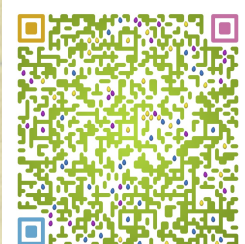
Disponibili in più modelli,
a misura di pizzaiolo.

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

Presentata al SIGEP di Rimini 2017

IGF

Fornitalia



Questa macchina, ultra compatta, è stata appositamente progettata per le esigenze specifiche delle pizzerie e dei panifici che richiedono delle impastatrici professionali che possano lavorare piccole e medie quantità di impasto (da 1 a 38 kg).

LE CARATTERISTICHE SALIENTI DI QUESTA MACCHINA SONO:

- Elegante ed innovativo il suo design che non passa certo inosservato.
- Resistente e silenziosa (max 60dB) grazie alla meccanica compatta e alla speciale conformazione del telaio in acciaio.
- Doppio motoriduttore a bagno d'olio per l'azionamento indipendente della rotazione della vasca da quello della

frusta.

- Doppia velocità della frusta.
- Inversione di rotazione della vasca per consentire una migliore raccolta dell'impasto nella fase iniziale di lavorazione.
- Funzionamento automatico della macchina con scheda elettronica di controllo a doppia temporizzazione (per le due velocità della frusta) con comandi comodi e accessibili sul frontale della testa.
- Rotazione della vasca con pulsante di controllo manuale per facilitarne lo svuotamento.
- Sistema di plurirotazione combinata della frusta forgiata con una appropriata sagomatura per ottenere un impasto omogeneo a temperatura ottimale di 23-28°C.
- Robusto spacca pasta regolabile in altezza e distanza dalla frusta che unito alla particolare sagomatura del terminale della frusta, consente un'ottima pulizia della vasca e di impastare anche piccole quantità di farina (a partire da 1 kg).
- Avvolgenti rulli guida pentola per evitare la flessione della vasca.
- Griglia di protezione pentola in acciaio inox con sagomatura antigoccia ed apertura frontale per consentire l'aggiunta degli ingredienti.
- Bloccaggi laterali al basamento per stabilizzare l'impastatrice durante il processo lavorativo.
- Solide ruote a scomparsa nel telaio per un rapido riposizionamento della macchina sotto ai banchi di lavoro o in altro luogo desiderato.
- Impianto elettrico con comandi in bassa tensione, protezione termica PTC dei motori e interruttore d'emergenza a fungo.

*Cercate un'impresa specializzata nella **manutenzione periodica e straordinaria di cucine ed elettrodomestici per la ristorazione?***

*Affidatevi all'esperienza e competenza della **ECOSINERGY Srl**; tecnici specializzati eseguono **riparazioni e manutenzione su vari modelli di grandi elettrodomestici.***

*La **ECOSINERGY Srl** opera a livello locale, regionale e nazionale, garantendo in tempi brevi, un servizio finalizzato al ripristino del funzionamento degli elettrodomestici danneggiati.*

LA NOSTRA CLIENTELA:

La ditta vanta di una clientela numerosa e variegata, prestando i propri servizi per:

- > **Mense**
- > **Ristoranti**
- > **Hotel**
- > **Supermercati**

ASSISTENZA A DOMICILIO:

*La **ECOSINERGY Srl** è in grado di fornire **assistenza a domicilio** avvalendosi di un'officina mobile e tecnici specializzati.*

Nel caso in cui risultasse complicato riparare l'attrezzatura in loco, la ditta si occuperà del trasporto e della riparazione del macchinario presso la propria sede.

LNOSTRI SERVIZI:



• **FORNI ELETTRICI E A GAS:**

- + Pulizia e lavaggio
- + Controllo
- + Riparazione



• **FRIGGITRICI:**

- + Pulizia e lavaggio
- + Controllo
- + Riparazione



• **CAPPE ASPIRATRICI:**

- + Pulizia filtri e ventola

ECOSINERGY S.r.l.

Via Val Tiberina, 124 - 63074 San Benedetto del Tronto (AP) - P.IVA 01210370449 Phone: +39 0735 753262 Fax +39 0735 652902 Email: info@ecosinergy.com Web: www.ecosinergy.com
Capitale sociale: 205.000,00 Euro.



Azienda certificata ISO 9001 - UNI CEI 11352:2014

Azienda con sistema di gestione della Qualità con certificato nr. 17669/08



- **PIANI COTTURA ELETTRICI E A GAS:**

- + Pulizia e lavaggio
- + Controllo
- + Riparazione



- **CUOCIPASTA:**

- + Pulizia e lavaggio
- + Controllo
- + Riparazione



- **BRASIERA:**

- + Pulizia e lavaggio
- + Controllo
- + Riparazione



- **LAVASTOVIGLIE, LAVATAZZINE:**

- + Pulizia e lavaggio
- + Controllo
- + Riparazione



- **ARMADI FRIGO, PRODUTTORI DI GHIACCIO E ABBATTITORI DI TEMPERATURA:**

- + Pulizia e lavaggio
- + Controllo
- + Riparazione



- **GIRARROSTO:**

- + Pulizia e lavaggio
- + Controllo
- + Riparazione

Per informazioni, contattateci al numero +39 345-5430287 o tramite e-mail a riondino@ecosinergysrl.com

ECOSINERGY S.r.l.

Via Val Tiberina, 124 - 63074 San Benedetto del Tronto (AP) - P.IVA 01210370449 Phone: +39 0735 753262 Fax +39 0735 652902 Email: info@ecosinergysrl.com Web: www.ecosinergysrl.com Capitale sociale: 205.000,00 Euro.



Azienda certificata ISO 9001 - UNI CEI 22352:2014

Azienda con sistema di gestione della Qualità con certificato nr. 17669/08

Sigep: gli italiani e le farine



Alla Fiera SIGEP di Rimini del 21-25 gennaio ultimo scorso, un interessante convegno ha attirato l'attenzione degli operatori della pizza, del pane e dei giornalisti del settore. **“La farina italiana è sulla bocca di tutti”** era il tema del dibattito cui hanno partecipato un nutrito e specializzato numero di Relatori.

Voluto e presieduto dal signor Ivano Vacondio Presidente Italmopa, è stato presentato un sondaggio condotto dall'Istituto di ricerca

DOXA, su un sondaggio di 1000 italiani per Italmopa.

Dalla ricerca è emerso che il 65% degli intervistati ritiene che l'Italia importi rilevanti quantità di farina da altri paesi. Questo effettivamente non è esatto, perché l'Italia è importatrice di grano dall'estero e non di farina. Un dato sicuro emerso (che condividiamo in toto) rappresenta l'alta professionalità dei nostri mugnai che sicuramente sono tra i migliori operatori dell'arte molitoria al mondo.

Altro dato assolutamente veritiero è quello riguardante l'importazione di grano tenero pari al 60% e 40% di grano duro, necessari per il fabbisogno interno del paese Italia. Gli esperti hanno puntando il dito sull'aspetto igienico sanitario delle materie prime a cui i molini sono rigorosamente attenti, visto che il grano viene acquistato e quindi dovrà rispondere a tutti i requisiti sanitari e di tutela legislativa degli alimenti.

Altro punto su cui si è concentrata l'attenzione di tutti i relatori, soprattutto i dottori nutrizionisti, riguardava la qualità e quantità delle proteine che secondo loro sono simili, quelle italiane da quelle provenienti da ogni altra parte del mondo. Sono indispensabili nella dieta dell'uomo perché i carboidrati rappresentano il 50 – 60 % di una corretta dieta alimentare.

L'indagine Doxa si concluse con il seguente dato: l'88% degli italiani dichiarano che il pane è un alimento che non può mancare sulla propria tavola, sia per il suo valore simbolico che per le sue proprietà salutistiche e nutrizionali.

Noi come Associazione Pizzaioli Marchigiani abbiamo partecipato (nel corso delle nostre esperienze associative; Proveniamo dalla prima Associazione di Pizzaioli nata in Italia l'APES) a moltissime esperienze culturali e convegni del settore. Ultimo, Grani e Pani organizzato dall'Accademia dei Georgofili di Firenze dove illustri esponenti del mondo agricolo hanno commentato e spiegato la differenza tra l'agricoltura moderna e quella antica.

Dalle mode di oggi nei metodi di produzione di grano, alla tradizione e qualità dell'agricoltura sana del passato.

Senza nulla togliere alle moderne tecniche di produzioni agricole, mi piace sottolineare che, è vero che il fabbisogno interno di grano tenero non è sufficiente, **ma è anche vero che oggi la produzione di grano predilige la formazione di una spiga con maggiori semi a discapito del fusto (paglia) che non serve.** segue a pag.27

Forno a legna rotante

Telecomandato

IL ROTANTE

INNOVATIVO, FUNZIONALE, 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 DOMESTICA 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 nel piano rotante.

TECNOLOGICO E DA OGGI ANCHE INTELLIGENTE.

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

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 socket placed beneath the control panel and a USB stick (included).

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's special 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.

TUTTO SOTTO CONTROLLO

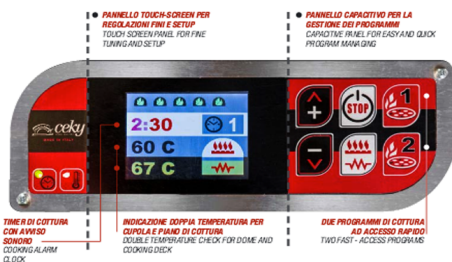
il pannello Smart Chef

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

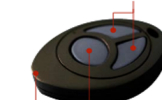
DOUBLE TEMPERATURE CHECK FOR DOME AND COOKING DECK

● DUE PROGRAMMI DI COTTURA AD ACCESSO RAPIDO

TWO FAST - ACCESS PROGRAMS

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 SEMPLICE DA INFORMARSI

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.

INTERFACCIA DI COMANDO 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.



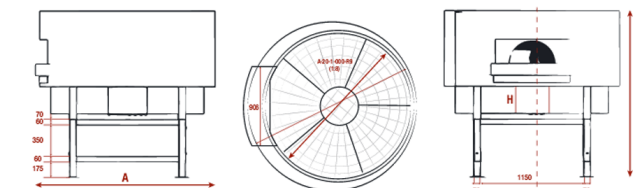
INGOMBRI

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"



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.
Umidità, insetti, polvere o residui, loggia e magazzino.

STOP ALLA FULIGGINE.
Il bruciatore non spruzza le emissioni in tuo ambiente di lavoro.

GESTIONE SEMPLICE E VELOCE.
La temperatura desiderata viene raggiunta in tempo notevolmente più breve e la gestione del forno è più facile anche per gli operatori meno esperti.

CONSUMI E COSTI RIDOTTI.
La regolazione della fiamma consente una programmazione puntuale della temperatura in base ai consumi e al momento di effettivo utilizzo e riducendo notevolmente i costi di gestione.

INGOMBRI RIDOTTI E PIÙ SPAZIO PER LE TUE PIZZE.
Rimuovendo l'ingombro della legna il vostro forno contiene fino a 3-4 pizze in più.

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

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

BREATHE THE NEW LIFE INTO YOUR OLD OVEN.
Ceky burner can be installed in any existing 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.
Damp, insects, dust and ash, wood related fuliginous and soot spreading will only be long gone memories. Stop to fill the burner and start baking your work environments. Don't use any chimney or vent pipe and just fill the new, without any need for maintenance or cleaning.

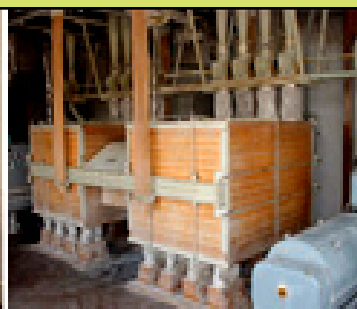
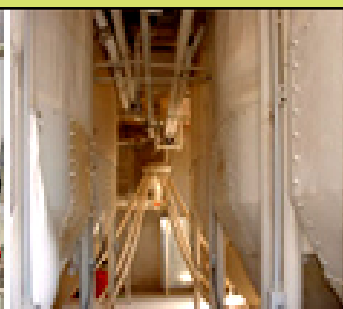
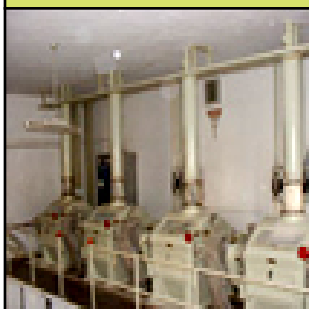
QUICK AND EASY MANAGEMENT.
Oven's temperature can be achieved in a significantly shorter time and managing the oven becomes an easy task, even for untrained operators.

LOWER FUEL CONSUMPTION AND COSTS.
Automatic and manual flame adjustment grants accurate temperature programming, reducing consumption and operating 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



Questo significa maggiore concimazione chimica delle piante per ottenere la resa al campo (molto ma molto) più elevata, rispetto i GRANI ANTICHI, quelli che molti contestano, hanno un fusto più lungo ma una spiga con meno semi e una ridotta resa per ettaro. Le piante di grani antichi, sono alte più di un metro e soprattutto non possono essere concimate con i sistemi moderni perché alletterebbero e non ci sarebbe produzione di grano. A noi, questo aspetto, sembra importante per mangiare sano; molto di più di avere a disposizione una farina stabile tutto l'anno perché proveniente da grani miscelati con sapienza in laboratorio e che provengono da ogni parte del mondo.

E vero che i pizzaioli non vogliono impegnarsi per capire "il prodotto farina" e non vogliono avere differenze di lavorazione durante l'intero anno solare. I prodotti agroalimentari sono però legati alla stagionalità, e quindi se troppo giovani non offrono il massimo delle loro capacità nutrizionali e tecnologiche come pure se invecchiate. Capire queste reazioni è il vero mestiere del pizzaiolo.

Oggi invece anche nel mondo pizza, si utilizzano miglioratori, sostanze che facilitano il lavoro del pizzaiolo ma che contribuiscono a rendere il prodotto pizza un vero concentrato di sostanze nutritive che, se troppo presenti nella dieta settimanale, può portare all'obesità.

OGGI UN'ALTRA MODA TUTTA ITALIANA STA NASCENDO NEL MONDO MOLITORIO. ESISTONO MOLINI CHE, ACQUISTANO IL PRODOTTO BASE REALIZZATO DA MOLINI CHE LAVORANO CONTO TERZI (per abbassare i costi aziendali) RICOMPONGONO IN CASA PROPRIA LE FARINE AGGIUNGENDO CIO CHE IN PRECEDENZA VIENE TOLTO.

QUESTO PRODOTTO, NON E' COME QUELLO IN CUI QUESTI OLIGOELEMENTI NON VENGONO TOLTI O CHE SONO QUELLI CHE RISPECCHIANO IL TERRITORIO DOVE LA PIANTA E' NATA E CRESCIUTA.

Se poi mettiamo che si è giunti a vendere farine realizzate con grani provenienti da ogni parte del mondo, stabilizzate in laboratorio, e immesse sul mercato con valori che superano anche 4,00 euro al kg. E' pensiero personale dello scrivente chiedersi, cosa ci sia dietro una plusvalenza del genere. Visto che, non si bada alla qualità del grano o alla metodologia di produzione delle piante o alla salubrità delle concimazioni utilizzate, ma si sfrutta solo **l'ignoranza degli operatori del settore pizza, che prediligono la spettacolarizzazione del mestiere a discapito della salubrità del prodotto offerto al consumatore finale. Della diversa tecnica di produzione degli impasti nell'arco dell'anno solare per effetto della differente capacità panificabile espressa dalle farine, in favore della elasticità e plasticità delle proteine che permettono di ottenere buoni prodotti senza impegnarsi troppo.**

Un esempio su tutti. Il Panettone, dolce tipico Italiano ma anche la pizza napoletana che recentemente è stata certificata. Questi prodotti nascono molti secoli fa e certamente non esistevano sul mercato italiano le farine "Manitoba, o Americane, o di capacità panificabile > a 400, eppure hanno nel tempo ottenuto quel successo che oggi è sotto i nostri occhi.

Concluderei con un'affermazione che dovrebbe essere interpretata costruttivamente: un grano prodotto con concimazione intensa per aumentarne la resa-campo è come allevare un animale da carne con estrogeni, antibiotici ecc. ecc.. Renato Andrenelli

*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.

Calcolo di raffronto immediato tra un valore noto e le altre unità di misura più comuni

POTENZA

kilowatt	<input type="text" value="0.001163"/> kW	foot pound force / minute	<input type="text" value="51.4670823"/> lbf-ft/min
cavallo vapore	<input type="text" value="0.0015812"/> CV	kilocaloria / ora	<input type="text" value="1"/> kcal/h
horse power	<input type="text" value="0.0015596"/> hp	british thermal unit / hour	<input type="text" value="3.9683202"/> btu/h
foot pound force / second	<input type="text" value="0.8577847"/> lbf-ft/s	kg forza · metro / secondo	<input type="text" value="0.118593"/> kgf·m/s

POTENZA

kilowatt	<input type="text" value="1"/> kW	foot pound force / minute	<input type="text" value="44253.725129"/> lbf-ft/min
cavallo vapore	<input type="text" value="1.3596216"/> CV	kilocaloria / ora	<input type="text" value="859.8452279"/> kcal/h
horse power	<input type="text" value="1.3410220"/> hp	british thermal unit / hour	<input type="text" value="3412.1411566"/> btu/h
foot pound force / second	<input type="text" value="737.5620855"/> lbf-ft/s	kg forza · metro / secondo	<input type="text" value="101.9716213"/> kgf·m/s

FORZA - ENERGIA - MOMENTO - COPPIA

joule	<input type="text" value="3600000"/> J	kilowatt ora	<input type="text" value="1"/> kW·h
kilo joule	<input type="text" value="3600"/> kJ	kilocaloria	<input type="text" value="859.8452279"/> kcal
newton per metro	<input type="text" value="3600000"/> N·m	pound force inch	<input type="text" value="31862682.092"/> lbf-in
kilogrammo forza per metro	<input type="text" value="367097.83667"/> kgf·m	pound force foot	<input type="text" value="2655223.5077"/> lbf-ft
cavallo vapore ora	<input type="text" value="1.3596216"/> cv·h	british thermal unit	<input type="text" value="3412.1411565"/> btu

POTERI CALORIFICI E FATTORI DI CONVERSIONE

Dato che l'esigenza di esprimere le unità di misura nel Sistema Internazionale (S.I.) mette spesso in difficoltà gli operatori tecnici, abituati all'utilizzo del Sistema Tecnico (S.T.), abbiamo deciso di creare questa pagina che riassume i più utilizzati rapporti di conversione ed i poteri caloriferi inferiori (P.C.I.) delle più comuni fonti di energia.

La pagina può essere stampata ed utilizzata per facilitare e velocizzare i rapporti di conversione.

Poteri calorifici inferiori (p.c.i.) adottati per la conversione in calore delle quantità fisiche delle fonti energetiche:

Fonti solide	kcal/kg	Wh/kg		kcal/kg	Wh/kg
Combustibili vegetali	2.500	2.907	Carbone di legna	7.500	8.721
Lignite picea	4.300	5.000	Coke di cokeria	7.000	8.140
Lignite xiloida e torbosa	2.500	2.907	Coke di officina	6.400	7.442
Carbon fossile nazionale	5.300	6.163	Coke di petrolio	8.300	9.651
Carbon fossile estero	7.400 ⁽¹⁾	8.605			

Fonti liquide	kcal/kg	Wh/kg		kcal/kg	Wh/kg
Gasolio	10.200	11.860	Gas di petrolio liquefatti (GPL)	11.000	12.791
Petrolio greggio	10.000	11.628	Petrolio raffinato	10.300	11.977
Condensati petroliferi	10.600	12.326	Carboturbo	10.400	12.093
Distillati leggeri di petrolio	10.400	12.093	Olio combustibile	9.800	11.395
Benzine	10.500	12.209			

Fonti gassose	kcal/mc	Wh/mc
Gas naturale	8.250 ⁽²⁾	9.593
Gas di cokeria (espresso in quant.equiv.)	4.250	4.942
Gas di officina (espresso in quant.equiv.)	4.250	4.942
Gas di altoforno (espresso in quant.equiv.)	900	1.047

Unità di misura di Potenza ed Energia		
Per trasformare	In	Moltiplicare per
kcal/h	W	1.163
CV	kW	0.7355
Mcal/h (1'000 kcal/h)	MJ	4.187
MWh	MJ	3600
MJ	kWh	0.278
kgm	Wh	0.00272
CVh	MJ	2.6478
BTU	kJ	1.055

Unità di misura di Pressione		
Per trasformare	In	Moltiplicare per
mbar	Pa	100
Pa	mbar	0.01
mmH2O	Pa	9.807

Altri fattori di conversione

1 barile	=0,137 t
1 barile/giorno	=50 t/anno
1 piede cubo	=0,02832 m ³
1 barile	=158,984 litri
1 barile	=42galloni USA
1 gallone USA	=3,7853 litri
1 gallone inglese	=4,5459 litri
I.B.T.U.(British Thermal Unit)	=0,252 kcal
1 kcal	=3,968 B.T.U.

1 metro cubo	=6,2898 barili
	=264,17 gall.USA
1 piede cubo/giorno	=219,97 gall. ingl.
	=10,3 metri ³ /anno
1 long ton	=1,016 tonn.metriche
1 short ton	=0,907 tonn.metriche
1 tonn. m di greggio	=7,3 barili
1 terajoule	=23,88 tep
	=238.846.000 kcal

Densità convenzionali	kg/litro
Benzina super	=0,734
Gasolio auto	=0,833
Gasolio riscaldamento	=0,835
Benzina normale	=0,714

O.C. Fluido	=0,923
Petrolio	=0,791
G.P.L.	=0,565

(¹) Nelle statistiche internazionali si è adottato il p.c.i. di 7.000 kcal/kg.

(²) Nelle statistiche internazionali si è adottato il p.c.i. di 8.200 kcal/kg.

Ricetta biotech per ritrovare il sapore del pomodoro

L'aroma originario perduto selezionando i frutti più grandi



Individuati i geni che permettono di restituire ai pomodori il loro antico sapore (fonte: Harry Klee, University of Florida)

Scoperta la ricetta molecolare per recuperare il sapore autentico del pomodoro: l'analisi del Dna della pianta ha permesso di individuare la combinazione di geni capace di restituire al

frutto il sapore originale, ormai perduto nelle varietà in commercio. Queste ultime sono infatti state selezionate negli ultimi 50 anni in modo da ottenere pomodori più grandi, ma meno dolci e gustosi. La combinazione genetica capace di ritrovare il sapore perduto è pubblicata sulla rivista Science dal gruppo dell'università della Florida guidato da Denise Tieman.

Alla ricerca dei geni perduti

Per anni i pomodori sono stati selezionati sulla base di qualità, dimensioni e compattezza, lasciando in secondo piano sapore e aroma. Questi ultimi, nel tempo, sono perciò diventati completamente diversi rispetto a quelli originali. Per identificare i geni perduti, i ricercatori hanno sequenziato l'intero genoma di 398 pomodori tra varietà moderne e selvatiche. Sono stati così individuati 160 campioni di pomodori 101 varietà, poi valutati da un gruppo di consumatori per qualità, intensità del sapore e gusto complessivo.

I geni del sapore

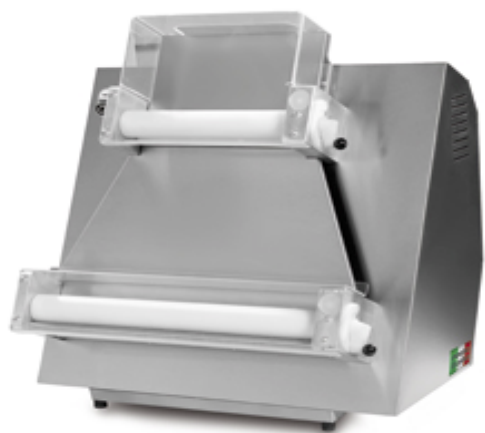
Con queste informazioni i ricercatori hanno identificato 13 composti associati al sapore e, grazie ai dati forniti dalla mappa del Dna, hanno identificato i geni corrispondenti a quelli che sono andati persi. Quindi hanno sostituito la versione impoverita di questi geni, presente nei pomodori moderni, con quella ricca di sapore delle varietà del passato. Hanno anche scoperto che i pomodori più piccoli hanno un maggior contenuto zuccherino. Ciò indica che la selezione per avere pomodori più grandi ha fatto perdere dolcezza e sapore negli ultimi 50 anni. Per arrivare a nuove varietà di pomodori, serviranno però altri 3 o 4 anni di lavoro. Tratto dal sito ANSA

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 Gilianna 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 - 2017 - n. 34



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
BORGARTELLI

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.

