

# *La Pizza nelle Marche*

Anno 2023

Anno XIII numero 91



*Buone  
Feste*



**HORECA GROUP**

*Global Service*

**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

---

# EDITORIALE

Il 2023 si appresta a lasciarci. Non è stato un anno fortunato, perchè ha riportato il terrore della guerra in nazioni amiche.

Ricordo con nostalgia la mia consulenza nella città di Karkov nel lontano 2012 (<https://www.pizzamarche.org/it/node/584>), per l'accoglienza e la gioia di persone che si lasciavano consigliare e guidare nell'apprendere la cucina italiana, con un calore e voglia di fare non paragonabile agli operatori italiani che si avvicinano alla ristorazione. Eppure erano persone altamente professionali e capaci di esprimere una attitudine lavorativa pari alla ristorazione stellata.



Renato Andrenelli

Speriamo che il 2024 ci possa portare di nuovo quella voglia di affrontare il lavoro con gioia e spensieratezza, senza dover pensare alla guerra che deve finire il prima possibile.

La libertà e la democrazia è un valore che deve essere coltivato ogni giorno, come virtù essenziale per esprimere tutto il potenziale tecnico lavorativo, sevrati da ogni condizionamento proveniente da forze e lobbie che vorrebbero condizionare la libertà individuale dei popoli per lucrare su di loro.

Questo quadro internazionale dovrebbe farci riflettere sulle modalità lavorative e sulle visioni future della nostra categoria. In Internet da tempo si vedono robot capaci di mimare il mestiere di pizzaiolo. Oggi anche l'intelligenza artificiale potrebbe compromettere sia professionalità che immagine dei pizzaioli, in favore di organizzazioni atte a lucrare senza scrupoli nel settore ristorativo.

Per questo lo scrivente è sempre più convinto che le Associazioni debbano essere il veicolo per esprimere una forza e un valore produttivo economico, capace di contrastare questa avanzata inarrestabile di multinazionali che vorrebbero mettere mano su settore pizzeria.

**LA MIA ESORTAZIONE NON VUOLE IN NESSUN MODO CONDIZIONALE L'INDIPENDENZA DELLE ASSOCIAZIONI DI PIZZAIOLI PRESENTI IN ITALIA, MA E' UNO SPRONO AL FINE DI UNIRE LE FORZE PER AFFRONTARE TUTTI I PROBLEMI CHE IL SETTORE HA, NEL RISPETTO DELLE REGOLE, E CHE NEANCHE I SINDACATI DI CATEGORIA RIESCONO A COMBATTERE. NEL FUTURO SOLO CHI ESPRIMERÀ UNA FORZA CONSIDEREBILE RIUSCIRÀ A SOPRAVVIVERE.**

noi ritiriamo uno  
tu ripianti uno

Novità



ZEROZEROTONER

Da oggi nel tuo abbonamento ZEROZEROTONER  
è incluso un albero per ogni Ecobox ritirato

Tutti sappiamo che stampare significa sacrificare alberi.

Così ZEROZEROTONER, in collaborazione con la società  
americana PRINT RELEAF e con i propri rivenditori autorizzati,  
da oggi finanzia per voi un albero per ogni Ecobox ritirato (i  
costi sono già inclusi nell'abbonamento).

Tramite la vostra consolle ZEROZEROTONER avete la possibilità  
di scegliere uno dei tanti progetti planetari disponibili e  
riceverete i relativi certificati di avvenuta riforestazione.

Inoltre, come tutte le organizzazioni "green",  
potrete utilizzare per la comunicazioni il marchio  
"PRINT RELEAF CERTIFIED COMPANY".



Vuoi sapere come funziona ?



scarica  
il manuale



accedi e verifica  
la tua situazione

[www.zerozerotoner.net](http://www.zerozerotoner.net)

User: n. contratto attivo

Pwd: Partita IVA

Grazie per la tua attenzione, noi restiamo a disposizione.

Ufficio Clienti ZEROZEROTONER

BERG

ZEROZEROTONER

# La Pizza nelle Marche

Anno 2023

Anno XIII numero 91



*Buone  
Feste*

## Le Foto dalle Marche



Castello della Rancia - Tolentino

## Contenuti:

## ANNO 2023

03 EDITORIALE a cura di Renato Andrenelli

23-25 Simboli della cucina nel Mondo:  
**Pasta e Pizza**

07-11 LA FORMAZIONE PROFESSIONALE APM

26-28 GRANO JERVICELLA

13-16 FARINA: + Proteine + Intolleranza  
al glutine

30 CRESCIA ALLE ERBE DI CAMPO

18-19 SANA 2023 - Comunicato di fine edizione

33 I GRASSI QUANTI E DOVE SONO

20 La Pizza Marchigiana

35-37 STRUMENTI DI MISURA



**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. tecnosas@gmail.com - pec. tecno\_x@pec.it

# La Formazione Professionale APM

## I nostri Corsi per Pizzaioli



**La Formazione Professionale** è un'attività didattica molto importante per tutti i settori lavorativi. Oggi più che mai è necessaria nell'intero arco lavorativo di ogni operatore. Nel settore Pizzeria, offrire corsi di formazione significa seguire le mode del momento. Molto spesso si ergono a maestri pizzaioli ragazzi che partecipano a un concorso di pizzeria, vincono il primo premio, e poi con l'ausilio delle aziende del settore vengono sfruttati per un anno (vista la loro presenza sui media), per poi essere abbandonati in favore di prossimi campioni.

**La professione d'insegnante** è un'attività didattica legata a: conoscenze scientifiche, legislative, a nozioni di tutte le attrezzature del settore, delle materie prime dalla fase di produzione, commercializzazione, comprese le molteplici frodi nella compravendita, e non ultimo, essere esperto sull'utilizzo, manutenzione, e ottimale impiego di tutte le attrezzature del mondo della pizza.

Occorre essere aggiornati sulle normative igienico-sanitarie, sulla sicurezza nel lavoro, e sul trattamento socio economico e sindacale del personale dipendente che operano nel settore. Molti potrebbero sostenere che, un pizzaiolo gestore di un'attività di ristorazione e pizzeria, dovendo aggiornarsi in questo settore, potrebbe svolgere agevolmente questa mansione.

Anche nel Testo Unico Della Scuola è previsto l'impiego di personale proveniente dal mondo del lavoro purché abbia più di sette anni d'interrotta attività lavorativa nello specifico settore merceologico.

Nella stragrande quantità di corsi per pizzaiolo che si svolgono in Italia che hanno una durata molto inferiore a 100 ore lavorative, l'esperienza del docente deve essere intensa e aggiornata alle normative vigenti, siano esse nazionali e/o europee. Altrimenti si rischia di certificare delle persone che, segue a pag. 8



Corso Base per Pizzaioli Macerata presso Hosteria La Fiamma

una volta inserite nel mondo del lavoro, hanno un'alta probabilità di abbandonare il settore poiché non reggono le pressioni derivanti dalla varietà infinita d'informazioni di parte, e di qualità e quantità di attrezzature impiegate nel settore alimentare.

**La professionalità dell'industria** nel settore alimentare italiano è una realtà molto qualificata. Dall'introduzione di norme per il controllo della qualità produttiva, tutta la filiera alimentare produce con l'ausilio di strumentazione e impegno di professionalità adeguatamente crescenti e legate alle più recenti tecnologie, una formazione adeguata alle loro esigenze. Questo a permesso alle aziende di dare inizio ad attività formativa nei confronti della loro clientela. Anche le aziende che producono attrezzatura specifica, ogni anno alle fiere del settore si presentano con novità e aggiornamenti dei loro prodotti che hanno bisogno di personale (dimostratori o tecnici) formati dai produttori per consentire il corretto utilizzo dei nuovi strumenti di lavoro alla loro clientela.

Tutte forme d'istruzione importanti che però ha un punto di vista legato alla redditività aziendale e quindi da me definita di parte, non obiettive, ma che stanno occupando spazi di non loro pertinenza.

### **Quale deve essere la formazione professionale?**

Una buona formazione professionale innanzitutto deve rispecchiare un programma didattico che non sia gestito dall'industria, dai commercianti di materie prime o attrezzature del settore, da personale pagato o sponsorizzato da aziende del settore, per il semplice fatto che gli interessi sarebbero di parte e non sarà mai possibile formare personale correttamente. Ma soprattutto una volta che il Pizzaiolo non risulti più cliente di chi ha permesso loro di attestare le proprie competenze, rischiano di andare in crisi creando danni alla propria attività.

### **Una buona formazione sarà quella che:**

- Avrà un docente capace di capire e comprendere tutte le problematiche e i desideri degli allievi che ha di fronte. Riuscire a far capire la differenza tra prodotti e prodotti nella più sincera utilizzazione senza punti di vista alcuno, ma analizzando solo le reazioni alle varie fasi di lavorazione. segue a pag. 10

SPESE GRATUITE DA 69€

LA STORIA A TAVOLA  
dal 1565



# 1565 Mulino Bravi

Via Valcarecce 2 62011 Cingoli (Mc)

[www.1565mulinobravi.it](http://www.1565mulinobravi.it)

qualità  
macinata a pietra



Per produrre la nostra farina  
abbiamo emesso

0 Co2





Corso Base per Pizzaioli Falconara presso azienda Blu3

- Avrà un insegnante capace di sintetizzare e spiegare con infiniti modi tutti i vari argomenti previsti dal programma didattico. Saprà utilizzare strumenti di misura, sia obsoleti, sia di ultima generazione per offrire certezze scientifiche alla produzione.
- Avrà un istruttore in grado di valorizzare le doti attitudinali degli allievi e trovare per ognuno la giusta manualità individuale, portandoli all'utilizzo del proprio intelletto per creare prodotti frutto del proprio ragionamento e quindi in copiabili ai più.
- Utilizzerà materiale didattico rispettoso delle norme igienico sanitarie e tecniche che la scienza ci mette a disposizione.
- Abbia cultura storica delle ricette per poter ottenere quell'evoluzione necessaria all'odierno mercato. Mai deve trasmettere il proprio essere pizzaiolo se non per informazioni frutto della conoscenza personale di chi le trasmette.
- Utilizzerà un maestro pizzaiolo che sappia valorizzare gli errori possibili nei vari procedimenti produttivi, senza giudicare ma abituando gli allievi a studiare, capire e fare in modo che gli errori diventino un punto di forza per ottenere sempre una qualità superiore.
- Utilizzerà nozioni e informazioni legate alla nostra tradizione, ma soprattutto legate ad una corretta nutrizione. Molto spesso termini come: "digeribilità, alta qualità, salubrità ecc." vengono abbinati a prodotti non corrispondenti ad una corretta dieta alimentare da offrire ai propri consumatori. Molto spesso invece i pizzaioli preferiscono facilità lavorativa a un'offerta di prodotti pizza con buona qualità nutrizionale e facilità digestive come suggeriscono i dottori Nutrizionisti.



Lezione di Pizza Istituto Alberghiero Cingoli

## Conclusioni

L'Associazione Pizzaioli Marchigiani intende la Formazione Professionale come uno strumento importante, solo quando l'allievo sarà in grado di utilizzare il suo sapere per mettere in campo abbinamento di materie prime e tecniche lavorative capaci di rispetto della tradizione, innovazione e l'uso di cultura per offrire un vero made in Italy rispettoso di suoi calcoli nella produzione della vera Dieta Mediterranea di cui la pizza ne è una ambasciatrice nel mondo. Il nostro motto è:

“.....una buona formazione professionale è la base per un successo nel lavoro.  
Il successo di un'azienda dipende anche dall'aggiornamento formativo.....”

La Pizza come quasi tutte la specialità alimentari italiane, nascono in tempi remoti dove farine americane o manitoba o comunque provenienti da nazioni estere non erano presenti sul nostro mercato, per cui noi italiani non riusciremo a costruire la qualità italiana fino a quanto non capiremo che la VERA DIFFERENZA sui mercati esteri la possiamo fare utilizzando esclusivamente materie prime italiane.

**L'AGROALIMENTARE ITALIANO, COME LA NOSTRA BIODIVERSITA' E' INSUPERABILE AL MONDO, SAPERLA UTILIZZARE AL MEGLIO CI PERMETTERA' DI ESSERE UNICI.**

**QUESTO COMPORTA MOLTO STUDIO E UN IMPEGNO LAVORATIVO DIVERSO DA QUELLO ATTUALE.** Renato Andrenelli



**PULIRE CON PIACERE è il nostro mestiere**

[HOME](#) [PULIZIA CAPPE ASPIRAZIONE](#) [LAVAGGIO STOVIGLIE](#)

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



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.

# FARINA: + Proteine + Intolleranza al glutine



Più volte, abbiamo affrontato questo problema. Il prodotto “farina” crea molti punti di vista diversi nell’interpretazione della qualità di prodotti da forno. E’ vero che l’arte molitoria in Italia è un’eccellenza mondiale ma è anche vero che la farina prodotta non proviene esclusivamente da grano italiano, molto spesso invece è derivata da grani provenienti dall’estero e poco controllati da concimazioni non ammesse in Italia.

Nell’ultima trasmissione di Reporter riguardo la pizza contemporanea del 21/11/2022, candidamente il molino interpellato ammette che nella precedente trasmissione, per fare la farina per pizza napoletana si utilizzavano grani esteri. Dopo quella trasmissione del 2014 hanno cominciato a introdurre anche grani italiani.

Quindi la farina si definisce italiana perché l’ultima trasformazione della materia prima avviene in Italia, senza dare importanza alla provenienza del grano.

## Qualità della farina percepita nel settore Pizzeria

- I molini identificano la qualità della farina in base alla percentuale di nutrienti presente in essa. La proposta di inserire l’origine di provenienza del grano è stata rigettata perché la C.E. non ha ritenuto opportuno dichiararsi in merito.
- I pizzaioli preferiscono farine che siano costanti nell’arco dell’anno e che contengano un ottimo tenore di glutine perché facilitano le lavorazioni del prodotto e della conservazione degli impasti.
- le nuove mode tipo: la pizza canotto, la pizza gourmet, la pizza molto alveolata ecc. sono considerate le eccellenze anche quando si realizzano ad alta idratazione (come sostengono i pizzaioli) senza tener conto minimamente dell’aspetto nutrizionale e salutista del prodotto che il consumatore assumerà.
- I media insistono, anche nella produzione casalinga di prodotti da forno, nell’utilizzo di farine con un buon contenuto di proteine, spingendo il consumatore ad acquistare farine con valore proteico dal 12 al 14/15%, perché così facendo si otterranno prodotti di buona qualità. Segui a pag. 16



# 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 irresistibile e al suo gusto difficilmente riproducibile.

# GUIDA ALLE PIZZERIE

del Club Internazionale Pizzaioli

L'Associazione Pizzaioli Marchigiani in collaborazione con la Fondazione Di Paolo che si occupa di Arte figurativa e scultorea, hanno dato vita a questo progetto per fornire uno strumento "vero" per la promozione delle attività di ristorante pizzeria.

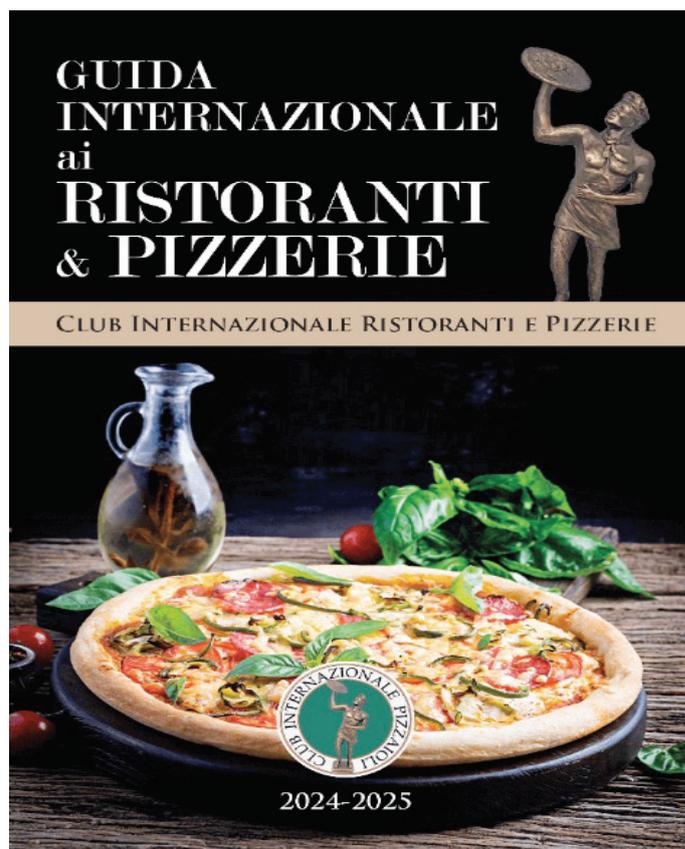
Ci Piace sottolineare VERO, perchè tutti gli inserzionisti presenti sono stati contattati fornendo di loro pugno tutte le informazioni pubblicate.

Abbiamo scelto questa formula per rendere le informazioni più veritiere possibili, senza interpretazione positiva o negativa di giornalisti, ispettori, o da chi inseriscono le informazioni che riguardano l'attività presente in Guida.

Inoltre la Guida rappresenta un Club Internazionale Pizzaioli, infatti tutti gli inserzionisti risultano iscritti al Club che proporrà agli appartenenti una serie di manifestazioni che andranno dai concorsi, master, seminari, mostre d'arte, serate a tema, inserimento nel circuito Ristorante Ambasciatore d'Arte, scambi culturali.

Soprattutto la filosofia del movimento sarà quello dello scambio di idee e informazioni per accrescere e migliorare l'accoglienza nei locali turistici.

Rendere gli hotel, i ristoranti, le pizzerie e tutti i locali a vocazione turistica più accoglienti, ma soprattutto, attraverso l'arte aumentarne il valore economico.



Una Guida seria senza giudizi di parte, ma affidata alla serietà dei gestori e proprietari del pubblico esercizio.

Un circuito virtuoso perchè attento alle esigenze degli operatori dell'eno-gastronomia, alla formazione seria del personale addetto, senza escludere in futuro alla nascita di un Istituto di formazione turistica dove ad insegnare saranno professionisti operanti nel settore con nozioni tecniche scientificamente provate e non frutto di valore acquisito attraverso la vincita di campionati di pizza o di cucina.

**IN TEMPO DI INCERTEZZE COME QUELLO CHE VIVIAMO, DOVE ANCHE LE GUIDE PIU' BLASONATE SPESSO VENGONO CONTESTARE, CI SEMBRA UNA INNOVATIVA PROPOSTA.**

RA



## **Glutine = Glutenine + Gliadine**

Il glutine è costituito da queste due classi proteiche sopra descritte, entrambi per effetto dell'impastatura danno origine alla maglia glutinica che permetterà all'operatore di ottenere le forme e l'aspetto desiderato al prodotto dopo la cottura.

La glutenina è la proteina poco estensibile ma che permette di dare consistenza all'impasto, mentre la gliadina conferisce all'impasto, quell'elasticità necessaria perché nella pizza possa essere stesa nelle varie forme che vediamo realizzate dai pizzaioli.

## **Gliadina = Celiachia**

La gliadina del grano è la responsabile della celiachia per cui più il consumatore nella sua dieta assume percentuali di proteine derivanti dal grano più (se l'utilizzatore finale sarà predisposto geneticamente) si potrà avvicinare all'intolleranza al glutine o in estrema ratio alla celiachia.

## **Consumare farine molto proteiche = meno salubrità nei prodotti da forno**

Tutto quello che comodamente si ottiene con farine ad alto tenore di glutine si può ottenere con farine povere di glutine. Certo sarà necessario più impegno lavorativo ma la qualità e la salubrità del prodotto pizza che verrà consumato dall'utente finale risulterà assolutamente più salutare e quindi di qualità superiore.

Le specialità gastronomiche da forno italiane ne sono una conferma poiché prima della seconda guerra mondiale, quando i grani americani, manitoba, o provenienti da nazioni diverse, non esistevano sul mercato italiano; in Italia si producevano con farine nazionali tutte le leccornie come pizza, focacce, dolci come panettone, e tutto quello che oggi piace tanto ai consumatori di tutto il mondo. Segno evidente che sono possibili ottimi prodotti con farine povere di glutine.

Un dato statistico da valore a questa affermazione

Una tesi di Dottorato riportata in allegato alla presente, afferma che negli anni settanta del secolo scorso la celiachia era considerata una malattia rara, mentre nella trasmissione di Uno Mattina di giovedì 9 novembre 2023 il dottor Gianluca Ianiro del Policlinico Gemelli di Roma ha affermato che oggi 1 su 90 persone sono celiache.

Queste asserzioni secondo il mio modesto parere sono dovute, in parte, ad un eccesso di consumi di prodotti ad alto tenore di glutine presenti nella dieta del consumatore, e poiché la Pizza oggi ha raggiunto un ottima posizione nel consumo settimanale di ognuno di noi, diminuire il tenore proteico della stessa potrà contribuire ad una migliore salubrità nutrizionale di chi la inserisce nella propria dieta settimanale.

La qualità del prodotto PIZZA oggi è valutato con interessi che non tengono conto del benessere fisico dell'utente finale poiché gli aggettivi "digeribilità e qualità", sono strumentalizzati e utilizzati in favore delle diverse visioni di parte per procurare profitti economici. Renato Andrenelli

## NUOVA DIVISA APM



Divisa manica lunga



divisa manica corta

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 € 48
- **Divisa manica corta** con tutti i ricami, il grembiule lungo meno il nome € 42

RIVOLGERSI AL SIGNOR IVANO MONTENOVO IL QUALE FARA' (come da accordo con APM) LO SCONTO DEL 20% SU TUTTO IL CATALOGO GIBLOR'S

**tobago**  
di Montenovo Ivano  
Via Grandi, 12 - 60027 OSIMO (AN)  
Tel. 071 7106126 - Fax 071 7202252

---

Cell. 337 637481      [tobago@tobagostyle.it](mailto:tobago@tobagostyle.it)



# SANA 2023, Salone internazionale del biologico e del naturale: successo per la prima edizione B2B



**650 espositori, 500 prodotti novità, 12.500 visitatori professionali, 200 hosted buyer internazionali da 30 Paesi e 2.000 incontri B2B.**

Bologna, 10 settembre 2023 – È più che positivo il bilancio di **SANA 2023**, appuntamento di primo piano nel calendario fieristico italiano e internazionale per produttori, distributori, enti, istituzioni e professionisti del comparto del biologico e del naturale. Sono i numeri a confermare il ruolo prioritario dell'evento, che chiude la 35a edizione con **650 espositori, 20mila metri quadrati** di superficie espositiva e **12.500 operatori**, il **10%** dei quali provenienti **dall'estero**. Il dato dei 12.500 accessi (lo stesso registrato dalla precedente edizione di SANA) è questa volta da intendersi come **esclusivamente** in accezione **B2B**: il fatto che il Salone, pur non rivolgendosi più a un pubblico generico, abbia mantenuto invariata l'affluenza, centrando al contempo l'obiettivo di una maggiore e più selettiva qualificazione delle presenze, testimonial'efficacia del nuovo corso intrapreso.

SANA è stata organizzata da Bologna Fiere in collaborazione con FederBio, AssoBio (presente con una collettiva dei propri associati) e Cosmetica Italia, con il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, del Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica, della Regione Emilia-Romagna e del Comune di Bologna.

Il Salone, che ha beneficiato del sostegno e dell'attiva collaborazione di **ICE - Agenzia** per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, in sinergia con l'ufficio Incoming Buyer e la sempre più estesa rete di agenti di BolognaFiere, è stato visitato – su invito – da **200 buyer** provenienti dai principali mercati internazionali, tra importatori di prodotti biologici, rappresentanti della GDO e operato-

ri nell'ambito della cosmesi naturale e del food service. **Sono 30 i Paesi rappresentati**: Austria, Belgio, Bulgaria, Canada, Colombia, Corea del Sud, Danimarca, Emirati Arabi, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Giappone, Iraq, Irlanda, Israele, Italia, Marocco, Messico, Moldavia, Perù, Regno Unito, Romania, Serbia, Singapore, Spagna, Slovenia, Stati Uniti, Svezia e Ungheria.

Questi buyer e le aziende espositrici dei tre settori di SANA - **Organic & Natural Food, Care & Beauty e Green Lifestyle** - hanno partecipato a circa **2.000 appuntamenti B2B** (networking e scambi commerciali) organizzati da BolognaFiere e ICE.

Ottimo anche il numero degli **espositori – 650** – e delle presenze estere, con il coinvolgimento, fra gli altri, di Austria, Germania, Giappone, Grecia, Sudafrica, Ucraina e America Latina.

Volgendo lo sguardo al fronte interno, sono **5 le Regioni italiane** che hanno preso parte **all'edizione 2023 di SANA** e tra queste vi sono alcune delle più significative in termini di superficie agricola destinata a biologico: **Calabria, Emilia-Romagna, Marche, Puglia** e – nuovamente in fiera dopo alcuni anni di assenza – **Sardegna**. Hanno suscitato grande interesse anche le aree e le aziende di **CIA, Coldiretti, Camera di Commercio di Bologna e del MASAF**, quest'ultimo on air con la campagna promozionale sul biologico lanciata in anteprima a SANA da ISMEA, Testimonial Luca Sardella ed Eliodelle Storie tese.

«La svolta B2B ha significato cambiare passo, sul piano dell'operatività e della visione strategica. Con questa scelta BolognaFiere ha voluto rispondere a una **precisa richiesta da parte delle aziende** e ha saputo valorizzare la vocazione all'export e all'internazionalizzazione di SANA e del settore biologico e naturale nel suo complesso – ha commentato **Claudia Castello**, Exhibition Manager del Salone –. L'esito di questa svolta può dirsi fin da ora positivo, come testimoniato dagli stessi espositori, dalla significativa presen-

dalla qualità degli approfondimenti proposti. Lo scenario nazionale e internazionale è complesso e la congiuntura critica, come hanno evidenziato anche i focus sui mercati francese e tedesco del bio, attualmente in fase di stasi. Tuttavia SANA è riuscita a consolidare il proprio ruolo di stimolo per il comparto e per le aziende, delle quali ha promosso prodotti e novità verso una platea molto ampia, attraverso una molteplicità di canali fisici e digitali».

Ha raccolto **feedback positivi** il ricco **palinsesto convegnistico** della manifestazione: incontri e talk hanno fatto registrare **circa un appuntamento ogni ora**, arrivando complessivamente a quota **80** e con circa **4.500 presenze**. Zoomando su questo dato, **1.500 operatori qualificati** hanno preso parte al programma di **Sanatech**, punto di riferimento per lo sviluppo della filiera agroalimentare, zootecnica e del benessere ecosostenibile.

Restando nell'**Area Organic & Natural Food**, ottimi ritorni, in termini di pubblico e di contenuto, per gli spazi dedicati a **Cooking** e **Cocktail Demo**. Si rafforza l'interesse per tutto ciò che è **Breakfast** e **Aperitivo**, riletti in chiave biologica, naturale e salutistica. Promosse a pieni voti anche le **Aree Veg e Free From**, curate in collaborazione con, rispettivamente, V Label Italia e la World Gluten Free Chef Academy, e che intercettano le nuove esigenze e tendenze di consumo. **I 40 appuntamenti proposti** in quest'ambito (Demo incluse) hanno calamitato **oltre 1.400 presenze professionali**.

Alto gradimento anche per le degustazioni e i momenti formativi organizzati dall'UIV - Unione Italiana Vini sul tema emergente dei **vini dealcolati**, segmento di mercato con grandi potenzialità di sviluppo e valorizzato per la prima volta in Italia in un contesto fieristico proprio da SANA.

Molto visitato anche lo spazio di **Slow Wine**, partner di BolognaFiere per la Slow Wine Fair (25-27 febbraio 2024).

Particolarmente apprezzati gli incontri in area erboristica e cosmetica, dove i riflettori sono stati accesi su prodotti e stili di consumo sempre più orientati al vegan e alla sostenibilità. A livello espositivo, l'**Area Care & Beauty** si è confermata la vetrina elettiva per le anteprime dei prodotti novità che saranno disponibili a scaffale in occa-

sione delle prossime festività.

Di grande richiamo, come già nelle passate edizioni di SANA, gli affondi proposti nella cornice della **Via delle Erbe**, organizzata con Tecniche Nuove, e di **Rivoluzione bio**. Quest'ultima iniziativa, in particolare, è stata realizzata da BolognaFiere con AssoBio e FederBio, nell'ambito del progetto BEING ORGANIC IN EU gestito da FederBio in partenariato con **Naturland DE**, e si è articolata in due giorni di convegni e dibattiti durante i quali sono stati presentati i dati dell'**Osservatorio SANA**, a cura di Nomisma con il sostegno di ICE.

### **ARRIVEDERCI ALLA 36a EDIZIONE!**

SANA 2024, l'edizione numero 36 del Salone, si terrà a BolognaFiere dal 5 all'8 settembre prossimi.

[www.sana.it](http://www.sana.it)  
Press Office SANA



Absolut eventi & comunicazione  
Sara Telaro, Sveva Scazzina  
SANApres@absolutgroup.it  
Tel. 051 272523 / 340 9214636

BolognaFiere  
Daniela Modonesi  
daniela.modonesi@bolognafiere.it  
Tel. 051 282233 / 366 6659090

**Web**  
[www.sana.it](http://www.sana.it)

**Social media**  
[Linkedin.com/SANA](https://www.linkedin.com/company/SANA) – [Twitter.com/sanafiera](https://twitter.com/sanafiera)  
[Facebook.com/sanabologna](https://www.facebook.com/sanabologna) – [Instagram.com/sanafiera](https://www.instagram.com/sanafiera) – [Youtube.com/BolognaFiere](https://www.youtube.com/BolognaFiere)

# LA PIZZA MARCHIGIANA

## Un Progetto APM



Al Sana 2023, Fiera del biologico, l'Associazione Pizzaioli Marchigiani, nella persona del Presidente Renato Andrenelli ha voluto fare un test di verifica, ripresentando un progetto messo a punto tra il 2015 e il 2016 insieme all'ASSAM (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche).

Si tratta di una certificazione volontaria (come scritto nel nostro volantino), che dichiara, con ragionevole attendibilità che un prodotto è conforme ad un determinato documento tecnico di riferimento (Regolamento Tecnico).

Un Disciplinare (regolamento tecnico) da scrivere con la collaborazione dei pizzaioli marchigiani che conoscono il territorio, le materie prime prodotte dal comparto agroalimentare marchigiano e la professionalità che loro possono esprimere.

Prima del Covid i pizzaioli marchigiani, ma soprattutto anche l'intera filiera della panificazione, hanno snobbato questa proposta nonostante le tante riunioni realizzate negli uffici dell'ASSAM

regionale. Forse memori che il buon lavoro dell'epoca non rendeva necessario mettere in campo questa nuova proposta.

Oggi però, dopo il grande successo del riconoscimento dell'Arte del Pizzaiolo Napoletano Patrimonio Unesco, e dei problemi legati alla pandemia, che per fortuna abbiamo superato, credo sia necessario riproporre questo progetto.

Napoli grazie al riconoscimento Unesco sta vivendo una seconda primavera economica e turistica grazie proprio al fragore che questa vittoria ha portato a tutta la filiera agroalimentare campana.

Possiamo anche noi marchigiani proseguire su questa strada per muovere il turismo, la ristorazione e tutto l'agroalimentare marchigiano. Napoli aveva iniziato molti anni or sono il suo iter, ricordo la nostra partecipazione alle riunioni dell'Associazione Verace Pizza Napoletana dei primi anni 90 del secolo scorso, dove si iniziava a parlare di questo riconoscimento e si era messo a punto il primo disciplinare, modificato più volte rispetto all'attuale registrato.

NOI MARCHIGIANI, OGGI, POSSIAMO AVERE UNA CORSIA PREFERENZIALE PER OTTENERE UN RICONOSCIMENTO UFFICIALE SULLA PIZZA MARCHIGIANA LEGATA AI PRODOTTI AUTOCTONI REGIONALI, GRAZIE ANCHE AL FATTO CHE L'ATTUALE GOVERNO HA INIZIATO L'ITER PER IL RICONOSCIMENTO DELLA CUCINA ITALIANA COME PATRIMONIO IMMATERIALE UNESCO.

L'APM, che da sempre è al servizio dei pizzaioli marchigiani, si propone come capofila per riattivare questo progetto mettendo sul tavolo tutto quello che era stato fatto per dar vita a questo progetto in sede all'ASSAM regionale.

A tutti i pizzaioli che credono in questo progetto chiediamo di mettersi in contatto con noi per formare la forza necessaria a iniziare l'iter di questo riconoscimento, forti del fatto che al Sana i tecnici del settore agroalimentare ci hanno riconosciuto la qualità di questo progetto chiedendoci di accelerare verso questa strada garantendo che loro sono a noi vicini.

# BULL - ITALFORNI



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

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

In alto aggiunge carattere e vigore a tutto l'insieme.

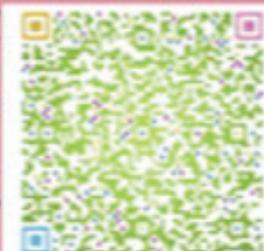
Composto da 1, 2, 3 camere da 120 x 110 cm, BULL ha caratteristiche tecniche non comuni per attivarsi in tutte le necessità che il suo impiego richiede. La nuova cappa aspirante motorizzata con il suo disegno e la prominente forma vuole ricordare la postura frontale del toro arcuato in avanti.

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](http://www.italforni.it)



# Forno a legna rotante

## Telecomandato



### IL ROTANTE

**STRUTTURA IN MATTONE A MANO**  
 Il forno è interamente costruito a mano in mattoni refrattari, garantendo una resistenza eccezionale alle alte temperature e una lunga durata nel tempo.

**TECNOLOGIA A ROTAZIONE**  
 Il forno è dotato di un sistema di rotazione che permette di cuocere i cibi in modo uniforme su tutti i lati, senza bisogno di spostarli manualmente.

**ISOLAMENTO TERMICO**  
 Il forno è dotato di un isolamento termico avanzato che permette di mantenere la temperatura interna alta per un tempo prolungato, risparmiando legna e energia.

**CONTRUCCIONE IN MATTONE A MANO**  
 Il forno è interamente costruito a mano in mattoni refrattari, garantendo una resistenza eccezionale alle alte temperature e una lunga durata nel tempo.

### L'unico interamente costruito a mano in mattoni refrattari

THE ONLY ONE COMPLETELY HAND-MADE IN FULL FIREBRICKS

#### TECNOLOGIA A ROTAZIONE

Il forno è dotato di un sistema di rotazione che permette di cuocere i cibi in modo uniforme su tutti i lati, senza bisogno di spostarli manualmente.

#### ISOLAMENTO TERMICO

Il forno è dotato di un isolamento termico avanzato che permette di mantenere la temperatura interna alta per un tempo prolungato, risparmiando legna e energia.

#### CONTRUCCIONE IN MATTONE A MANO

Il forno è interamente costruito a mano in mattoni refrattari, garantendo una resistenza eccezionale alle alte temperature e una lunga durata nel tempo.

#### TECNOLOGIA A ROTAZIONE

Il forno è dotato di un sistema di rotazione che permette di cuocere i cibi in modo uniforme su tutti i lati, senza bisogno di spostarli manualmente.

#### ISOLAMENTO TERMICO

Il forno è dotato di un isolamento termico avanzato che permette di mantenere la temperatura interna alta per un tempo prolungato, risparmiando legna e energia.

#### CONTRUCCIONE IN MATTONE A MANO

Il forno è interamente costruito a mano in mattoni refrattari, garantendo una resistenza eccezionale alle alte temperature e una lunga durata nel tempo.

### TUTTO SOTTO CONTROLLO

#### il pannello Smart Chef

#### Con due diversi metodi di input

Il pannello è dotato di due diversi metodi di input: touch screen e pulsanti fisici.

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

Il pannello è dotato di un comando remoto che permette di gestire le funzioni principali del forno da una distanza di 10 metri.



#### TECNOLOGIA A ROTAZIONE

Il forno è dotato di un sistema di rotazione che permette di cuocere i cibi in modo uniforme su tutti i lati, senza bisogno di spostarli manualmente.

#### ISOLAMENTO TERMICO

Il forno è dotato di un isolamento termico avanzato che permette di mantenere la temperatura interna alta per un tempo prolungato, risparmiando legna e energia.

#### CONTRUCCIONE IN MATTONE A MANO

Il forno è interamente costruito a mano in mattoni refrattari, garantendo una resistenza eccezionale alle alte temperature e una lunga durata nel tempo.

#### TECNOLOGIA A ROTAZIONE

Il forno è dotato di un sistema di rotazione che permette di cuocere i cibi in modo uniforme su tutti i lati, senza bisogno di spostarli manualmente.

#### ISOLAMENTO TERMICO

Il forno è dotato di un isolamento termico avanzato che permette di mantenere la temperatura interna alta per un tempo prolungato, risparmiando legna e energia.

#### CONTRUCCIONE IN MATTONE A MANO

Il forno è interamente costruito a mano in mattoni refrattari, garantendo una resistenza eccezionale alle alte temperature e una lunga durata nel tempo.



### INGOMBRI

MODELS AND DIMENSIONS



### BRUCIATORE A GAS

GAS BURNER



### CARATTERISTICHE

MAIN FEATURES

- TECNOLOGIA A ROTAZIONE
- ISOLAMENTO TERMICO
- CONTRUCCIONE IN MATTONE A MANO
- TECNOLOGIA A ROTAZIONE
- ISOLAMENTO TERMICO
- CONTRUCCIONE IN MATTONE A MANO
- TECNOLOGIA A ROTAZIONE
- ISOLAMENTO TERMICO
- CONTRUCCIONE IN MATTONE A MANO

- TECNOLOGIA A ROTAZIONE
- ISOLAMENTO TERMICO
- CONTRUCCIONE IN MATTONE A MANO
- TECNOLOGIA A ROTAZIONE
- ISOLAMENTO TERMICO
- CONTRUCCIONE IN MATTONE A MANO
- TECNOLOGIA A ROTAZIONE
- ISOLAMENTO TERMICO
- CONTRUCCIONE IN MATTONE A MANO

# Simboli della cucina nel Mondo: Pasta e Pizza



Foto tratta da RAI 1

Il TG1 anticipa un documentario Rai su queste eccellenze tutte italiane. Un servizio di oggi 07 dicembre 2023 mandato in onda con l'intervento di Coldiretti che da sempre è impegnata nella valorizzazione e sostegno all'agroalimentare italiano.

Un ottimo servizio che mette al primo piano i prodotti italiani, finalmente anche la Rai sensibilizza i consumatori sulla qualità dei nostri prodotti che sono i migliori al mondo.

<https://www.raiplay.it/video/2023/12/Tg1-ore-1330-del-07122023-63a2d974-10a4-453a-99d2-90e272598612.html>

## Made in Italy

L'Italia è la nazione più ricca di creatività, professionalità, qualità dei prodotti siano essi agroalimentari, artigianali, industriali, peccato che gli italiani non siano abbastanza nazionalisti.

Anche in questo servizio si può evincere il modo di essere italiano e di esprimere il concetto di qualità italiana. Il reporter che ha eseguito il filmato o chi lo ha montato per essere trasmesso, certamente non ha colpe ma per gli addetti del lavoro è facile interpretare il made in Italy che è andato in onda; il carro ferroviario che scaricava grano non è italiano e quindi anche il grano materia prima con cui è realizzata pasta e pizza italiana di conseguenza, proviene dall'estero. Segue a pag.25



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

**MULINO e OLEIFICIO**

**62010 MOGLIANO (MC) - via Macina, 57/58**

**Tel. e fax 0733 556548 - e-mail: [info@corradinisas.it](mailto:info@corradinisas.it)**



### *IL molino Corradini*



### *Il frantoio Corradini*



Foto tratta da RAI 1

**Tutte le nostre eccellenze italiane, compreso pasta e pizza, sono nate in epoche remote quando le materie prime erano veramente italiane.**

L'Italia in campo cerealicolo è la più importante nazione al mondo grazie a personaggi che l'hanno resa famosa, un esempio su tutti, Nazzareno Strambelli. Agronomo che ha lavorato in epoca fascista, è stato il primo a realizzare la banca del seme, ha donato all'Argentina il grano Carlotta (che portava il nome di sua moglie) riuscendo a risolvere la mancata produzione di frumento dovuta a scarsa resistenza dei grani coltivati fino allora. Non è intenzione dello scrivente elogiare questo scienziato, anche se è un mio concittadino famoso, riuscito anche in Unione Sovietica, a risolvere problemi legati alla produzione di frumento.

Personaggi di questo tipo hanno contribuito a far grande l'Italia non le tendenze attuali nella produzione e commercializzazione di prodotti cerealicoli, che come materie prime, arrivano da ogni parte del mondo e solo dopo essere molite, sono rivendute come prodotto made in Italy.

## **Conclusioni**

**Questo metodo di produzione e commercializzazione portano a un immediato e facile profitto, ma nel tempo, potrà essere copiato da tutti, dando di fatto origini a sempre più contraffazioni di prodotti italiani perché nel piatto del consumatore finale non potrà mai entrare l'essenza del territorio italiano.**

Renato Andrenelli

# Grano Jervicella

Un'eccellenza tutta Marchigiana



Foto tratta dal sito Assam Marche

Dal sito dell'ASSAM Marche abbiamo estratto la foto e il documento (che riportiamo integralmente) dove si evince la storia di questo grano capace di produrre una farina eccellente per la panificazione.

## **Cenni storici del grano Jervicella**

La coltivazione della varietà di grano jervicella è ampiamente documentata nella cultura agricola del sud delle Marche, in particolar modo nella provincia di Ascoli Piceno e Fermo. Interessante è l'analisi etimologica con cui viene delineata questa varietà di *Triticum aestivum*. La jervicella è un termine popolare riconducibile a "jerva", vocabolo presente nel Dizionario dei dialetti piceni fra Tronto e Aso di Francesco Egidi; il significato, "erbetta", ci riconduce ad alcune peculiarità di coltivazione e lavorazione di questo grano, ascrivibile al gruppo del Gentilrosso mutico.

Tale frumento, piantato in primavera, raggiunge al momento della mietitura di-

mensioni inferiori rispetto al grano seminato nel periodo autunnale. Il diminutivo vezzeggiativo del termine "jerva" connota tale caratteristica fisica.

La motivazione che lega questo frumento all'erba, oltre per la sopracitata ridotta dimensione del grano, è l'aspetto cromatico che il Gentilrosso assume nel momento della mietitura laddove sia destinato alla produzione dei cappelli di paglia, prodotto tipico della zona di Montappone.

Tale varietà di frumento era già conosciuta da Costanzo Mattioli, naturalista marchigiano del XVI secolo, che elenca tra le specie «Lassando andare per hora varii nomi degl'antichi, come molti ne nominasse Theofrasto al 4° capitolo del'8° libro, hoggi il primo luoco parte che tenga la calvigia e bianca e rossa e senza arista; la vernella o grano marzuolo, cioè grano trimestre e setanio, quale fa il pane un poco rosetto ma molto buono».

segue a pag. 28

L'APM da sempre vicino ai Pizzaioli è sensibile alle novità e alle aziende che vogliono fare del proprio lavoro un momento professionale attento ai costi-benefici.

**CONSEGNI DA ASPORTO E/O DOMICILIO?**  
Lavora con la app più economica SOLO 3%

Ordina con   
**myConsegna**  
info@bereadysoftware.it

**Contattaci e ti daremo tutte le informazioni ... senza impegno!**

in collaborazione con 

Scarica   
la app  
339 4482701

Questa start up che lavora sul nostro territorio marchigiano, visto che risiede a Corridonia, comune vicinissimo a Macerata, merita la nostra attenzione perchè del servizio costo-beneficio che offre a tutte le pizzerie con asporto ne ha fatto un punto di forza del proprio lavoro.

Noi dell'APM riteniamo, in tempi di sacrifici economici indipendenti dalla nostra volontà, importantissimo dare fiducia ad aziende che offrono i propri servizi a prezzi contenuti.

Un'Azienda giovane e dinamica con cui potersi confrontare fisicamente visto che è possibile recarsi presso i loro uffici per ottenere tutte le informazioni necessarie alle proprie esigenze lavorative. Renato Andrenelli

Di fondamentale importanza è l'elenco delle varietà di frumento coltivate nel dipartimento del Metauro, compilate nel 1811 da Giovanni Brignoli, professore di Botanica ed Agraria nel Liceo-Convitto di Urbino, per il Filippo Re, professore d'agricoltura all'Università di Bologna.

Filippo Re coordinò dal 1809 al 1814 un'inchiesta agraria per mezzo di un questionario prestabilito volto a studiare i progressi e le tradizioni agricole dei vari dipartimenti del Regno d'Italia: i risultati furono pubblicati negli Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia, pubblicazione diretta dallo stesso Filippo Re.

Nel IX tomo, Brignoli attesta la presenza sul territorio marchigiano (dipartimento del Metauro) del gentile rosso, sia nella varietà aristata sia in quella mutica, attualmente identificata con la jervicella: «[...] v'hanno pure di questo due varietà con la resta, che diconsi volgarmente grigia bianca e grigia rossa, e sono il primo il triticum sativum assoluto di Persoon, ed il secondo, la sua varietà, rufa aristata di Barelle tav 3, fig. 16. – Mi viene detto dal sig. Domenico Benedetti, di Sinigaglia, (uomo di merito distinto in cognizione agrarie) coltivarsi in quel distretto il così detto grano rosso senza resta». Filippo Re non cita testualmente il gentile rosso, ma identifica la specie osservata alla figura 16 della tavola 3 di Barelle la cui legenda alla tavola citata descrive come «Formento detto grano gentile rosso (Triticum sativum vari etas rufa ari stata)».

Del 1884 è la Relazione del Sottocomitato di Fermo, redatta dal prof. Nigrisoli per gli Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, utile perché oltre a identificare e localizzare la varietà della jervicella, attesta l'impiego per la produzione di cappelli: «Frumento per paglie da cappelli. - Il grano gentile (solina rossa) è molto coltivato in terreni adatti a Falerone, Massa, Mon-

tappone ed altri comuni per la fabbricazione dei cappelli di paglia. Tale industria è assai estesa e lucrosa, e fu premiata con medaglie d'argento ed onori distinti in tutte le grandi esposizioni italiane e straniere».

A queste fonti storiche segue la testimonianza della Sig. Giulia Iervicella che attesta nel padre Giuseppe il creatore della varietà di grano Jervicella, prezioso cereale che affondò le radici nel territorio di Monte Giberto. Da un robusto cespuglio che spiccava in mezzo ad un campo di grano, iniziò la selezione del grano tenero Iervicella e la successiva coltivazione, che si rivelò eccellente e si diffuse rapidamente nelle campagne marchigiane. Tutto avvenne all'inizio degli anni '40, durante il periodo fascista.

Il grano Iervicella fu riconosciuto ed iscritto nell'albo nazionale dei cereali dall'Istituto di Genetica "Nazareno Strampelli" di Roma per la cerealicoltura, in base all'applicazione del D.L. 28.04.1938.

Dopo la guerra, all'inizio degli anni '60, molti contadini lasciarono la campagna per trasferirsi verso il litorale adriatico. I mezzadri iniziarono a lavorare nel settore calzaturiero ed edilizio, pensando ad un lavoro meno duro e ben remunerato. I pochi che restarono, legati alla tradizione, continuarono a coltivare il grano Iervicella, per conservare vivo il ricordo del pane cotto a legna, onde averlo genuino e profumato sulla propria tavola.

Si precisa che attualmente la varietà "Iervicella" non risulta essere iscritta al Registro Nazionale delle nuove varietà di frumento.

#### **AREA DI DIFFUSIONE**

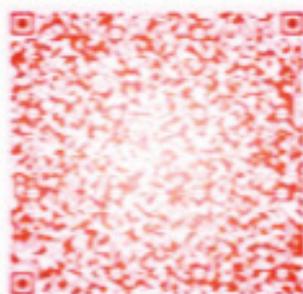
La varietà è stata reperita in una zona riferibile all'areale del comune di Monte Giberto e di Petritoli in provincia di Fermo. Il territorio in questione è caratterizzato da terreni prevalentemente argillosi con pendenze di rilievo.

*Grasselli  
per il nostro  
settore*

SALUMIFICIO

*Taccalite*

dal 1946



**Il Nuovo Salumificio Taccalite srl – Ancona**  
**[www.salumificiotaccalite.it](http://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.

# Crescia Tradizionale Marchigiana

## alle erbe di campo



Crescia Tradizionale Marchigiana è un marchio registrato dei propriatori dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani, destinato alla valorizzazione del progetto Crescia che l'APM sta portando avanti.

Il sottoscritto nell'intento di dar credito alle eccellenze agroalimentari marchigiane, ha voluto unire la farina di grano Jervicella di tipo 2, capacità panificabile  $w=47$  e contenuto di proteine pari al 9% alle erbe di campo per realizzare la Crescia che vedete nella foto. Il prodotto ottenuto risulta altamente digeribile perchè tale farina presenta basso contenuto di zuccheri e di proteine e un alto valore di fibra che aiuta la digestione.

Oggi che anche i media elogiano le farine altamente proteiche per realizzare prodotti da forno, ho voluto realizzare una crescia (focaccia) farcita per dimostrare che la digeribilità, la fragranza e la leggerezza si ottiene anche con farine povere di glutine e di zuccheri risultando più saporite. Renato Andrenelli



# FORNI PER PIZZERIA

PREFABBRICATI A LEGNA E/O A GAS  
FORNI CON PIANO ROTANTE  
PER USO PROFESSIONALE

CONFORME ALLE NORME CE

*Made in Italy*

# Pavesi Luciano

**Forni a Legna per pizza e pane**  
Wood fired ovens for pizza and bread



[www.pavesiluciano.it](http://www.pavesiluciano.it)  
[info@pavesiluciano.it](mailto:info@pavesiluciano.it)

**Tabella 5.3 - I grassi quanti e dove**

Alimenti	Porzione standard	Grassi totali (g)	Saturi (g)	Mono insaturi (g)	Poli insaturi (g)	Colesterolo mg
Olio extravergine di oliva	10ml (1 cucchiaio)	9	1.3	6.6	0.7	0
Olio di cocco	10ml (1 cucchiaio)	9	7.8	0.5	0.2	0
Olio di palma	10ml (1 cucchiaio)	9	4.2	3.6	1.2	0
Olio di soia	10ml (1 cucchiaio)	9	1.3	2.1	5.3	0
Olio di arachide	10ml (1 cucchiaio)	9	1.7	4.7	2.5	0
Olio di mais	10ml (1 cucchiaio)	9	1.3	2.8	4.5	0
Olio di girasole	10ml (1 cucchiaio)	9	1.0	3.0	4.5	0
Olio di colza	10ml (1 cucchiaio)	9	0.5	5.6	2.7	0
Burro	10g (1porzione)	8.5	4.9	2.4	0.3	25
Nocciole secche	30g (8 nocciole)	19	1.2	11.6	1.6	0
Cioccolata al latte	4g (1 quadratino)	1.5	0.9	0.5	0.1	0.4
Cioccolata fondente	4g (1 quadratino)	1.3	0.8	0.4	0.1	0
Salame Milano	50g (5-6 fette medie)	16	4.9	6.6	2.8	45
Prosciutto di Parma	50g (3-4 fette medie)	9	3.1	4.2	0.8	36
Pancetta	50g (3-4 fette medie)	14	4.8	6.3	2.2	40
Latte intero	125ml (1 bicchiere)	4.5	2.6	1.4	0.2	14
Latte parzialmente scremato	125ml (1 bicchiere)	1.9	1.1	0.6	0.1	9
Latte scremato	125ml (1 bicchiere)	0.3	0.2	0.1	0.0	2.5
Groviera	50g (1 porzione)	14	8.8	4.7	0.9	43*
Parmigiano	50g (1 porzione)	14	9.3	4.4	0.4	45
Mozzarella di vacca	100g (1 porzione)	19	11.4*	6.0*	0.7*	46
Carne di bovino adulto	100g (1 fettina piccola)	5.2	1.7	1.7	1.1	63
Carne di maiale	100g (1 fettina piccola)	9	3.0	3.5	1.6	67
Pollo, petto	100g (1 fettina piccola)	0.8	0.3	0.2	0.2	60
Salmone	150g (1 porzione media)	18	4.5	6.9	4.6	52
Merluzzo o nasello	150g (1 porzione media)	0.5	0.1	0.1	0.2	75
Acciuga o alici	150g (1 porzione media)	3.9	2.0	0.6	1.3	91
Uova	50g (1 uovo)	4.4	1.6	1.3	0.6	185
Fagioli ammollati*	150g (mezzo piatto)	0.8	0.2	0.1	0.4	0
Pizza con pomodoro*	150g (1 trancio medio)	8	3.0	4.3	0.8	16
Pane*	50g (1 fetta media)	0.1	0.0	0.0	0.0	0
Cornetto semplice*	50g (1 unità)	9	5.7	3.0	0.3	23

# JACK

INNOVATION BAKING



**MTP F ORNI**   
PERFECT HEALTHY BAKING

IT

# Il luminometro PCE-ATP 1

viene utilizzato per rilevare rapidamente e semplicemente la pulizia delle superfici.



Il luminometro dopo 10 secondi indica il valore di misura nell'ampio display LCD.

La memoria interna del luminometro permette di registrare fino a 10.000 valori con data e ora.

Il luminometro PCE-ATP 1, che viene utilizzato con le provette di superficie (PCE-ATPSwap), permette di rilevare rapidamente i microorganismi o i residui degli alimenti sopra qualsiasi superficie come controllo effettivo della pulizia e della disinfezione.

La determinazione quantitativa di ATP (adenosina tri-fosfato) così come di AMP (adenosina mono-fosfato) viene effettuata nel luminometro portatile PCE-ATP 1. Può registrare i valori di misura e processarli successivamente. Il luminometro viene utilizzato nelle farmacie, nella medicina, nella gastronomia, nel commercio, etc.

# Analizzatore di gas per atmosfere modificate CheckPoint

Analizzatore di gas portatile per verifiche puntuali degli alimenti confezionati o dei prodotti farmaceutici in atmosfere modificate



L'analizzatore di gas per atmosfere modificate CheckPoint è un analizzatore portatile ergonomico per il controllo degli alimenti confezionati sigillati in atmosfere modificate. Il condotto flessibile del gas dell'analizzatore per atmosfere modificate permette di effettuare prove anche in contenitori piatti o piccoli. Il display e i tre tasti garantiscono un utilizzo semplice e sicuro dell'analizzatore di gas per atmosfere modificate CheckPoint. Oltre al sensore per ossigeno elettrochimico, può dotare opzionalmente il misuratore CheckPoint anche di un sensore per diossido di carbonio ad infrarossi. Grazie a questi sensori di alto livello ha bisogno solo di una piccola quantità di gas ed un breve periodo di misura per ottenere risultati corretti. Dato che il consumo di energia è basso e lo strumento possiede la funzione di spegnimento automatico (dopo 1 min. di inattività), la durata delle batterie dell'analizzatore di gas CheckPoint permette di effettuare circa 2500 misurazioni. La memoria interna memorizza gli ultimi 10 valori misurati, tali valori possono essere recuperati attraverso i tre tasti presenti nello strumento. Altri campi di applicazione sono, oltre all'industria alimentare, la logistica, la vendita, l'industria delle bibite e l'industria farmaceutica.

# TA1

## analizzatore prodotti alimentari



TA1 analizzatore per prodotti alimentari ideale per il controllo della qualità e per lo sviluppo di nuovi prodotti nel settore dell'industria alimentare.

Esegue facilmente analisi di friabilità, morbidezza, elasticità, appiccicosità, coesione, frattura, rilassamento, fibrosità e masticabilità dei cibi.

Lo strumento esegue anche le prove sul packaging fino ad un carico massimo di 1 kN (225 lbf).

# GUIDA INTERNAZIONALE ai RISTORANTI & PIZZERIE



CLUB INTERNAZIONALE RISTORANTI E PIZZERIE



2024-2025

# STORIA DELL'APM



[www.pizzamarche.org](http://www.pizzamarche.org)

Via Isonso, 6  
62010 Morrovalle (MC)  
P.iva C.Fisc. 01413480433  
Tel. 0733 524376  
fax. 0733 524376  
E.mail [info@pizzamarche.com](mailto:info@pizzamarche.com)

L'Associazione Pizzaioli Marchigiani (in seguito definita APM) è una 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'enogastonomia 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.

