






L'Associazione Pizzaioli Marchigiani e la Fondazione Di Paolo

saranno presenti a questo evento presso:

SANA 2023 nell'area Food, e precisamente al
Padiglione 30 - stand A20

VI ASPETTIAMO NUMEROSI

Le novità:

-  Guida alle Pizzerie CIP
-  Iniziative CIP
-  Ristorante ambasciatore d'Arte
-  La formazione APM
-  Simbolo del Pizzaiolo Unesco



35° SALONE INTERNAZIONALE DEL BIOLOGICO E DEL NATURALE

SANA 2023
Naturalmente, Bio.

Bologna quartiere fieristico

7 | 9 settembre Food e SANATECH
7 | 10 settembre Care&Beauty e Green Life Style



GRANO DURO E KHORASAN NELLA PIZZA. Quale digeribilità?

LE ECCELLENZE ITALIANE

POLEMICHE SUI GESTORI CONTRO CORRENTE

LE ECCELLENZE ITALIANE



CHIAMA
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

Sono trascorsi tre anni dall'inizio del covid che ha creato non pochi problemi al settore ristorativo in genere. La situazione tende a tornare normale, in quasi tutti i settori della ristorazione.

Quello che questo evento ha lasciato è uno strascico di aziende della ristorazione e della pizzeria chiuse perchè non sono riuscite a sopravvivere a questa epidemia. L'impatto più evidente si trova in periferia o nell'entroterra dove le affluenze dei consumatori sono meno importanti che nelle grandi città, e dove i sacrifici per restare aperti, a volte, sono molto grandi.

E' pur vero che esiste anche un ricambio generazionale e quindi se si guardano le statistiche nazionali le imprese chiuse non sono poi tante di più di quelle aperte. Un dato che tutto sommato non lascia il settore nella disperazione, anzi, lascia speranza per il futuro.

Un futuro che, anche per le vicende internazionali, possa dare più valore alle nostre eccellenze enogastronomiche, consigliando e promuovendo sempre più il consumo di materie prime prodotte in Italia. Sono un estremo sostenitore della nostra biodiversità alimentare, unica al mondo, che ci invidia l'intero comparto alimentare mondiale.

Noi italiani con il nostro ingegno, con la nostra professionalità, con la nostra fantasia, applicando più nazionalismo nelle nostre scelte lavorative riusciremo ad avere moltissime novità da introdurre sul mercato mondiale per moltissimi anni a venire.

Nel Mondo della Pizza la differenza si può fare se utilizziamo materie prime VERE italiane, che permettono di avere odori e sapori incopiabili da altri operatori esteri. Se invece si continua ad utilizzare come italiane, materie prime che italiane non sono, la differenza la faranno gli stati dove la tassazione sarà meno forte di quella italiana. Un esempio l'olio extra vergine di oliva che utilizza gli aiuti comunitari non è olio italiano; la farina che utilizza grani provenienti da molte altre nazioni del mondo non è farina italiana e non è capace di lasciare profumi e sapori del territorio sul prodotto da forno realizzato in Italia.

Esempi di questo tipo si possono estendere a quasi tutte le materie prime utilizzate. Sta alla nostra professionalità saper rivalutare il made in Italy.



Renato Andrenelli

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

User: n. contratto attivo

Pwd: Partita IVA

Grazie per la tua attenzione, noi restiamo a disposizione.

Ufficio Clienti ZEROZEROTONER

BERG

ZEROZEROTONER

L'Associazione Pizzaioli Marchigiani e la Fondazione Di Paolo

saranno presenti a questo evento presso:
SANA 2023 nell'area Food, e precisamente al
Padiglione 30 - stand A20

VI ASPETTIAMO NUMEROSI

Le novità:

- #1 Guida alle Pizzerie CIP
- #1 Iniziative CIP
- #1 Ristorante ambasciatore d'Arte
- #1 La formazione APM
- #1 Simbolo del Pizzaiolo Unesco



GRANO DURO E KHORASAN NELLA PIZZA. Quale digeribilità?

LE ECCELLENZE ITALIANE

POLEMICHE SUI GESTORI CONTRO CORRENTE

LE ECCELLENZE ITALIANE



La Rocca di Urbisaglia

Contenuti:

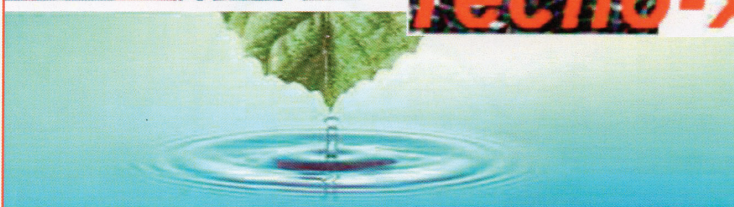
- 03 EDITORIALE a cura di Renato Andrenelli
- 07 L'APM AL SANA DI BOLOGNA
- 09-11 GRANO DURO E KHORASAN NELLA PIZZA, QUALE DIGERIBILITA'
- 13 DIFFERENZA TRA I VARI TIPI DI GRANI
- 15 GUIDA ALLE PIZZERIE
- 16 QUANDO LA MATURAZIONE DEGLI NON GARANTISCONO LIEVITAZIONI
- 18 POLEMICHE SUI GESTORI CONTRO CORRENTE.

ANNO 2023

- 9-28 PER LA PIZZA, MEGLIO IL FORNO A LEGNA O QUELLO ELETTRICO?
- 20 ANNO 2022 + IMPORT - ESPORT CEREALICOLO
- 23 RICONOSCIMENTO UFFICIALE ALLA PIZZA NAPOLETANA
- 25 LE ECCELLENZE ITALIANE
- 26 COME PREPARARE LA PIZZA IN GRADO DI ALLUNGARE LA VITA
- 30-37 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

L'ASSOCIAZIONE PIZZAIOLI MARCHIGIANI

Sarà presente al Sana 2023



LA MISSION DELLA MANIFESTAZIONE

SANA nasce nel 1988, prima fiera in Europa ad aprire le porte al mondo del biologico e del naturale, con l'intento di dare voce ai prodotti di nicchia e ad alto contenuto innovativo, guardando al futuro dei consumi e caratterizzandosi per l'attenzione all'eccellenza, all'innovazione dell'alimentazione biologica certificata, della cosmesi naturale e del green lifestyle.

Grazie all'impegno di SANA nel fornire ai protagonisti di questi settori gli strumenti migliori per distinguersi, SANA si è consolidata anno dopo anno come l'appuntamento imprescindibile per presentare e scoprire le novità di settore, sviluppare nuove relazioni commerciali, analizzare i trend di mercato e tracciare le linee future del mondo del biologico, del naturale e del sostenibile.

L'APM collabora con la Fondazione Di Paolo, da sempre impegnata nel settore dell'arte figurativa e della scultura. La conoscenza di questa organizzazione è avvenuta perchè la Fondazione Di Paolo ha partecipato al riconoscimento Unesco dell'arte del pizzaiolo napoletano. La scultura il pizzaiolo realizzata dal maestro Domenico Robazza ne è la prova e rappresenta il Pizzaiolo Unesco. Il numero 1 del Pizzaiolo Multiplo d'arte è stata donata dalla Fondazione Di Paolo all'allora Sindaco di Napoli durante la Conferenza stampa per il riconoscimento ricevuto.

Al Sana si avrà la possibilità di ammirare da vicino il simbolo del Pizzaiolo Unesco, sarà presentato ufficialmente il Club internazionale Pizzaioli i cui fondatori sono l'APM e la FDP, con esso sarà presentata anche la Guida alle Pizzerie del Club Internazionale Pizzaioli, che ha raggiunto 200 inserzionisti di tutta Italia e di oltre 13 nazioni estere.

Uno strumento capace di aggregare operatori di tutto il mondo, ma anche un ricettario vero, con ricette realizzate dai locali presenti nella guida e che possono essere realizzate anche da consumatori qualora intendano acquistare la guida.

Sarà presentato in questa occasione anche il "Ristorante Ambasciatore D'Arte", un format ideato per unire l'arte culinaria con l'arte della pittura e scultura. Un connubio questo che sicuramente offre un'opportunità di crescita di immagine aziendale.

L'APM inoltre presenterà la nuova formazione professionale del mondo pizza con corsi dedicati alla realizzazione di Pizze vere made in Italy.

Grano duro e Khorasan nella Pizza, quale digeribilità



Sempre più, nel mondo della Pizza, si parla di digeribilità e qualità della pizza con tecniche di produzione sempre più farraginose. La moda odierna è quella di caratterizzare l'impasto con l'ausilio di farine di grano tenero con aggiunta di grano duro, khorasan o kamut che sia. Piccolissime quantità di lievito, miscele di farine 00 dalla w elevata, con aggiunta di farine del tipo manitoba, americane, o provenienti da molti stati del mondo, sembra dare ai pizzaioli la certezza di qualità superiori nel consumo di pizza.

Tutto questo non corrisponde a verità come suggeriscono anche studi realizzati da esperti del settore alimentari. Lo scrivente porta come esempio un dato inequivocabile, infatti, fino ai primi anni 80 del secolo scorso la celiachia in Italia era circa 1 su 1.000.000 di individui, mentre oggi questa malattia ha raggiunto circa il 2% della popolazione, per non parlare poi della sensibilità o allergie al glutine di cui si soffre oggi.

Ma tornando alla pizza l'utilizzo di farine di forza, con aggiunta di farine di grano duro o di khorasan non potranno dare un prodotto altamente digeribile come sostengono i pizzaioli, basta studiare la tabella che si riferisce alla composizione chimica dei diversi grani e ci si può facilmente convincere del fatto che digeribile sarà solo una pizza realizzata con farine povere di proteine, e con aggiunta di una quantità ideale di lieviti che contribuiscono a trasformare gli zuccheri semplici prodotti per effetto delle lunghe maturazione degli impasti in frigo. segue a pag.11

SPESE GRATUITE DA 69€

LA STORIA A TAVOLA
dal 1565



1565 Mulino Bravi

Via Valcarecce 2 62011 Cingoli (Mc)

www.1565mulinobravi.it

qualità
macinata a pietra



Per produrre la nostra farina
abbiamo emesso

0 Co2 



Redbox



REDBOX

Pizza. Calda. Sempre.

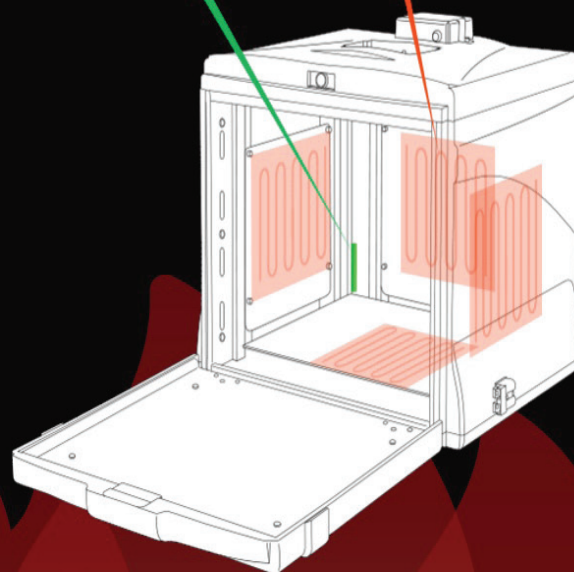


LA TECNOLOGIA REDBOX

- La tecnologia **REDBOX** mantiene inalterata la qualità del cibo consegnato
- Un'apposita centralina, diffusori speciali di calore, sensori e tecnologia proprietaria permettono di regolare e mantenere la temperatura impostata (65°/105°)
- Sistema brevettato di controllo di temperatura e umidità: i cibi si mantengono asciutti e se ne preserva il gusto
- Consegna a domicilio secondo le direttive HACCP
- Struttura in acciaio inox estremamente resistente, facilmente lavabile e igienizzabile
- Adatto per scooter cargo, sia elettrici che a benzina, qualunque modello di auto

Termostato

Diffusori di calore





Consiglio di leggere il dossier scientifico sulle caratteristiche e i benefici del ® grano khorasan KAMUT edito nel 2014 dalla dottoressa Alessandra Bordoni, (allegato a questo articolo) che spiega correttamente i pro e i contro del grano khorasan.

Perfino l'articolo pubblicato dall'Unione Nazionale Consumatori nel 2021:

<https://www.consumatori.it/news/kamut-grano-normale-benefici>
ci può fornire una corretta lettura di questa tipologia di grani.

Parlare di digeribilità del prodotto pizza, senza tener conto della farcitura, significa comporre questo processo produttivo con la giusta quantità di lievito, una farina 0, mai una farina00, di grano tenero, possibilmente con basso contenuto proteico e di provenienza da grani italiani. Questa selezione di materie prime permette un'alta digeribilità al consumo umano, poiché la popolazione autoctona italiana è abituata da secoli all'uso di queste materie prime.

Più volte ho espresso l'opinione che l'industria molitoria italiana sia la migliore al mondo, però oggi come dimostra anche la Italmopa (Associazione dei mugnai) nell'intervista rilasciata a Agricoltura.it

<https://www.agricoltura.it/2023/07/25/frumento-tenero-italmopa-cresce-la-produzione-interna-che-vale-il-35-del-fabbisogno-ma-la-qualita-non-soddisfa-lindustriamolitoria/?fbclid=IwAR0gFKjeaVEVP8iynnmjXf0BA9MQ43orPUU2Sns92n-sEHwnKVDWDEBUxpZw>

si preferisce acquistare sui mercati internazionali con la scusa che il grano sia migliore di quello prodotto in Italia, per poi vendere la farina dichiarandola prodotto italiano, quando di italiano c'è solo la macinazione e la percentuale con cui viene assemblata.

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.

DIFFERENZA DELLE COMPONENTI NEI VARI TIPI DI GRANI

	Grano Khorasan KAMUT®	Grano tenero	Grano duro (crudo)
Acqua (g/100 g)	11.07	10.42	10.94
Energia (Kcal/100 g)	337	340	339
Proteine (g/100g)	14.54	10.69	13.68
Grassi (g/100g) di cui	2.13	1.99	2.47
saturi (g/100g)	0.196	0.368	0.454
monoinsaturi (g/100g)	0.213	0.227	0.344
polinsaturi (g/100g)	0.621	0.837	0.978
Carboidrati (g/100g)	70.58	75.36	71.13
Fibre totali	11.1	12.7	n.d.
Zuccheri	7.84	0.41	n.d.
Colesterolo	0	0	0
Vitamina C (mg/100 g)	0	0	0
Tiamina (mg/100 g)	0.566	0.410	0.419
Riboflavina (mg/100 g)	0.184	0.107	0.121
Niacina (mg/100 g)	6.375	4.766	6.738
Vitamina B6 (mg/100 g)	0.259	0.378	0.419
Folati (µg/100 g)	n.d.	41	43
Vitamina B12 (µg/100 g)	n.d.	0	0
Vitamina A (µg/100 g)	1	0	0
Vitamina E (mg/100 g)	0.61	1.01	n.d.
Vitamina D (µg/100 g)	n.d.	0	0
Vitamina K (µg/100 g)	1.8	n.d.	n.d.
Calcio (mg/100 g)	22	34	34
Ferro (mg/100 g)	3.77	5.37	3.52
Magnesio (mg/100 g)	130	90	144
Fosforo (mg/100 g)	364	402	508
Potassio (mg/100 g)	403	435	431
Sodio (mg/100 g)	5	2	2
Zinco (mg/100 g)	3.68	3.46	4.16

Tabella 1. Composizione chimica ed energetica del grano khorasan KAMUT®, del grano tenero e del grano duro (fonte: USDA Food Composition database (<http://ndb.nal.usda.gov/>)).

Sabelli

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 proiporrà 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.

Renderli ghi 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 CONTESTATE, CI SEMBRA UNA INNOVATIVA PROPOSTA.

RA

Quando la maturazione degli impasti non sempre garantiscono una lievitazione



Nella trasmissione di uno mattina del 3 maggio 2023, parlando di nutrizione, gli esperti presenti hanno messo in evidenza l'effetto degli zuccheri nell'alimentazione moderna.

Questa prova ha attirato la mia attenzione, riguarda alimenti con presenza di zuccheri come: mela , zucchina, patate, pane.

Mentre nelle prime due lo zucchero è facilmente digeribile, nelle patate e nel pane gli amidi che sono zuccheri complessi sono presenti in quantità superiori.

La prova fatta in diretta, che tutti possono vedere, nella fetta di pane realizzato con farina 00 trattata come le altre con un reagente chimico allo zucchero evidenzia una quantità notevolmente superiore di presenza di amidi (zuccheri complessi) i quali una volta ingeriti sottopongono l'apparato digerente ad un super lavoro.

Questo non significa che la fetta di pane non sia lievitata correttamente ma attesta una quantità di amidi da condizionare la digestione di questo alimento.

Ma se il pane non fosse correttamente lievitato quante kcal svilupperebbe la stessa fetta di pane e quanto tempo occorrerebbe per digerirla?

IL MIO PENSIERO VA ALLA PIZZA , SPECIALMENTE A QUELLA REALIZZATA CON FARINA 00 CHE PRESENTA UN' ALTA PERCENTUALE DI AMIDI DOVUTI ALLA RAFFINAZIONE

A QUESTO PUNTO UN'ALTRA DOMANDA DEVE ESSERE FATTA:

QUANTO AMIDO E' PRESENTE DOPO LA COTTURA DELLA PIZZA CANOTTO, QUELLA CON EFFETTO MAKO' LA PIZZA MORBIDA NAPOLETANA, ECC. ECC. CHE TUTTI DEFINISCONO ALTAMENTE DIGERIBILE?

QUANTI ZUCCHERI PRESENTANO QUESTE TIPOLOGIE DI PIZZE A LUNGA MATURAZIONE IN ATMOSFERA CONTROLLATA (FRIGO), CON AGGIUNTA DI SCARSISSIME QUANTITA' DI LIEVITO E SOPRATTUTTO A BREVE LIEVITAZIONE UNA VOLTA PORTATA A TEMPERATURA AMBIENTE?

PRODOTTI REALIZZATI CON FARINE PROTEICHE, AD ALTO CONTENUTO DI ZUCCHERI COMPLESSI E SPESSO CON AGGIUNTA DI FARINE MALTATE ECC. ECC. TENUTE IN FRIGO PER MOLTISSIMO TEMPO E PORTATE A TEMPERATURA AMBIENTE POCHE ORE PRIMA DEL SERVIZIO, CHI E' IN GRADO DI STABILIRE LA QUANTITA' DI ZUCCHERI PRESENTI NEL PRODOTTO?

E' VERO CHE I LIEVITI A BASSE TEMPERATURE NON SI RIPRODUCONO E NON TRASFORMANO CORRETTAMENTE GLI ZUCCHERI SEMPLICI PRODOTTI DALLA MATURAZIONE TRASFORMANDOLI IN GAS.

VI INVITO A LEGGERE UN ARTICOLO PUBBLICATO NEL 2016 <https://www.pizzamarche.org/it/node/482> PER CAPIRE MEGLIO

Nella stessa trasmissione di uno mattina parlando di nutrizione, gli esperti presenti hanno messo in evidenza l'effetto degli zuccheri nell'alimentazione moderna, specialmente degli amidi negli alimenti (in quanto zuccheri complessi) che, se ingeriti, sottopongono l'apparato digerente ed un super lavoro durante la digestione tanto da dover modificare il picco glicemico che si produrrebbe se la quantità di amidi ingeriti risultasse elevata.

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.

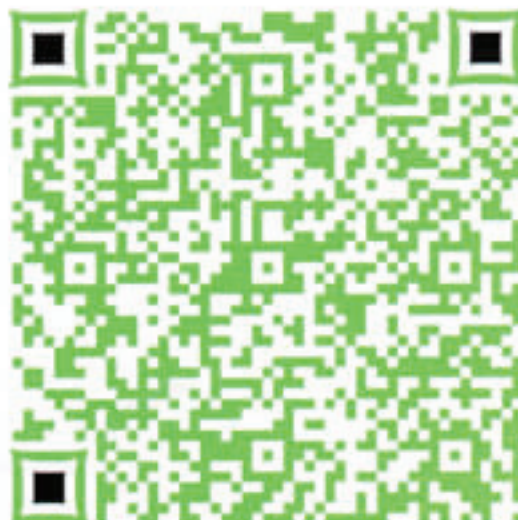
Costo per i soci:

- **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



Polemiche sui gestori contro corrente



DESCRIZIONE	IVA	EURO
3,00 X 2,50		
COPERTO		
TROFIE PESTO	10%	7,50
PIATTINO CONDIVISIONE	10%	18,00
ACCIUGHE FRITTE	10%	2,00
ACQUA POTABILE	10%	20,00
BIRRA 0,33	10%	2,00
		6,00
TOTALE COMPLESSIVO		55,50
DI CUI IVA		5,05
PAGAMENTO ELETTRONICO		55,50
IMPORTO PAGATO		55,50

PRENDO IN PRESTITO DA INTERNET QUESTA FOTO SCUSANDOMI DA CHI NE E' PROPRIETARIO, MA RITENGO OPPORTUNO CHIARIRE ALCUNI ASPETTI:

1) E' VERO CHE NON E' CORRETTA QUESTA RICHIESTA, MA SE ANALIZZATE LO SCONTRINO VI ACCORGERETE CHE D 2 ADULTI E UN BAMBINO HANNO CONSUMATO 1 SOLO PASTO CHE HANNO SUDDIVISO IN 3.

2) IL 60% E PIU' LO PRENDE LO STATO IN TASSE AL GESTORE RIMANE SOLO IL RESTO PER LE SPESE E PER IL SUO GUADAGNO.

3) IN ITALIA ORMAI DA TEMPO IMPERA L'ABITUDINE DEL CONSUMATORE DI FREQUENTARE RISTORANTI, PIZZERIE ANCHE QUANDO NON SI ACCETTANO IL MENU PROPOSTO.

LE RICETTE SPESSO SONO PIU' DI QUALCHE COSA, MENO DI QUALCOSALTRO ECC. SI CHIAMANO I CAMERIERI ANCHE PER LE SCIOCCHESSE MA NON SI HA L'EDUCAZIONE DI ORDINARE CORRETTAMENTE SENZA FAR PERDERE TEMPO AL PERSONALE. QUESTA MALA EDUCAZIONE FA LIEVITARE I COSTI GENERALI DELLE ATTIVITA'.

4) PERCHE' SE SI FREQUENTANO RISTORANTI 3 STELLE MICHELIN NON CI SI COMPORTA NELLO STESSO MODO? EPPURE IN QUESTI SITO PAGANDO CENTINAIA DI EURO A PASTO POTREBBERO PERMETTERSI DI ESAUDIRE TUTTI I VIZI DEI CHIENTI PRESENTI.

5) IO PERSONALMENTE FREQUENTO UN RISTORANTE SE HO LA DISPONIBILITA' ECONOMICA DI PAGARE LE MIE ESIGENZE ALTRIMENTI MANGIO UN PANINO O ACQUISTO DA UN FAST FOOD CHE COSTA MENO.

6) E' VERO CHE TUTTI ABBIAMO IL DIRITTO DI FREQUENTARE QUALSIASI LOCALE PUBBLICO MA E' ANCHE VERO CHE IL RISPETTO PER CHI OFFRE UN SERVIZIO A VIANDANTI, VACANZIERI, O LAVORATORI CHE DEBONO CONSUMARE PASTI, SONO PERSONE COME NOI E IN DEMOCRAZIA DOBBIAMO ESSERE CONSIDERATI UGUALI. CHI LAVORA IN QUESTI LOCALI NON SONO GLI SCHIAVI DI NESSUNO E DEBONO ESSERE RISPETTATI COME LORO ESAUDISCONO TUTTE LE MALEDUCATE RICHIESTE DEI CONSUMATORI.

7) SE NON SI E' CONTENTI DEL SERVIZIO RICEVUTO SI PUO' CAMBIARE LOCALE MENTRE CHI LAVORA E' OBBLIGATO A PAGARE LE TASSE ALTRIMENTI SI FALLISCE (E QUESTA NON E' DEMOCRAZIA)

IL RISPETTO RECIPROCO TRA CHI OFFRE UN SERVIZIO E CHI RICEVE UN SERVIZIO E' UN FATTO CULTURALE CHE DEVE ESSERE VALORIZZATO ALL'ENNESIMA POTENZA, FORSE QUESTO PERMETTERA' DI RISPARMIARE E SPENDERE DI MENO.

CONCLUDO PORTANDO UN ESEMPIO : IN FRANCIA LA RECENTE BATTAGLIA SULLE PENSIONI SI E' CONCLUSA CON LA VITTORIA DI CHI CHIEDEVA (GIUSTAMENTE) LA PENSIONE ALL'ETA' GIUSTA E NON QUELLA CHE CHIEDEVA IL GOVERNO.

PERCHE' IN ITALIA CI SCAGLIAMO SEMPRE L'UNO CONTRO L'ALTRO E NON LOTTIAMO PERCHE' IL GOVERNO DIMINUISCA IL PRELIEVO FISCALE DI CHI LAVORA ALMENO DELLA META' DI QUELLO CHE CHIEDE OGGI?

I DEBITI ITALIANI L'ANNO PROCURATI CHI AMMINISTRA QUESTA NAZIONE NON IL POPOLO CHE SUPPORTA TUTTE LE ENTRATE PUBBLICHE.

TANTO DOVEVO PER CORRETTEZZA PERCHE' TUTTE QUESTE POLEMICHE SONO SEMPLICEMENTE STERILI E NON SERVONO A NULLA. R.A.

Per la pizza, meglio il forno a legna o quello elettrico? Miti da sfatare

Girando in Internet la mia attenzione è stata attirata da un articolo pubblicato il 2 marzo 2019 alle ore 8,42 del mattino, che riporto fedelmente.



Il mondo della pizza è estremamente ricco di tradizioni e luoghi comuni più o meno veritieri che sfidano i secoli e sembrano ormai realtà incontrovertibili. Uno però li batte senza dubbio tutti, l'incontrastata superiorità di sua maestà il forno a legna!

Scrivere sul proprio sito o menù "cotta nel forno a legna" è sinonimo di qualità per alcuni, un vero e proprio prerequisito per altri.

Ma al di là della tradizione popolare è effettivamente così? La cottura a legna permette di ottenere un prodotto migliore rispetto ad un forno elettrico o a gas?

Partiamo dalle basi, la generazione del calore.

Nel forno elettrico avviene per riscaldamento di resistenze che attraversate dalla corrente generano appunto calore. Questo consente a seconda della disposizione delle resistenze e della loro impostazione di avere temperature differenziate fra la base del forno e il cielo. Consentendo quindi una cottura molto precisa e modulabile in base al proprio impasto, grazie anche alla possibilità di controllare l'umidità offerta dai forni più moderni.

In questa tipologia di forno non c'è alcuna combustione e relativi residui, non essendoci fiamma viva. Grazie all'affinarsi delle tecnologie di costruzione le temperature raggiungibili sono ormai le stesse dei migliori forni a legna, con il grande vantaggio di poter essere mantenute in maniera assolutamente costante e controllata.

Anno 2022: + import - export cerealicolo

bilancio nazionale.



Foto tratta dal sito agricoltura.it

Da Agricoltura.it, leggendo l'articolo pubblicato il 15 marzo 2023, si evidenzia un saldo negativo tra importazione ed esportazione nel settore cerealicolo.

Una riflessione sorge spontanea.

Siamo la Nazione al mondo con la più elevata biodiversità cerealicola in assoluto.

Abbiamo la migliore Arte molitoria del mercato mondiale.

Gli agronomi italiani hanno un'eccellente esperienza consolidata nel tempo. Un esempio su tutti (Nazzareno Strambelli) che in passato ha risolto enormi problemi alimentari a nazioni come l'Argentina, l'Unione Sovietica ecc..

La nostra agricoltura e i prodotti da lei generati sono un'eccellenza a livello mondiale.

I professionisti italiani del settore ristorativo e del mondo pizza sono ambiti e presenti in tutto il mondo.

Tutte queste eccellenze italiane dovrebbero fare squadra (invece di andare ogn'una per la propria strada) per fare meditazione e studio sul perché, con tante competenze espresse, non si riesca almeno ad ottenere una parità economica tra import ed export onde evitare perdite economiche che incidono significativamente nel

Aiutare il nostro settore agricolo a produrre di più, garantendo agli operatori un migliore utile dal loro lavoro (forti anche della nostra biodiversità) porterebbe sui mercati nuovi prodotti capaci di soddisfare il fabbisogno dei consumatori italiani ed esteri.

Tutto questo potrebbe, attraverso un maggiore impegno lavorativo, portare la bilancia del mercato cerealicolo, se non in attivo, certamente in parità ed evitare di regalare energie economiche ad aziende estere cui spesso ci si rivolge per semplificare risparmiare e velocizzare l'acquisto di cereali.

Penso al grano tenero con cui si tagliano le farine poste in vendita come italiane quando italiane non sono perchè realizzate con grani provenienti da tutto il mondo.

Utilizzare solo grano italiano darebbe fiducia al settore agroalimentare, aumenterebbe il fatturato del settore e combatterebbe la monopolizzazione delle multinazionali del settore che hanno creato enormi danni all'agricoltura italiana rendendo sempre più poveri i nostri operatori.

Conclusione: generare cultura, investire sul lavoro di filiera, credere nella cooperazione, aiuta le nostre eccellenze agroalimentari, combatte la speculazione, porta i giovani all'impegno nel lavoro e favorisce la creatività.

Non ultimo poichè l'Italia gode di un microclima unico al mondo i nostri prodotti Veri Italiani potrebbero essere venduti a prezzi superiori perchè capaci di trasportare il nostro territorio nelle produzioni di altre nazioni dove esportiamo.

Renato Andrenelli

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.

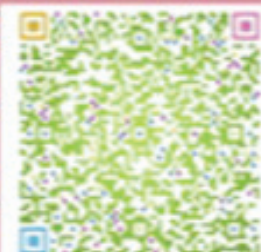
Composto da 1, 2, 3 camere da 120 x 110 cm, BULL ha caratteristiche tecniche non comuni per attivarsi in tutte le necessità che il suo impiego richiede. La nuova cappa aspirante motorizzata con il suo disegno e la prominente forma vuole ricordare la postura frontale del toro arcuato in avanti.

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



Il forno a fiamma invece genera calore grazie all'ossidazione violenta dell'ossigeno su di un carburante, legna o gas che sia. Con ossidazione si intende una veloce cessione di elettroni tra i due elementi coinvolti, cioè l'aria e la legna che generano il fuoco.

Dalla combustione si genera il nerofumo o nero di carbonio, cioè un particolato nanometrico che andrà a ricoprire tutto il forno e finirà anche sulle nostre pizze per poi essere ingerito dal consumatore finale. Proprio sulla base di questo c'era stata la contestatissima proposta in sede europea di vietare la cottura nei forni a fiamma, in quanto questo particolato è considerato cancerogeno dall'organizzazione mondiale della sanità



Ovviamente ci sono molte variabili in gioco, in primis la pulizia e manutenzione del forno e la scelta di quale tipo di legna bruciare. Proprio per limitare i rischi dovrebbe essere utilizzata soltanto legna certificata per uso alimentare, altrimenti oltre al particolato si rischia di ritrovare nella pizza anche residui di vernici e resine, ulteriormente dannose. La notizia dei sequestri avvenuti a Napoli a seguito dell'utilizzo di legna proveniente dallo sfascio di bare per alimentare i forni, ci fa capire come questo tema non sia semplicemente teorico, ma di strettissima attualità.

Quindi, ora sappiamo che dove c'è combustione c'è formazione di questo particolato, che è sì potenzialmente dannoso, ma ha da sempre un suo ruolo fondamentale nella cottura della pizza. Sì, perché è proprio il suo attaccarsi sopra e sotto alla pizza che dona il tipico aroma affumicato che varia in base alle essenze che si decidono di bruciare. Così l'ulivo avrà una sua impronta aromatica, diversa dalla quercia e dal faggio: anche la generazione del calore sarà parzialmente diversa.

segue a pag.26



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

Le eccellenze italiane



Una trasmissione “Camper” che fa conoscere l’Italia vera. Il 12 luglio 2023 si è collegata dalla Liguria per la focaccia di Recco che è un prodotto tipico Italiano.

https://www.raiplay.it/video/2023/07/Camper---Puntata-del-12072023-5fdc6b1b-b5d2-45b3-bad3-4910ef16ef90.html?wt_mc=2.www.fb.raiplay_dati.&fbclid=IwAR3KqgxZXq2myQKtaQJKqUXohCr3zhQGvMoLoqwzGUVBlvmYeowVDgTwUYU

Però con tutto il rispetto per questo magnifico prodotto che ha conquistato dal 2009 l’IGP (come dichiarato dal personaggio intervistato) io mi domando:

- 1) perchè deve essere fatto con la farina Manitoba?
- 2) La sua bisnonna che ha preparato questa leccornia per moltissimi personaggi dove trovava detta farina se è stata introdotta in Italia dagli americani dopo la seconda guerra Mondiale?
- 3) perchè noi italiani dobbiamo utilizzare la strada più comoda e realizzare le nostre eccellenze con materie prime che non sono italiane?
- 4) ci vantiamo della nostra professionalità, giustamente, ma bisogna anche essere orgogliosi di onorare le nostre materie prime come facevano i professionisti del passato, i quali servivano con la focaccia l’enogastronomia, l’ambiente, la cultura, e il saper fare del professionista puramente italiano.

NON CERTO LAVORAVANO COMODAMENTE CON PRODOTTI ESTERI PERCHE’ PIU’ FACILI DA MANEGGIARE E POI VANTARSI DI RAPPRESENTARE IL TERRITORIO. Renato Andrenelli

Nella pizza napoletana che prevede negli impasti l'utilizzo di sola farina 00, acqua e sale avremo una carenza di sapore importante che viene compensata efficacemente proprio dall'aroma rilasciato dalla combustione del legno e dal relativo deposito del particolato. Un cornicione che nasce da farine raffinatissime e alta idratazione risulterebbe quasi insapore senza la legna, cosa che non possiamo trascurare.

La pizza fatta con un ottimo impasto, magari con farine semi integrali macinate a pietra in cui il gusto del grano è spiccato e piacevole, viene perfetta anche nel forno elettrico che ne rispetta l'aromaticità senza coprirla con l'aroma dei legni.

Potremmo fare un parallelo con il mondo del vino, dicendo che il forno elettrico rappresenta l'acciaio e quello a legna la barrique. Uno esalta il vitigno l'altro lo copre rendendolo però anche più morbido e piacevole. Discorso ancora diverso per il forno a gas, che purtroppo a mio avviso mischia un po' il peggio delle due cose: non consente la precisione di cottura e la pulizia dell'elettrico e anziché donare aromi piacevoli rilascia durante la combustione sottoprodotti del metano, non propriamente fantastici dal punto di vista del corredo aromatico, anche se quasi impercettibili nei forni moderni.

Alla luce di quanto visto fino ad ora possiamo dire che non esiste quindi alcuna superiorità tecnica del forno a legna nella cottura dell'impasto, anzi, il forno elettrico risulta più flessibile e preciso.

Ovviamente stiamo parlando di forni elettrici professionali di alta qualità studiati appositamente per il mondo della pizza che raggiungono temperature pari a quelle dei forni a legna, costruiti con materiali refrattari di qualità e tutto il resto, non di quelli comunemente utilizzati per la panificazione.



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

Ci spostiamo quindi dal campo dell'oggettività a quello della soggettività. Da una parte abbiamo una cottura più precisa ma forse un po' asettica che valorizza gli ingredienti e non permette di mascherare nessun difetto. Dall'altra una che valorizza l'elemento umano, la scelta dell'essenza da bruciare, la gestione della fiamma e della brace.

Non esiste quindi un vincitore in questa competizione, dipende da quello che vogliamo realizzare e dal nostro gusto personale. Smettiamola però di dire che la pizza buona si può avere solo con la cottura a legna, la tradizione è importante ma la tecnologia compie passi da gigante ed è la ricerca della qualità che dovrebbe spingerci a migliorarci giorno dopo giorno, senza arroccarci su posizioni preconcepite.

Un articolo che affronta la cottura della pizza senza demonizzare nessun tipo di forno che si può utilizzare. Anche se, a mio avviso occorrono alcune precisazioni in merito:

1) vero è che il **forno elettrico** permette una cottura precisa sia della parte superiore della pizza che di quella inferiore, anche se non definirei asettica il tipo di cottura ma più semplicemente una cottura capace di sprigionare il profumo e il sapore che il pizzaiolo è capace di proporre con la sua professionalità.

2) il **forno a legna** invece, poiché si riscalda con la fiamma che produce la legna all'interno della camera di cottura, necessita di una manutenzione continua e soprattutto una pulizia della platea e del cielo più frequente, proprio per evitare che il particolato non si attacchi alla pizza durante la cottura.

Quello che invece non avviene durante questo processo è conferire l'aroma del legno alla pizza, per il semplice fatto che essa cuoce a contatto della platea, per cui non potrà mai assorbire l'odore del legno per il semplice fatto che la fiamma all'interno della camera di cottura se non ha una buona quantità di ossigeno proveniente dall'esterno del forno si spegne. Semplicemente l'aria carica di ossigeno entra dalla bocca del forno, ed essendo fredda, per uno strato di circa 6-10 cm di altezza dalla platea impedisce che i fumi della combustione entri in contatto della pizza stessa. Perché la pizza assorba il profumo del legno utilizzato nella cottura occorre fare quella manovra che i fornai napoletani fanno, e cioè prendere la pizza con la pala, sollevarla e posizionarla in mezzo ai fumi di combustione. Allora e solo allora, l'odore del legno potrà trasferirsi come aroma sulla pizza.

3) Per quanto riguarda la regolamentazione in sede europea dell'uso dei forni a legna riguardava solo i fumi della combustione che devono essere condotti a tetto tramite una singola canna fumaria per ogni attrezzatura richiedente la stessa, previo utilizzo di depuratore dei fumi in quanto considerati cancerogeni per l'inquinamento atmosferico.

4) L'utilizzo del **forno a gas** invece è ottimo per la cottura della pizza in padellino, o per la cottura di quella in teglia in quanto la maggiore quantità di calore prodotto dalla fiamma del gas, sovrappiù egregiamente all'assorbimento di calore delle teglie utilizzate nella cottura.

E' vero che ha controindicazioni dovute però alla pericolosità del gas stesso. In caso di perdita di gas se esso è originato dal petrolio si diffonde nell'ambiente in basso, e qualora nel pavimento del laboratorio ci fosse delle fessure lui si insinua in esse e potrebbe andare a provocare incendi anche in altre proprietà vicine. L'inverso invece avviene con il gas metano naturale che si espande in alto dei locali. In sintesi le controindicazioni del gas sta nella prevenzione antincendio delle normative vigenti.

In conclusione sono d'accordo con chi ha scritto l'articolo nel fatto che tutti i forni possono essere utilizzati in modo corretto, senza differenza di cottura e senza differenza di profumazioni nel prodotto pizza. Il segreto sta nella professionalità e attenzione che il pizzaiolo mette nell'utilizzo di un forno rispetto ad un'altro. Renato Andrenelli

*Grasselli
per il nostro
settore*

SALUMIFICIO

Taccalite

dal 1946



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.



Parametri di misura

SevenGo Duo™ è un misuratore portatile a doppio canale che offre memorizzazione dei dati e uno schermo ampio, chiaro ad alta visibilità. Le combinazioni dei parametri di misura comprendono pH e conducibilità; pH, concentrazione di ioni e ossigeno disciolto; pH, concentrazione di ioni e conducibilità.

SevenGo Duo™ è un misuratore portatile a doppio canale che offre memorizzazione dei dati e uno schermo ampio, chiaro ad alta visibilità.

Le combinazioni dei parametri di misura comprendono:

pH e conducibilità;

pH, concentrazione di ioni e ossigeno disciolto;

pH, concentrazione di ioni e conducibilità.



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
info@pavesiluciano.it

Rilevatore Allarmabile Gas Metano Casa per la Misura di Gas Metano, Gas di Petrolio Liquefatto, Gas di Carbone e Altri Gas Combustibili



Rilevatore gas utilizza un sensore ad alte prestazioni, che ha le caratteristiche di elevata sensibilità, buona affidabilità e velocità di risposta rapida. Anche il tubo metallico flessibile del rilevatore di gas e lo schermo a induzione in metallo possono ridurre le interferenze

- **Ampia Gamma di Applicazioni:** Rilevatore gas metano è adatto per il rilevamento di perdite di gasdotti, prevenzione di gas domestici, estrazione di petrolio e gas, operazioni minerarie a tunnel, metallurgia chimica, raffinazione, chimica, biochimica e altre industrie. È un rilevatore di gas ideale metano

- **Allarme Sonoro e Schermo:** Sposta lentamente il rilevatore di gas in una posizione dove potrebbe esserci una fuga di gas. Se il valore di fuga di gas rilevato è superiore al 25% leL/12500PPM, il rilevatore di gas emetterà un suono e sullo schermo verrà visualizzato anche HIGH. Interrompe l'allarme quando il valore di rilevamento scende al 25% leL/12500PPM

- **Oggetto di Misura:** Rilevatore di gas può misurare la concentrazione di una varietà di gas, inclusi metano, gas naturale, benzina, alcol, propano, benzene, tricloroetano, etano, n-butano e idrocarburi alogenati. Lo schermo può visualizzare solo la concentrazione di gas, non il tipo di gas

- **Sonda Flessibile:** Rilevatore di gas portatile con sonda flessibile da 11 pollici, la sonda può essere piegata secondo necessità e può anche individuare e rilevare perdite di gas in aree ristrette di difficile accesso

JACK

INNOVATION BAKING



MTP F ORNI 
PERFECT HEALTHY BAKING

IT

Rilevatore di Radiazioni Nucleari da Contatore Geiger, Rilevatore Radioattivo del Tester di Raggi X beta-gamma, Dosimetro Portatile con Display LCD



- **ALTA SENSIBILITÀ:**

Rilevatore di radiazioni nucleari contatori Geiger professionali con i più recenti GM sensori integrati. Alta sensibilità 80 cpm/ μ sv/(Co-60). Ha un'acquisizione automatica dei dati, con velocità di rilevamento veloce, ampio campo di misurazione, alta precisione e lunga durata.

- **MISURAZIONE RAPIDA & SICUREZZA INTELLIGENTE:**

Contatore Geiger digitale può realizzare rilevamenti in tempo reale, misurazioni rapide. Quando il risultato del rilevamento supera il valore di sicurezza 0.5 μ Sv/h, il rilevatore emetterà automaticamente un allarme. L'uso di rilevatori di radiazioni nucleari aiuta ad evitare i rischi di radiazioni dall'ambiente nella vita quotidiana.

- **ALIMENTATO TRAMITE USB O ALIMENTATO A BATTERIA:**

il rilevatore di radiazioni con cavo di tipo C. Senza utilizzare la batteria, puoi utilizzare il cavo di ricarica, collegarlo alla presa e iniziare a rilevare. È inoltre possibile utilizzare normali batterie AA No. 3/batterie ricaricabili. (batteria non inclusa)

- **DESIGN PORTatile:**

questo rilevatore di radiazioni nucleari ha un design portatile portatile per una facile trasportabilità e conservazione. l'interfaccia utente è semplice e chiara, facile da usare. Testare ovunque è molto comodo e veloce.

- **AMPIA GAMMA DI APPLICAZIONI:**

il rilevatore di radiazioni nucleari Geiger è potente e può rilevare radiazioni nucleari, beta (beta), gamma (gamma), raggi X. Può essere utilizzato nell'ispezione dei materiali, nell'ispezione ambientale, nella protezione dalle radiazioni, nello screening radiofarmaceutico, ecc.

G Tester e misuratore digitali di carne fresca, frutta, nitrato vegetale e misuratore combinato per alimenti



- **Food Nitrate Tester** - Il dispositivo compatto e leggero è abbastanza piccolo da stare in tasca o facilmente trasportabile nella borsa da portare con te ovunque tu vada.
- **Rilevatore di alimenti** - È ormai noto che i nitrati in eccesso sono dannosi per la salute. Questo è un dispositivo multifunzionale in grado di testare il contenuto di nitrati in frutta, verdura, carne e pesce per la tua vita sana.
- **Controllo del nitrato alimentare con risultati rapidi e precisi** - Nessun alimento è mai completamente sicuro. Anche la frutta e la verdura fresca possono far ammalare le persone dalla contaminazione da batteri, pesticidi e altri residui. Il nostro dispositivo può visualizzare i risultati dei test sui nitrati in soli 3 secondi con un margine di errore inferiore al 10%.
- **Dispositivo di test di sicurezza alimentare** - Ci impegniamo a migliorare la qualità della vita e proteggere noi e i nostri bambini dalla violazione di impurità nocive, nitrati e nitriti. È stato sviluppato un nuovo rivoluzionario dispositivo di test sulla sicurezza alimentare Greentest
- **Tester salutare per alimenti** - Il nostro tester salutare per alimenti può essere utilizzato da piccoli agricoltori, distributori, proprietari di negozi, ristoratori e molti altri soggetti interessati a servire alimenti sani con 2 anni di garanzia

Monitor della qualità dell'aria, rilevatore di inquinamento indoor GR-5800M PM2.5, PM1.0, PM10, misuratore di particolato atmosferico, con dei dati in tempo reale, adatto per l'ufficio domestico



- **Rilevatore professionale di particelle nell'aria:** Monitor di qualità dell'aria di grandi dimensioni che utilizza il sensore della tecnologia di diffusione laser e la tecnologia a chip singolo, intervallo di rilevamento PM2.5/PM1.0/PM10: 0~999,9µg/m³, risoluzione: 0,1 µg. Il tempo di risposta è di 30 secondi, molto adatto per il monitoraggio ambientale interno ed esterno, e può essere utilizzato anche per rilevare l'effetto di purificazione dell'aria del purificatore d'aria.
- **Multifunzione:** il rilevatore di particelle nell'aria è dotato di funzione di test, funzione di registrazione del tempo, funzione di impostazione dei parametri e degli allarmi. Queste funzioni soddisfano sostanzialmente tutte le esigenze. Il tempo di registrazione, il salvataggio dei dati, l'allarme dell'indice di pericolo e il tempo di spegnimento automatico possono essere impostati manualmente. Se non si ha bisogno della funzione di spegnimento automatico, è possibile disattivarla.
- **Display LCD a colori e allarme acustico:** È dotato di un display LCD digitale a colori TFT da 2,8", in grado di fornire una chiara visualizzazione dei dati anche in luoghi bui. L'analizzatore di qualità dell'aria interna è in grado di soddisfare i requisiti di test in tempo reale e di test completo. Quando il valore supera il valore normale, il rilevatore emette un allarme e il colore dell'interfaccia cambia in base alla registrazione del rischio.
- **Batteria ricaricabile e ampio utilizzo:** dotato di batteria ricaricabile, ha una grande capacità: 2000mAh. Il tempo di lavoro può raggiungere circa 15 ore ed è dotato di uno speciale cavo di ricarica USB. Il rilevatore portatile di qualità dell'aria può aiutarci a rilevare l'inquinamento atmosferico in case, uffici, scuole, cucine, camere da letto, automobili, ristoranti, fabbriche, ospedali, ecc.
- **Elenco e servizio:** Questo prodotto è dotato di una borsa per la conservazione, di un manuale e di un cavo dati USB, che può essere collegato ad altre interfacce USB per la ricarica. Questo prodotto gode di una garanzia di un anno e di un'assistenza tecnica a vita. Se avete domande, non esitate a contattarci.



Tecno-x

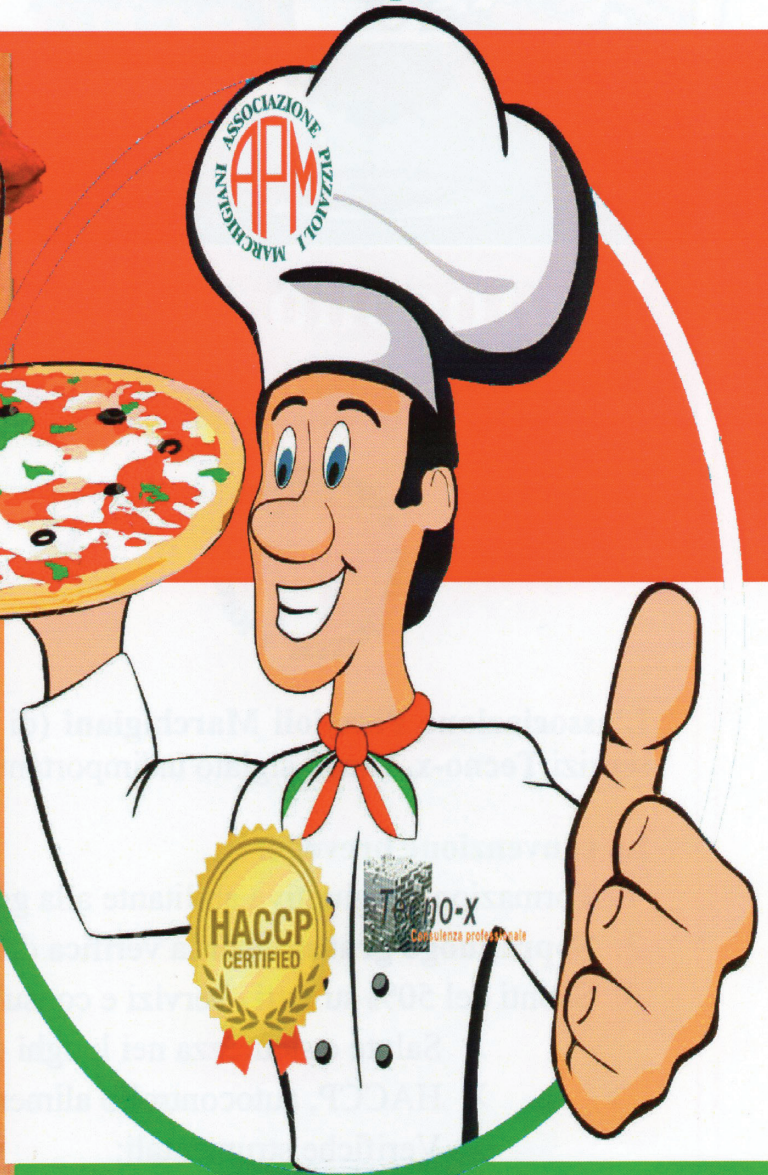
Consulenza professionale

&



Le Ricette

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



APM e Tecno-x

la buona ricetta

per preparare la tua attività

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

Tecno-x sas

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

STORIA DELL'APM



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

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'enogastro-nomia 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.

