



By Associazione Pizzaioli Marchigiani

Le attività



da Gennaio a maggio



Importante convenzione APM pag. 4 e 5

Corso base per pizzaioli a Macerata pag. 12

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	Mistrà Varnelli
4-5	Importante Convenzione
6-7	Sole Etrusco
8-9	Street Food Senigallia
12	Corso Pizzaioli a Macerata
14-17	Partire da zero
18	i Glucidi
20-23	Nuovi soci APM
27	Gli alimenti
28	La Capanna Hotel

EDITORIALE

Questo è il periodo dell'anno in cui si svolgono molti campionati del mondo di pizza e via dicendo. Tante sono le mode con cui ognuno pensa di proporre pizze novità. Altrettante sono le mode che invadono il mercato, frutto anche della volontà delle aziende di massimizzare i loro guadagni. Università della pizza, pizza university, ecc. ecc. frutto del marketing aziendale stanno condizionando il settore pizza. **CON I SOTTO-PRODOTTI DELLA MACINAZIONE DELLA FARINA, SI GUADAGNA DI PIU' CHE VENDERE FARINA PURA. MA PERCHE' NOI PIZZAIOLI NON POSSIAMO FARE DA SOLI? PERCHE' CORRIAMO DIETRO LE AZIENDE E CI LASCIAMO CONDIZIONARE?**



Renato Andrenelli

I pizzaioli sono presi da metodi di lavoro a dir poco inverosimili, come impasti formati attraverso l'idrolisi, o con aggiunta di carbone vegetale, o attraverso maturazioni di lunghissime ore, o con lievito naturale prodotto dalle aziende che senza lievito di birra non funzionano ecc., realizzare prodotti pizza utilizzando farine di forza: americana o manitoba, lavorate nei modi più svariati possibili, mentre sui media i medici annunciano che la celiachia in Europa è in netto aumento, come pure il diabete mellico. Tutto ciò dovrebbe far riflettere il nostro settore, i pizzaioli che non devono pensare all'aspetto ludico del mestiere, ma più al benessere dei clienti consumatori della pizza. **LAVORARE PER FORMARE UNA FORZA, DAREBBE LA POSSIBILITA' AL SETTORE DI SPERIMENTARE TECNICHE, STUDIARE POSSIBILITA' DI VEICOLARE IL NOSTRO MONDO, CONDIZIONARE LE SCELTE CHE GLI AMMINISTRATORI FANNO CONTRO DI NOI, AVERE NOSTRI RAPPRESENTANTI SINDACALI ECC..**

AZIENDE SOCIE APM

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

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

**Italforni
Menu
Italcarta
Sole Etrusco
Tecno - x**

FOTO DELLE MARCHE



San Benedetto
del tronto



www.pizzamarche.com



www.forni-a-legna.it

VARNELLI

www.varnelli.it

Parlando di Pizza

MISTRA' VARNELLI



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

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

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

Pizza prosciutto e tête de Moine



Gli ingredienti per una pizza

Mozzarella g. 80
Valeriana g. 20
Prosciutto di Parma a fette n° 6
Tête de Moine q.b.
Mistrà Varnelli
Olio extra vergine di oliva
Sale q.b.

Preparazione

Preparare il disco di pasta, cospargere di mozzarella, condire con olio e sale. Mettere al forno. Appena cotta, aggiungere la valeriana, spruzzare con Mistrà Varnelli, il prosciutto di Parma, e decorare con rosette di formaggio Tête de Moine.
Servire ancora calda.

Pizza Salmonina



Gli ingredienti per una pizza

mozzarella
carciofi
funghi prataioli
cipolla e rosmarino
basilico
Mistrà Varnelli
Sale q.b.
Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Preparare una pallina di pasta realizzata con farina tipo 1. Farla lievitare, quindi stenderla e farcirla con mozzarella, carciofini sfogliati, funghi freschi prataioli, cipolla tritata fine, foglie di rosmarino, una spruzzata di Mistrà Varnelli e basilico seccoi. Passare al forno e servire calda.



Tecno-x

Consulenza professionale

&



La Pizzetta

VI FORMAZIONE

VI HACCP

VI SICUREZZA

VI VERIFICHE
STRUMENTALI

VI PREVENZIONE
INCENDI

VI AMBIENTE

VI 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. Grassi 2 63093 Roccafluvione (AP) - P.I. 031520046
mod. 3209105887 - fax 0734834551 - e-mail: marcouso@pec.it - pec.tecno-x@pec.it



Tecno-x



Protocollo di intesa e convenzione

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



&



Consulenza professionale

L'associazione Pizzali 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 consulenze 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 SOPRALUOGHI CONTATTATE A.P.M. OPPURE LA TECNO-X

Tecno-x sas

sede legale - Via G. Galzi 7 63043 Roccafluvione (AP) - P.I. 02715750446
mob. 329405882 - fax 0736814551 - e-mail: tecnosax@gmail.com - www.tecnosax.it

Nuovo socio APM

www.soleetrusco.it



www.soleetrusco.it

PRESENTA

LA NOVITA' CHE TI PORTA NUOVI CLIENTI!



PREMIX 'T'

COSA E'? E' una farina di grano tenero Tipo2 premiscelata con farina di semi di Canapa italiana. La dose delle due farine è giustamente equilibrata nel gusto pur apportando una netta caratterizzazione al prodotto finale

FARINA MACINATA A PIETRA PREMISCELATA ALLA



CANAPA



PERCHE' LA CANAPA? La Canapa è impiegata da millenni in tutto il mondo per semi, olio e farina. In Italia sta conoscendo una sensazionale riscoperta grazie alla sua versatilità. La Canapa porta in dote una gamma di proprietà nutrizionali di alta qualità. Nel mondo dell'arte bianca si propone come elemento caratterizzante per pizza e dolci in particolare

IL SUCCESSO COMMERCIALE A partire dal Sud Italia le pizzerie che hanno proposto la pizza alla Canapa hanno ottenuto un immediato riscontro positivo che ha determinato nuovi flussi di clientela

PROVA ANCHE TU E SCEGLI

ETRUSCA PREMIX 'T'

PREZZO PROMO € 13,00 + Iva — confezione da kg 5, minimo 4 confezioni
TRASPORTO COMPRESO (fino al 30/06/15)



CHIAMA IL 328 05 90 613 o scrivi a info@soleetrusco.it

Sole Etrusco soc. coop. - Vicolo F. M. Sollazzi, 2 - 00052 Cerveteri (Rm)

I prodotti di Sole Etrusco



LISTINO PREZZI UNICO

valido fino al 31/07/2015

Farine, pasta, dolci e snack da forno

SOLO GRANI DEL COMPRESORIO
CERVETERI – TARQUINIA – VITERBO

Sole Etrusco soc. coop.
Sede legale: L.go Villa Olio, 6
Sede op.: V.lo Sollazzi, 2
00052 Cerveteri (Rm)

328 05 90 613 – 338 49 52 241
info@soleetrusco.it
www.soleetrusco.it



FARINE MACINATE A PIETRA

FARINE 1 KG scat. 15 pz	USO	PREZZO IVA ESCLUSA	IVA	PREZZO IVA INCLUSA
FAR. GRANO TENERO TIPO 2	Pane, pizza, dolci	2,69	4%	2,80
FAR. GR. TENERO INTEGRALE	Pane, pizza, dolci	2,69	4%	2,80
FARINA DI GRANO DURO	Pane, focacce, pasta fresca	2,69	4%	2,80
SEMOLA RIMACINATA DI GR. DURO	Pane, pasta fresca	2,69	4%	2,80
FAR. GR. DURO INTEGRALE	Pane, pizza	2,69	4%	2,80
PREMIX 'T' GR. TENERO TIPO 2 E CANAPA	Pane, pizza e dolci alla Canapa	3,46	4%	3,60
PREMIX 'D' GR. DURO E CANAPA	Pane, focacce, piadina alla Canapa	3,46	4%	3,60
PREMIX 'R' PANE ROMA	Pane speciale	2,88	4%	3,00

FARINE 5 KG scat. 4 pz	USO	PREZZO IVA ESCLUSA	IVA	PREZZO IVA INCLUSA
FAR. GRANO TENERO TIPO 2	Pane, pizza, dolci	12,50	4%	13,00
FAR. GR. TENERO INTEGRALE	Pane, pizza, dolci	12,50	4%	13,00
FARINA DI GRANO DURO	Pane, focacce, pasta fresca	12,50	4%	13,00
SEMOLA RIMACINATA DI GR. DURO	Pane, pasta fresca	12,50	4%	13,00
FAR. GR. DURO INTEGRALE	Pane, pizza	12,50	4%	13,00
PREMIX 'T' GR. TENERO TIPO 2 E CANAPA	Pane, pizza e dolci alla Canapa	16,83	4%	17,50
PREMIX 'D' GR. DURO E CANAPA	Pane, focacce, piadina alla Canapa	16,83	4%	17,50
PREMIX 'R' PANE ROMA	Pane speciale	13,46	4%	14,00

STREET FOOD - SENIGALLIA



Dal 29 maggio al 2 giugno 2015 davanti alla stupenza Rocca di Senigallia si è svolta una manifestazione che ha richiamato una innumerevole partecipazione di pubblico.



”Street Food” (cibo di strada), piace a giovani, adulti e anziani, Tutti hanno approfittato di giornate stupende che hanno reso grande questo evento. Street Food è un’associazione di aziende che si muovono su tutto il territorio nazionale, dando vita a quello che una volta era il mangiare dei

segue a pag. 9



poveri ma che ancora oggi attira moltissimo le persone, forse perchè in tempo di benessere o di spreco alimentare, questo tipo di alimentazione diventa colt.

Un nostro associato residente a Senigallia e titolare di due pizzerie, ci ha chiesto di essere presenti e



di aiutarlo ad organizzare la cinque giorni. Pako's è l'azienda che gestisce due locali dove è possibile degustare un'ottima pizza al trancio e altre piccole delicatezze dello Street Food.



Nel nostro stand abbiamo prodotto la "Crescia Sfogliata di Urbino", quella classica, con la polenta (Crostolo) e nella nuova proposta



con le patate. Tutte le proposte sono state farcite con erbe di campo, salsicce (cotte nello stand), provola affumicata e una versione dolce con la nutella. R.A.

QUANDO L'IMMAGINE CONTA

Presentata la nuova divisa APM



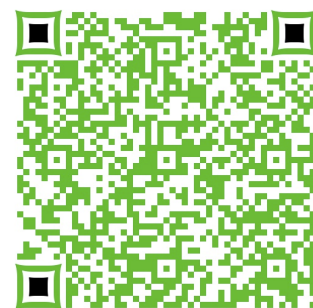
Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.

Costo per i soci:

*Divisa Manica lunga con tutti i ricami, il grembiule lungo meno il nome Euro 48
Divisa manica corta con tutti i ricami, il grembiule lungo meno il nome Euro 42*

RIVOLGERSI A:

*Ditta TOBACO di
IVANO MONTENOVO
via Grandi, 12 - 60027 Osimo (AN)
tel 071 7106126 fax 071 7202252
cell. 337 637481 tobaco@tobacostyle.it*



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

Perchè Associazione Pizzaioli marchigiani

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

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

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

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

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

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

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

Perchè far parte dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani?

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

Questi secondo noi sono i veri motivi per fare associazione

Corso pizzaioli a Macerata



Si è concluso il 05 giugno 2015 il Corso Base per Pizzaioli organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani a Piediripa di Macerata presso il laboratorio messoci a disposizione dalla ditta Paccaferri Domenico.

Sessanta ore di lavoro pomeridiano suddivise in due parti: una parte dedicata all'apprendimento del mestiere di

pizzaiolo comprendente: otto ore di teoria, ventotto ore di pratica e l'esame finale e la seconda parte dedicata alla sicurezza sul lavoro, sulla sicurezza antincendio, e sull'HACCP per un monte ore di 20 realizzato dalla nostra associata Tecno-x di Ascoli Piceno.

Hanno partecipato i signori: Foschi Danieli di Cerveteri (RM) e Ali Shoukat di Corridonia. Entrambi avevano la necessità e l'urgenza di acquisire le competenze necessarie per avviarsi al lavoro in tempi rapidi.



I partecipanti hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, 45/60 è stata la media raggiunta dai 2 allievi. Sono soddisfatti del lavoro fatto e si sentono pronti per essere inseriti in ambito lavorativo. Queste motivazioni che presagiscono la possibilità di un successo nel lavoro (speriamo) siano ripagate da grande fortuna. Questo l'augurio che la nostra Associazione si sente di inviare ai nostri neo pizzaioli.

Un grande ringraziamento va alle aziende che ci sostengono. A

cominciare dalla ditta Paccaferri proprietaria del laboratorio che ci ospita, al molino Corradini di Mogliano, al molino Orsili di Sant'Elpidio a Mare e alla GiMetal per le piccole attrezzature da lavoro. R.A.

La pizza nelle Marche - 2013- n 12



BULL - ITALFORNI



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

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

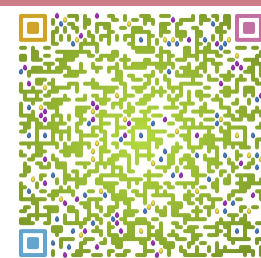
In alto aggiunge carattere e vigore a tutto l'insieme. Composto da 1, 2, 3 camere da 120 x 110 cm, BULL ha caratteristiche tecniche non comuni per attivarsi in tutte le necessità che il suo impiego richiede. La nuova cappa aspirante motorizzata con il suo disegno e la prominente forma vuole ricordare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

La nuova scheda di controllo è com-

posta da una serie di controllori digitali studiati per la gestione di forno e cella di lievitazione, con icone di funzione e tasti a sfioramento. L'interfaccia utente si presenta come un'unica superficie in vetro temperato composta da un display personalizzato il cui design e la cui facilità di utilizzo ricoprono un ruolo importante. Possibilità di inserire vaporiera su ogni camera. Sulla cappa aspirante motorizzata è possibile abbinare un kit abbattimento vapori completo di filtro ai carboni attivi per fumi ed odori che permette di non utilizzare la canna fumaria.

Utilizzo di nuove resistenze singole inserite all'interno della pietra refrattaria del cielo e della platea, potenziate sulla parte anteriore del forno (sportello).

Risparmio del consumo del 30% grazie al doppio isolamento creato dal rivestimento del vetro e da nuove fibre isolanti ecologiche sia sulla camera che nello sportello provvisto di doppio vetro. Da www.italforni.it



Partire da Zero



Per iniziare un'avventura nel mondo della pizza, è necessario innanzitutto uno studio comportamentale. Occorre essere disposti a modificare il proprio stile di vita, predisporre psicologicamente alla nuova avventura senza pensare di cercare se stessi ma a creare se stessi.

All'inizio sarà indispensabile cercare e annotare tutte quelle informazioni necessarie per stilare un progetto di massima utile a capire le reali possibilità: psicologiche, attitudinali, professionali, amministrative ed economiche necessarie a creare il progetto stesso.

L'aspetto psicologico è importante poiché ci potrebbe rendere consapevoli dei sacrifici, cui si potrebbe andare incontro qualora sorgessero difficoltà lavorative non prevedibili. Un primo approccio verbale con chi è già impegnato nel settore da tempo potrà fornire le prime informazioni sia positive che negative riguardanti il settore pizzeria.

Specialmente se il nuovo progetto prevede un'attività lavorativa autonoma, occorrerà che il nuovo pizzaiolo, sia disposto ad assumere la funzione d'imprenditore con i conseguenti rischi legati alla gestione di una pizzeria sia essa artigianale che commerciale. Nei casi di attività artigianale o di quella commerciale, spettano al titolare tutte le decisioni legate alla gestione della pizzeria, la quale, se fossero sbagliate produrrebbe conseguenze economiche tutte a suo carico, con evidenti danni cui vanno aggiunti anche quelli legati al fallimento dell'attività, per quelle commerciali, con fatturato annuo aziendale superiore a 200.000 euro totali. Questi aspetti importanti (che non riguardano un operatore che voglia, per sua scelta, avviarsi alla professione di pizzaiolo dipendente) devono essere condizione essenziale nella valutazione degli aspetti successivi riguardanti la formazione del progetto lavorativo in toto.

Sicuri dell'aspetto psicologico si può passare a quello attitudinale, cercando di capire se si è capaci di mettere in discussione le proprie attitudini a sopportare lo stress lavorativo, a rapportarsi con l'evoluzione del mercato, a mettere in discussione le proprie conoscenze professionali, ad essere disposti a continui aggiornamenti nel lavoro, ad adattarsi alle esigenze del cliente finale, a relazionare in modo corretto con il mondo della pizza senza eccedere in egocentrismo.

Un aiuto in tal senso arriva dalla formazione professionale, che dovrà essere valutata con serietà, scegliendo chi sarà in grado di fornire informazioni didattiche capaci di risolvere le problematiche legate alla possibilità di apprendere il mestiere di pizzaiolo nel miglior modo possibile. segue a pag.17



www.pizzamarche.org

e



www.bussola-assicurazioni.com

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

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

Perchè utilizzare questo strumento in pizzeria

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

Chiedi un appuntamento

Associazione Pizzaioli Marchigiani
Renato Andrenelli

Presidente APM
3356356489

Assicurazioni BUSSOLA
Roberta Grazioli

Consulente assicurativo
393 2256083

La scelta giusta

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

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

Le uniche rinforzate con rivetti,
per una solidità indistruttibile.

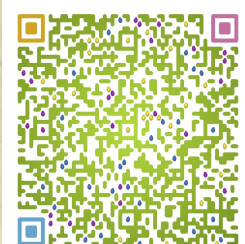
Disponibili in più modelli,
a misura di pizzaiolo.

Attrezzature professionali per la ristorazione

GIMETAL

MADE IN ITALY

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



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

Non va mai scelta una formazione professionale che porta come vanto l'istruttore che ha vinto concorsi, ma scegliere sempre la formazione nella quale si predilige il lavoro diretto allo sviluppo della manualità dell'allievo, la sua concentrazione nelle varie fasi lavorative, la conoscenza delle molteplici attrezzature del settore e le tecniche innovative legate all'utilizzo del freddo e delle attrezzature come il ferma lievitazione e l'abbattitore di temperatura, sempre più necessarie nel settore per un migliore sviluppo lavorativo nel futuro. Nozioni come la corretta compilazione del menù pizza, il giusto abbinamento degli alimenti nelle farciture, i tempi e metodi di lavoro, il calcolo dei costi e ricavi, con nozioni di marketing della pizza, devono essere gli elementi base per una corretta formazione professionale garantita.

Anche la conoscenza delle norme locali per la realizzazione di un punto produzione e vendita della pizza, sarà condizione essenziale da studiare prima di dar via a qualsiasi progetto imprenditoriale. Il mercato libero dell'energia, i rapporti con i condomini, le norme riguardanti l'utilizzo degli spazi pubblici, le disposizioni igieniche sanitarie, e perfino il codice stradale possono influenzare il rilascio delle autorizzazioni necessarie all'inizio attività.

Una corretta compilazione di un business plan, in cui riportare tutte le possibili spese a cui si andrà incontro, a fronte di un presunto fatturato necessario a produrre utili di esercizio, e uno studio delle reali capacità produttive della pizzeria viste le possibili presenze di avventori in loco, con una valutazione dell'impegno economico da investire nell'idea, potranno rendere fattibile la realizzazione del progetto stesso.

Una prima fase (quella descritta) decisiva per iniziare da zero, seguita da uno studio di fattibilità legato alla compilazione di preventivi di massima, richiesti a più aziende del settore che si occupano della realizzazione di pizzerie, siano esse, chiavi in mano o per settori di competenza dei fornitori, potranno contribuire a far decidere chi inizia questo percorso a realizzare il progetto. Solo seguendo questo iter si potrà avere la certezza di poter realizzare un sogno o iniziare un viaggio su cui si vuole impostare la propria vita e magari quella dei propri cari. Una volta intrapreso il cammino basta controllare che il piano d'impresa stilato sia rispettato, e che gli obiettivi si avverino per essere sicuri di poter riuscire a conseguire gli utili di esercizio previsti. Piccoli aggiustamenti dopo l'avvio dell'attività, impediranno all'imprenditore, di potersi trovare fuori mercato senza essere più in grado di vedere le soluzioni necessarie al raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Altro invece è, per chi volesse approcciarsi al mondo pizza con le intenzioni di ottenere un lavoro alle dipendenze. Il pizzaiolo inteso come prestatore d'opera dovrà: avere buone basi teorico-pratiche, avere un atteggiamento lavorativo dedito al rispetto del laboratorio in cui opera, avere la capacità di adattarsi a diversi laboratori su cui poter riversare le sue conoscenze tecniche, saper produrre una pizza, rispettosa delle esigenze del punto vendita dove si trova ad operare, saper socializzare con i colleghi di lavoro, pensare all'incremento del fatturato aziendale per effetto del suo lavoro, ridurre gli sprechi delle risorse a lui assegnate, e non ultimo tener fede al mantenimento della parola "data" in termini contrattuali. Tutte regole non scritte ma capaci di far aumentare il potere contrattuale del dipendente da cui dipende la sicurezza economica del pizzaiolo stesso.

Un comportamento attento agli utili aziendali e alle buone regole nella produzione di pizza, con particolare attenzione al mantenimento delle derrate alimentari e alla qualità della pizza realizzata, contribuirà a elevare l'immagine del pizzaiolo che è sempre legata alla pizza che produce. Una buona pizza, come una cattiva, è sempre abbinata a chi l'ha realizzata, aumentandone o diminuendo la professionalità del pizzaiolo. Nella mia lunga attività associativa molti sono stati i pizzaioli, giovani e non, che si sono lasciati trasportare da futili motivi legati alla visibilità che i media avevano loro promesso e che invece hanno creato problemi, anche economici, a chi non ha avuto la forza di restare legati alla propria identità professionale. Renato Andrenelli

TECNOATTREZZATURE

GROUP: **CiMA** • **TECNOFORNi**

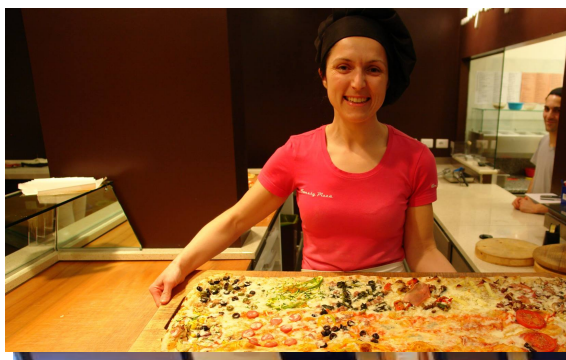


Tweety



Pizza

Via Roma 65 Montecosaro
tel. 324 058 6440
www.tweetypizza.it/



La Pizza

è il piatto che soddisfa i cinque
senzi:

la vista, con la sua forma tonda
e le sue tinte vivaci;

l'olfatto, quando si avvicina fra-
grante

e diffonde il suo odore di buono;
il tatto, quando la stringi fra le
dita

e ti trasmette il suo odore;

il gusto, con i suoi ingredienti
semplici

e tradizionali;

l'udito, perchè non è un cibo da
consumarsi

in solitudinemia è un pasto da
compagnia,

è il cibo antico e d'atmosfera.

Tratto dal menù di Tweety pizza



Agriturismo Il Rustico

Località Madonna Bruna, 3
63824 Lapedona FM ITALIA
Tel.0734 936562 338 4426756
info@agriturismoilrustico.com

AI RUSTICO gli ospiti vengono accolti in una casa colonica completamente ristrutturata nell'assoluto rispetto delle tradizioni picene, con quattro comode e accessoriate camere matrimoniali, ristorante, pizzeria con forno a legna, sala per banchetti e/o riunioni, conferenze, meeting, attrezzata con videoproiettore ed amplificazione.



E ancora un ampio parcheggio, un gazebo con tavoli all'aperto e tanti giochi per bambini. Il soggiorno in questa azienda permette di trascorrere vacanze intelligenti sia al mare che ai monti. Il mare presenta notevoli attrattive dalla scogliera del Conero alle spiagge di sabbia finissima di San Benedetto del Tronto, passando per Civitanova Marche, Porto San Giorgio e Grottammare.

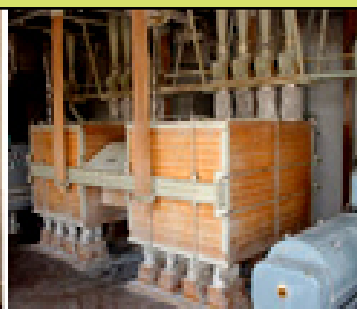
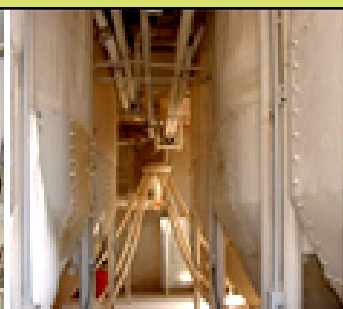
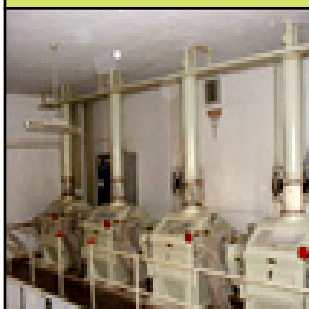


I monti Sibillini a ovest presentano un'ampia gamma di escursioni a tutti i livelli, circondate tra l'altro da tante leggende: i laghi glaciali di Pilato e di Palazzo Borghese, l'antro della Sibilla, le forre e i dirupi dell'Infernaccio del Tenna, dell'Ambro e del Fiastrone, le vette oltre 2400 mt. del Vettore, Sibilla e Priora raggiungibili con attrezzati e facili sentieri.

tratto dal sito agriturismoilrustico.com



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



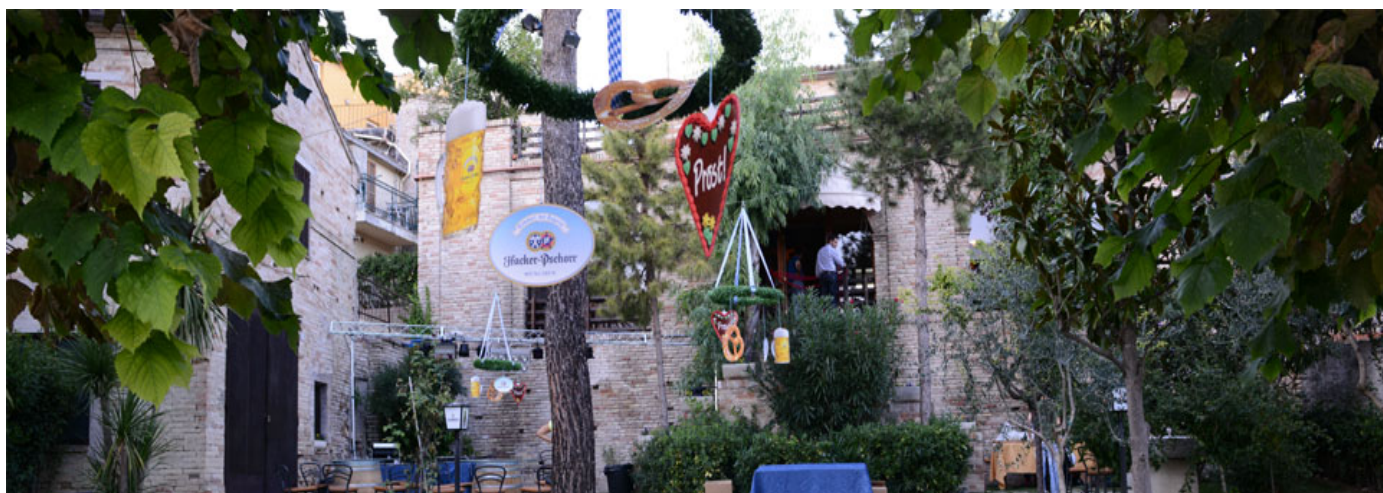
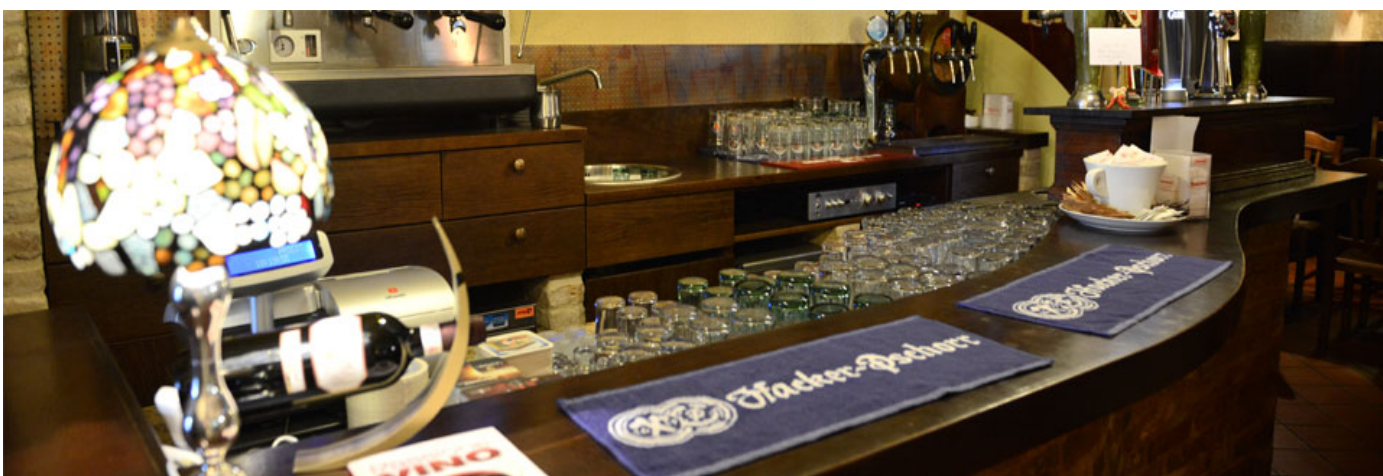
Il frantoio Corradini

Prosit Risto Pub

Via Castellano, 31
Via Castellano, 31, 62014 Petriolo MC
www.ristorantepubprosit.it

Abbiamo aperto a Settembre del 2013. Una festa magnifica conclusasi coi fuochi d'artificio!

L'ambiente è curato e allo stesso tempo informale, il personale attento e disponibile. Spazio all'aperto per cene, eventi e manifestazioni.



All'aperto si sta bene, il giardino è curato e accogliente.

Venerdì e Sabato organizziamo serate particolari: musica da vivo, karaoke e tanto altro. Luca, il titolare e mastro birraio, ha selezionato le birre migliori per una clientela veramente esigente.

In questo locale la birra è sempre freschissima. tratto dal sito del locale



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

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

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

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

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

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

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



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



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

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

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

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

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

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

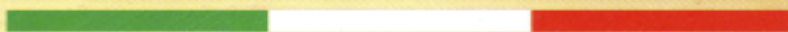
Parteciperemo con l'APM all'Angolo della Crescia durante l'evento Tipicità 2014 a Fermo il 15/16/17 marzo: i maestri pizzaioli produrranno cresce e pizze con i nostri grasselli ed inviteranno il pubblico presente alla degustazione di un prodotto ottimo e gustoso, legato alla più sana tradizione gastronomica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

casearia
De Remigis



Mozzarella Fiordilatte

Prodotta esclusivamente con latte italiano



*Utilizzata
in questo esercizio*

Indica Sativa Trade

Bologna 5, 6, 7 giugno 2015

Fiera della canapa arrivata alla terza edizione, vuole far conoscere le innumerevoli possibilità di utilizzo sia in campo industriale, tessile, calzaturiero e alimentare. Per la prima volta mi sono avvicinato a questo mondo che per certi versi, per me, era sconosciuto. Poichè comincia sempre più prepotentemente l'utilizzo della farina di canapa in pizzeria, ho voluto capire come può essere utilizzata in maniera più appropriata. La farina di canapa va aggiunta alle farine di frumento per rendere il sapore dell'impasto unico e sicuramente deciso. Le



prime pizze che ho avuto modo di assaggiare, realizzate con farina alla canapa, non mi ha sorpreso anzi l'ho ritenute di cattivo gusto e dal sapore decisamente amarognolo. In occasione della fiera invece ho avuto modo di entrare in confidenza con i produttori di alimenti a base di canapa (pasta olio, biscotti, ecc.), dai quali ho appreso che esiste più di un modo per produrre farina di canapa. i diversi metodi si distinguono perchè mentre quello più commerciale rende amaro il prodotto pizza, quello più tecnico fa apprezzare il gusto della canapa senza quell'amarrezza tipica della sua buccia. Renato Andrenelli



La Capanna Hotel



Il rifugio La Capanna di Pintura di Bolognola, Piazzale Pintura, 5, 62035 Bolognola MC

Telefono: 0737/520134 (pagina fb "la capanna Bolognola") è sito al centro di uno splendido paesaggio, da dove, nelle giornate limpide, è possibile vedere fino al mare Adriatico, magari mentre si scia sulle piste che iniziano proprio al di fuori della

struttura.

Le piste da sci vanno dal campo scuola denominato "La Marchigiana" fino alla nera denominata "Porte di Berro". Ce n'è per tutti i gusti! In estate è possibile percorrere i numerosi sentieri che, attraversando prati e boschi, conducono a siti di estrema bellezza naturalistica in un ambiente pressoché incontaminato, incontrando non di rado caprioli, lepri ed altri animali selvatici.

La località Pintura si trova a circa 1550 metri di altitudine e sovrasta il piccolo comune di Bolognola. All'esterno della struttura, oltre all'ampio parcheggio pubblico al servizio delle piste da sci, ci sono prati e boschi, dove da giugno ad ottobre inoltrato pascolano vitelli e cavalli allo stato brado. Nel raggio di pochi chilometri si possono visitare il rifugio del Fargno, le cascate di Acquasanta, il lago di Piastra, le gole del Piastrone, le gole del Lambro e quelle dell'Infernaccio ed innumerevoli altri luoghi di interesse naturalistico e paesaggistico.



La Capanna (www.capannabolognola.it) offre servizio di bar, ristorante e albergo, gestito dalla signora Claudia Bacci e dal suo compagno Daniele Andrenelli Vice presidente FIC di Macerata. il locale offre al pubblico un ottimo punto di riferimento per i turisti sia come bar che come ristorante, dove potete gustate le migliori proposte del territorio. sono presenti tutti i vini delle Marche, e una cucina con proposte rigorosamente della tradizione montanara Marchigiana, anche i dolci rispecchiano la cultura contadina del territorio.

Al piano superiore vi sono 8 camere da letto matrimoniali, tutte dotate di servizi igienici privati, alcune delle quali possono contenere uno o più lettini aggiuntivi, dando così comoda sistemazione ad un totale di circa venti persone.

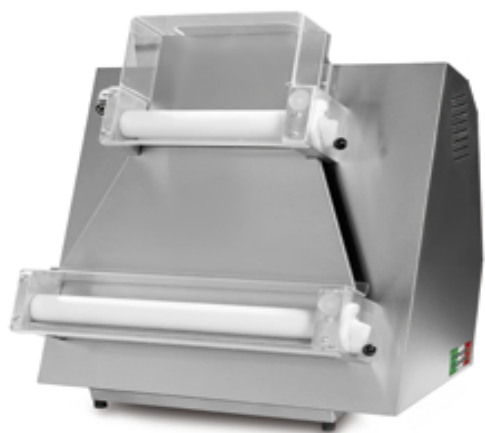
Un luogo incantevole dove potersi rigenerare e tornare alla quotidianità rigenerato e pronto per lo stress di tutti i giorni. R. A.

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



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

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



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



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

tratto da www.restoitalia.com

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

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

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

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

Menù, industria specialità alimentari, una società in continua espansione.

Dal salumificio fondato da Romolo Barbieri a Cavezzo (Modena) negli anni Trenta all'attuale società, presieduta da Rodolfo Barbieri con oltre 250 dipendenti, 260 agenti per circa 30.000 clienti.

Più di 600 prodotti in catalogo, uno stabilimento che supera i 45.000 metri quadrati di superficie e 60 milioni di Euro di fatturato. Stabilimento Menu'

1932 - Romolo Barbieri, padre di Rodolfo, fonda il salumificio che porta il suo nome

1941 - Inizia la produzione del ragù Tutto, la prima specialità alimentare che aprirà la strada a tutte le altre

1950 - Inizia la produzione dei dadi per brodo e contemporaneamente anche di alcune specialità pronte

1956 - Rodolfo Barbieri prende le redini dell'azienda in seguito alla morte del padre e trasforma il nome in Robar privilegiando la produzione di specialità alimentari

1962 - La Robar inizia a operare nel settore catering grazie all'ingresso in azienda di Clorindo Grandi come direttore commerciale.

1972 - Cambia la ragione sociale in Menù e inizia la costruzione dello stabilimento di Medolla (Modena)

1974 - Da questo momento tutte le ricette studiate per utilizzare i prodotti Menù vengono supervisionate da Giliانا Barbieri e William Cappelli

1992 - Nasce la Rivista Menu'

1999 - La Menù riceve la certificazione UNI EN ISO 9002 per la qualità del processo produttivo

2002 - La Menù celebra i 70 anni di attività e i suoi primi 40 anni di successi nel catering.

2003 - La Menù riceve la certificazione UNI EN ISO 9001:2000.

2006 - Apertura di 4 show-room in Italia.

2007 - 40° anniversario del prodotto principe, la Pomodorina.

2009 - La Menù ottiene le certificazioni di sistema di gestione UNI EN ISO 22000:2005 per la Sicurezza Alimentare e la UN EN ISO 9001:2008 per la qualità.

La pizza nella Marche - 2013 - n. 30



OGNI GIORNO
PENSIAMO
AL VOSTRO
BENESSERE



Grifo Latte

è una **“Cooperativa Produttori Latte”**

Nata a Perugia nel 1968 e sin dal 1969 inizia a produrre il “Latte Grifo”, diventando nel corso degli anni una delle aziende più rappresentative del panorama lattiero-caseario del Centro Italia.

A partire dal 1991 l'azienda ha impostato un orientamento strategico caratterizzato dall'acquisizione di importanti caseifici presenti nel territorio Umbro-laziale; nello specifico sono stati acquistati da Grifo Latte gli stabilimenti di Fossato di Vico (!)&), Norcia (1999), Amatrice (2001), Colfiorito (2002). Nel 2003 c'è stata una fusione da parte dell'azienda con la cooperativa “Colat” di Città di Castello

ed infine, nel 2004 il Consorzio Regionale Umbro è entrato a far parte di Grifo Latte. Attualmente è riuscita a raggruppare circa 95% della produzione lattiero casearia umbra, completando così l'intera filiera del settore: dalla produzione alla trasformazione, dal trasporto alla commercializzazione *Tratto dal depliant Grifo Latte*



L'Artepan e' un' azienda che progetta e realizza laboratori ed arredamenti per panifici, pasticcerie, gelaterie, pizzerie e ristorazione avvalendosi della collaborazione con le migliori aziende presenti sul mercato.

Il nostro servizio si completa garantendo un' assistenza qualificata e tempestiva.

Grazie alla nostra decennale esperienza abbiamo scelto e selezionato le migliori aziende presenti nei settori della panificazione, pasticceria, gelateria e ristorazione. Tecnoforni, Irinox, Rational, Tecnoarredamenti, bertuetti, sono alcune delle nostre referenze.

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



Prima di tutto... la Farina

Ricorda che la farina è il primo ingrediente



Seguici su

www.orsilimolino.it

e trova il rivenditore a te più vicino.

orsili
consorzio

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



Azienda ORSILI

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

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

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

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

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

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

La mission

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

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

Imerio Rossano Luca

tratto dal sito www.orsilimolino.it

STORIA DELL'APM

Associazione Pizzaioli Marchigiani



www.pizzamarche.com

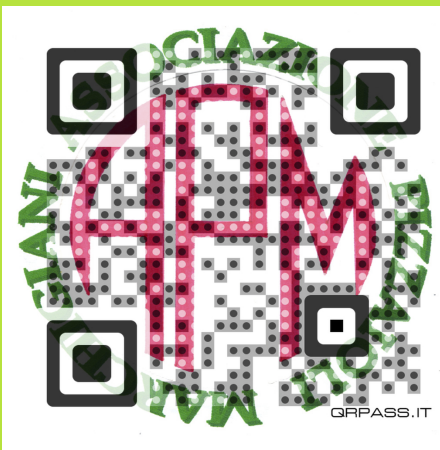
Via Isonso,6
62010 Morrovalle (MC)
P.Iva e C. Fisc. 01413480433
Tel. 0733 221821
Fax. 0733 223965
E-mail: info@pizzamarche.com

L'APM è socia fondatrice

AIAB Marche



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA



L'Associazione Pizzaioli Marchigiani (in seguito definita APM) è un libera associazione a carattere volontario, senza alcuna finalità di lucro, motivata dalla decisione dei soci di vivere insieme l'esperienza professionale come momento di educazione, di maturazione e di impegno sociale: su decisione del comitato direttivo può aderire, ad altre federazioni, centri ed organizzazioni similari.

Nello spirito della sua istituzione l'APM potrà promuovere e organizzare incontri, convegni, corsi di formazione professionale, spettacoli, fiere, eventi sportivi, promuovere prodotti tipici, gare gastronomiche, tornei, affiliare produttori ed operatori del settore, promuovere fondazioni, centri studio, iniziative editoriali e promozionali, può intraprendere tutte quelle iniziative che ritiene opportune per il raggiungimento della salvaguardia e tutela del prodotto pizza in tutte le forme possibili con un corretto atteggiamento nei confronti dell'ambiente naturale.

Inoltre l'APM intende:

- Promuovere la formazione dei cittadini attraverso la migliore utilizzazione del tempo libero nelle sue molteplici manifestazioni;
- Sviluppare i servizi sociali nell'ambito dell'attività post-lavorativa con iniziative artistiche, culturali, sportive, turistiche e ricreative;
- Attuare tutte quelle forme di attività dirette ad accrescere principalmente le capacità gastronomiche dei cittadini nei confronti dell'enogastronomia con particolare riguardo al prodotto pizza;
- Sollecitare lo sviluppo della vita associativa e favorire lo scambio di idee, esperienze e conoscenze fra i soci, può collaborare con Enti Pubblici e Privati di ogni ordine e grado per il raggiungimento dello scopo sociale.

Infine l' APM potrà svolgere tutti quelle attività che salvaguardano i diritti e doveri di tutto il personale, dei titolari di pubblici esercizi e di attività artigianali operanti nel settore specifico della ristorazione con particolare riferimento al prodotto pizza.