

Anno VII numero 60 luglio agosto 2015

www.pizzamarche.com

LA PIZZANELLE MARCHE

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



**La Pizza
con i formaggi esteri**
pag. 4 - 6

Pizza in teglia
pag. 14 - 17 - 23

**Corso pizzaioli
a Macerata**
pag. 12

SOMMARIO

EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
3	Mistrà Varnelli
4-6	La Piza con i formaggi stranieri
7-9	Tecno -x
8	La Canapa è buona
12	Corso Pizzaioli a Macerata
14-23	Pizza in teglia
18-21	Le sofisticazioni alimentari
27	Pizza e Mala
28	La Capanna Hotel

L'estate è la stagione più calda dell'anno, quella in cui si vive più all'aperto, si è più gioiosi, più attivi al divertimento. Per tutti questi motivi l'alimentazione in questo periodo è molto importante. La pizza, proprio perchè si vive più intensamente all'aperto, assume un'importanza significativa. Essa deve essere prodotta con alimenti di massima qualità, deve risultare estremamente leggera e facilmente digeribile.

Queste caratteristiche organolettiche non si ottengono con farine di forza, tantomeno con farine "00" nelle quali rimangono solo zuccheri e proteine. Non smetterò mai di comunicare ai pizzaioli che più proteine sono presenti nelle farine e più possibilità ci saranno di provocare nel consumatore reazioni di intolleranza o di avvicinamento alle matattie. Una su tutte, la Celiachia (malattia che è in aumento nella popolazione italiana).

Prima dell'avvento di queste nuove qualità di farine, altamente proteiche (arrivate con gli aiuti americani dopo la seconda guerra mondiale) si usavano farine prodotte da grani nazionali, del territorio, autoctoni, i quali risultavano facilmente assimilabili dagli abituali consumatori. Si producevano, come oggi, tutti i dolci, prodotti da forno lievitati, senza che ci fosse la necessità dell'utilizzo di queste farine altamente proteiche.

NEL MONDO DELLA PIZZA, LE FARINE AMERICANE O MANITOBA CHE DIR SI VOGLIA, A SPINTO I PIZZAIOLI VERSO LA SPETTACOLARIZZAZIONE DI QUESTO MESTIERE, TRASCURANDO DRASTICAMENTE LA QUALITA' DEL PRODOTTO PIZZA. OGGI POI, SI UTILIZZANO QUESTE FARINE PER RAGGIUNGERE VISIVAMENTE UNA QUALITA' CHE NON TIENE CONTO DELLA DIGERIBILITA'.



Renato Andrenelli

AZIENDE SOCIE APM

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

Gi metal
Molino Orsili
Molino Corradini
Varnelli spa
Salumificio Taccalite

Italforni
Menu
Italcarta
Sole Etrusco
Tecno - x

FOTO DELLE MARCHE



Urbisaglia



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 diavola



Gli ingredienti per una pizza

Pomodoro g. 80
Mozzarella g. 80
salame pizzante q.b.
Mistrà Varnelli
Olio extra vergine di oliva
Sale q.b.

Pizza wurstel



Gli ingredienti per una pizza

Pomodoro g. 80
mozzarella g.80
wurstel n° 1
insalatina novella q.b.
aceto balsamico
Mistrà Varnelli
Sale q.b.
Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Preparare il disco di pasta, cospargere di pomodoro e mozzarella, condire con olio, sale e una spruzzata di Mistrà Varnelli. Mettere al forno. Appena cotta, aggiungere le fette di salame piccante decorando a piacere. Servire ancora calda.

Preparazione

Preparare una pallina di pasta realizzata con farina tipo 1. Farla lievitare, quindi stenderla e farcirla con pomodoro, mozzarella, wurstel tagliato a piacere, aggiungere una spruzzata di Mistrà Varnelli. Passare al forno, dopo cotta finire di condire con l'insalatina e l'aceto balsamico. Servire calda.

La pizza

con i formaggi stranieri

I formaggi sono un elemento importantissimo nella realizzazione della pizza. Basti pensare che otto pizze su dieci contengono formaggi di vario tipo. Il più utilizzato è sicuramente la mozzarella sia essa di latte vaccino che quella di bufala.

Oggi che il mercato è sempre più evoluto e la pizza si produce con farciture di alta qualità, i formaggi trovano un utilizzo più raffinato, innovativo negli abbinamenti, rendendo le ricette di pizza più ricercate e adatte a un consumo da cultore della gastronomia.

Il 2015 vede impegnata l'Italia con un evento di portata mondiale dal titolo "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", dove sicuramente la pizza avrà un ruolo importante per soddisfare le esigenze nutritive dei popoli. Poiché è un prodotto che piace a tutti indistintamente dal colore della pelle e dalla lingua parlata, anche la pizza si deve internazionalizzare caratterizzandosi nel rispetto del territorio di origine e dei prodotti con cui viene confezionata. A pieno titolo quindi ben venga l'utilizzo di formaggi stranieri capaci di dare un tocco di internazionalità alla pizza, ma nel rispetto della qualità che merita uno dei prodotti più conosciuti e graditi al mondo.

Per ottenere una pizza di alta qualità sarà necessario che i formaggi vengano utilizzati con la consapevolezza delle proprie caratteristiche produttive e di classificazione. L'origine del latte con cui si produce il formaggio, (vaccino, bufalino, di pecora, caprino) darà al prodotto caratteristiche organolettiche diverse per sapore, odore e gusto al palato. Anche la classificazione del formaggio è importante per riuscire ad esaltare le sue sensazioni organolettiche una volta che sarà utilizzato nella farcitura delle pizze. **Conoscere il contenuto di umidità nella maturazione** (quelli duri inferiore al 40%; semi duri con 40-45%; quelli molli con umidità superiore al 45%), **il contenuto di materia grassa** (superiore al 35%; quelli leggeri compreso tra il 20- 35%; quelli magri con grassi compresi inferiore al 20%), la temperatura massima raggiunta in lavorazione (formaggi crudi quelli con temperatura finale uguale a quella della coagulazione, semicotti con temperatura sino a 48°C e cotti quando si raggiungono i 55°C) **il tipo di latte utilizzato** (vacca, pecora, capra, bufala, misto), **il tipo di coagulazione prevalente** (acida o presamica), permetterà al pizzaiolo un utilizzo più appropriato riuscendo ad esaltare odori e sapori sulla pizza realizzata. Cercare sempre formaggi di qualità certificata, mai di basso costo, con attenzione alle caratteristiche produttive impedisce di incorrere nelle più comuni frodi, una delle quali è l'utilizzo di latte in polvere nella produzione di formaggio invece di latte intero.

Non tutti i formaggi possono essere utilizzati allo stesso modo, quelli stagionati possono tollerare temperature più alte dei formaggi a pasta molle, perché molte delle loro proteine si decompongono durante la stagionatura, formando molecole più piccole che coagulano più difficilmente. Le proteine degradate dei formaggi duri, si disperdono più facilmente nelle salse o durante la cottura al forno. I formaggi molli che contengono più acqua invece, se cotti, si sciolgono molto facilmente rendendo la pizza molto acquosa, più bagnata e una volta fredda, se riscaldata successivamente senza attenzione, la caseina si separa in massa filamentosa o granulata rendendo il gusto totalmente diverso dalla ricetta originale.

Tutti i formaggi molli meglio utilizzarli a crudo, eccezion fatta di quelli filanti i quali possono essere cotti ma con particolare attenzione alle temperature di cottura, che se eccessive o troppo cessano di filare. I formaggi semiduri possono essere utilizzati sia cotti che crudi, mentre quelli duri se utilizzati grattugiati sono in grado di caratterizzare le focaccine nel gusto e sapore, esaltandone la croccantezza e la loro farcitura. I formaggi duri, per effetto della lunga stagionatura, hanno sapori forti, utilizzati a scaglie esaltando in maniera eccezionale la farcitura delle pizze.

segue a pag. 5

I formaggi erborinati, ossia quelli che hanno al loro interno muffe nobili, immesse o create per effetto della stagionatura (vedi gorgonzola), sono adatti nelle di ricette di pizza, per essere aggiunti a cotto o crudi con particolare attenzione alla quantità utilizzata, perché generalmente il loro sapore può prevalere sugli altri ingredienti.

Tra i moltissimi formaggi esteri presenti sul mercato, vorrei proporre quelli che possono essere facilmente reperibili e dalle caratteristiche particolari che rappresentano molto degnamente il territorio di origine.

Partendo dai francesi vorrei celebrare:



il Brie, tipico formaggio a pasta molle dal gusto leggermente acidulo e piccante, componente importante per la pizza ai formaggi.

Tra i formaggi olandesi, **il Leidse Kaas**: a pasta dura e secca, di colore giallo con puntatura di nero, dall'aroma ricco e intenso con una nota di cumino, si presta particolarmente ad insaporire pizze a

base di verdure o a crudo dove si utilizzano insalate.



Il Mimolette dalla pasta gialla o arancione

nella versione più stagionata, dal sapore forte e deciso, sarà in grado di caratterizzare proposte anche con carni ma si sublima scagliato sulle insalate di vario tipo. Anche **il Nagel kaas** dalla pasta dura e di colore giallo paglierino inframmezzata da puntini neri, dal sapore forte, piccante e molto profumato; scagliato può rendere le pizze carpacciate o con carne bianca uniche nel gusto.



Dei formaggi tedeschi, **Allgauer Bergkäse** dalla pasta semidura com-



patata, di colore giallo paglierino, dal gusto dolce, burroso elegante con note di nocciola, ben si addice sulle pizze realizzate con farine di cereali minori quale segale, farro e farcite con wurstel, pancetta o bacon. **L'Hessischer handkäse**, formaggio prodotto senza caglio animale ma solo con l'acidificazione del latte, a pasta morbida di colore bianco avorio, dal sapore acidulo, pungente e



piccante, completa correttamente pizze vegetariane, vegane dove non vi è presenza di carni in genere.



Fra i formaggi austriaci, **il Gailtaler Almkäse** è un formaggio a pasta liscia compatta di colore giallo, dal gusto intenso, burroso ed erbaceo, ben si abbina con pizze realizzate da cereali minori, farcite con uova, speck, pancetta o carni saporite. **Il Tiroler Graukäse**, dalla pasta untuosa, con grumi e screpolature, dal sapore intenso, lievemente piccante e aromatico, con una nota fresca e agrumata, molto utilizzato nella preparazione dei canederli, si presta molto bene nella farcitura di pizze dove c'è la presenza di cipolla, insalate, frutta,



noci o nocciole.



Dei formaggi inglesi, **lo Stilton** credo non abbia bisogno di presentazione perché è il cugino stretto del nostro gorgonzola. Quando invecchia perde la sua burrosità e facilmente acquisisce un aroma sgradevole di ammoniaca, pertanto è importante consumarlo quando più è burroso sintomo di freschezza. Si abbina eccezionalmente bene con pizze farcite di verdure gratinate o in presenza di broccoli, spinaci, sedano o con carni rosse specialmente quelle bovine.

Segue a pag. 6



I

I Buxton Blue è un formaggio dalla pasta dura ma friabile, il colore della pasta è giallo ma può diventare anche arancione (in base ai coloranti impiegati) con venature irregolari di colore blu o ruggine. Ha un gusto delicato, dolciastro ma acidulo al tempo stesso, può essere utilizzato sulle pizze che hanno bisogno, nella farcitura, di una nota dolce. La sua particolare colorazione della pasta lo rende molto scenografico se scagliato sulle pizze.

Tra i formaggi svizzeri, **lo Sbrinz** dalla pasta dura e granulosa, di un bel giallo-avorio dal sapore molto salato e speziato (più del parmigiano), può essere utilizzato sulla pizza come si utilizza il parmigiano, per gratinare, con i salumi o con le verdure sia cotte che crude.



Il Tête de Moine dalla pasta morbida ed elastica di colore giallo intenso e dal profumo accentuato, si utilizza raschiandolo nella parte superiore con un coltello. Esiste uno strumento (la girolle) che permette di formare dei petali di formaggio dal grande effetto scenografico sopra la pizza. Ottimo come complemento per pizze con verdure, ortaggi o salumi.



Dei formaggi spagnoli **il Tetilla** dalla pasta morbida, densa e liscia con dispersioni di sacche d'aria, cremoso, burroso, leggermente amaro e piccante, si accompagna molto bene nella preparazione di focacce farcite con creme alle verdure o agli ortaggi e formaggio Tetilla.



Il Manchego prodotto con latte crudo, di consistenza compatta, denso e grasso, ha un colore variabile dal bianco all'avorio giallastro (secondo stagionatura) dal sapore intenso, particolare e leggermente salato eccezionale sulle pizze con peperoni, ma anche con verdure gratinate o al forno.

Il Majorero formaggio di latte di capra, dalla pasta, tenera e cremosa quando è giovane, più compatta e dura quando è stagionato. Il sapore da giovane ha una nota di arancia, mentre quello stagionato è piccante e molto persistente, tradizionalmente consumato grattugiato. Sulla pizza è capace di esaltare i sapori delle verdure a crudo, la salsa alla norma, ideale nelle pizze con peperoni, melanzane e zucchine.



Il Cabrales è un formaggio dalla struttura cremosa che via via diventa più dura man mano che aumenta la stagionatura. Ha un odore e sapore molto forte, saporito e pungente, penetrante e persistente, difficile da abbinare se non utilizzato con precisione. Sulla pizza completa l'abbinamento con le carni di manzo, con i funghi, con pizze farcite a crudo, con insalate e carpacci di carne.

Renato Andrenelli



Tecno-x

Consulenza professionale

&



La Ricetta

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



APM e Tecno-x

la buona ricetta

per preparare la tua attività

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

Tecno-x sas

sede legale: Via G. Giusti 2 63093 Roccafluvione (AP) - P.I. 02215250446
 tel. 3709105882 - fax. 0734814551 - e-mail: tecnossas@gmail.com - proc. tecno_x@pec.it

La Canapa è buona e fa benissimo.

Il Comune di Monsano è lieto di presentare ***il Borgo della Canapa***.

Un'iniziativa che tende a promuovere
tutte le attività che riguardano
la Canapa.

Dalla produzione agricola, alla trasformazione e commercializzazione di
prodotti alimentari in collaborazione con ***Confie Marche***.

Dalla tutela del Territorio alla diffusione della cultura della Canapa
ed alla riscoperta delle Tradizioni ad essa legate, in collaborazione con i
Gruppi di Ricerca Ecologica.

Dalla promozione turistica alla creazione di laboratori per *la reintroduzione
della Canapa nella cultura italiana*.

Tutto questo è
il Borgo della Canapa



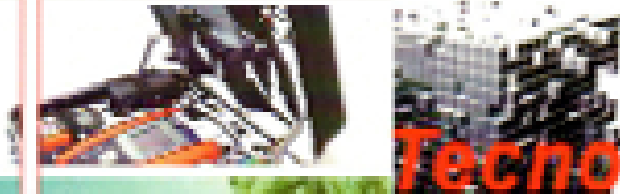
L'APM
ha aderito al
progetto:



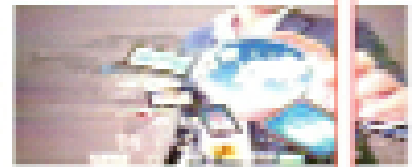
**GRUPPI RICERCA ECOLOGICA
MARCHE**



info@igredellemarche.org – tel.: 3406410766 – www.ilborgodellacanapa.it



Tecno-x



Protocollo di intesa e convenzione

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



&



Consulenza professionale

L'associazione Pizzaioli Marchigiani (di seguito A.P.M. per brevità) e la società di servizi Tecno-x, hanno siglato un'importante convenzione per tutti gli associati A.P.M.

La convenzione prevede:

1. Formazione aggiuntiva abilitante alla gestione della sicurezza nei luoghi di lavoro;
2. Sopralluogo gratuito per la verifica della conformità legislativa dell'attività;
3. Sconti del 50% su tutti i servizi e consulenza della Tecno-x ed in particolare:
 - Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
 - HACCP, autocontrollo alimentare;
 - Verifiche strumentali;
 - Prevenzioni incendi;
 - Formazione

3 ottimi motivi per usufruire della convenzione:

1. Il sopralluogo gratuito consentirà di conoscere il proprio stato di conformità;
2. La consulenza di professionisti esperti consentirà il miglioramento degli standard di qualità e sicurezza.
3. Perché usufruendo degli sconti riservati agli associati i costi di gestione dell'attività si ridurranno significativamente;

PER ULTERIORI INFORMAZIONI O SOPRALLUOGO CONTATTATE A.P.M. OPPURE LA TECNO-X

Tecno-x sas

sede legale: Via G. Galvani 7 63021 Nocera Inferiore (AV) - P.I. 02715270306

mob. 3209105882 - fax. 0736814651 - e-mail. tecnoxsas@gmail.com - pec. tecnox@pec.it

Presentata la nuova divisa APM



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

Costo per i soci:

Divisa Manica lunga con tutti i ricami, il grembiule lungo meno il nome Euro 48

Divisa manica corta con tutti i ricami, il grembiule lungo meno il nome Euro 42

RIVOLGERSI A:

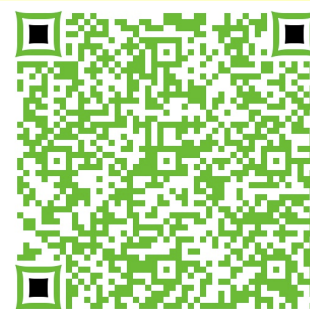
Ditta TOBACO di

IVANO MONTENOVO

via Grandi, 12 - 60027 Osimo (AN)

tel 071 7106126 fax 071 7202252

cell. 337 637481 tobacco@tobacostyle.it



**QUANDO
L'IMMAGINE
CONTA**

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

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 14 luglio 2015 il Corso Base per Pizzaioli organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani a Piediripa di Macerata presso il laboratorio della ditta Paccaferri Domenico Srl.

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, la quale ha rilasciato ai partecipanti tre attestati di frequenza indispensabili per aprire un'attività di pizzeria.



Hanno partecipato i signori: Lupini Giacomo di Ancona e Patrignoni Riccardo di Macerata. Entrambi avevano la necessità e l'urgenza di acquisire le competenze necessarie per avviarsi al lavoro in tempi rapidi, il primo per aprire una pizzeria e il secondo perché dovrà trasferirsi in America del Nord.

I partecipanti hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, 50/60 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 ringraziamento va alle aziende che ci sostengono. A cominciare dalla ditta Paccaferri proprietaria del laboratorio che ci ospita, al molino Corradini di Mogliano, al molino Orsili di Sant'Elpidio a Mare e alla GiMetal per le piccole attrezzature da lavoro. R.A.

BULL - ITALFORNI



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

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

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

La nuova scheda di controllo è com-

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

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

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



Pizza in teglia

Note storiche

Questa tipologia di pizza ha origini antichissime. Esempi di pizza in teglia sono descritti nella Bibbia; Geremia (ger 7, 18; 44, 19), nel condannare i culti stranieri, menziona l'offerta alla dea fenicia Astarte di focacce, preparate dalle donne di Gerusalemme, che recano impressa l'immagine della dea. Non si conoscono i metodi di cottura di tali cereali per l'area fenicia, ma sempre la Bibbia (Lv 2, 5-7), in riferimento alle offerte rituali, menziona due diversi tipi di stoviglie utilizzate: la teglia per le focacce, la pentola per una sorta di frittelle o farinate.



Pizza in teglia = Pizza degli Dei

Una delle prime pizze moderne in assoluto fu preparata a Genova: La "Pissa d'Andrea" apparve nel 1490, così chiamata in onore dell'ammiraglio genovese Andrea Doria che ne era particolarmente ghiotto. Questa focaccia detta 'pissa' (ovvero 'pezza' in Genovese), era differente da quella odierna napoletana poiché veniva cotta in un tegame; è tuttora diffusissima in tutto il Ponente ligure anche oltre gli attuali confini nazionali.

Fino alla fine degli anni 60 la pizza in teglia veniva prodotta e venduta dai fornai. Con il notevole sviluppo delle pizzerie al taglio, questo prodotto è divenuto il fast food di strada più venduto in Italia. Si sviluppano varie scuole di pensiero nell'interpretazione degli impasti per pizza in teglia. Il mercato e le tendenze del consumatore fanno il resto.

Definizione

Per pizza al taglio o pizza in teglia si intende un impasto lievitato, steso a mano o meccanicamente, precotto, condito e finito di cuocere in teglie di metallo tonde, rettangolari o quadrate e poi messa in esposizione per essere venduta a tranci o a peso secondo filosofia aziendale.

Nozioni tecniche

E' possibile ottenere diverse tipologie di prodotto in teglia. Contribuiscono alla formazione di gusti diversi i seguenti fattori:

1. **La pasta di alto spessore**
2. **La pasta di basso spessore**
3. **Le diverse qualità panificabili delle farine utilizzate**
4. **Le diverse metodologie di produzione dell'impasto**
5. **Le diverse tipologie di lievitazioni utilizzate**
6. **I diversi sistemi di cottura**

1. La pasta di alto spessore

Generalmente questo tipo di prodotto viene ottenuto con farine di forza le quali sono in grado di creare, per effetto della lievitazione, un'alveolatura più consistente rendendo la mollica meno compatta.

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.

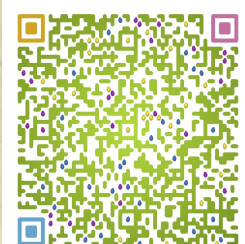
Disponibili in più modelli,
a misura di pizzaiolo.

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



Questo risultato, nel prodotto cotto, si ottiene formando impasti ad alta idratazione, quindi con percentuali di acqua in aggiunta alla farina che possono arrivare anche all' 80 – 85%.

Indifferentemente se si utilizzano impasti diretti o indiretti, si possono utilizzare lieviti industriali freschi nella misura del 2 – 4%, mentre la percentuale scende fino ad 1/3 se il lievito è quello secco attivo.

L'utilizzo di lievito naturale (distinguere dalla pasta da riporto che non funge mai da agente lievitante) deve essere utilizzato nell'impastatura, tenendo conto del peso totale dell'impasto che si voglia ottenere.

Il lievito naturale va aggiunto in quantità dal 10 al 20% del peso totale dell'impasto.

QUESTA TIPOLOGIA DI PIZZA AL TAGLIO VA STESA ESCLUSIVAMENTE A MANO, PICCHETTANDO CON LE DITA PERCHÉ MOLTO MORBIDA E QUINDI MOLTO FACILE DA STRAPPARSI

Nota negativa dell'impasto ad alta idratazione è l'utilizzo di olio nelle operazioni meccaniche necessarie a togliere l'impasto dall'impastatrice e per le lavorazioni di porzionatura delle pagnotte. È indispensabile bagnarsi le mani e l'impasto con olio prima di manipolare la pasta altrimenti risulta difficilissimo riuscire a staccare la pasta dalla vasca dell'impastatrice.

Questo metodo di lavoro può creare difetti percepibili dal consumatore finale, specialmente durante i periodi estivi, quando le temperature nei laboratori sono elevate e i grassi tendono ad irrancidire velocemente per effetto del calore.

2. La pasta di basso spessore

Ottenuta con peso minore nella formazione delle pagnotte, richiede meno attenzione di quella ad alto spessore. Può essere stesa con il mattarello o con una sfogliatrice, in quanto l'impasto risulta essere meno appiccicoso e quindi facilmente lavorabile.

Le pagnotte possono essere conservate in frigorifero a temperature prossime allo zero (maximo 1°C). In questo modo si darà la possibilità alla pasta di maturare aumentando il sapore ed il profumo dopo la cottura.

Questo tipo di prodotto può facilmente lievitare nella teglia anche con l'ausilio di lieviti, semplificando notevolmente il processo produttivo.

Può essere prodotta con lievito industriale o con lievito naturale. Cambiano solo i tempi di lievitazione.

3. Le diverse qualità panificabili delle farine utilizzate

La pizza in teglia può essere prodotta sia con farine deboli che con farine di media forza o molto forti. Nel processo produttivo cambia solamente il diverso assorbimento di acqua nella fase di impastatura e la diversa durata delle lievitazioni.

Quando l'operatore è alle prime armi è importante utilizzare farine deboli le quali richiedono minor tempo di lavoro. Sono più facili da gestire, e risulta più semplice ottenere croccantezza dal prodotto cotto.

segue a pag. 23

Documenti tratti da:

Comando Carabinieri per la Tutela della Salute

L'ADULTERAZIONE

Comprende tutte le operazioni che alterano la struttura originale di un alimento mediante sostituzione di elementi propri dell'alimento con altri estranei, ovvero con la sottrazione di elementi propri dell'alimento, o ancora, con l'aumento della quantità proporzionale di uno o più dei suoi componenti.

Le adulterazioni hanno riflessi non solo commerciali ma anche igienico-nutrizionali e, in alcuni casi, di GRAVE pericolo per la salute pubblica.

(cfr. artt. 410, 412 e 414 c.p.)

AGGIUNGERE ALCOOL METILICO AL VINO

AGGIUNGERE ACQUA

SOTTRARRE GRASSI

FARE LA MOZZARELLA CON CASEINE O LATTE IN POLVERE ZOOTECNICO



L'ALTERAZIONE

Una sostanza alimentare si dice in stato di **ALTERAZIONE**, quando la sua composizione originaria si modifica a causa di fenomeni degenerativi spontanei, determinati da errate modalità o eccessivo prolungamento dei tempi di conservazione.



Prodotti adulteranti (Caseina)

Sostanza proteica contenuta nel latte, che viene utilizzata per la adulterazione dei formaggi a pasta filata. (frode frequente nella produzione della mozzarella).

La frode consiste nell'impiegare nel ciclo produttivo una materia prima di minore valore commerciale rispetto a quella dichiarata.



LA CONTRAFFAZIONE

Consiste nel formare *ex novo* un alimento con l'apparenza della genuinità in quanto prodotto con sostanze diverse, per qualità o quantità, da quelle che normalmente concorrono a formarlo (cfr. artt. 440, 441, 442 e 444 c.p.)

Acque gassate o bibite analcoliche con glicerina o con anidride solforosa

Margarina che contiene idrocarburi di origine minerale.

olio di semi per olio di oliva



segue pag. 21

TECNOATTREZZATURE

GROUP: **CiMA** • **TECNOFORNi**



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)





IL LATTE

- annacquamento con o senza salagione e scrematura;
- ricostituzione di latte in polvere;
- latte inacidito neutralizzato con l'aggiunta di alcali;
- aggiunta di acqua ossigenata (H_2O_2) per ridurre la carica batterica elevata.



LE MOZZARELLE

Vengono sofisticate con l'impiego di "cascine industriali magre" o di "latte in polvere ad uso zootecnico". Le mozzarelle sofisticate non si distinguono da quelle genuine se non tramite analisi chimico-fisiche per la determinazione della quantità e dei tipi di grassi presenti.

La legge richiede una percentuale minima di grasso non inferiore al 44%. Le mozzarelle e gli altri latticini a denominazione di origine tipica o protetta o garantita vengono sofisticati mediante l'impiego di cagliate di origine estera. Al momento vengono usate cagliate lettoni, ungheresi, polacche e di altri Paesi CE.



PANE E PASTA

- Vendita di pane a pezzi e non a peso.
- Vendita di pane ricco di umidità e pertanto più pesante per non essere stato portato alla cottura dovuta.
- Vendita di pane speciale con l'impiego di grassi diversi da quelli consentiti.
- Vendita di pasta di semola di grano duro ottenuta con la miscelazione di sfarinati di grano tenero.



LA SOFISTICAZIONE

E' un'operazione che consiste nell'aggiungere all'alimento sostanze estranee che ne alterano l'essenza, corrompendo o viziano la composizione naturale e simulandone la genuinità con lo scopo di migliorarne l'aspetto o di coprirne difetti (termine assente nel c.p.).



mozzarella trattata con perossido di benzile per "sbiancarla"

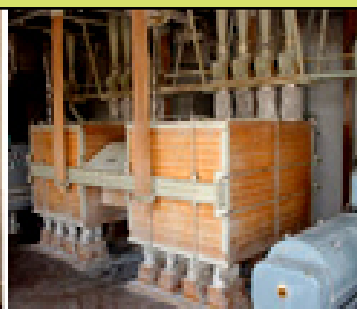
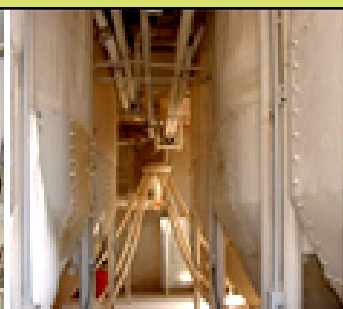
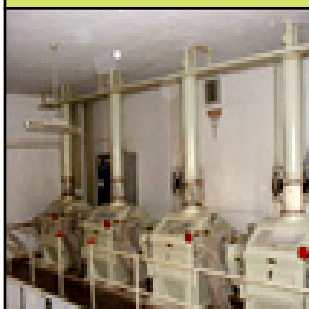


salsiccia fresca trattata con additivo a base di anidride solforosa per renderla di colore rosso





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 farine di media forza o molto forti (come la farina Manitoba) esigono massima precisione nelle operazioni di stenditura della pasta, di lievitazione, di cottura della pizza.

Una cattiva esecuzione delle fasi produttive sopra descritte, producono per effetto:

- un eccessivo imbrunimento della crosta dopo la cottura per eccesso di zuccheri,
- una eccessiva gommosità del prodotto una volta freddatosi,
- una diminuzione consistente del tempo di cottura dovuta ad eccesso di carboidrati,
- una cattiva digeribilità del prodotto.

MAI MESCOLARE FARINE DI FORZA DIVERSE IN QUANTO SARA' DIFFICILISSIMO INDIVIDUARE IL GIUSTO TEMPO DI LIEVITAZIONE.

4. Le diverse metodologie di produzione dell'impasto

Nella produzione di pizza in teglia si possono utilizzare sia la tecnica di impasto diretto che quella di impasto indiretto.

L'impasto diretto è in grado di garantire un prodotto di ottima qualità se si utilizzano farine deboli. E' più facile da gestire; più rapido nella preparazione; fornisce un buon prodotto finale.

L'impasto indiretto è in grado di aumentare la qualità della pizza in teglia, aumentandone la croccantezza dovuta alle due lievitazioni della pasta. Diminuisce l'effetto restringimento dell'impasto durante la cottura che fa perdere centimetri al trancio in vendita.

L'impasto indiretto aumenta considerevolmente i tempi di produzione limitando le ore di pausa del pizzaiolo.

Gli impasti ad alte idratazioni di acqua, oltre alle metodiche descritte al punto 1, richiedono più farina di spolvero e nel caso di pasta oleata, occorre più attenzione nelle operazioni di igienizzazione delle attrezzature.

5. Le diverse tipologie di lievitazioni utilizzate

Quando si utilizzano lieviti industriali, le lievitazioni producono gas ottenuto dalla trasformazione dei carboidrati della farina.

Questa operazione può essere eseguita a temperatura ambiente, posizionando le teglie nelle rastrelliere per il tempo necessario stabilito dalla scheda tecnica della farina utilizzata.

Oggi le aziende produttrici di queste attrezzature, possono fornire anche delle copertine capaci di coprire l'intera rastrelliera. In questo modo si impedisce alla pasta che lievita di sgonfiarsi per eventuali variazioni d'aria nel laboratorio.

L'utilizzo del freddo permetterà di maturare gli impasti, di diluire i tempi di lavoro, facendo utilizzare al pizzaiolo il periodo della giornata che più gli è conveniente.

Il lievito naturale sicuramente conferisce alla pizza la qualità migliore, ma il suo utilizzo non è adatto ad operatori poco esperti. Richiede molta dedizione al lavoro e precisione nella conservazione dello stesso.

NEL PROSSIMO NUMERO LA CONCLUSIONE DEL CAPITOLO

*Grasselli
per il nostro
settore*



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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

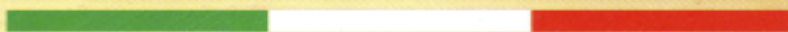
Parteciperemo con l'APM all'Angolo della Crescia durante l'evento Tipicità 2014 a Fermo il 15/16/17 marzo: i maestri pizzaioli produrranno cresce e pizze con i nostri grasselli ed inviteranno il pubblico presente alla degustazione di un prodotto ottimo e gustoso, legato alla più sana tradizione gastronomica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

casearia
De Remigis



Mozzarella Fiordilatte

Prodotta esclusivamente con latte italiano



*Utilizzata
in questo esercizio*

PIZZA E “MALA”

Termine latino per identificare i pomi, un tipo di frutto tondeggiante e a volte suddiviso all'interno in spicchi. Frutto comune, la mela, presente in quasi tutte le stagioni dell'anno, perché tante sono le varietà coltivate. Utilizzate per il consumo alimentare sia cotte che crude, come marmellata o frullate, a fette o a cubetti sia nei piatti di cucina che nelle insalate, nelle farciture delle pizze o come decorazione. In tempi passati, specialmente in campagna, le mele venivano impiegate anche per profumare la biancheria; dalla tradizione popolare marchigiana così canta una giovane contadinella del secolo scorso:

*<< Mi è stata regalata una mela rosa,
nella mia cassa la tengo rinchiusa.
Apro la cassa; manda grande odore
la mela rosa che m'ha dato amore>>*

Isabel Allende nella sua opera *Afrodita*, parlando della mela, sostiene che è simbolo di tentazione portando ad esempio alcuni versi della Genesi (2:16-17) riguardanti il Peccato Originale commesso da Adamo ed Eva. Così si esprime testualmentela Bibbia non dice che il frutto, fosse la mela. Probabilmente furono i Padri della Chiesa – celibi e misogini – a scegliere la mela come frutto proibito perché tagliandola a metà videro i semini disposti a forma di vulva, parte dell'anatomia che quell'Eva malvagia usò per tentare il povero Adamo.... Nella stessa opera parla anche della melagrana, una varietà con chicchi dolcissimi (molto usata nelle ricette di cucina e in pizzeria) che insieme alla mela e alla mela cotogna, simboleggiano Afrodite, dea dell'estasi sessuale e della giovinezza. Parla anche di alcuni testi erotici orientali in cui, alla melagrana, vengono attribuite proprietà afrodisiache e viene associata alle feste della fertilità, da lì la tradizione di lanciare i chicchi durante le feste nuziali, come noi occidentali usiamo il riso.

Nella pizza la mela è utilizzata sia per quelle dolci che per le salate, infatti questo frutto è molto versatile e si presta in modo assai delizioso negli abbinamenti delle farciture.

A tal proposito mi viene in mente una mia creazione (pizza Tania), che ho inserito nel menù del ristorante pizzeria da me avviato a San Pietroburgo da settembre a dicembre 2004. Infatti, ho dato inizio, con cucina Italiana a “Caffè Pizzissimo”; così si chiama il locale situato in Prospetto Vladimirskiy 15, una traversa di Prospetto Nevskiy, il corso principale di quella stupenda città Russa. Si tratta di una focaccia bagnata con un liquore all'anice che si produce nella mia Regione (le Marche) della ditta Varnelli, con sopra la mela verde tagliata a fette sottili e spolverata di zucchero; il tutto cotto nel forno.



Un abbinamento unico e sorprendente con la pasta salata della pizza, che ha segnato un vero successo di gusto e di complimenti da chi



ha assaggiato questa leccornia.

Questo frutto, la mela, è ormai parte integrante della nostra cultura culinaria tanto che anche gli allievi della nostra scuola di formazione dell'Associazione Pizzaioli, di cui sono Presidente, spesso la inseriscono nelle farciture. A tal proposito qui di seguito ne riporto alcune che, secondo me, sono molto buone e belle anche dal punto di vista creativo.

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.

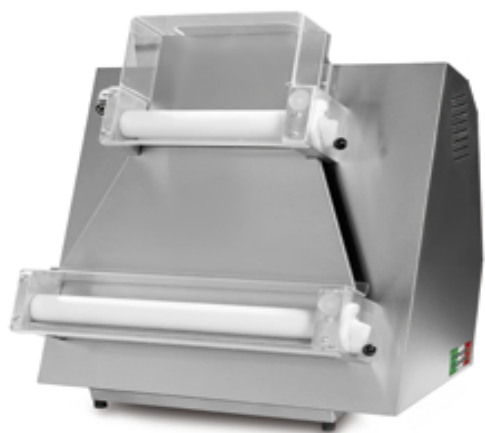
Un luogo incantevole dove potersi rigenerare e tornare alla quotidianità rigenerato e pronto per lo stress di tutti i giorni. R. A.

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.