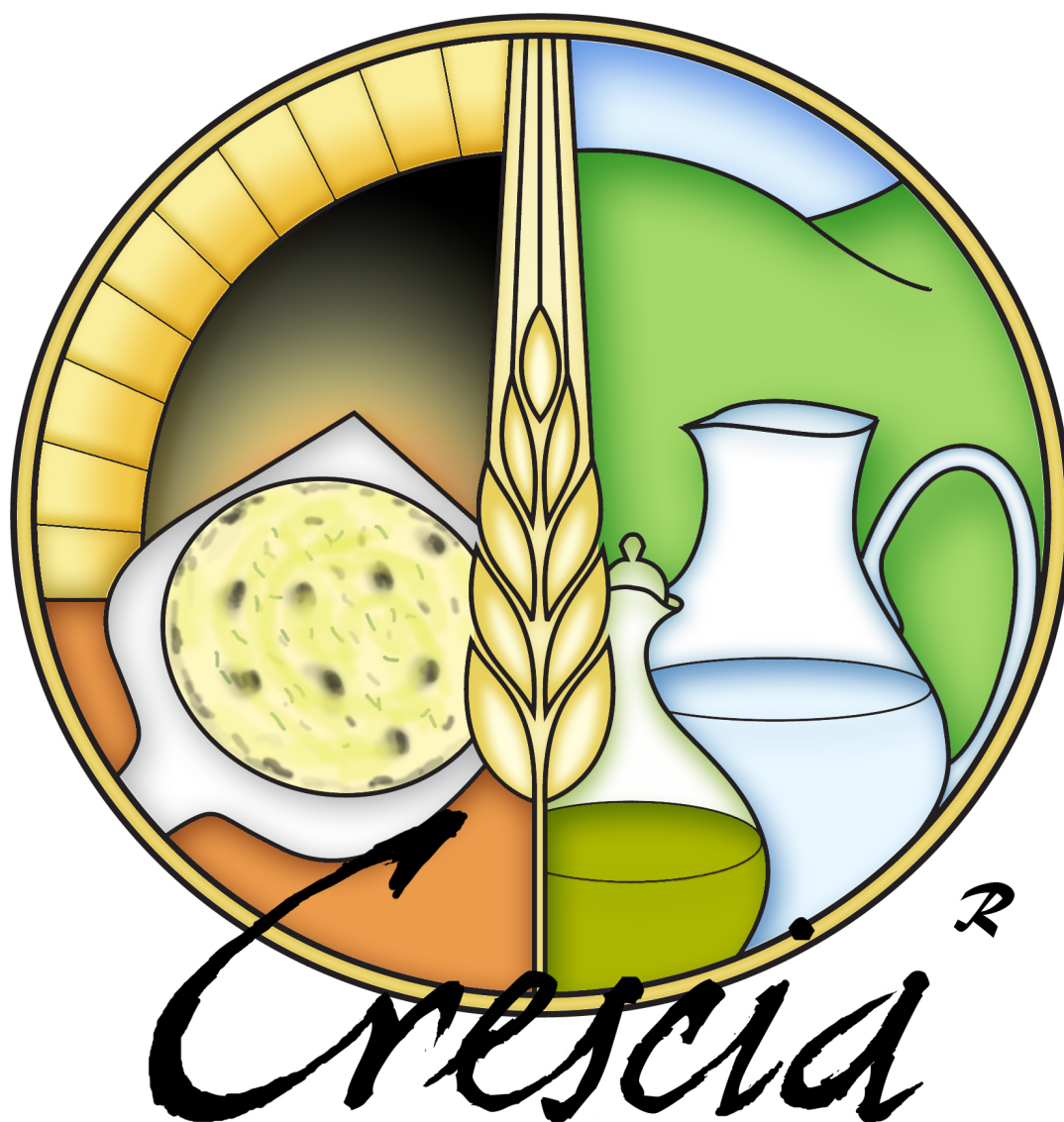




By Associazione Pizzaioli Marchigiani

Un progetto APM



**Crescia**<sup>®</sup>

TRADIZIONALE  
MARCHIGIANA

Corso base per pizzaioli ad Acquaviva Picena pag. 6

Corso base per pizzaioli a Macerata pag. 12

## SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	Mistrà Varnelli
4-5	Video pizza quant'è bella
8	La Crescia a Tipicità
9	Convenzione con Bussola assicurazione
12	Corso Pizzaioli a Macerata
14	L'immagine del locale
17-21	Gli errori in pizzeria
23	Una sana alimentazione
27	Pizza e mela

FOTO DELLE MARCHE



Infernaccio

## EDITORIALE

Qualche giorno fa un agente di commercio del settore caseario mi telefona perchè ha un cliente che contesta la mozzarella, la quale non si scioglie bene sulla pizza.

Alla mia richiesta di spiegare come era prodotta la pizza emerge che la temperatura di cottura era di 300°C per un periodo non superiore di 4 minuti. Una pizza in teglia alla romana realizzata con farina 00 con w= 450 che non resiste in cottura più di 3-4 minuti significa che il prodotto messo a cuocere non è assolutamente lievitato. Una mozzarella



Renato Andrenelli

che resiste a cottura per svariati minuti nella pizza in teglia è sinonimo che una volta fredda rimarrà per lungo tempo bianca senza diventare trasparente. ma indipendentemente da queste problematiche, ciò che più stupisce è il metodo che viene inculcato nei neopizzaioli. Lavorare con farine di forza senza rispettare i tempi di lievitazione significa offrire ai clienti della pizzeria un prodotto che tutto può essere ma mai altamente digeribile. I medici affermano che la farina 00 è un veleno per il nostro corpo se poi queste farine sono anche altamente proteiche la predisposizione alle malattie è quasi sicura. Basti un esempio per tutti: la celiachia è la malattia derivante dalla proteina del grano la gliadina. La gliadina è la proteina del grano che offre elasticità alla maglia glutinica.

PIU' VOLTE ABBIAMO AFFERMATO CHE LA FARINA DI FORZA, OSSIA QUELLA AMERICANA, NON FA PARTE DELLA CULTURA AGROALIMENTARE ITALIANO.

PRIMA DELLA SECONDA GUERRA MONDIALE COME FACEVANO I PIZZAIOLI, I PANIFICATORIE I PASTICCIERI A FARE QUEI MERAVIGLIOSI PRODOTTI CHE TUTTO IL MONDO CI INVIDIANO?

### 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**  
**Splendor Clean**  
**Az. Agr. La Viola**



[www.pizamarche.com](http://www.pizamarche.com)



[www.forni-a-legna.it](http://www.forni-a-legna.it)

# VARNELLI

[www.varnelli.it](http://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 con asparagi



#### Gli ingredienti per una pizza

---

Mozzarella Stg 80g  
Asparagi N°7  
Cipolla q.b.  
Tuorlo d'uovo n°1  
Sale q.b.  
Olio evo  
Mistrà Varnelli

---

#### Preparazione

Preparare una pallina di pasta realizzata con farina tipo 2. Farla lievitare, quindi stenderla e farcirla con mozzarella. Aggiungere gli asparagi, la cipolla e spruzzare di Mistrà Varnelli. Mettere al forno. Appena sfornata grattare il tuorlo d'uovo. Servire calda.

### Pizza Rustica



#### Gli ingredienti per una pizza

---

pomodoro 80g  
mozzarella 80g  
fave 80g  
porchetta 80g  
Sale q.b.  
Olio extra vergine di oliva

---

#### Preparazione

Preparare una pallina di pasta realizzata con semola rimacinata di grano duro. Farla lievitare, quindi stenderla e farcirla con pomodoro e mozzarella, condire con sale e olio evo. Passarla al forno. Nel frattempo far bollire le fave, ripassarle in padella con olio evo, aglio, finocchio selvatico e una spruzzatina di Mistrà Varnelli. A cottura avvenuta completare la farciture con le fave e la porchetta. Servire calda.



# VIDE'O PIZZA quant'è bella

PROTAGONISTA  
CON LA TUA PIZZA SU  
[WWW.PIZZAFOOD.TV](http://WWW.PIZZAFOOD.TV)

# VIDE'O PIZZA quant'è bella

## COME FUNZIONA IL VIDEOCONCORSO



La troupe di [www.PizzaFood.tv](http://www.PizzaFood.tv) **viene nel tuo locale** e riprende la preparazione della pizza che tu realizzi per il videoconcorso...



...Il filmato viene caricato sul canale "VIDE'O PIZZA quant'è bella" di [www.PizzaFood.tv](http://www.PizzaFood.tv)...



Adesso comincia la gara! il tuo filmato è on line su [www.PizzaFood.tv](http://www.PizzaFood.tv), puoi visionarlo e...



...I pizzanauti possono votarlo con i "mi piace" per tutto il mese seguente...



...Alla scadenza, i video piu' votati vanno in finale e... la tua pizza diventa protagonista anche per il gusto che viene giudicato da una giuria specializzata.

**iscrizione € 150,00**

L'ISCRIZIONE COMPRENDE:

- registrazione
- dvd in omaggio
- ospitalita' per i finalisti
- segnalazione sulla rivista PizzaFood
- visualizzazione perenne del video su [www.PizzaFood.tv](http://www.PizzaFood.tv)

VIDEOINFO SU [WWW.PIZZAFOOD.TV](http://WWW.PIZZAFOOD.TV) CANALE VIDE'O PIZZA QUANT'E' BELLA

INFO: 0284176791 - 3346693538 - 3356817666

[info@pizzafood.it](mailto:info@pizzafood.it)

# Corso pizzaioli Acquaviva



Si è concluso il 13 febbraio 2015 il Corso Base per pizzaioli, pomeridiano, organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani con la collaborazione della delegazione APM di Ascoli Piceno e destinato a persone che hanno la necessità di entrare nel settore lavorativo della pizzeria.

Presso il laboratorio messi a disposizione dalla ditta Tecnoattrezzature di Acquaviva Picena, si sono tenute le lezioni teorico-pratiche sotto la direzione dell'Istruttore Signor Enrico

Pezza. Quaranta ore di lavoro suddivise in dieci lezioni da quattro ore l'una, che ha tenuto occupati gli allievi per due settimane consecutive.

Con 12 ore di teoria e 24 ore di pratica, gli allievi pizzaioli, hanno potuto apprendere teoricamente e praticamente i segreti per realizzare una pizza a regola d'arte e prepararsi per gli esami di fine corso con efficienza e concentrazione massima.

Hanno partecipato al corso i signori: Mario Testa di San Benedetto del Tronto, Catto William di Acquaviva Picena, Antinori Dario di San Benedetto del Tronto, Mariani Marcello di Ascoli Piceno, Gianluca Damiani e Martoni Fausto collaboratori della ditta Cima.

All'esame di fine corso tutti i partecipanti hanno dimostrato un grado di apprendimento ottimo riuscendo a superarlo con una media di 48/60.

Il migliore del corso è risultato il signor Mariani Marcello che ha realizzato la pizza La Diga, una bellissima creazione dal cornicione ripieno di ricotta, farcita di pomodoro, mozzarella e stracciatella con una burrata come decorazione. Dall'effetto scenico bellissimo è risultata abbinata del gusto con notevole equilibrio organolettico.

Una premessa, questa, che dovrebbe concretarsi nel mondo del lavoro con successo e tanta fortuna. Da tutta l'APM porgiamo ai neo pizzaioli un grande in bocca al lupo per la loro nuova sfida lavorativa da intraprendere.

Un ringraziamento particolare va al nostro delegato di Ascoli Piceno che ha collaborato alla realizzazione del corso, alla ditta Cima di Acquaviva Picena, alla dottoressa Seghetti per la docenza di igiene e nutrizione e al maestro Enrico Pezza per aver portato a termine con successo il primo corso pizzaioli della delegazione ascolana. R.A.



# Tipicità 2015



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



'Na orda, tand'anni fa, quanno su le case de li condadi se facia lo pà', se facia anghè la crescia co' la stessa massa.

Prima da 'nfornà lo pà', quanno drendo lu furnu ce stia angora lu focu de fascina, lu condadi mittia da 'na parte la vrascia e 'nfornava la crescia vicino la vocca de lu furnu, no' ndando drendo sennò se bbrusciava.

Noàndri vardasci statiamo a spettà illi avandi a guardà lu focu che cce rosciava le guange e cce bbrusciava l'occhi.

Quanno la crescia adèra cotta ce ne dacia un pezzu pe'-rù.

Era 'na festa che succidia de matina presto.

La crescia adè 'na cosa da gnende a falla, adè tanda vona.

Anonimo maceratese

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



## La Crescia

Tradizione, folclore, storia, innovazione di una focaccia tipica della Regione Marche.

Un percorso culturale tra l'antico ed il moderno.

Un viaggio nel corso dei secoli e la proiezione verso il futuro.

Aneddoti, curiosità, eventi legati alla

**"CRESCIA Tradizionale Marchigiana"**

Un progetto voluto dalla

**Associazione Pizzaioli Marchigiani**

a:

1. tutela della sua tipicità,
2. garanzia di qualità del prodotto
3. certificazione dei locali aderenti
4. beneficio di tutti i presenti nel territorio marchigiano
5. promozione dei prodotti tipici del territorio nel mondo.

# Crescia Tradizionale Marchigiana a Tipicità 2015

## Un progetto da riconoscere



La nostra organizzazione continua nel difficile cammino del riconoscimento giuridico del progetto "Crescia Tradizionale Marchigiana" di cui siamo promotori. Da più di sei anni portiamo avanti una battaglia per riuscire ad avere un prodotto pizza della tradizione popolare marchigiana. A TIPICTA' 2015 vogliamo incontrare i pizzaioli marchigiani per discutere e fare in modo che l'iter per il riconoscimento della Crescia possa avere quella spinta necessaria affinché le forze politiche ci diano una mano al proseguo del progetto.



**Lunedì 9 marzo a Tipicità ci sarà una riunione tra varie forze sociali per far entrare la Crescia Tradizionale Marchigiana nel disciplinare del marchio QM. Invito tutti i pizzaioli interessati a far sì che la nostra Regione abbia (come i napoletani) una pizza riconosciuta a livello internazionale che dia la possibilità di aprire nuove pizzerie capaci di esportare il territorio marchigiano in altre parti del mondo.**

La Crescia tradizionale Marchigiana come la Dr.ssa Brunella Carboni funzionario della Regione Marche, (nella sua ricerca storica del 1997 consegnata all'Associazione Pizzaioli) recita:

**.....NON CI IMPORTA SAPERE DA DOVE SIA PARTITA, CI INTERESSA INVECE, CHE QUESTO PRODOTTO COSI' TRADIZIONALE CONTINUI AD ESISTERE NELLA NOSTRA REGIONE.**





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

e



[www.bussola-assicurazioni.com](http://www.bussola-assicurazioni.com)

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

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

# QUANDO L'IMMAGINE CONTA

## Presentata la nuova divisa APM



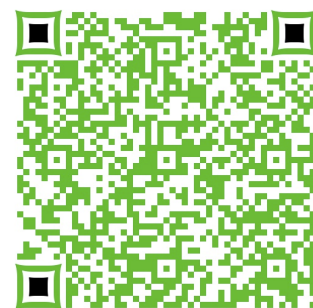
*Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.*

### **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](http://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 27 febbraio 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.

Quaranta ore di lavoro pomeridiano suddivise in due parti: otto ore di teoria, ventotto ore di pratica e l'esame finale. Hanno

partecipato i signori: Ivano Rossolillo di Castelraimondo, Chidinma Charity Onyegu di Mogliano, Mirko Ricotta di Corridonia, Riccardo Santoni di Macerata, Kuljeet Kaur Toor di Morrovalle.

Agli esami finali tutti hanno superato con largo margine di voti, sia la prova teorica che la prova pratica consistente nella realizzazione di una pizza fantasia. Molto ben realizzate, le pizze sono risultate ottime come presentazione ma anche come abbinamento dei gusti, come presentazione e cotte al



punto giusto

I partecipanti hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, 48/60 è stata la media raggiunta dai 5 allievi. Sono soddisfatti del lavoro fatto e si sentono pronti per essere inseriti in ambito lavorativo. Due di loro si recheranno una in Canada e l'altra in Nigeria, dove hanno intenzione di aprire una pizzeria. 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, alla ditta Menu', e alla GiMetal per le piccole attrezzature da lavoro. R.A.

*La nizza 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](http://www.italforni.it)



# Come impostare una valida strategia per la promozione e l'immagine del locale?

Molto spesso s'inizia un'attività di pizzeria concentrati nella realizzazione del locale intesa come arredamento, attrezzature, immagine del locale, senza valutare anche una strategia promozionale per definire l'immagine stessa della pizzeria. Per carità, gli arredatori si preoccupano di curare la disposizione tecnica delle attrezzature, l'estetica del locale, arrivando anche a suggerire come poter pubblicizzare l'apertura dell'esercizio.

Tradurre un'idea in successo non è semplice, e pochi riescono ad ottenere la massima redditività. Occorre mettere in campo una vera strategia di marketing capace di far essere vincente l'esercizio commerciale o artigianale. E' necessario applicare quattro semplici leve del marketing che tutti noi dobbiamo conoscere e che sono: Prodotto/Servizio, Prezzo, Distribuzione, Comunicazione. Concetti che tutto il mondo imprenditoriale deve applicare per ottenere quei risultati d'impresa, necessari a rimanere sul mercato, diventato sempre più chiososo, rumoroso e attivo.

## Come fare per catturare l'attenzione di nuovi clienti e "tenerti stretti" i "vecchi" clienti?

Semplice... necessario sarà usare nella giusta "dose" tutti gli Ingredienti del Marketing Mix e ricordare sempre che la fedeltà dei clienti a una pizzeria è direttamente legata all'immagine che gli stessi clienti hanno di quella pizzeria. La comunicazione è forse l'aspetto più importante per raggiungere il cliente, diventa necessario conoscere più livelli comunicativi per ottimizzare gli investimenti che produrranno i migliori ritorni in termini economici. I media sono da sempre i mezzi più abordabili ma spesso sono anche quelli capaci di ridurre in modo violento le risorse economiche di una pizzeria. Oggi l'avvento d'internet e dei network, permette di avere uno strumento importantissimo per la promozione e comunicazione della filosofia aziendale, personale e di promozione rivolta all'utente finale.

Un esempio: le piazze virtuali che i social network gestiscono e che è possibile attivare per qualsiasi esercizio pubblico, offrono le "wi-fi zone" gratuite per chiunque voglia utilizzare internet, in cambio di una mail list utilizzabile per proporre la propria pizzeria o le possibili promozioni da mettere in campo. Strumenti facilmente aggiornabili dal pizzaiolo e quindi in grado di trasmettere tutto l'anno novità, eventi, nuovi prodotti. I giovani pizzaioli che si apprestano ad aprire una nuova pizzeria spesso rifiutano il telefono fisso affidandosi al solo cellulare (anche con scheda prepagata). Un errore questo che pregiudica la socialità della pizzeria, la quale diventa meno raggiungibile dal consumatore occasionale che pure dovrebbe utilizzare.

La realizzazione di un sito aziendale capace di comunicare la filosofia della pizzeria diventa uno strumento visivo di forte impatto emotivo. Un regolare aggiornamento delle proprie pagine lo renderà strumento capace di generare utili contribuendo ad aumentare il fatturato aziendale.

Oggi che la formazione e l'informazione sono diventate fondamentali per la vita di una pizzeria, l'utilizzo di uno strumento come internet è capace di allargare gli orizzonti aziendali, lo dimostra, operatori che fino all'anno 2000 erano illustri sconosciuti per effetto di questo strumento e con l'aiuto dei media, sono oggi presi per esempio di professionalità e managerialità. Un altro aspetto importante che può concorrere al successo di una pizzeria è sapersi vendere.

Studiare la comunicazione significa saper dialogare con chiunque, farsi capire e trasmettere con incisione e carisma le proprie idee e proposte. Ricordo con nostalgia il tempo in cui i concorsi del pizzaiolo erano una semplice competizione per valorizzare la figura professionale, oggi invece i campioni di ogni categoria spesso e volentieri sono vittime di aziende che li sfruttano per il loro beneficio.

Essere vincente in una competizione serve per trasferire le proprie capacità ai possibili clienti i quali approcceranno alla pizzeria con maggiore fiducia. Saper misurare il valore dei propri clienti nel tempo, trattare avventori diversi in maniera diversa rispettando la privacy e associare il tutto alla tenuta di un database da utilizzare per le promozioni aziendali, sono strumenti capaci di generare reddito e di contribuire fattivamente al benessere aziendale.

In conclusione la comunicazione dovrà essere legata alla realtà della pizzeria: i vantaggi dovranno essere lampanti e allo stesso tempo non devono esserci promesse non mantenute. Se si decide, infatti, intenzionalmente un'azione di comunicazione, si deve sapere che s'induce a un comportamento chi riceve la comunicazione, insomma informiamo solo per creare un feedback, altrimenti non è comunicazione, al massimo è propaganda.

Renato Andrenelli

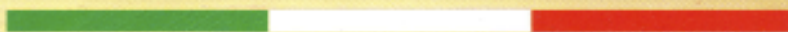
*La pizza nelle Marche - 2013- n 14*

casearia  
De Remigis



*Mozzarella Fiordilatte*

*Prodotta esclusivamente con latte italiano*



*Utilizzata  
in questo esercizio*

# 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.

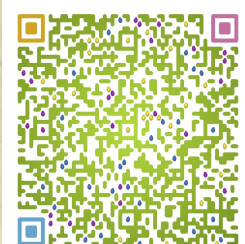
Disponibili in più modelli,  
a misura di pizzaiolo.

*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](mailto:inform@gimetal.it) - [www.gimetal.it](http://www.gimetal.it)





# Gli errori invisibili in Pizzeria

Aprire una nuova attività, gestire o subentrare nella gestione di una pizzeria, sia essa attività artigianale o commerciale, significa diventare imprenditore o lavoratore autonomo che (come solitamente si crede) non vuol dire non avere padroni: fare quello che si vuole; tutt'altro; vuol dire essere nel mercato, rispondere ed operare secondo le sue regole, rispettare scadenze e impegni; e ancora essere responsabili verso clienti, dipendenti e collaboratori, oltre che verso se stessi.

Essere imprenditori quindi richiede alcune doti particolari, perché le sole buone competenze tecniche non possono essere sufficienti per guidare al successo un'impresa.

Innanzitutto una volta appreso questo mestiere indispensabile sarà fare un'attenta autocritica sulle proprie competenze personali di formazione, studi, esperienze lavorative, interessi coltivati che hanno portato alla scelta del lavoro in proprio.

Non meno importante è la motivazione, ossia la voglia di riuscire, a partire da una corretta valutazione dell'idea imprenditoriale in cui si è disposti a investire energie, denaro e tempo. L'imprenditore è una persona che rischia, consapevole che le sue scelte possono in futuro non essere più coerenti con i bisogni del mercato. Deve quindi possedere una discreta capacità critica, che gli permetta di valutare razionalmente, e non con il cuore, la propria idea; deve saper leggere continuamente i mutamenti del mercato per "correggere", se non addirittura "cambiare", la rotta alla propria attività, in considerazione delle nuove tendenze.

Inoltre è indispensabile avere una buona capacità di superare ostacoli e delusioni. Insomma, l'imprenditore deve essere in grado di innovare, cambiare, modificare la sua azienda. La guida di una pizzeria deve contare su capacità di resistenza all'ansia, alle frustrazioni, allo stress da parte del suo creatore.

A differenza del lavoratore dipendente inoltre, sull'imprenditore ricadono tutte le decisioni che riguardano le scelte di mercato, di organizzazione, finanziarie e del prodotto pizza della sua azienda. Deve saper organizzare il lavoro (proprio e di altri), saper programmare la realizzazione della pizza e l'erogazione del servizio rispetto ai tempi di consegna dei fornitori, ai tempi di lavorazione, e ai tempi di consegna concordati con i clienti. Sono capacità fondamentali che solo parzialmente si possono acquisire e accrescere con l'esperienza.

Per quanto riguarda le metodiche lavorative, le politiche promozionali, il prezzo del prodotto pizza e la gestione economico-finanziaria dell'impresa, si possono potenziare efficacemente le proprie conoscenze con appositi percorsi formativi.

Infine le capacità di relazione. La gestione dell'impresa comporta continue relazioni con clienti, fornitori, banche, enti pubblici, consulenti ecc. La buona gestione di queste relazioni è essenziale per il successo dell'impresa, anche se richiedono un forte investimento in tempo e il possesso di capacità di relazione connaturate.

A fianco di queste propensioni personali, esistono elementi oggettivi che caratterizzano l'attività autonoma:

segue a pag. 18

1. Lavorare per un periodo di tempo iniziale senza remunerazione. I primi mesi di vita di una nuova impresa sono essenziali per il decollo: la pizzeria deve investire denaro in attività promozionale, deve farsi conoscere dai clienti, deve “dimostrare” al proprio mercato di essere in grado di soddisfarne i bisogni.

2. Nella fase iniziale di vita dell'impresa il pizzaiolo deve mettere in conto di non avere una remunerazione, e quindi deve essere in grado di sopravvivere con denaro personale.

3. Non avere uno “stipendio” fisso. Spesso le attività imprenditoriali sono stagionali (in alcuni mesi si lavora di più, in altri di meno); ci sono poi momenti di crisi in cui i clienti diminuiscono. Questi fattori fanno sì che il titolare non possa contare su una remunerazione periodica fissa, come può essere uno stipendio da dipendente.

4. Non avere orari. L'imprenditore è responsabile nei confronti del cliente della consegna del prodotto o dell'erogazione del servizio. Questo fa sì che l'imprenditore debba comunque portare a termine nei tempi prefissati le commesse acquisite, senza tenere conto del numero di ore lavorate. Può perciò succedere che in periodi d'intenso lavoro il pizzaiolo titolare, lavori anche oltre l'orario di apertura del locale. Tutto quanto descritto deve essere patrimonio genetico di un lavoratore autonomo o di un pizzaiolo che decida di fare la libera professione.

Oggi però il mercato; cosiddetto libero, ha portato nuove insidie nel mondo della pizza. Il settore dell'energia ne è un'espressione indicativa. Bisogna essere veramente attenti nel subentrare in nuove forniture o accettare promozioni capaci di ridurre significativamente il costo dell'energia.

Prima di siglare un nuovo contratto o accettare un'offerta vantaggiosa, vale la pena consultare il proprio legale, che dovrà occuparsi anche della mancata postalizzazione delle fatture relative, le forniture di energia, gas, acqua, o cartelle esattoriali riguardanti le tasse. Essere attento e veloce, nella segnalazione al proprio legale della mancata ricezione di queste fatturazioni, potrà impedire in un futuro prossimo il dover pagare quanto dovuto all'ente gestore in una sola soluzione.

Altro errore invisibile, che spesso noi pizzaioli sottovalutiamo, è legato all'acquisto di derrate alimentari con sconti, o acquistati a stock, o senza controllo nella fase di consegna alla pizzeria. Poiché si firma una bolla di consegna delle merci, le nuove disposizioni di legge prevedono che la responsabilità di ciò che è stato consegnato passi dal distributore al gestore della pizzeria. La responsabilità sulla sicurezza alimentare del prodotto viene in questo modo scaricata sul pizzaiolo.

Nel caso in cui gli alimenti lavorati, dovessero far male ad un consumatore il responsabile della pizzeria andrà sotto processo penalmente, creando un grosso problema di immagine aziendale negativo che impedirebbe il proseguo dell'attività svolta.

Anche il magazzino deve essere tenuto sotto controllo, sia per il turnover delle merci che per la loro quantità depositata. Un magazzino molto fornito a cavallo della fine dell'anno solare può generare, una volta effettuato l'inventario e riportato in contabilità, un utile di esercizio su cui si deve pagare le tasse.

Nella pizzeria con servizio ai tavoli, dove la forza lavoro ha una notevole importanza, una cattiva gestione dei rapporti tra il personale, o una mancata motivazione degli stessi alla vita aziendale, può portare perdite di esercizio che non sono valutabili nel breve periodo, segue a pag. 21

# TECNOATTREZZATURE

GROUP: **CiMA** • **TECNOFORNi**



# Macchina per lievitare

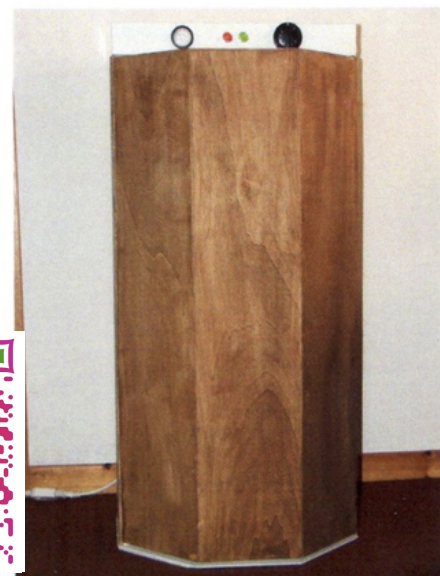
## ad uso domestico

( es. pane, pizza, focacce, panettoni e farinacei in genere)



Questo elettrodomestico è appositamente studiato per la lievitazione di prodotti farinacei. E' costituito da otto ripiani mobili interni e da due comandi esterni: un termostato per scegliere la temperatura desiderata e un temporizzatore regolabile da 30 min fino a 24 ore. In questo modo potrete ottenere il tipo di lievitazione più adatto alle vostre esigenze.

Caratteristiche Tecniche	
Altezza	100 cm
Larghezza	48 cm
Profondità	48 cm
Alimentazione	230 V
Potenza	200 W
Ripiani mobili	MAX 8
Temperatura (min °C, max °C)	0 ÷ 50
Temporizzazione	da 30 min a 24 h
Colore	A richiesta



Per informazioni: 340/7316980 mail: franchienzo43@gmail.com

ma si rendono visibile in fase di chiusura dei bilanci aziendali quando ci si accorgerà che mancano fatturati.

Un personale poco motivato o sottopagato o con turni di lavoro massacranti, genererà una perdita di esercizio derivante da sprechi, poca attenzione alle attrezzature usate, scarsa attenzione al cliente e svogliatezza nei propri incarichi.

Utilizzare strumenti normativi capaci di tranquillizzare il collaboratore e far coincidere le esigenze economiche del lavoratore con giusti versamenti previdenziali agli stessi può generare utili di esercizio, o perdite economiche nel caso si preferisca utilizzare personale extra comunitario per pagarlo meno e senza attenzione alla conoscenza della filosofia enogastronomica italiana.

In tempi di crisi come quelli attuali, alzare l'attenzione a questi aspetti della gestione aziendale, significa non perdere fatturato, non perdere risorse economiche e quindi mantenere contatto con il mercato.

Renato Andrenelli

## Allerta salute per i pomodorini del Marocco



### **È stato notificato il ritrovamento di tossine prodotte da Escherichia coli in un lotto di pomodorini ciliegina**

Si tratta di un serio pericolo per tutti i consumatori italiani. Il parlamentare del M5S Giuseppe L'Abbate ha fatto sapere che è stato notificato il ritrovamento in un lotto di pomodorini ciliegina, provenienti dal Marocco ed importati dalla Francia, di tossine prodotte da Escherichia coli:

“L'allarme è giunto pochi giorni fa direttamente dalla Repubblica Ceca. Attraverso il Sistema di Allerta Rapido Europeo, il Paese mitteleuropeo ha

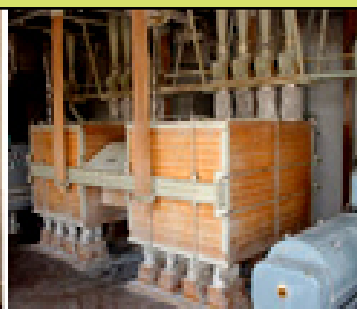
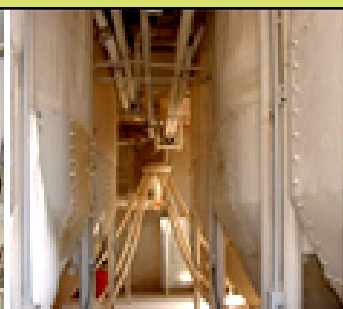
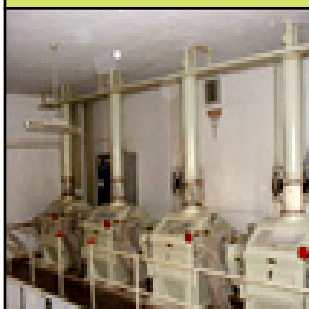
notificato il ritrovamento in un lotto di pomodorini ciliegina, provenienti dal Marocco ed importati dalla Francia, di tossine prodotte da Escherichia coli. Una tossinfezione alimentare su cui i transalpini avevano già avvertito i mercati dove sono stati distribuiti i pomodorini, ovvero Germania, Slovacchia, Romania, Regno Unito ed Italia. Una allerta che ricorda gli avvenimenti del 2011 quando dei germogli crudi di soia contaminati da ceppi di Escherichia coli, pericolosi per la vita umana, furono riscontrati in maniera prevalente in Germania e Francia, provocando anche alcuni decessi.

Un serio pericolo per tutti i consumatori italiani, da non sottovalutare assolutamente ma dal Ministero della Salute non è giunta, sinora, alcuna informazione volta a rendere edotti i cittadini sulle eventuali precauzioni da adottare nel consumo di pomodorini ciliegina. La recente sottoscrizione dell'accordo tra Unione europea e Marocco ha, peraltro, di fatto liberalizzato lo scambio commerciale di molti prodotti agricoli e ciò oltre a compromettere il mercato nazionale di tali produzioni potrebbe, se tali prodotti non fossero sottoposti a stringenti controlli igienico-sanitari, pregiudicarne la qualità. E chi ci rimette, alla fine, sono sempre i cittadini consumatori.

Per questo abbiamo presentato una interrogazione parlamentare indirizzata al Ministro Lorenzin (Salute) ed al collega Martina (Agricoltura) per chiedere come intendano garantire un'adeguata e tempestiva informazione ai consumatori italiani, quali azioni mettere in pratica per evitare l'ingresso o individuare i lotti già in circolazione dei pomodorini ciliegina provenienti dal Marocco e su cui è partito l'allarme, così da tutelare la salute degli italiani. Nonché quale sia la tipologia di controlli igienico-sanitari applicata ai prodotti alimentari ed agricoli provenienti dai Paesi extracomunitari, in particolare quelli che giungono sul mercato nazionale dal Regno del Marocco, visto l'accordo siglato dall'UE che rende più facile l'ingresso dei prodotti agricoli magrebini in Italia“. Tratto da La fucina news



**Corradini Corrado & C. sas**  
**MULINO e OLEIFICIO**  
62010 MOGLIANO (MC) - via Macina, 57/58  
Tel. e fax 0733 556548 - e-mail: [info@corradinisas.it](mailto:info@corradinisas.it)



*Il molino Corradini*



*Il frantoio Corradini*

# Secondo l'OMS circa 1/3 delle malattie cardiovascolari e dei tumori possono essere evitati grazie a una equilibrata e sana alimentazione

Un'alimentazione varia ed equilibrata è alla base di una vita in salute.



Un'alimentazione inadeguata, infatti, oltre a incidere sul benessere psico-fisico, rappresenta uno dei principali fattori di rischio per l'insorgenza di numerose malattie croniche. Secondo l'Organizzazione mondiale della sanità, circa 1/3 delle malattie cardiovascolari e dei tumori potrebbero essere evitati grazie a una equilibrata e sana alimentazione.

Di cosa abbiamo bisogno

L'organismo umano ha bisogno di tutti i tipi di nutrienti per funzionare correttamente. Alcuni sono essenziali a sopprimere il bisogno di energia, altri ad alimentare il continuo ricambio di cellule e altri elementi del corpo, altri a rendere

possibili i processi fisiologici, altri ancora hanno funzioni protettive.

Per questa ragione l'alimentazione deve essere quanto più possibile varia ed equilibrata.

- **Cereali**

Grano, mais, avena, orzo, farro e gli alimenti da loro derivati (pane, pasta, riso) apportano all'organismo carboidrati, che rappresentano la fonte energetica principale dell'organismo, meglio se consumati integrali. Contengono inoltre vitamine del complesso B e minerali, oltre a piccole quantità di proteine.

- **Frutta e ortaggi**

Sono una fonte importantissima di fibre, un elemento essenziale nel processo digestivo.

Frutta e ortaggi sono inoltre ricchi di vitamine e minerali, essenziali nel corretto funzionamento dei meccanismi fisiologici. Contengono, infine, antiossidanti che svolgono un'azione protettiva.

- **Carne, pesce, uova e legumi**

Questi alimenti hanno la funzione principale di fornire proteine, una classe di molecole biologiche che svolge una pluralità di funzioni. Partecipano alla "costruzione" delle diverse componenti del corpo, favoriscono le reazioni chimiche che avvengono nell'organismo, trasportano le sostanze nel sangue, sono componenti della risposta immunitaria: forniscono energia "di riserva", aiutano l'assorbimento di alcune vitamine e di alcuni antiossidanti, sono elementi importanti nella costruzione di alcune molecole biologiche.

Un insufficiente apporto di proteine può compromettere queste funzioni (per esempio si può perdere massa muscolare), ma un eccesso è altrettanto inappropriato: le proteine di troppo vengono infatti trasformate in depositi di grasso e le scorie di questa trasformazione diventano sostanze, che possono danneggiare fegato e reni.

Le carni, in particolare quelle rosse, contengono grassi saturi e colesterolo. Pertanto vanno consumate con moderazione.

Vanno consumati con maggior frequenza il pesce, che ha un effetto protettivo verso le malattie cardiovascolari (contiene i grassi omega-3) e i legumi, che rappresentano la fonte più ricca di proteine vegetali e sono inoltre ricchi di fibre.

- **Latte e derivati**

Sono alimenti ricchi di calcio, un minerale essenziale nella costruzione delle ossa. E' preferibile il consumo di latte scremato e di latticini a basso contenuto di grassi.

- **Acqua**

Circa il 70% dell'organismo umano è composto di acqua e la sua presenza, in quantità adeguate, è essenziale per il mantenimento della vita.

L'acqua è, infatti, indispensabile per lo svolgimento di tutti i processi fisiologici e delle reazioni biochimiche che avvengono nel corpo, svolge un ruolo essenziale nella digestione, nell'assorbimento, nel trasporto e nell'impiego dei nutrienti.

È il mezzo principale attraverso cui vengono eliminate le sostanze di scarto dei processi biologici.

Per questo, un giusto equilibrio del "bilancio idrico" è fondamentale per conservare un buono stato di salute nel breve, nel medio e nel lungo termine.

tratto dal Ministero della Salute



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

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

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

Da sempre, le carni selezionate dal Nuovo Salumificio Taccalite srl secondo principi sani ed in base alle direttive alimentari vigenti, vengono lavorate con passione e secondo le antiche regole della stagionatura, garantendo salumi e 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.

aziende leader nella produzione di attrezzature e forni elettrici per pizzerie, è lieta di proporre la sottodescritta offerta commerciale diretta ai Soci, Sostenitori e Amici dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani (APM)



**N. 01 forno elettrico per pizzeria mod. DIAMANTE** con camera di cottura interamente in refrattario - dimensioni interne cm. 105x105x25h. - controllo elettronico delle temperature di cielo e platea - economizzatori - orologio per accensione automatica - apertura porta elettrica - rivestimento frontale con mattoncini ed arco in travertino oppure in pietra del montefeltro ed arco a mattoncini, cavalletto sottostante completo di ruote



**N. 01 impastatrice a spirale mod. 2200/S 25** con testa fissa e vasca non estraibile - vasca inox da kg. 25 di impasto totale - griglia di protezione e piantone centrale in acciaio inox - motore trifase a due velocità - ruote

**N. 01 banco pizza** composto da: base refrigerata a due porte, cassettera per bacinelle, piano di lavoro in granito con alzatine, sovrastruttura refrigerata completa di vetro, bacinelle inox e coperchi

**PREZZO TOTALE DELL'OFFERTA EURO 15.000,00 + IVA 20%**

**Il prezzo include: imballo, trasporto, montaggio e collaudo con personale Aziendale**

A completa disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito, cogliamo l'occasione per porgere i ns. più cordiali saluti.

IGF/FORNITALIA

Oscar MONINA

335.6372820 e-mail: [oscar.monina@tin.it](mailto:oscar.monina@tin.it)



# 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 testualmente ...la 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



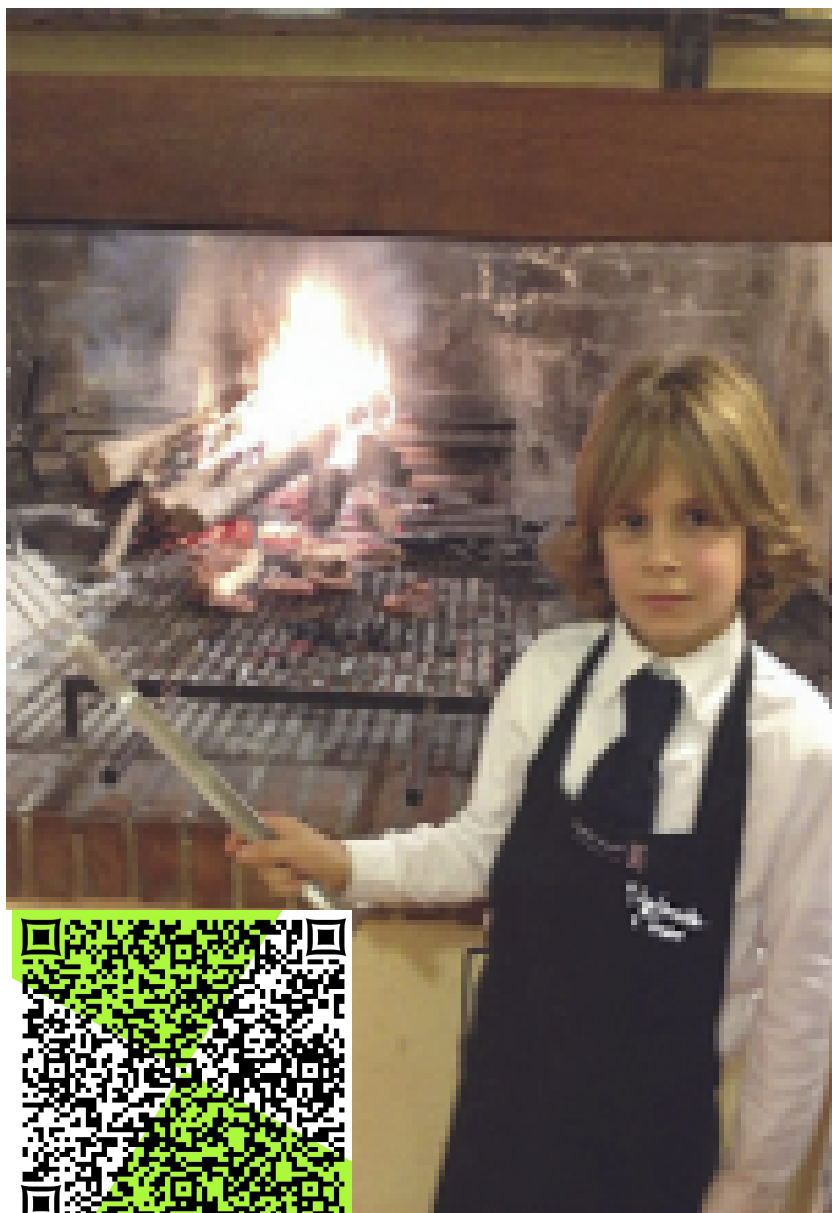
leccornia.

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



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



Noi siamo  
piccoli  
ma insieme  
cresceremo

[www.splendorclean.it](http://www.splendorclean.it)

Vivere accanto  
Natura.

Catalogo  
2013

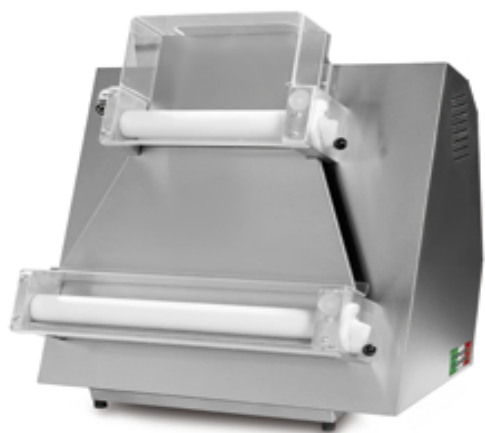


# Resto Italia, azienda Leader nella Produzione di Macchine per la Preparazione del Cibo.



**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](http://www.restoitalia.com)

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

**Pizzaiolo con esperienza cerca lavoro annuale provincia Fermo o Macerata  
per info: 0733 221821**

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

**Cerchiamo impastatrice 30 kg usata. Per info: 0733221821**

## **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](http://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](http://www.orsilimolino.it)

# STORIA DELL'APM

Associazione Pizzaioli Marchigiani



[www.pizzamarche.com](http://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](mailto:info@pizzamarche.com)

## L'APM è socia fondatrice

AIAB Marche



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA



Seguici:



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.