

Anno VII numero 62 ottobre 2015

www.pizzamarche.com



LA PIZZANELLE MARCHE

By Associazione Pizzaioli Marchigiani

La pizza all'Istituto Alberghiero di Cingoli



La pizza a Cingoli
pag. 3

**Attenzione
ai controlli**
pag. 18

Grani e Pani
pag. 6 - 8

SOMMARIO

EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
3	La pizza all'alberghiero di Cingoli
4	XXII giornata Alzheimer ad Ascoli
6 - 8	Grani & Pani
7-9	Tecno -x
8	Corso Pizzaiolo Cupra Marittima
12	L'acqua potabile
14	Nuovo accordo con Bussola
21	Corso Pizzaioli a Jesi
20-23	Nutrienti e miglioranti delle farine
28	I principi attivi delle verdure

Sempre più si sente parlare di formazione. nel nostro mondo (quello della pizza) tutti fanno formazione, adesso anche gli chef si esibiscono nella pizza, perchè questo prodotto è riuscito veramente a conquistare il mondo. I pizzaioli stanno cavalcando l'onda dell'esteriorità, dello spettacolo legato alla pizza ma sempre meno si preoccupano della qualità del prodotto. Qualche settimana fa ho commentato su fb un articolo comparso sulla rivista Ristorazione Italiana, nel quale al cappello testualmente veniva riportato che



Renato Andrenelli

per ottenere una pizza di qualità occorre le farine canadesi, australiane, americane in genere. Poichè ho voluto chiarire che anche in Italia ci sono grani di forza e specificando che prima della seconda guerra mondiale non esistevano queste farine ricavate da grani esteri, eppure da qualche secolo si realizzano, pizze, dolci da forno come panettoni ecc.. Mi sono sentito rimproverare con argomentazioni da personaggi che hanno lavorato nelle industrie molitorie, i quali (essendo in pensione) hanno portato come giustificazione il fatto che non siamo autosufficienti e quindi abbiamo bisogno di queste farine estere. Io credo che se aiutassimo gli agricoltori, convincendoli di produrre più grano tenero a discapito del grano duro, potremmo realizzare una pizza che rispecchia la tipicità e la tradizione italiana. SONO FELICE CHE I NAPOLETANI RIESCANO A FAR DIVENTARE LA PIZZA NAPOLETANA PATRIMONIO DELL'UNESCO, MA SE E' REALIZZATA CON FARINE PROVENIENTI DA ALTRI PAESI NON RAPPRESENTA LA NAPOLETANITA'. E LA PIZZA ITALIANA COME FACCIAMO A DIFENDERLA SE PROPRIO NOI ITALIANI SIAMO I PRIMI A UTILIZZARE CIO' CHE NON SI PRODUCE IN ITALIA?

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

FUIU DELLE MARCHE



Gradara



www.pizzamarche.com



www.forni-a-legna.it

VARNELLI

www.varnelli.it

La pizza all'alberghiero di Cingoli



Martedì 13 ottobre 2015 presso l'Istituto professionale di Stato turistico alberghiero G. Varnelli di Cingoli, si è svolta una lezione teorico pratica sulla "pizza. Scelta degli ingredienti, preparazione e degustazione del prodotto più famoso d'Italia".

Su richiesta del Prof. Oscar Piccinini, che ha raccolto le due classi terze di cucina, il nostro Presidente Renato Andrenelli, ha interpretato la lezione suddividendola in tre parti. La prima generica, riguardante il mestiere del cuoco, del pizzaiolo e le possibilità che il mondo del lavoro offre a chi lo

approccia. La seconda, più teorica, ha riguardato la scelta delle materie prime, il loro corretto utilizzo, le novità del settore, e il ritorno ai grani antichi. Quest'ultima parte ha avuto uno spazio ampio perché è stato necessario spiegare la differenza tra i grani che oggi sono coltivati e quelli considerati antichi. In agricoltura, oggi le coltivazioni di grano sono intensive, si privilegiano perché con concimazioni chimiche si possono soddisfare i fabbisogni del mercato, mentre sono considerati grani antichi tutti quelli che non hanno una resa per ettaro elevata, quelli che crescono spontaneamente e senza l'utilizzo di concimazioni chimiche. Questi grani, abbiamo spiegato agli allievi possono fornire alle farine elementi nutritivi in più, che favoriscono la corretta alimentazione umana a differenza di quei grani a coltura intensiva la cui farina fornisce solo carboidrati, proteine e quanto presenti fibre dovute a strati aleuronici del grano. Questo è stato un aspetto molto condiviso da allievi e insegnanti perché predispone il professionista a offrire una corretta alimentazione all'utente finale. Nella terza parte l'esperto ha mostrando loro la corretta realizzazione di un impasto con il quale si può realizzare ogni tipo di pizza, dalla teglia a quella al piatto, sfatando in questo modo, che occorre un tipo d'impasto per ogni tipo di pizza. Ma soprattutto che non servono le farine di forza per ottenere un prodotto leggero e alveolato. Per ottenere questi risultati ci si è soffermati sulle molteplici e differenti impastatrici presenti sul mercato (mostrate loro con ausilio audio video) e sulla necessità di avere attrezzature di qualità per ottenere impasti sempre più perfetti. A tal proposito è stato mostrato recenti studi realizzati dall'università di Milano in merito alla differenziazione d'impastatrici per ottenere qualità superiori nei diversi impasti in panificazione. Abbiamo terminato la lezione con una degustazione di pizza. L'impasto assaggiato è stato realizzato con farina di tipo 1, W = 240, molita a pietra maturata 24 ore e lievitato a temperatura ambiente 6 ore, con la quale, a turno tutti gli allievi si sono esibiti nel preparare e cuocere una pizza. D.A.



XXII giornata Alzheimer ad Ascoli



Un evento organizzato dalla Dott.ssa Donatella Petritola della Casa di Cura Villa San Giuseppe domenica 4 ottobre 2015 in collaborazione con il cinecircolo “don Mauro nel corso del tempo”, presso la Parrocchia del SS Simone e Giuda di Monticelli. Un pranzo più la proiezione del film “Still Alice” in occasione della XXII giornata Alzheimer. Il nostro delegato di Ascoli Piceno Ibeti Sandro, titolare del Ristorante Pizzeria Cooking ha preparato il banchetto che è stato servito alle 50 persone intervenute e che comprendeva: per entrata, sformatino di patate e curcuma su letto di rapa rossa e carpaccio di vitello aromatizzato con olio al mandarino pere e aceto balsamico, accompagnato da crescita tradizionale marchigiana alle patate. Come primo piatto è stato servito pasta di Gragnano tricolore, mentre come piatto forte: filetto di maiale scottato al punto di fumo accompagnato da patate arrosto e carotine baby. Dulcis in fundo, ananas alla griglia con miele e cannella.

Un grande riconoscimento va all’azienda Nutricia, <http://www.nutricia.it> specialista in integratori per malati di Alzheimer, la quale in parte ha sponsorizzato la giornata. Grande è stata la soddisfazione dei presenti e moltissimi i ringraziamenti, specialmente per la crescita alle patate che è stata molto gradita al punto che il signor lo chef ha dovuto regalare la ricetta a parecchi intervenuti.

Noi dell’APM siamo vicini a queste manifestazioni le quali riescono sempre a creare e diffondere quell’aggregazione e quel rapporto umano che purtroppo la società di oggi difficilmente vede.

R.A.



LE DOMENICHE DEL GUSTO CON CISEI 11/10/2015

SUL NOSTRO SITO E' DISPONIBILE L' ULTIMO COMUNICATO STAMPA, INVIATO DA IGINIA CARDUCCI PRESIDENTE DELL' ASS. CUOCHI PROVINCIALE "A. NEBBIA", SULLA PROSSIMA DOMENICA DEL GUSTO A MACERATA L' 11/10/15 A CUI PARTECIPERA' ANCHE LA NOSTRA ASSOCIAZIONE TRAMITE **GABRIELE SQUAIELLA** CHE SARA' RELATORE SUL TEMA LEGUMI/CUCINA VEGANA E SPORT.

IL TITOLO DELL' INCONTRO SARA' "LE DOMENICHE DEL GUSTO E.... L' AGRICOLTURA INVISIBILE: L' ENERGIA DEI LEGUMI NELLA DIETA QUOTIDIANA E IN QUELLA DEGLI SPORTIVI"

PER LEGGERE IL COMUNICATO E VEDERE IL PROGRAMMA COMPLETO [CLICCA QUI](#).

NEW CISEI E VIVI LA TUA TERRA A CARTACANTA: CIVITANOVA MARCHE 18-24-25/10/15

SIAMO A CARTA CANTA CON LA RETE VIVI LA TUA TERRA IN 3 DATE QUESTO MESE.

IL 18 E IL 25 CON IL MERCATO FILIERA CORTA, I LABORATORI, IL WINE BAR E GLI APERITIVI BIO A CURA DELL' ASS. VORONOI DI TOLENTINO, E NOVITA' LA BIO CREPERIA.... IL 24 OCCHIO DI RIGUARDO PER I PIU' PICCOLI, CI SARANNO INFATTI SOLO I LABORATORI A LORO DEDICATI E LA MERENDA BIO....

SCOPRI TUTTO IL PROGRAMMA [CLICCA QUI](#)

SEMINARE IL FUTURO: 5° EDIZIONE L' 11/10/2015

RITORNA ANCHE QUEST' ANNO L' APPUNTAMENTO CHE SI SVOLGE IN TUTTA ITALIA E COINVOLGE BAMBINI, GENITORI E NONNI...GENERAZIONI DIVERSE MA CHE INSIEME SI UNISCONO PER SEMINARE UN FUTURO NUOVO LIBERO DA OGM.

VISITA [LA PAGINA](#) SUL NOSTRO SITO.

TAVOLA ROTONDA DI OLISMO E NUOVA PEDAGOGIA: OLISMO E NUOVA PEDAGOGIA UN BINOMIO INDISSOLUBILE

DIFFONDIAMO:

IL 21/10/15 CI SARA' UN INTERESSANTE TAVOLA ROTONDA SULLA PEDAGOGIA INFANTILE A SANT' ELPIDIO A MARE.

[CLICCA QUI](#) E VAI ALLA NOSTRA PAGINA PER SAPERNE DI PIU'.

CONOSCENZE E PROFESSIONALITA' CON CISEI E VIVI LA TUA TERRA! SE VUOI PUOI

La nostra Associazione Culturale presente su più fronti, ambiente, agricoltura bio, salute, benessere, cooperazione, attività sociali e la rete VIVI LA TUA TERRA, attiva nel territorio maceratese e marchigiano con aziende biologiche e biodinamiche, offrono la possibilità di fare esperienze di volontariato sui temi esposti presso le strutture disponibili, acquisendo conoscenze e professionalità.

Per informazioni contattateci via mail a comunica@cisei.info

SOSTENIAMO LA BIBLIOTECA DELLA LEGALITA': CROWDFUNDING

"LaBiblioteca della Legalità" è una raccolta di libri per ragazzi e giovani adulti con storie sulla legalità e la criminalità organizzata. Ha la sua sede presso la Fattoria della Legalità, un bene confiscato alla criminalità organizzata a Isola del Piano (PU), ma è soprattutto una biblioteca itinerante a disposizione del territorio: scuole, biblioteche, associazioni ed enti potranno richiederla per un periodo a fronte dell'impegno di organizzare una serie di iniziative che promuovano la lettura dei libri tra le giovani generazioni. "La Biblioteca della Legalità" è attiva anche sulla formazione con proposte per educatori, insegnanti, bibliotecari, librai (ecc.)

Per saperne di più clicca [qui](#).

Per sostenerla è attiva una forma di crowdfunding; clicca [qui](#) per parteciparvi.

FRATINI D' ITALIA: CROWDFUNDING

PER LA SALVAGUARDIA DI UNA SPECIE IN DIFFICOLTA'!!

[CLICCA QUI](#) SE VUOI INFORMARTI SULL' ARGOMENTO O PARTECIPARE.

Grani & Pani



Un forum tenutosi a Firenze venerdì 25 e sabato 26 settembre 2015, presso la prestigiosa Accademia dei Georgofili. Una delle massime istituzioni nazionali che da oltre 250 anni si propone di contribuire alla tutela dell'ambiente e del territorio agricolo ed allo sviluppo del mondo rurale. Un

evento promosso e finanziato dalla Camera di Commercio di Firenze, realizzato da Promo Firenze, e patrocinato da Expo2015.

La nostra Associazione ha partecipato curiosa di apprendere informazioni riguardanti i grani antichi, le farine da loro derivanti e l'utilizzo in pizzeria. Siamo stati l'unica organizzazione che si occupano di pizza a partecipare, per questo abbiamo ricevuto un'ottima accoglienza forse solamente perché siamo stati gli unici curiosi di aumentare le nostre competenze nella filiera della produzione e commercializzazione della farina.

I grandi mulini sono sempre più portati a valorizzare le farine di forza, le mode del momento, ma sempre meno si occupano della salubrità di un prodotto "la farina" che rappresenta da sempre l'elemento fondamentale della nutrizione dell'uomo. Sui network quelle rare volte che cerco di commentare le notizie riportate dai media sulla qualità delle farine, mi scontro sempre più con personaggi che danno valore a teorie fantasiose sulla produzione di pizza. Si valorizzano aspetti tecnici di produzione, di qualità della maglia glutinica prodotta, dell'alveolatura o volume del prodotto ottenuto, senza tener conto dei nutrienti presenti nella farina, i quali possono contribuire in maniera determinante per una alimentazione più salutare. I grani antichi, a differenza di quelli comunemente utilizzati attualmente, (quelli moderni si utilizzano solo per la resa per ettaro elevata dovuta a concimazioni sul campo che oltre ad aumentare la produzione, inquina enormemente le falde acquifere e il sottosuolo) non necessitano di concimazioni industriali e inquinanti, debbono crescere nel rispetto del ciclo naturale e concimati solamente con il composto animale capace di ripristinare la microflora batterica del terreno, il quale conferisce ai grani antichi (quelli che hanno una resa per ettaro minore) nutrienti aggiuntivi capace di moderare o controllare il colesterolo nell'organismo umano, ecc.. segue a pag. 8





Tecno-x

Consulenza professionale

&



Le Ricette

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



APM e Tecno-x

la buona ricetta

per preparare la tua attività

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

Tecno-x sas

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

Tutte informazioni che condividiamo da tempo, che comunichiamo a tutti i nostri allievi, ai pizzaioli e ai consumatori che frequentano la nostra associazione. La vera differenza tra le nuove varietà di grani e le varietà di grani antichi, sta proprio nella possibilità di avere nella nostra dieta quotidiana più nutrienti buoni che contribuiscono ad una nutrizione più sana e salutare. Qui di seguito riporto un passaggio



testualmente riportato dai relatori del convegno i quali consigliano di alimentarsi in maniera più sana: Più nutrienti e meno glutine.

E' un po' come ritrovare la farina che le nostre nonne usavano per preparare le pappe (cuocendo la farina nel forno) da svezzamento: «Quella sì che era farina più sana – spiega il professor Pier Luigi Rossi, nutrizionista –. I grani che si utilizzano oggi sono per lo più varietà moderne con alta resa in campo: si producono 70 quintali per ettaro anziché i 35/38 per ettaro delle varietà antiche. Il grano è più basso di fusto, c'è meno paglia... per contro si perde molto in termini di nutrienti. E ci si ammala più spesso, perché determinate farine e prodotti farinacei avvelenano il nostro organismo anziché



nutrirlo». Proprio ad Arezzo, spiega Rossi, è stato selezionato un antico grano tenero del Monte della Verna che costa ora intorno a 40 euro per quintale «e dà una farina da pane che ha basso tenore di glutine». E prosegue: «Abbiamo fatto ricerche, nelle università di Firenze e di Bologna, per dimostrare che il ritorno alle varietà antiche come i 'grani alti' porta nel piatto più nutrienti».

LA QUALITA' DELLA PIZZA NON SI MISURA SOLAMENTE SULLA TECNICA DI PRODUZIONE, DALL'ELASTICITA' DELLA PASTA E COSI' VIA, MA PRINCIPALMENTE DALLA QUALITA' DEGLI ELEMENTI CON CUI SI PRODUCE. LA FARINA E' UN ELEMENTO DETERMINANTE, DEVE CONTENERE SUFFICIENTI PROTEINE, CARBOIDRATI IN QUANTITA' NON ELEVATE, MA SOPRATTUTTO DEVONO CONTENERE I NUTRIENTI NECESSARI A PRODURRE EFFETTI BENEFICI NEL NOSTRO ORGANISMO.

QUESTE CARATTERISTICHE CE LE FORNISCONO SOLO LE FARINE PRODOTTE DA GRANI ANTICHI. R.A.



Tecno-x



Protocollo di intesa e convenzione

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



&



Consulenza professionale

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

La convenzione prevede:

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

3 ottimi motivi per usufruire della convenzione:

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

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

Tecno-x sas

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

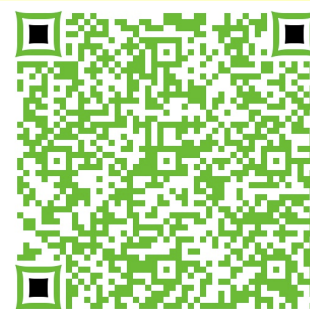
Ditta TOBACO di

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

Quando l'acqua è potabile

Limiti di legge

Perché l'acqua sia destinata al consumo umano deve avere requisiti e valori regolamentati dall'Organizzazione Mondiale della sanità.

L'acqua, un bene fondamentale per la sopravvivenza umana è anche importantissima nella tecnologia di panificazione in generale. Le sue caratteristiche organolettiche, chimiche, batteriologiche sono in grado di modificare considerevolmente il risultato di una buona panificazione sia essa destinata alla produzione di pane, di pizza, di dolci da forno.

ALCUNE CONSIDERAZIONI NELLA PRODUZIONE DI PIZZA.

ACQUA TROPPO DOLCE = impasto coloso, difficoltà di controllo del tempo di lievitazione.

ACQUA TROPPO DURA = riduzione significativa dell'attività del lievito con scarsa lievitazione degli impasti

Concentrazioni limite per acque minerali e acque destinate al consumo umano

	DM 29/12/2003 (Italia) Acque minerali	D.L. 31/2001 (Italia) Acque destinate al consumo umano	Direttiva UE 2003/40/EC Acque minerali	Direttiva UE 1998/83/EC Acque destinate al consumo umano	EPA (Stati Uniti) Valori guida	Valori guida OMS
Ec (µS/cm)	-	2500 (g.v.)	-	2500 (g.v.)	-	-
pH	-	≥ 6,5 - ≤ 9,5 (g.v.)	-	≥ 6,5 - ≤ 9,5 (g.v.)	≥ 6,5 - ≤ 8,5	-
Alluminio (µg/L)	-	200 (g.v.)	-	200 (g.v.)	-	200
Ammonio (mg/L)	-	0,5 (g.v.)	-	0,5 (g.v.)	-	-
Antimonio (µg/L)	5	5	5	5	6	20
Arsenico (µg/L)	10	10	10	10	10	10
Bario (µg/L)	1000	-	1000	-	2000	700
Berillio (µg/L)	-	-	-	-	4	-
Boro (µg/L)	5000	1000	-	1000	-	500
Cadmio (µg/L)	3	5	3	5	5	3
Cloruri (mg/L)	-	250 (g.v.)	-	250 (g.v.)	-	250
Cromo (µg/L)	50	50	50	50	100	50
Ferro (µg/L)	-	200 (g.v.)	-	200 (g.v.)	200	-
Fluoruri (mg/L)	5 (1,5*)	1,5	5	1,5	4	1,5
Fosforo (mg/L)	-	-	-	5	-	-
Piombo (µg/L)	10	10	10	10	15	10
Manganese (µg/L)	500	50 (g.v.)	500	50 (g.v.)	-	400
Mercurio (µg/L)	1	1	1	1	2	6
Molibdeno (µg/L)	-	-	-	-	-	70
Nickel (µg/L)	20	-	20	20	-	70
Nitrati (mg/L)	45 (10*)	50	50	50	10	50
Nitriti (mg/L)	0,02	0,5	0,1	0,5	1	3
Rame (µg/L)	1000	1000	1000	2000	1300	2000
Selenio (µg/L)	10	10	10	10	50	10
Sodio (mg/L)	-	200 (g.v.)	-	200 (g.v.)	-	200
Solfati (mg/L)	-	250 (g.v.)	-	250 (g.v.)	-	500
Tallio (µg/L)	-	-	-	-	0,5 / 2	-
Uranio (µg/L)	-	-	-	-	30	15
Vanadio (µg/L)	-	50	-	-	-	-
Zinco (µg/L)	-	-	-	-	-	3000

(*) Limite di legge per le acque destinate al consumo da parte dei neonati; (g.v.) valori guida

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.

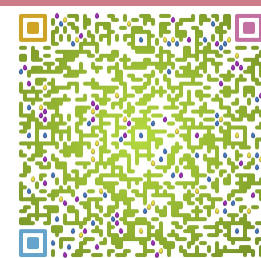
In alto aggiunge carattere e vigore a tutto l'insieme. Composto da 1, 2, 3 camere da 120 x 110 cm, BULL ha caratteristiche tecniche non comuni per attivarsi in tutte le necessità che il suo impiego richiede. La nuova cappa aspirante motorizzata con il suo disegno e la prominente forma vuole ricordare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



Rinnovato l'accordo con Bussola Assicurazioni

Dal 15 ottobre 2015 nuovo accordo con Bussola Assicurazioni. Agenzia plurimandataria con la quale l'APM ha stretto una collaborazione che prevede consulenza gratuita per tutti i soci .



Poichè la signora Roberta Grazioli nostra referente si è dimessa e non fa più parte della struttura, abbiamo provveduto a rinnovare la convenzione ampliando la possibilità di avere gratuitamente una consulenza a domicilio per assicurarsi una copertura assicurativa su misura per ogni esigenza che il socio APM può aver bisogno sia in ambito lavorativo che in quello personale.

Il nuovo referente signor Alessandro Pepa, a cui noi possiamo far riferimento, sarà a nostra disposizione per studiare (gratuitamente) un polizza assicurativa adatta alle personali esigenze dell'associato APM.

Forti del mandato ottenuto dalle migliori Assicurazioni presenti sul mercato, possiamo con fiducia avvicinarci a questa organizzazione, con sede in Ancona, per ottenere delle soluzioni idonee a soddisfare tutte le coperture assicurative che riteniamo opportune per garantire un avvenire sereno e senza rischi, che altrimenti, potrebbero mettere in serie difficoltà il lavoro e la vita privata.

Renato Andrenelli



www.pizzamarche.org

&



www.bussola-assicurazioni.com

Le nostre Compagnie:

Allianz 



CATTOLICA
previdenza

ERGO

AVIVA

 ITAS
MUTUA

helvetia 

TUA
ASSICURAZIONI

GENIAL+

Referente: ALESSANDRO PEPA

Bussola Point ANCONA
via Alcide De Gasperi 40
Tel. 071-2070470

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



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



GRUPPI RICERCA ECOLOGICA
MARCHE



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

Attenzione ai controlli dell'Agenzia delle Entrate.

Una pizzeria al taglio e d'asporto della città di Pesaro è stata sottoposta a controllo perché il Titolare della pizzeria ha dichiarato un guadagno inferiore al suo dipendente. Il controllo eseguito dai funzionari dell'Agenzia delle Entrate, ha comportato la verifica di un intero giorno lavorativo.

Durante il lavoro i funzionari hanno visionato sia la parte fiscale riguardante tutte le scritture contabili, per poi passare alla parte tecnica prendendo a raffronto il numero delle pizze prodotte, delle scatole utilizzate, degli ingredienti impiegati e del prezzo di vendita applicato.

In base alla quantità di farina necessaria per una pizza, allo sfrido di lavorazione (calcolato al 15%), al prezzo di vendita applicato, hanno ricostruito i ricavi ottenuti. Nel calcolo hanno inserito anche la spolverina (prodotto messo in vendita dai molini come ausilio nella stenditura delle pizze) come farina utilizzata per la produzione di pizza e non per lo spolvero. Sono giunti al calcolo di una percentuale di differenza della farina tra una pallina per la pizza al piatto (diametro 32 cm) e una pizza tipo famiglia (diametro 50 cm) elaborando il differente diametro delle scatole per pizza. Risultato un verbale di 23 pagine e una multa di quasi 40.000 euro.

Siamo stati chiamati dal commercialista che segue la pizzeria per fornire una relazione tecnica capace di controvertire il verbale di constatazione. Cosa che abbiamo fatto volentieri visto che esisteva la possibilità tecnica di dibattere il contenuto della constatazione.

Risultato: il commercialista ci ha comunicato telefonicamente che, nonostante il funzionario abbia accettato e considerato valida la nostra relazione tecnica (peraltro confortata da regolamenti internazionali e norme del settore) ha avuto per risposta una diminuzione della sanzione pari al 50% dell'originale multa.

Il sottoscritto ha suggerito di non accettare la constatazione del verbale, ma di portare in tribunale l'ufficio che ha effettuato la verifica.

L'Associazione Pizzaioli Marchigiani ritiene queste attitudini degli uffici preposti al controllo delle attività di pizzeria, un metodo alquanto oppressivo per poter far fare cassa allo Stato centrale.

RITENIAMO IMPORTANTISSIMO POTER APRIRE UN TAVOLO DI LAVORO CON I NOSTRI ASSOCIATI, ONDE POTER ESPRIMERE UNA FORZA CAPACE DI OPPORSI A QUESTI METODI DI CONTROLLO, CHE NON TENGONO ASSOLUTAMENTE CONTO DELLE DIFFICOLTA' SCATURITE DALLA SITUAZIONE ECONOMICA DELLO STATO ITALIANO. IL CONTINUO AUMENTO DELLA PRESSIONE FISCALE RENDE IMPOSSIBILE LA GIUSTA REMUNERAZIONE DI UN'ATTIVITA' DI PIZZERIA Renato Andrenelli

TECNOATTREZZATURE

GROUP: **CiMA** • **TECNOFORNi**



Nutrienti e miglioranti delle farine

I primi sono composti atti a integrare gli alimenti dei principi attivi che possono venir persi durante la lavorazione o di cui potrebbe essere carente una dieta. I secondi sono sostanze che influiscono beneficamente sulla fermentazione panaria e sulle caratteristiche esteriori del prodotto.



Nutrienti	Vitamine varie	
	B-carotene	
	Sali minerali	
	Glutine	
	Aminoacidi	
Miglioranti	Tricloruro di azoto	Tossico
	Bromato di potassio, Sodio perborato	
	Persolfato di ammonio	Non intacca le vitamine
	Acido l-ascorbico	
	Perossido di benzoile	Usato anche come sbiancante

In Italia la legislazione prevede che tali aggiunte debbano essere autorizzate caso per caso dall'Autorità Sanitaria, per evitare, soprattutto nei confronti delle vitamine, che l'aggiunta di dosi troppo elevate, possa causare fenomeni di ipervitaminosi.

segue a pag. 23

sono aperte le iscrizioni al CORSO di formazione professionale di:

PIZZERIA

Corso Autorizzato dalla Provincia di Ancona con DD 311 del 16/07/2015 Cod A15-191669 – Corsi Liberi con “autorizzazione” art. 10 – L.R. 16/90

FIGURA PROFESSIONALE

Il Pizzaiolo è quella figura professionale che svolge attività di creazione e lavorazione della pizza. Deve essere in grado di occuparsi:

- di tutte le fasi della lavorazione della pizza: impasto, preparazione delle pallotte, lievitazione, manipolazione, condimento e cottura;
- della pulizia generale personale e dell'ambiente di lavoro rispettando le norme igienico-sanitarie;
- della gestione del magazzino e della conservazione delle materie prime;
- della manutenzione delle attrezzature e dei macchinari.

Alle conoscenze più strettamente tecniche, il pizzaiolo deve unire estro, fantasia, destrezza nei movimenti e forte manualità. Deve inoltre essere veloce e possedere una notevole capacità organizzativa.

ARTICOLAZIONE PROGRAMMA DIDATTICO

Il percorso formativo ha la durata di 40 ore in un laboratorio adibito e si articola come di seguito indicato:

1.1 Trasformazione (6 ore); 1.2 Confezionamento e conservazione (4 ore); 1.3 Preparare la pizza (12 ore); 1.4 Monitorare le scorte della pizzeria (6 ore); 1.5 Organizzare il posto di lavoro pizzeria (4 ore); 1.6 Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione (4 ore); 2.1 Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione (4 ore).

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

SEDE: **JESI (AN)** - Via Gallodoro n. 66/ter (Laboratorio PIZZERIA);

DURATA: **40 ore di pratica da Novembre 2015 a Dicembre 2015** di cui:

ORARIO: **lunedì e mercoledì dalle 18,00 alle 22,00**

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

N. 15 allievi **disoccupati e/o inoccupati e/o occupati e/o soggetti in mobilità** in possesso dei seguenti requisiti:

- **Assolvimento dell'obbligo di istruzione;**

COSTO

500 € rateizzabile in

- un **primo acconto di 200 €** all'atto di iscrizione;
- un **secondo acconto di 150 €** all'atto di ammissione;
- **Saldo di 150 €** entro la fine del percorso formativo.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di iscrizione dovrà pervenire **entro e non oltre**

venerdì 30/10/2015

consegnata di persona o a mezzo raccomandata a/r presso:

C.I.F.A.- Via Gallodoro n. 66/ter (al primo piano, nei pressi del complesso dell'INPS di Jesi) - 60035 **JESI (AN)**

Per la presentazione della domanda dovranno essere utilizzati gli appositi moduli disponibili presso la sede dell'Associazione F.C.S. o scaricabili dal sito www.formazionesociale.org che consistono:

- Modulo di iscrizione (all. 0)
- Domanda di partecipazione - Placement (all. 1)
- Fotocopia del documento di identità
- Ricevuta del bonifico bancario / assegno / rimessa diretta

Saranno escluse le domande pervenute oltre la data di scadenza di cui sopra e/o in cui si dovesse evincere la mancanza di uno dei requisiti di accesso al bando.

SELEZIONI

Qualora le domande ammissibili superassero i posti disponibili sarà convocata la selezione che si svolgerà presso C.I.F.A. di Jesi in Via Gallodoro n. 66/ter in data:

venerdì 06/11/2015

dalle ore 09,00 alle ore 13,00

La commissione attribuirà un punteggio espresso in centesimi così ripartito:

- 1) prova scritta, consistente in quiz psico-attitudinali e di cultura generale a risposta multipla;
- 2) colloquio orale sulle materie oggetto del corso, attitudinale e motivazionale.

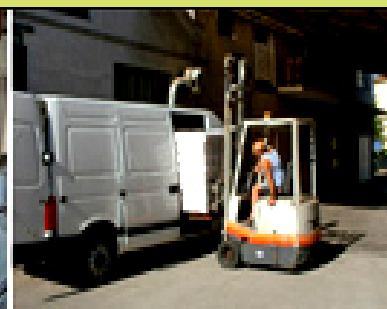
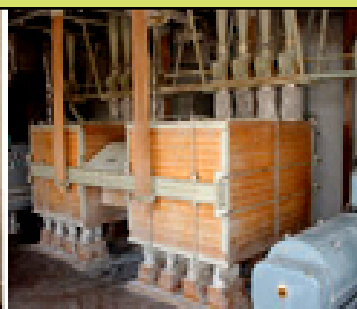
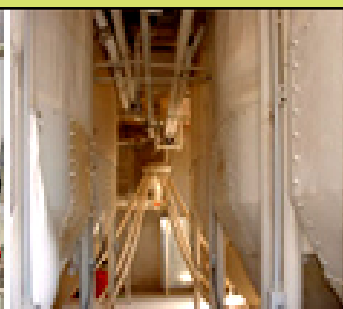
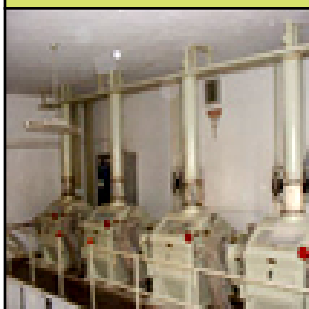
Saranno esclusi coloro i quali non si presenteranno alla selezione sopra convocata o non muniti di un valido documento di identità.

TITOLO RILASCIATO

Il corso di Formazione Professionale prevede il rilascio di un attestato di frequenza valido ai sensi dell'art. 14 Legge n. 845 del 21.12.78 e della L.R. n. 16/90 per la figura professionale "PIZZERIA" (Cod. Reg. TA1.1.6.1) previa frequenza di almeno il 75% del monte ore del corso.



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

Tossicità degli additivi

Per poter utilizzare una sostanza quale **additivo** è necessario avere una documentazione completa del suo metabolismo e degli effetti di tossicità.

Tali effetti possono essere a lunga scadenza e manifestarsi in modi diversi:

effetti da distruzione di principi alimentari essenziali;

effetti da formazione di composti tossici dovuti a sostanze presenti negli alimenti (ad es. tricloruro di azoto, ad azione migliorante nei confronti delle farine, è responsabile di convulsioni epilettiche;

la clorammina T, usata per eliminare odori indesiderati nei formaggi, in seguito a reazione con aminoacidi, dà luogo alla formazione di prodotti tossici).

effetti da azione inibitrice sui batteri della flora intestinale elaboratrice di vitamine del gruppo B o di vitamina K, effetto da attribuirsi soprattutto all'uso di antisettici e di antibiotici;

effetti da inibizione del riassorbimento intestinale di principi nutritivi, ad esempio l'assorbimento delle vitamine liposolubili può essere intralciato dalla presenza di oli minerali;

effetto cumulativo, è il caso ad esempio dei fluoruri, che in seguito a ingestione prolungata di piccole dosi, alle quali consegue una modesta ritenzione, può creare la e fluorosi con lesioni dentarie e ossee;

effetto di somma soprattutto a carico dei composti ad azione cancerogena. La stabilità degli alimenti é un reale problema, però questo problema non deve trasformarsi nella classica macchinetta per fare soldi.

L'uso degli **additivi** deve essere disciplinato e la salute dei consumatore tutelata, sta, quindi, alla serietà professionale di chi opera in questo campo che si deve fare appello perché non si lasci prendere la mano da guadagni troppo facili.

Renato Andrenelli

*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 ciuscoli che conservano i profumi ed i sapori di una terra incantevole.

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

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

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



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



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

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

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

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

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

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

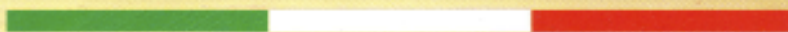
Parteciperemo con l'APM all'Angolo della Crescia durante l'evento Tipicità 2014 a Fermo il 15/16/17 marzo: i maestri pizzaioli produrranno cresce e pizze con i nostri grasselli ed inviteranno il pubblico presente alla degustazione di un prodotto ottimo e gustoso, legato alla più sana tradizione gastronomica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

casearia
De Remigis



Mozzarella Fiordilatte

Prodotta esclusivamente con latte italiano



*Utilizzata
in questo esercizio*

www.soleetrusco.it



www.soleetrusco.it

PRESENTA

LA NOVITA' CHE TI PORTA NUOVI CLIENTI!



PREMIX 'T'

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

FARINA MACINATA A PIETRA PREMISCELATA ALLA



CANAPA



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

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

PROVA ANCHE TU E SCEGLI

ETRUSCA PREMIX 'T'

PREZZO PROMO € 13,00 + Iva — confezione da kg 5, minimo 4 confezioni

TRASPORTO COMPRESO (fino al 30/06/15)



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

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

I principi nutritivi delle verdure



La verdura è uno dei migliori alleati del nostro organismo, specie per il suo apporto di vitamine e di fibre. Ma ogni pianta ha le sue specificità, da sfruttare in base alle caratteristiche del nostro corpo e alla presenza di eventuali patologie

La verdura è uno dei migliori alleati del nostro organismo, soprattutto quando le temperature della bella stagione aumentano: perché reidratano e favoriscono anche una buona tintarella.

Carote, spinaci, radicchio sono infatti alimenti ideali per avere un'abbronzatura perfetta. Il segreto è la presenza di vitamina A, che, oltre a

difendere l'organismo dai raggi solari, favorisce la produzione nell'epidermide della melanina, il pigmento che dona alla pelle un colorito più scuro. Tra gli altri vegetali abbronzanti, ci sono cicoria, lattuga, sedano, peperoni, pomodori che presentano comunque contenuti elevati di vitamina A.

La verdura è anche ricca d'acqua e aiuta a mantenere l'equilibrio di liquidi nell'organismo e a regolare la pressione. Inoltre, apporta direttamente al nostro corpo vitamine e sali minerali, oltre all'ossigeno, al magnesio e al ferro. Queste sostanze hanno un ruolo fondamentale nel garantire l'efficienza del metabolismo energetico, oltre a possedere un provato effetto antitumorale.

Tra le proprietà benefiche della verdura occorre sottolineare che è ricca di fibre, indispensabili per il buon funzionamento dell'intestino e per il mantenimento dell'equilibrio della flora intestinale. Un regolare consumo di verdura, inoltre, ha un ruolo protettivo nei confronti delle malattie cardiovascolari. Il merito sembra essere delle sostanze antiossidanti, come la vitamina C, E ed il beta carotene, che contrastano i radicali liberi e limitano la formazione di placche arteriosclerotiche nei vasi sanguigni.

Tuttavia ogni verdura ha la sua specificità. Ad esempio gli asparagi hanno notevoli proprietà diuretiche, mentre i carciofi sono utili per depurare il fegato, e si consigliano anche a chi soffre di colite, diabete, anemia, artrite, intossicazioni, orticaria ed colesterolo alto.

Il cavolo possiede delle sostanze che rallentano la tiroide, si sconsiglia infatti a chi ha un metabolismo "rallentato". Il cetriolo invece ha proprietà vermifughe, mentre la cipolla è ottima per ridurre gli acidi urici e il colesterolo, svolge una notevole attività battericida e vasodilatatrice arteriosa, ma non è adatta a chi ha la cirrosi epatica o un tumore al fegato.

Il finocchio e la lattuga sono rispettivamente un ottimo digestivo, e un buon calmante. La melanzana invece stimola la secrezione gastrica e depura il fegato. La patata è adatta a chi soffre di ulcera gastrica o duodenale. Il peperone poi, ricco di vitamina C, è indicato contro i disturbi reumatici e della tonicità delle vene. E infine porro, radicchio e sedano. Il primo agisce come dissolvente di calcoli renali, epatici e biliari; il secondo contiene sostanze digestive, depurative e lassative; il sedano aiuta a combattere l'afonia perché è ricco di iodio.

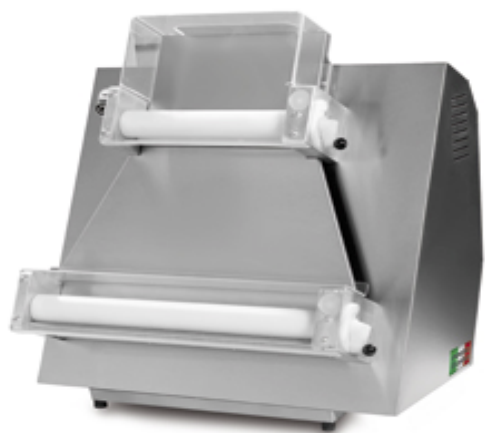
Si consiglia comunque di consumare sempre verdure di stagione, per trarne i massimi vantaggi e per garantire al nostro organismo un loro completo assorbimento. La cottura, inoltre, dovrebbe essere sempre breve, per mantenere il più possibile intatte, non solo le caratteristiche nutrizionali, ma anche il sapore dei singoli ortaggi. Tratto da internet

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 Pizzeria al taglio con forno a legna a Fermo
ottima clientela adatta ad un nucleo familiare
per info: 0733 221821
Tiziana 393 0424623**

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 Giliana 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 - 2015 - 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

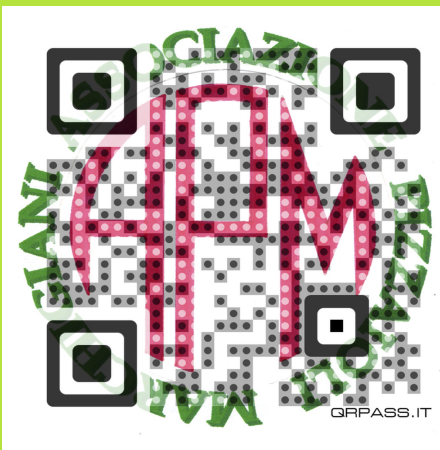
Via Isonso,6
62010 Morrovalle (MC)
P.Iva e C. Fisc. 01413480433
Tel. 0733 221821
Fax. 0733 223965
E-mail: info@pizzamarche.com

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.