



# LA PIZZANELLE MARCHE

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



25/08/2015

**Scuola  
di  
PIZZA**  
è



**Preparazione e professionalità:**  
essere informati  
avere fonti appropriate  
abbandonare stereotipi  
osservare  
saper valutare



**Competenza e conoscenza:**  
saper usare strumenti di misura  
conoscere metodologie di lavoro  
avere atteggiamento sensibile e equilibrato



Check up aziendale  
Radioprotezione  
Sicurezza D.Lgs 81/08  
Formazione professionale  
Certificazioni  
Modelli organizzativi 231  
Misurazioni agenti fisici  
Verifiche impianti  
Consulenza ambientale  
Energistica  
HACCP  
Privacy

**Saper trasmettere il mestiere di Pizzaiolo senza remore**



**Gi.Metal**  
pag. 4 - 6

**Pizza in teglia**  
seconda parte  
pag. 14 - 18

**Scola di pizza**  
pag. 27

## SOMMARIO

## EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
3	Mistrà Varnelli
4-5	Gi.metal
6	Nuovo socio APM
7-9	Tecno -x
8	Corso Pizzaiolo Cupra Marittima
12	Corso Pizzaioli a Macerata
14-18	Pizza in teglia
23	Le spezie
27	Scuola di pizza
28	Linee guida per l'insegnamento

Finite le vacanze, si ritorna al solito tran tran. Per il nostro settore si preparano giorni di riposo dopo la lunga stagione estiva, che ha richiesto un grande dispendio di energie, ma ha anche permesso di lavorare molto intensamente.

adesso si ritorna a programmare il lavoro per la stagione più lunga dell'anno, perchè trascora al chiuso. Si riprende anche a programmare i calendari della formazione professionale. Ormai, come molte volte affermato, ci sono un'infinità di organizzazioni, operatori del setto-



Renato Andrenelli

re, aziende e pizzaioli che si dedicano a questo aspetto del mestiere di pizzaiolo. Non tutti sono coscienti di come si debba affrontare la formazione professionale, spesso si attivano corsi per procurarsi spiccioli indispensabili per sopravvivere. sono tantissimi i maestri pizzaioli che insegnano, sono tantissime le aziende che fanno altrettanto ma purtroppo girando per l'Italia aumentano anche che la pizza la propone in modo osceno e per nulla di qualità. Partecipando ad alcuni eventi come invitato ho trovato pizzaioli bravissimi nella manipolazione ma poi degustando quello che mettevano in tavolo ho dovuto, mio malgrado, fare una doverosa autocritica, perchè cio che si tava mangiando era tutto meno che un prodotto di qualità.

Mi sento profondamente addolorato perchè, sempre più, vedo pizzaioli presuntuosi e boriosi capaci si buona manipolazione ma anche di proporre un pessima qualità di pizza sul piatto.

IO CREDO CHE SI DOVREBBE RIVEDERE IL MODO TUTTO ITALIANO DI VALUTARE QUALITA' E SERIETA' LAVORATIVA ABBANDONANDO UNA PICCOLA PERCENTUALE DI SPETTACOLO A FAVORE DI UNA PIU' AMPIA QUALITA' DI PIZZA DA METTERE SUL PIATTO.

### AZIENDE SOCIE APM

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

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

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

FOTO DELLE MARCHE



Caldarola



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



# 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 carpaccio d'anatra



#### Gli ingredienti per una pizza

Mozzarella g.80  
anatra affumicata, .g.50  
rucola q.b.  
pinoli tritati  
Mistrà Varnelli  
Olio extra vergine di oliva  
Sale q.b.  
aceto balsamico facoltativo

#### Preparazione

Preparare il disco di pasta, cospargere di mozzarella, passare al forno. dopo cotta aggiungere la rucola, l'anatra, i pinoli e condire con olio, sale e una spruzzata di Mistrà Varnelli. Facoltativo una spruzzata di aceto balsamico Servire ancora calda.

### Pizza prosciutto melone



#### Gli ingredienti per una pizza

mozzarella g.80  
melone n° 6 fettine  
prosciutto crudo n° 4 fettine  
melograno q.b.  
Mistrà Varnelli  
Sale q.b.  
Olio extra vergine di oliva

#### Preparazione

Preparare una pallina di pasta realizzata con farina tipo 1. Farla lievitare, quindi stenderla e farcirla con mozzarella. Metterla al forno, dopo cotta aggiungere fettine di melone, il prosciutto crudo e il melograno. Aggiungere una spruzzata di Mistrà Varnelli. Servire calda.

# Gi.Metal



**Nuova sede per un'azienda che è l'eccellenza italiana nel campo della pizza. Sabato 12 settembre 2015 si è svolta l'inaugurazione della nuova sede di attrezzature per il settore pizzeria. La Gi.Metal con i suoi trenta dipendenti, con delegazioni**

**all'estero e con il nuovo stabilimento interamente meccanizzato, oggi sicuramente è leader nel mondo per**



**il settore pale per pizza. Un opificio che ospita uno show room dove è possibile visionare tutti i prodotti Gi.Metal, oltre all'area dedicata alla produzione di attrezzature per pizza, la proprietà ha adibito una porzione di locale a**

**“PALA PIZZA”. Uno spazio dedicato alla formazione professionale attrezzato in modo segue a pag. 5**



da permettere lo svolgimento di corsi pizzaioi e dimostrazioni del prodotto pizza. In tutto 5000 metri di edificio coperto dove la produzione è svolta con attrezzature di ultima generazione, per una produzione capa-

ce di soddisfare tutte le esigenze del settore. Soddisfazione e sicurezza sul futuro di questa azienda è visibile dalla gioia con cui le maestranze si sono prestate per l'accoglienza degli



ospiti invitati per l'occasione. Un grande sforzo imprenditoriale di Marco D'Annibale proprietario dell'azienda, in un momento critico del mercato industriale.

Segno evidente della sicurezza che ripone nel suo prodotto e nel mercato in continua crescita, premiato con un fatturato sempre in aumento di un'azienda proiettata al futuro. R.A.



# Nuovo socio APM

La signora Romina Pucci titolare del Ristorante Sole



**Mare e dello Chalet Marinali D'Italia, che gestisce con la famiglia è entrata a far parte dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani. Entrambi i locali siti**



**nel comune di Cupra Marittima, in riva al mare, sono attrezzati per la pizza e per la cucina marinara, oltre che per l'accoglienza**

**al mare.**

**La titolare Romina vi aspetta nelle proprie locations per trascorrere bei momenti ed assaggiare ottimi piatti di pesce e buone pizze. E.P.**





# 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

# Corso Pizzaiolo full immersion Cupra Marittima



Si è concluso domenica 6 settembre 2015 un corso individuale di Pizzaiolo svoltosi presso il ristorante pizzeria Sole Mare di Cupra Marittima. Organizzato dalla delegazione APM di Ascoli Piceno il corso ha permesso, al figlio



della titolare del ristorante, di apprendere l'arte della pizza per poter in seguito esercitare la professione di pizzaiolo.



Sotto le sapienti mani del maestro Enrico

Pezza l'allievo, Conquista Lorenzo, ha dimo-

strato ottime attitudini manuali in tutte le varie fasi di lavorazione della pizza. All'esame di fine corso Lorenzo ha preparato la pizza Mari e Monti composta di mozzarella funghi porcini e gamberetti. Un accostamento ideale per un prodotto pizza da proporre in riva al mare.

Sono state 40 ore di lavoro intense ma anche molto fruttifere perché l'allievo ha saputo concentrarsi in modo esaustivo forte del fatto che dovrà in futuro essere punto di riferimento per l'attività di famiglia. Questo il commento del suo insegnante Enrico Pezza, il quale ha augurato al neo pizzaiolo di essere sempre professionale nel lavoro e di portare avanti l'attività di famiglia con orgoglio e competenza.

Anche la nostra Associazione augura a questo nuovo associato tanta fortuna nella speranza che si senta fiero di appartenere a un settore della ristorazione (quello della pizza), il quale in tempi di crisi come quello che stiamo vivendo, è stato capace di sopportare e di superare brillantemente le difficoltà del momento storico. 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:**

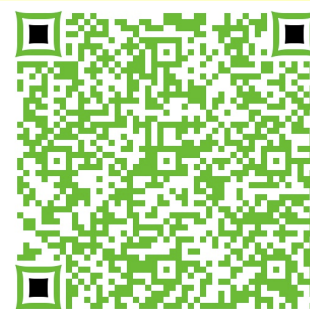
Ditta TOBACO di

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](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 9 settembre 2015 il Corso Base per Pizzaioli organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani a Piediripa di Macerata presso il laboratorio della ditta Paccaferri Domenico Srl. Sessanta ore di lavoro pomeridiano suddivise in due parti: una parte dedicata all'apprendimento del mestiere di pizzaiolo com-

prendente: otto ore di teoria, ventotto ore di pratica e l'esame finale e la seconda parte dedicata alla sicurezza sul lavoro, sulla sicurezza antincendio, e sull'HACCP per un monte ore di 20 realizzato dalla



nostra associata Tecno-x di Ascoli Piceno, la quale ha rilasciato ai partecipanti tre attestati di frequenza indispensabili per aprire un'attività di pizzeria.



Hanno partecipato i signori: Elisabetta Colzi di Montegiorgio, Alessandro Imperi di Civitanova



Marche, Marco Cicarilli di Macerata, Irimia Maria Marinela di Fermo, Baglioni Alessandro di Fermo, Bettucci Paolo di Casette verdini, Matteo Ciocca di Macerata, Tonino Chiappini di San



Ginesio..

I partecipanti hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, 48/60 è stata la media raggiunta dagli otto allievi. Sono soddisfatti del lavoro fatto e si sentono pronti per essere inseriti in ambito lavorativo. Queste motivazioni che presagiscono la possibilità di un successo nel lavoro (speriamo) siano ripagate da grande fortuna. Questo l'augurio che la nostra Associazione

si sente di inviare ai nostri neo pizzaioli.

Un grande ringraziamento va alle aziende che ci sostengono. A cominciare dalla ditta Paccaferri proprietaria del laboratorio che ci ospita, al molino Corradini di Mogliano, al molino Orsili di Sant'Elpidio a Mare e alla GiMetal per le piccole attrezzature da lavoro, alla ditta Menù per gli alimentari. R.A.

# BULL - ITALFORNI



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

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

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

La nuova scheda di controllo è com-

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

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

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



# Pizza in teglia

## SECONDA PARTE

Il lievito naturale secco, deve necessariamente inserire lo starter (parolina inglese che identifica il lievito di birra) altrimenti non si attiva. Questo significa che in presenza di clienti intolleranti al lievito di birra, occorre denunciare lo starter pena una possibile causa di malore a chi mangia la pizza.



Per qualsiasi tipologia di lievitazione, l'utilizzo di ferma lievitazioni nella produzione di pizza in teglia, permette di razionalizzare il processo lievitativo della pasta ottimizzando i tempi. Ma soprattutto permetterà di avere le stesse lievitazioni nell'intero arco dell'anno, sia in estate che in pieno inverno.

Inoltre permette di programmare le lievitazioni in ore di basso lavoro per procedere alla precottura della pizza sempre in tempi di scarsa affluenza di clientela.

## 6. I diversi sistemi di cottura

La pizza in teglia può essere cotta:

- nel forno a legna,
- in quello a gas
- in quello elettrico.

**Nel forno a legna**, la teglia deve essere posizionata sul tre piedi, al disotto del quale deve essere portata la brace per ottenere una buona cottura. Questa operazione rallenta molto la produzione per cui il metodo è ormai quasi inutilizzato.

Il prodotto così ottenuto garantisce una fragranza ed una croccantezza unica anche nelle pizze di alto spessore o realizzate con farine di forza, perché durante la cottura era usanza sollevare un angolo della pizza per far scorrere del buon olio di oliva nel fondo della teglia. Questa operazione crea una croccantezza nella parte inferiore della pizza dovuta ad una leggera frittura della pasta.

**Il forno a gas** è il più votato alla pizza in teglia in quanto la fonte di calore che lo riscalda, è sempre un bruciatore posizionato sotto la platea della camera di cottura. Il calore proveniente dal basso arriverà alla teglia in modo più diretto producendo una crosta più croccante nella parte inferiore della pizza.

Il forno a gas, di tutti i tipi di forno, è quello che necessita di sicurezze maggiori per la pericolosità dell'energia utilizzata. segue a pag.17



[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:

INFORTUNI		RCT/RCO PIZZERIA	
<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

# 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.

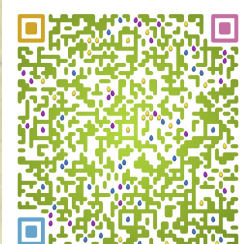
Disponibili in più modelli,  
a misura di pizzaiolo.

*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)



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



**Il forno elettrico** è in assoluto quello più facile da utilizzare nella regolazione della temperatura di cottura. L'elettronica lo ha reso molto competitivo, rispetto i suoi rivali, capace di regolazioni molto precise, può essere programmato nell'accensione o lasciato sempre acceso se i turni di lavoro sono lunghi.

Può essere utilizzato anche da operatori inesperti e alle prime armi senza difficoltà eccessive.

La pizza in teglia prodotta dalle pizzerie ha nel tempo avuto un successo sempre crescente grazie alle diverse temperature di cottura utilizzate dai pizzaioli.

I fornai hanno sempre cotto la pizza in teglia alle stesse temperature del pane. In pizzeria le temperature debbono essere superiori a 300°C.

temperature di cottura della teglia

Tipo di forno	Temp. camera	Platea	Cielo	Precottura	Cottura
Forno a legna	400°C	“	“	“	6-7 min.
Forno a gas	350°C	“	“	6-7 min.	5 min.
Forno elettrico	350°C	80%	30%	6-7 min.	5 min.

Importante nella produzione di questo prodotto pizza è la scelta delle teglie che possono essere:

- teglie in ferro
- teglie alluminate
- teglie in alluminio
- teglie in acciaio

**Le teglie in ferro** sono le migliori nella cottura per la buona trasmissione di calore del metallo.

Non possono essere utilizzate per la conservazione della pasta in frigo perché l'umidità arrugginisce il materiale. Non possono essere lavate per lo stesso motivo.

**Le teglie alluminate** sono teglie in ferro a cui è stato aggiunto uno strato esterno di materiale alluminato che le rendono meno buone nella trasmissione del calore. Necessitano di più calore alla platea per cuocere la pizza.

Possono essere utilizzate per la conservazione e lievitazione della pizza nel ferma lievitazione in quanto non arrugginiscono. Accettano di essere lavate.

**Le teglie in alluminio** sono le più leggere, possono essere utilizzate sia in frigo che in ferma lievitazione, possono essere lavate.

L'alluminio è un materiale che trasmette molto bene il calore per cui questa teglia tende a bruciare la parte inferiore della pizza. Necessita di calore dolce alla platea.

segue a pag. 18

**Le teglie in acciaio** sono le migliori a livello igienico, ma questo materiale è un cattivo conduttore di calore. La pizza su questa teglia cuoce in modo peggiore di tutte le altre.

Tutte le teglie utilizzabili per la produzione di pizza, da nuove, debbono essere ben lavate e asciugate per togliere i grassi industriali utilizzati per lo stampaggio o la piegatura delle lamiere.

Debbono essere cotte al forno ad alte temperature evitando di ungerle con grassi. Qualsiasi metallo all'aumento delle temperature si deforma, questo fenomeno si attutisce nel tempo per effetto delle molteplici deformazioni. L'abitudine del metallo alle cotture rende la teglia meno attiva nelle dilatazioni.

Durante questo processo di abitudine della teglia al calore, non deve mai essere bagnata dai grassi in quanto la pellicola di grasso bruciato, che si formerebbe sulla teglia, potrebbe staccarsi e quindi sporcare la parte inferiore della pizza.

Le teglie, prima di stenderci la pizza, debbono essere sempre oleate per impedire che la pasta si attacchi alla teglia durante la cottura.

Conclusione

**LA PIZZA IN TEGLIA HA UNA TIPICITA' UNICA, COME UNICO E IL SUO GUSTO, FRAGRANZA E DIGERIBILITA'**

**PRODOTTA CON L'AUSILIO DI UN FERMA LIEVITAZIONE E DELL'ABBATTITORE PERMETTE UNA GRANDE PRODUZIONE CON UN SINGOLO PIZZAIOLO.**

**UNA PIZZERIA AL TAGLIO PUO' FACILMENTE ACCONTENTARE UNA QUANTITA DI CLIENTELA DIFFICILMENTE RAGGIUNGIBILE CON QUALSIASI ALTRA TIPOLOGIA DI PIZZE AL TRANCIO.**

**UN PIZZAIOLO CHE SI DEFINISCE TALE SARA' SEMPRE IN GRADO DI PRODURRE UNA PIZZA IN TEGLIA DI ALTA QUALITA' QUALSIASI PRODOTTO FARINA UTILIZZI, QUALSIASI PROCESSO DI PRODUZIONE UTILIZZI.**

**IMPORTANTE SARA' DOTARSI DI TECNOLOGIA, DI METODO DI PRODUZIONE, DI PRODOTTI DI ALTA QUALITA'.**

# TECNOATTREZZATURE

GROUP: **CiMA** • **TECNOFORNi**



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](mailto:info@soleetrusco.it)**

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

# Con cipolla Cannara più cellule immunitarie, è antiossidante

Ricerca Università Perugia, in Rossa di Toscana record polifenoli



- PERUGIA - La cipolla "Rossa di Toscana", coltivata a Cannara, presenta il più alto valore di polifenoli e la maggiore capacità antiossidante, determinando, inoltre, un più elevato incremento medio delle cellule immunitarie antitumorali-antinfettive NK CD16+. E' quanto emerso dagli studi condotti nel Dipartimento di Scienze farmaceutiche dell'Università di Perugia.

In particolare dal gruppo di ricerca coordinato dal direttore, professor Benedetto Natalini e composto da Roccaldo Sardella, Maura Marinozzi, Federica Ianni e dall'oncologo Vincenzo Formica dell'ospedale universitario di Tor Vergata a Roma.

La ricerca, pubblicata sulla rivista internazionale *Pharmaceutical Biology* - riferisce l'Ateneo perugino -, ha messo a confronto le tre cultivar (Rossa di Toscana, Boretana di Rovato e Dorata di Parma), ampiamente coltivate nel territorio del Comune di Cannara e fornite dal locale Consorzio dei produttori della cipolla.

Si tratta del terzo studio (dopo i due pubblicati sulle riviste internazionali *Journal of International Scientific Publications: Agriculture and Food* e *International Journal of Food Properties*) in cui l'attenzione dei ricercatori del laboratorio di Analisi farmaceutica del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche perugino era stata indirizzata alla valutazione quantitativa e alla comparazione del grado di pungenza delle tre cultivar.

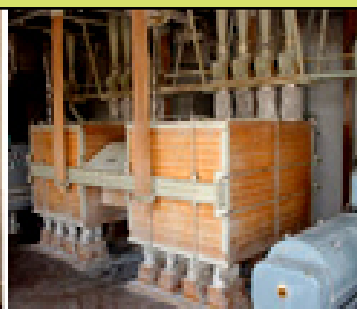
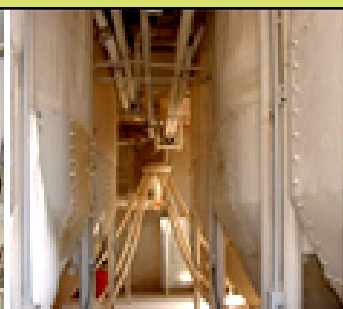
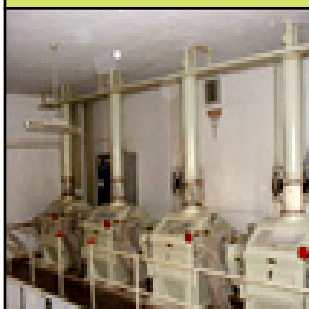
Lo stesso gruppo di ricercatori si è prefissato l'obiettivo di paragonare il contenuto totale di fenoli e la relativa capacità antiossidante totale di estratti idroalcolici ottenuti dai bulbi delle tre cultivar.

"Tutti i metodi - spiega il professor Natalini - sono stati completamente validati prima del loro impiego per la determinazione quantitativa. Gli estratti fenolici sono stati anche testati in vitro per la loro capacità di indurre, nell'uomo, la proliferazione di cellule del sistema immunitario ed in particolare i linfociti NK CD16+, conosciuti per il loro ruolo contro il cancro e i processi infettivi. La 'rossa di Toscana', coltivata a Cannara, è risultata essere la cipolla con i risultati più interessanti per il contenuto di polifenoli, capacità antiossidante ed attività sul sistema immunitario".

fonte ANSA



**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*

# Caratteristiche organolettiche di alcune spezie molto utilizzate

## **Il cumino previene il cancro**

La curcumina trovata nel cumino inibisce gli enzimi che aiutano le cellule tumorali a invadere i tessuti sani. Il cumino riduce anche lo sviluppo di nuovi vasi sanguigni che aiutano l'evoluzione dei tumori.

Per prevenire la comparsa del cancro, è indicato mangiare un cucchiaino di cumino in polvere ogni giorno. Si può aggiungere nella verdura al vapore, come nelle patate dolci e nei cavolfiori, anche con un po' di olio d'oliva.

## **Lo zenzero riduce la nausea**

Dei documenti medici cinesi che risalgono al secolo V a.C., mostrano che lo zenzero riduce la nausea. Ricerche moderne confermano questo fatto: lo zenzero contiene un principio attivo che inibisce la funzione dei nervi che innescano la sensazione del vomito.

La dose giornaliera di zenzero raccomandata è di mezzo cucchiaino. Puoi aggiungerlo nell'insalata, tonno o nei piatti asiatici.

## **Il basilico combatte l'influenza**

Il basilico è ricco di antiossidanti che stimolano il sistema immunitario. Ha proprietà antimicrobiche, combattendo i batteri che causano i raffreddori e le influenze. La dose giornaliera consigliata di basilico è di 20 grammi. Il basilico può essere utilizzato nelle insalate, nella pasta, pizza e tanti altri piatti.

## **La cannella lotta contro il diabete**

Le persone che soffrono di diabete hanno difficoltà a produrre insulina, l'ormone che aiuta le cellule a rimuovere l'eccesso di zucchero nel sangue.

La cannella contiene una sostanza che stimola la risposta delle cellule all'insulina. Il risultato è la diminuzione dei livelli di zucchero nel sangue. La dose giornaliera raccomandata è di 5 grammi.

## **Il rosmarino migliora la memoria**

Il rosmarino contiene acido ursolico che aiuta a produrre un neurotrasmettitore essenziale per la memoria. La dose giornaliera raccomandata è di 10 grammi. Il rosmarino può essere utilizzato come infuso, ma anche per condire varie insalate e preparati cotti al forno.

## **L'aglio abbassa il colesterolo**

L'aglio contiene alti livelli di antiossidanti che prevengono l'ossidazione del colesterolo nelle arterie. E' l'ideale per la prevenzione di molte malattie cardiovascolari.

La dose giornaliera è di 3 – 5 spicchi d'aglio. Può essere utilizzato in diverse insalate, antipasti o salse.

## **La noce moscata abbassa la pressione sanguigna**

La noce moscata è una spezia che genera calore e stimola la circolazione. Migliora la circolazione del sangue sulla superficie della pelle, abbassando la pressione sanguigna. Si consiglia di consumare non più di un cucchiaino di noce moscata al giorno.

## **I chiodi di garofano diminuiscono i dolori articolari**

I chiodi di garofano hanno alcune proprietà che riducono i dolori articolari causati dall'artrite. Contengono sostanze che inibiscono l'attività degli enzimi che causano i disturbi infiammatori. La dose giornaliera raccomandata è di 5 grammi.

## **La curcuma riduce l'infiammazione**

La curcuma riduce le infiammazioni che causano il dolore nel corpo e inibisce gli enzimi che contribuiscono all'infiammazione. La dose giornaliera raccomandata è di 10 grammi.

## **Il timo contro la tosse**

Il timo ha proprietà antispasmodiche, combattendo la tosse. È molto efficace nel ridurre l'infiammazione della gola.

La dose giornaliera raccomandata è di 10 – 15 grammi.

tratto da internet.

*Grasselli  
per il nostro  
settore*



**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.

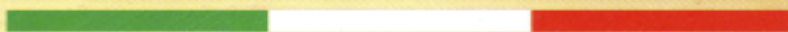
Parteciperemo con l'APM all'Angolo della Crescia durante l'evento Tipicità 2014 a Fermo il 15/16/17 marzo: i maestri pizzaioli produrranno cresce e pizze con i nostri grasselli ed inviteranno il pubblico presente alla degustazione di un prodotto ottimo e gustoso, legato alla più sana tradizione gastronomica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

casearia  
De Remigis



*Mozzarella Fiordilatte*

*Prodotta esclusivamente con latte italiano*



*Utilizzata  
in questo esercizio*

# Scuola di pizza



Oggi più che mai occorre parlare di formazione professionale.

Le scuole alberghiere sono ferme a schemi d'insegnamento ormai opsoleti. Motivo, crisi economica e laboratori tecnici non hanno sufficienti finanziamenti. La riforma della scuola ha previsto i primi tre anni uguali per tutti e le specializzazioni lasciate solo agli ultimi due successivi. L'esatto contrario delle precedenti norme scolastiche. Le organizzazioni sindacali, artigianali e singoli privati si sono inseriti nella formazione forti dell'aiuto di pseudo campioni del mondo o similari che vincono un concorso e credono di essere in grado di poter tra-

smettere ad altri un mestiere come quello del pizzaiolo.

Gli enti pubblici hanno trovato l'escamotage dell'accredito per favorire amici e parenti in cerca di un'occupazione che possa farli sopravvivere. Anche le aziende si stanno attrezzando per svolgere un compito che non è deputato a loro stessi.

Formare una persona, renderlo edotto di un mestiere non significa ( perchè oggi c'è la necessità di diversificare il lavoro) lucrare sulla formazione come fanno organizzazioni del tipo sindacale o, peggio ancora, mettere in piedi corsi pizzaioli a cui vengono consegnati attestati di frequenza, riconosciuti dall'ente pubblico competente la formazione, per poi essere iscritti alla disoccupazione.

Non deve essere questo lo scopo della formazione ma bensì quello di mettere in campo nuove risorse umane capaci di evolvere il mestiere di pizzaiolo e renderlo sempre più edotto e rispettoso delle nuove esigenze alimentari collettive.

Sempre più siamo spostando la formazione su principi che valorizzano le farine di forza, le quali agevolano la manualità del pizzaiolo rendendolo più produttivo, ma rendono il prodotto pizza più indigesto. Spesso nei social mi scontro con personaggi più o meno tecnici del settore che prediligono punti di vista più coerenti con gli utili dell'industria, delle multinazionali a discapito dell'agroalimentare italiano. Tutti sanno che il mercato del grano è internazionale, ma poche aziende molitorie ammettono che è meglio far arrivare grano dall'estero anziché fare contratti annuali con gli agricoltori italiani. Oggi questo metodo di produzione è lasciato ai piccoli Molini del territorio i quali non hanno risorse per fare un grande fatturato. Nei secoli passati quando non esisteva tutta questa estremizzazione del prodotto farina, quando le esigenze alimentari erano meno evolute, i Molini facevano accordi con gli agricoltori stanziali e secondo il mio modesto parere si mangiava meglio di oggi. Le grandi aziende pastaie fanno accordi con il mondo agricolo, cercano il grano del territorio per caratterizzare il prodotto da vendere sui mercati internazionali.

**PERCHE' IL SETTORE PIZZA, LE AZIENDE MOLITORIE, LE SCUOLE, I PIZZAIOLI, IL NOSTRO MONDO CORRE VERSO L'UTILIZZO DI FARINE DI FORZA QUANDO FINO ALLA META' DEL SECOLO SCORSO I PRODOTTI DA FORNO ERANO TUTTI REALIZZATI CON FARINE COMUNI PROVENIENTI DA GRANI NAZIONALI? NON SERVIVANO FARINE CANADESI, AUSTRALIANE, AMERICANE PER OTTENERE TUTTE QUELLE PRELIBATEZZE CHE LA NOSTRA TRADIZIONE CULINARIA CI HA TRAMANDATO. NAPOLI, CONSIDERATA DA TUTTI LA PATRIA DELLA PIZZA NEL 1700, 1800, AVENA LE FARINE AMERICANE, CANADESI, AUSTRALIANE PER FARE QUELLO STUPENDO PRODOTTO DAL NOME PIZZA? IO CREDO CHE SE VOGLIAMO CONTINUARE AD ESSERE I VERI IDEATORI E PADRI DELLA PIZZA DOBBIAMO TORNARE ALL'ITALIANITA' PURA E SEMPLICE. R. Andrenelli**

# Linee guida per l'insegnante

Essere in grado di porsi dietro una cattedra pronti per insegnare ad altri il mestiere di pizzaiolo, presuppone la conoscenza di problematiche legate ai meccanismi della mente umana e delle particolari caratteristiche del funzionamento mentale che caratterizzano in modo peculiare ciascun allievo. Importante per l'insegnamento, sarà captare le difficoltà dell'apprendimento che ogni singolo allievo potrà avere, trasformando le debolezze di ognuno in sorprendenti competenze. Un buon insegnante deve essere munito di motivazione, curiosità e competenza nel capire meglio come poter affrontare le problematiche che si possono presentare durante il periodo dell'insegnamento. Qui di seguito mi piace illustrare le linee guida che mi sento di consigliare a chiunque voglia approcciare l'arte di trasmettere a terzi il mestiere di pizzaiolo.

**1) Essere in empatia con gli allievi in difficoltà** significa stabilire una relazione che facilita il lavoro e l'apprendimento del singolo.

**2) Essere curiosi e informati** è importante per non farsi guidare dall'istinto e solo dall'esperienza acquisita nel tempo. Essere informati significa conoscere i risultati della ricerca scientifica più recente e sapere di quali strumenti si può disporre per affrontare il problema che interessa. Una naturale curiosità è sicuramente di aiuto nel lavoro di aggiornamento.

**3) Reperire fonti appropriate** significa non solo informarsi ma anche sapere trovare le fonti per le informazioni e distinguerle fra quelle autorevoli e quelle meno affidabili. Esistono contributi che nascono dalla ricerca scientifica e proposte meno affidabili, nate da buone intenzioni ma anche dalle approssimazioni degli improvvisatori. Es. i social.

**4) Abbandonare gli stereotipi e i preconcetti**, tutti possiamo essere influenzati da preconcetti e stereotipi specialmente se possiamo essere convinti della bontà senza poter decidere autonomamente sulle singole qualità delle materie prime. Un insegnante che si definisce tale deve essere in grado di trasmettere lo spirito critico necessario per giudicare unilateralmente qualità e professionalità da impiegare nel mestiere di pizzaiolo.

**5) Osservare** è importante quando si debbono gestire molti allievi. un bravo insegnante non deve mai avere la presunzione di credere di riuscire a controllare la propria classe. Saper ritagliare un o spazio per osservare il lavoro degli allievi può contribuire a migliorare il proprio insegnamento. Qualora non ci riesca si faccia aiutare da un assistente capace di farlo per lui.

**6) Saper valutare** dimostra che l'osservazione potrebbe essere diretta ma non può essere né sistematica, né accurata. L'uso di strumenti di valutazione costituisce un aiuto preciso e puntuale. L'insegnante se è un serio professionista non può accontentarsi di uno strumento qualsiasi. Esistono prove standardizzate e l'insegnante deve conoscerne l'esistenza.

**7) Credere nella modificabilità della mente** un insegnante non deve mai giudicare il comportamento dell'allievo ma cercare sempre di modificare il suo metodo di insegnamento cercando di ottenere sempre il massimo da tutti gli allievi.

**8) Mantenere un atteggiamento sensibile ed equilibrato** significa evitare di adottare prese di posizione nette e partigiane, domandarsi cosa può fare bene all'allievo, farsi aiutare dagli esperti prendere decisioni accorte, essere pronti a mutarle se esse non funzionano come auspicato

**9) Capire le potenzialità dell'allievo** in che cosa si può pretendere e cosa non si può chiedere all'allievo è fondamentale per il raggiungimento dello scopo formativo.

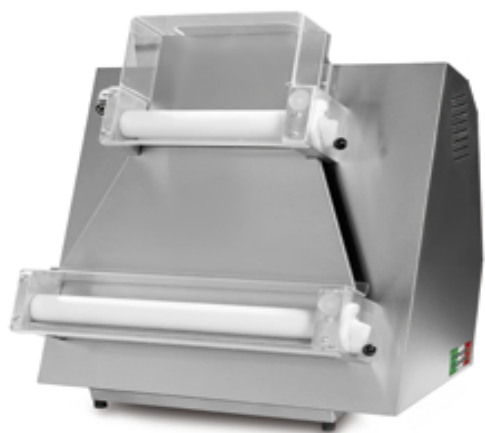
Renato Andrenelli

# 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**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*1992 - Nasce la Rivista Menu'*

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

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

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

*2006 - Apertura di 4 show-room in Italia.*

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

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

*La pizza nella Marche - 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](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



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.