

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



giugno 2012
Volume 3, numero 30



LA PIZZANELLE MARCHE



www.pizzamarche.com

Curiosita' sulle verdure a pag. 4 e 6

LA FIBRA NELLA PIZZA a pag. 10

NUOVI SOCI APM a pag. 21

News
sulla pizza
pag. 15

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	Nuovo progetto marketing APM
4	Curiosità sulle verdure
15	Corso pizzaioli a Macerata
16	Ceramiche Caleca
17	Roast Sliced Chichen
23	La manipolazione della pizza

FOTO DELLE MARCHE



Recanati

RUBRICHE

- 19 La formazione APM
- 21 Nuovi soci APM
- 22 Proposte dalle aziende
- 27 Formazione

EDITORIALE

REPUBBLICA ITALIANA
Uno Stato che raccoglie 60 milioni di italiani tra nativi e italianizzati. Una stupenda realtà lavorativa, un'operosità della gente italica che tutto il mondo ci invidia per creatività, voglia di fare e genialità nella fantasia innovativa.



Renato Andrenelli

Tutto il contrario di chi ci amministra, abituati a rubare sul lavoro del popolo in nome e per conto del bene italico. Due rovesci di una medaglia che sta distruggendo il nostro magnifico paese. Rimane ben poco della nostra creatività perchè in nome del bene popolare si sta vendendo tutte le eccellenze italiane, sia in campo siterurgico, metalmeccanico e dei servizi. Ben poco rimane dei nostri gioielli; l'arte della pizza ne è uno, che, per ora tiene alto il nome dell'Italia. Riusciremo noi pizzaioli a capire che è necessario unirsi per difendere questa eccellenza?

AZIENDE SOCIE APM

Le Aziende che pagano la tessera socio sostenitore hanno diritto ad essere pubblicizzate per l'intero anno sociale. Al 30/04/2011 sono:

Gi metal
Molino Polselli
Grifo Latte
Molino Corradini
TecnoBar
Punto Verde Srl

Pizza Booking
Forni Ceky
Menu
Italcarta
Ceramiche Caleca






www.mymarca.it

NUOVO PROGETTO MARKETING

L'Associazione Pizzaioli Marchigiani, in seguito denominata APM, avvalendosi della collaborazione di un esperto di Marketing, si rivolge al mondo della pizza con un progetto capace di generare sinergie attraverso lo strumento più diffuso del momento: internet.

Nello specifico è nostra volontà di impegnarci concretamente nel mettere in collegamento il consumatore finale con l'esercente e quest'ultimo con i produttori di tutto il comparto settore pizza. Attraverso eventi, formazione, informazione, consulenze vogliamo contribuire a incrementarne i contatti reciproci di tutta la filiera.

	<p>L'APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto)</p> <p>La TESSERA ORO di APM offre agli operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta.</p> <p>La TESSERA ORO si rivolge specialmente ai fornitori del settore.</p> <p>Per mezzo del tesseramento</p> <p>L'APM offre i seguenti servizi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Presenza nel portale che ad oggi conta circa 11.000 accessi. 2) Realizzazione di una pagina personale nel portale www.pizzamarche.com dove illustrare l'offerta dell'azienda fornitrice 3) Mail Marketing verso un database di 1500 esercenti (conosciuti personalmente) con atterraggio sulla pagina personale dell'azienda fornitrice presente su pizzamarche.com. 4) raccolta delle richieste di informazioni e di preventivo per mezzo di un form di acquisizione dati personalizzato. 5) Inoltro della richiesta di informazione verso l'azienda tesserata. <p>La finalità è quella di creare un canale privilegiato di incontro tra domanda e offerta di settore.</p> <p>All'azione di Mail Marketing seguirà un report dei risultati raggiunti.</p> <p>Tesserarsi ha il costo di ? 300,00+IVA e di una riduzione minima del 10% sulle forniture effettuate verso chi detiene una TESSERA ARGENTO cioè dedicata agli Esercenti (Vedi link tessera argento)</p>
	<p>APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto)</p> <p>La TESSERA ARGENTO di APM, offre agli esercenti operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta.</p> <p>La tessera Argento si rivolge specialmente agli esercenti.</p> <p>Per mezzo del tesseramento</p> <p>Pizzamarche.com offre i seguenti servizi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Presenza nel portale www.pizzaqmarche.com che ad oggi conta circa 11.000 accessi. 2) Realizzazione di una pagina personale nel portale www.pizzamarche.com dove illustrare l'esercente: i dati Istituzionali – la location – i servizi offerti. 3) Mail Marketing verso un database di 3000 consumatori finali con atterraggio sulla pagina personale dell'esercente presente nel portale www.pizzamarche.com <p>All'azione di Mail Marketing seguirà un report dei risultati raggiunti. La finalità della tessera Argento è quella di far conoscere l'esercente al consumatore finale.</p> <p>La Tessera Argento ha il costo di ? 100,00+IVA e di una riduzione minima del 10% sulle forniture effettuate verso chi detiene una TESSERA ROSSA cioè dedicata ai consumatori finali (Vedi link tessera rossa)</p>
	<p>APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto)</p> <p>La TESSERA ROSSA di PizzaMarche.org offre ai consumatori finali la possibilità di ricevere sconti sul menù proposto dagli esercenti. (Vedi lista esercenti convenzionati link tessera argento)</p> <p>Ha diritto ai servizi riservati ai soci APM (siano essi gratuiti che a pagamento) e la partecipazione alla vita associativa.</p>

CURIOSITÀ SULLE VERDURE

Il successo e la qualità del prodotto pizza dipende anche dalla qualità delle verdure siano loro fresche o in conserva.

Una scelta oculata in base alle loro proprietà organolettiche e nutritive può portare il pizzaiolo a creare nuove ricette di pizza correttamente abbinata agli altri alimenti che compongono la farcitura delle pizze.

Scopriamo allora qualche curiosità sulle verdure e sulle loro caratteristiche nutrizionali:

Le olive

L'oliva è il frutto oleoso dell'albero dell'olivo. Contrariamente agli altri frutti, le olive non possono essere mangiate appena raccolte per la forte concentrazione di una sostanza amara, l'oleuropeina, la cui concentrazione diminuisce con il progredire della maturazione. Il consumo di olive e di olio extra vergine di oliva, ricchi di polifenoli antiossidanti, è molto importante nella prevenzione di malattie dell'apparato digerente, di tipo cardiovascolare, arteriosclerosi, osteoporosi, nella cura della pelle e in tante altre patologie.



Il pomodoro

Il pomodoro contiene il licopene, un pigmento antiossidante che protegge i tessuti. Contiene inoltre vitamina C. È poco calorico e ricco di pigmenti carotenoidi, fra cui la provitamina A.



Il basilico

Il basilico è un'erba aromatica molto profumata ricca di oli essenziali che, stimolando la produzione salivare, sono molto indicati per chi soffre di patologie legate all'apparato digerente. Le foglie che si raccolgono poco prima della fioritura, sono le più profumate perché contengono una maggiore quantità di sostanza oleosa che ne determina l'aroma; le foglie più vecchie tendono ad avere invece un sapore più piccante.



Il carciofo

Il carciofo è molto ricco di fibre solubili che gli conferiscono un sapore lievemente zuccherino. Queste fibre sono molto importanti per il nostro organismo perché consentono di assimilare meglio alcuni sali minerali come il calcio e il magnesio.

Il carciofo è fonte di vitamina B9, necessaria alla moltiplicazione delle cellule e al loro rinnovamento.



segue a pag. 6

*Vuoi una pizzeria
in proprietà?*

*L'Associazione ti
dà la professionalità*

*Lo stato te la
finanzia*

*Tu devi mettere la
buona volontà*

PIZZA MOBILE



La struttura portante del carrello è costruita con l'impiego di acciai di qualità. La struttura del negozio sovrastante è realizzata interamente in vetro resina e consta di due corpi:

1. corpo di base;
2. coperchio, che durante la marcia su strada viene abbassato e quindi sollevato sul posto di lavoro.

I movimenti di sollevamento e abbassamento vengono effettuati tramite il lavoro di nr. 03 pistoni elettrici. Il pianale è in multistrato fenalico ricoperto con gomma

bullonata anti sdrucciolo. L'accesso al carrello avviene tramite porta situata nella zona posteriore.



Pizza mobile

E' interamente autosufficiente, ideale per la produzione di pizza all'aperto, per feste di compleanno, per il catering in hotel, e nei luoghi più disparati.



Capace di posizionarsi autonomamente, attraverso un telecomando può camminare, aprire il cappello, alzarsi o abbassarsi per rendere facile la vicinanza con i clienti, dotata di frigoriferi per il corretto mantenimento delle derrate alimentari, può ospitare anche gelati e bevande alla spina.



Facilmente trasportabile, è in grado di lavorare in ogni occasione, pensata per il lavoro autonomo, per la microimpresa e per il franchising.



PER INFO:

ASSOCIAZIONE PIZZAIOLI MARCHIGIANI

VIA ISONSO, 6 - 62010 MORROVALLE

tel. 0733/221821

La cipolla

La cipolla depura l'organismo garantendo una migliore ossigenazione del sangue.
Grazie ad una potente sostanza aromatica con effetto antimicrobico, inoltre, riduce le fermentazioni intestinali e regola l'assorbimento delle sostanze nutritive.
La glucochinina, infine, mantiene costante il livello di glucosio nel sangue.



La melanzana

La melanzana è ricca d'acqua, contiene poche calorie, ha un elevato potere saziante e può essere utilizzata in mille modi diversi. Per questo è particolarmente indicata per le diete estive ed ipocaloriche. Contiene alcune sostanze che stimolano la produzione di bile, che quindi aiutano ad eliminare il colesterolo in eccesso, e anche acido caffeico e clorogenico ad azione antibatterica.



Il peperone

I peperoni contengono molta acqua e sono perfetti per la dieta estiva. Sono ricchi di vitamina C e poco calorici. Il peperone rosso è molto ricco di pro-vitamina A mentre il peperone verde contiene più vitamina B9.
Il tenore di sodio è molto basso, alta, invece, la quantità di potassio.



I piselli

I piselli sono ricchi di fibre, che aiutano l'intestino. Contengono anche ferro, vitamina C (antiossidante e rafforzante delle difese immunitarie) e vitamina B9 (indispensabile per il rinnovamento cellulare).



La zucchini

Le zucchine sono molto ricche di acqua e molto poco caloriche, contengono inoltre vitamina C e B9. La loro ricchezza in potassio e il basso tenore di sodio conferiscono a questo ortaggio delle proprietà naturalmente diuretiche.



I funghi champignon

Il fungo champignon è un'ottima fonte di fibre e di vitamine del gruppo B: B2, B5 e B9.
Il fungo coltivato può essere ampiamente utilizzato in una dieta povera di sale anche come insaporitore di sughi, timballi e piatti a base di carne.



*Non riesco a sopportare quelli che
non prendono seriamente il cibo
(Oscar Wilde)*

*Risparmiare sul mangiare è un delitto
(Pizzeria La Fiamma)*

OSTERIA PIZZERIA
BAR
LA FIAMMA



*A pranzo menù a prezzo fisso
Pizza dall'alba al tramonto
I bambini sotto i 10 anni non pagano la
margherita
Aperto tutti i giorni
dalle 07,00 alle 24,00
La domenica 16,00 - 24,00*

Via Annibali 120
62100 Piediripa di Macerata

Tel 0733/283642
Fax 0733/280966
e-mail: osterialafiamma@gmail.com

QUANDO L'IMMAGINE CONTA

Presentata la nuova divisa APM



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

Costo per i soci:

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

RIVOLGERSI A:

Ditta TOBACO di

IVANO MONTENOVO

via Grandi, 12 - 60027 Osimo (AN)

tel 071 7106126 fax 071 7202252

cell. 337 637481 tobaco@tobacostyle.it

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

LO SAPEVI CHE.....tutte le partite IVA sono tenute a **smaltire i rifiuti esausti da stampa informatica (toner, inkjet, nastri a impatto)*** e mostrare l'avvenuto smaltimento?

*Tali rifiuti sono classificati come rifiuti speciali codice CER 080318 e come tali devono essere gestiti e smaltiti secondo le procedure indicate nel D.Lgs. 152/06, ex D.Lgs 22/97

Sulla Gazzetta Ufficiale è stato pubblicato il Decreto Ministeriale che riporta "l'istituzione del sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti: il SISTRI." Questo nuovo sistema telematico andrà a sostituire tutto il sistema cartaceo di tracciatura: formulari, registri di carico e scarico ed MUD. Le imprese assoggettate al SISTRI dovranno dotarsi di un computer, una linea internet, una chiavetta usb e di una "black box". Un obiettivo assolutamente condivisibile, combattere l'illegalità nello smaltimento dei rifiuti, ma con questo decreto si colpisce ulteriormente e quasi esclusivamente la piccola impresa la quale si dovrà dotare di sistemi e personale per smaltire "burocraticamente" i pochi Kg di rifiuti speciali che produce. Dunque l'imminente introduzione di un sistema informatico di controllo per garantire la tracciabilità dei rifiuti (SISTRI) modificherà radicalmente gli adempimenti previsti fino a oggi per la gestione dei rifiuti.



COME POSSIAMO AIUTARTI?

Italcarta propone un servizio di manutenzione di macchine per la sostituzione di cartucce toner, nastri, inkjet e conseguente smaltimento dei rifiuti, la soluzione ideale per tutte quelle aziende che non producono altri rifiuti oltre il tonere sono la maggior parte.

La tipologia di questo servizio offre il vantaggio di sollevare il proprietario delle apparecchiature oggetto della attività di manutenzione, dagli adempimenti e responsabilità connesse alla produzione e smaltimento dei rifiuti (cartucce toner, nastri, inkjet), in altre parole il **cliente è sgravato dalla gestione ambientale, trasferendo la paternità del rifiuto dell'utilizzatore alla società che gestisce tale servizio.**

I punti di maggior interesse:

Consiste in un abbonamento annuale che prevede la fornitura dei contenitori, con ritiro programmato in base alle specifiche esigenze del cliente.

- ✓ Al cliente viene garantita una completa assistenza tecnica ai fini dell'ordinaria manutenzione per garantire un buon funzionamento, con espresso riferimento alla sostituzione di cartucce, toner, nastri, inkjet. Le medesime operazioni di sostituzione potranno essere effettuate anche dal cliente con personale proprio.
- ✓ Le parti di ricambio sostituite e lasciate nei locali del cliente fino alla asportazione rimangono di proprietà della società che gestisce tale servizio, che pertanto è:
- ✓ da qualificare quale produttore, detentore e gestore dei rifiuti;
- ✓ quindi unico soggetto obbligato agli adempimenti di legge riassumibili negli oneri del produttore e detentore, del registro di carico e scarico e del trasporto dei rifiuti.
- ✓ Il servizio è soggetto ad un canone annuo proporzionato al parco macchine installato e operativo.
- ✓ la durata è di un anno rinnovabile.
Tale contratto farà sì che tu non dovrai più avere nessun registro di carico e scarico, né tanto meno compilare il F.I.R. e fare il MUD annuale, in quanto non risulterai più Produttore di alcun rifiuto da stampa informatica.

Ritiro Quando il/i box sarà/saranno pieno/i, invierai a mezzo fax o via E-mail il modulo della richiesta ritiro debitamente compilato. Nell'arco di pochi giorni, verrà un addetto per il ritiro che rilascerà una ricevuta da allegare alla copia del contratto. Se il contratto prevede più ritiri annui, verranno recapitati, sempre nel giro di pochi giorni, il/i box vuoti come da contratto.

Confronto tra il fai da te e la nostra soluzione

Se fai da te devi:

- Acquistare il registro di carico e scarico ed i formulari (F.I.R.) e vidimarli alle CCIAA di competenza
- Compilare il formulario in 4 copie per il trasportatore e trascrivere sui registri (o su dispositivo USB della procedura SISTRI) l'operazione di carico
- Affidare il rifiuto al trasportatore (gestore) e verificare che abbia le autorizzazioni per tale codice rifiuto (il gestore porta i rifiuti a destino e conclude la compilazione del formulario - il destinatario rende la 4° copia firmata del formulario al gestore che la inoltra al produttore)
- Trascrivere sui registri (o USB) l'operazione di scarico
- Compilare il MUD annuale e presentarlo alla CCIAA di Competenza

Se scegli la nostra soluzione devi:

- Acquisire il servizio
- Ricevere il box di raccolta
- Raccogliere i tuoi toner/cartucce esauste nel box
- Inviare il form compilato e attendere il ritiro del box

E avrai

- ✓ **Legalità**
- ✓ **Comodità**
- ✓ **Risparmio**
- ✓ **Ecosostenibilità**



Richiedi un preventivo utilizzando il modulo

amministrazione@italcarta.com Fax 0733896851

La fibra alimentare nella pizza

Le fibre alimentari sono sostanze indigeribili provenienti soprattutto dagli alimenti vegetali (frutta, verdura, cereali integrali e legumi). La lavorazione industriale, come la raffinazione delle farine utilizzate per la preparazione dei prodotti da forno, sottrae fibre agli alimenti.

Un adeguato consumo di cibi ricchi di fibre è molto importante, poiché aiuta a combattere la stitichezza e a prevenire emorroidi e diverticolosi. Queste sostanze e gli alimenti che le contengono sono efficaci anche nella prevenzione del cancro del colon e di alcune malattie metaboliche, come diabete e ipercolesterolemia. Infine, non va sottovalutato l'effetto saziante, dal momento che queste sostanze, rigonfiandosi, aumentano il senso di pienezza gastrica. Gli alimenti ricchi in fibre sono quindi un punto cardine di molte diete dimagranti.

Con il termine fibra alimentare si intende un insieme di composti di origine vegetale, di natura fisicochimica e complessità molecolare assai diverse caratterizzati dal fatto di essere senza alcuna distinzione, tutti resistenti all'idrolisi degli enzimi digestivi e all'assorbimento.

Queste sostanze possono essere fermentate dalla flora batterica del colon, con produzione di metano, anidride carbonica, acqua e acidi grassi volatili (essenzialmente acido acetico, propionico e butirrico).

Funzioni della fibra alimentare

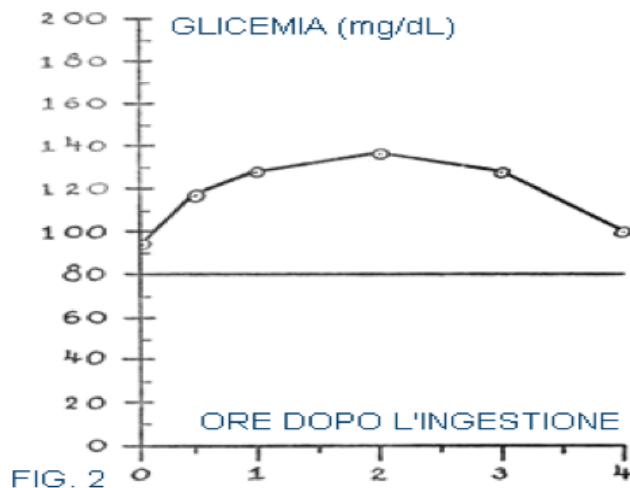
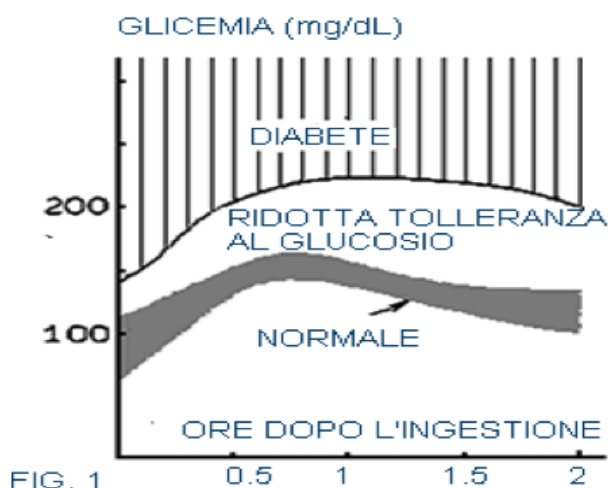
La fibra previene alcune forme tumorali a carico di retto e colon grazie alle sue proprietà igroscopiche (l'acqua trattenuta diluisce le sostanze tossiche presenti nel lume intestinale, inoltre l'aumento della velocità di transito diminuisce il tempo di contatto tra le tossine e la parete intestinale).

Prevenzione e terapia dell'obesità: aumenta il senso di sazietà, interferisce con l'assorbimento di zuccheri e Grassi (azione ipocolesterolizzante e ipotriglicerimizzante) e diminuisce la risposta insulinica.

Picco glicemico

I livelli di glucosio nel sangue (glicemia) non sono costanti, ma seguono un andamento curvilineo; fasi di crescita si alternano ad altre di diminuzione, dipendenti dai pasti e dalla loro composizione. I valori minimi si raggiungono a digiuno, ad esempio al mattino prima di fare colazione, mentre il picco glicemico è massimo dopo circa un'ora - un'ora e mezza dai pasti, specie se ricchi di zuccheri semplici.

L'andamento dei livelli glicemici dopo un pasto è influenzato dalla quantità e dalla qualità degli alimenti assunti. Nella figura 1, ad esempio, si può vedere come il picco glicemico raggiunto in seguito all'ingestione di una soluzione di 75 grammi di glucosio, insorga molto prima di un pasto normale (figura 2), in cui i carboidrati (amidi) devono prima essere digeriti, quindi scomposti in glucosio.



Nella figura si nota come picchi glicemici troppo elevati siano caratteristici del diabete e degli stadi di ridotta tolleranza glucidica che lo precedono.

Come anticipato, quando il pasto è misto, il picco glicemico si raggiunge all'incirca un'ora, un'ora e mezza dopo l'ingestione; per l'adulto tale picco dovrebbe essere inferiore a 180 mg/dl (soglia renale del glucosio), anche se i valori ottimali si collocano al di sotto dei 140 mg/dl. Nei teenagers il picco glicemico è più consistente (< 200 mg/dl), così come nei bambini in età scolare (< 225 mg/dl) e nella prima infanzia (< 250 mg/dl). Questi valori rappresentano anche i parametri di riferimento per i pazienti diabetici in terapia farmacologica tratto da: www.my-personaltrainer.it

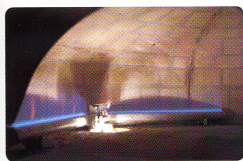


Forni Ceky

Dal 1935... ad oggi

INTERAMENTE REALIZZATI IN MATTONI REFRATTARI PIENI

COSTRUITI A MANO PER GARANTIRE UNA PERFETTA TENUTA CALORICA E MAGGIORE DURATA NEL TEMPO



FORNI

Realizzati artigianalmente utilizzando mattoni **cotti in fornace a 1.200 C°**. L'altissima temperatura di cottura **evita la formazione di crepe** dovute alla dilatazione del materiale su piano e cupola; l'elevato tenore di allumina dei refrattari garantisce **una perfetta distribuzione del calore** nella camera di cottura. Le caratteristiche costruttive garantiscono **tenuta calorica e durata nel tempo impareggiabili**.

BRUCIATORI

I nostri bruciatori a gas Ceky non necessitano di ventilazione ausiliaria e di allacciamenti alla rete elettrica. Il funzionamento completamente meccanico garantisce **silenziosità, risparmio e pulizia**. L'alimentazione a gas **assicura lo stesso risultato della cottura a legna** con costi dimezzati, **alleggerendo inoltre il lavoro del pizzaiolo**.

PIZZA CONCEPT

Realizzazione di pizzerie e angoli pizza completi di tutte le attrezzature necessarie. **Gli spazi**, completamente indipendenti, **sono progettati su misura** in base alle esigenze del cliente.

www.ceky.it



Forni Ceky

Forni Ceky | 25030 LOGRATO (BS) - Via Industriale 21/23 | Tel. 030.9972249 | Fax 030.9972818 | E-Mail: ceky@ceky.it

Giugno a tavola

Giugno, ciliegie a pugno.

Il nome giugno deriva, secondo Ovidio, da *juniores* = i giovani, a cui i romani dedicavano questo mese.

Secondo altri il nome deriva dal nome della dea Giunone, Juno = dea della luce, protettrice delle donne, delle nozze e dei parti, sposa-sorella di Giove e simbolo della prosperità femminile, a cui il mese era dedicato.



Nel Medioevo veniva rappresentato come un giovane che tosa un montone.

Giugno è il mese di maggior dovizia nel mondo rurale: messi mature, frutta pronta ad essere raccolta, giardini fioriti e profumati.

Il giorno 21, solstizio d'Estate, il giorno più lungo dell'anno, segna il passaggio dalla primavera all'estate.

Quali sono gli alimenti migliori da acquistare e consumare nel mese di giugno?

Carne: coniglio, manzo, vitello.

Pesce: acciughe, branzino, calamari, gamberetti, orata, palombo, polpo, sarde, seppie, sgombri, cefalo, dentice, merluzzo, pesce spada, sardina, spigola, sogliola, tonno, triglia.

Verdura: aglio nuovo, barbabietole, bietole, broccoli, asparagi, carota, coste, erbe, carciofi, cavolfiori, cavoli cappuccio, cicorie, cetriolo, cipolla, fagiolini, finocchio, lattughe varie, fiori di zucca, melanzane, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, spinaci, taccole, valerianella, rucola, sedano, rape, ravanelli, scalogni, fave, zucchine.

Frutta: albicocche, amarene, ciliegie, mandarini, more di gelso, nespole, pere, pesche, prugne, meloni, pompelmi.

Frutti di bosco: lamponi, fragole, more, mirtilli, uvaspina, ribes.

Erbe selvatiche: borragine, ortica, barba di frate, rabarbaro, crescione, malva, ortica, tarassaco.

Tratto da internet

PIZZA BOOKING

il primo sistema di prenotazione on line dedicato alla pizza da asporto!
... da oggi prenotare la pizza on line si può... e conviene!

Cos'è Pizzabooking?

è un sistema di prenotazione on line che permette di prenotare la pizza presso le pizzerie presenti in Pizzabooking.it.

Offri più servizi ai clienti!

se sei socio APM da oggi puoi dare più servizi ai tuoi clienti ad un prezzo super conveniente!

Vantaggi per la tua Pizzeria!

Promozione 2011
riservata ai
Soci APM

aderisci anche tu ai
fantastici servizi
Pizzabooking.it!

Per tutti gli iscritti
all'associazione
pizzaioli
marchigiani
un'imperdibile
promozione!

Contattaci subito e
scopri tutti i vantaggi!

- 1 Sistema di prenotazione on line con pannello amministrazione gestibile dalla propria pizzeria.
- 2 Area dedicata alla presentazione della pizzeria completa di fogallery, zoom, servizi offerti, mappa.
- 3 Promozione on line presso i principali motori di ricerca e social network (Google, Yahoo, Facebook).
- 4 Servizio di chiamata per chi non è munito di linea adsl (internet) in pizzeria. Siamo noi a gestire le tue prenotazioni che ti verranno comunicate via telefono o fax.

... e tantissimi altri servizi!

Per ulteriori informazioni invia una mail al seguente indirizzo di posta elettronica:
commerciale@pizzabooking.it
o contattaci allo 0733.1834217

Vantaggi per chi prenota la pizza on line!

- | Non fa la fila in pizzeria;
- | Prenota comodamente da casa sua;
- | Può vedere tutte le pizze disponibili;
- | Può personalizzare la sua pizza;
- | Sa quanto spende;
- | Paga quando ritira la pizza;
- | Se previsto dalla pizzeria può richiedere la consegna a domicilio;
- | Partecipa alla raccolta punti;
- | Risparmia tempo;
- | E' un servizio gratuito;
- | E' facile e veloce.

È arrivato il primo box riscaldato efficiente e funzionale. Resistenze riscaldanti in fibra di carbonio per il mantenimento della pizza alla temperatura ideale

Autoalimentato, può essere trasportato in auto o con il motorino. La batteria integrata si carica con una semplice presa di corrente e quando è l'ora di cominciare le consegne delle vostre pizze il tappeto in fibra di carbonio garantirà la temperatura costante ed uniforme del vostro box per tutta la sera.



RISCALDAMENTO TRAMITE TAPPETO TERMICO IN FIBRA DI CARBONIO INSERITO NELLA TAMPONATURA INTERNA DELLE PARETI
PRESA 220V PER CARICARE LA BATTERIA DURANTE LA NOTTE BATTERIE A 12V ERMETICHE E CARICABATTERIE
POSTI ALL'INTERNO DEL BOX

DURATA CARICA BATTERIA: 4 ORE

PERMETTE DI MANTENERE LA TEMPERATURA NATURALE DELLA VOSTRA PIZZA, CONSEGNANDOLA ANCORA FUMANTE

IMPIANTO ELETTRICO DEL BOX INDIPENDENTE DA QUELLO DEL MOTORINO

Per la consegna con il motorino avete bisogno di un mezzo adeguato, GI.METAL propone il TIR, l'unico garantito per 100 kg. di portata.

Motore Minarelli 50cc, interamente prodotto in Italia, omologato Euro 2, costruito e circolante dal 1966



© 1996



Produzione Attrezzature Professionali
per la Ristorazione

GI.METAL srl

Via Popolesco, 58

59013 Montemurlo (Prato) - ITALIA

Tel. +39 0574.791841

Fax +39 0574.882902

www.gimetal.it

**Il connubio ideale per chi vuole consegnare
in tranquillità conservando le caratteristiche di
qualità della pizza che ha sfornato**

* Prova effettuate ad una temperatura ambiente di 15°C

News di pizza

Corso base per pizzaioli a Macerata

Si è concluso il 18 maggio 2012 il Corso Base per pizzaioli, pomeridiano, organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone che lavorano e che vogliono avviarsi alla professione di Pizzaiolo.

Presso il laboratorio della ditta Paccaferri Domenico srl di Piediripa di Macerata, si sono svolte le lezioni teorico pratiche dei partecipanti al corso comprese la prova teorico pratica che ha assegnato gli attestati.

Hanno partecipato i signori: Corradini Nazarena di Corridonia, Melappioni

Alessio di Civitanova Marche, Marchetti Caterina di Civitanova Marche, Cozzi Alessandra di Civitanova Marche Alta, Francalancia Massimiliano di Macerata, Veroli Marco di Recanati, Munir Hussain di Monte San Giusto.

Quaranta ore di lavoro suddivise in dieci lezioni da quattro ore l'una, che hanno tenuto occupati gli allievi per due settimane. Grande impegno che ha permesso ai partecipanti di apprendere teoricamente e praticamente i segreti per realizzare una pizza a regola d'arte. Con 8 ore di teoria e 28 ore di pratica gli allievi si sono presentati alla commissione di esame abbastanza preparati.

Materia di esame, è stata la realizzazione di una pizza fantasia. Ottimo il risultato ottenuto nella prova di esame da tutti gli allievi presenti. 43/60 è stata la media raggiunta dai partecipanti.

La commissione esaminatrice ha valutato positivamente l'apprendimento degli allievi, ha fornito dei consigli su come ottimizzare le farciture e ricordando loro che per essere ottimi operatori del settore occorre molto impegno e dedizione.

Migliore del corso è stato giudicato il signor Francalancia Massimiliano che ha realizzato la pizza vergara a base di mozzarella, spinaci, salsiccia, pinoli, pomodori pachino.

Soddisfazione per il livello di manualità raggiunta e per il supporto dato dalle aziende che hanno collaborato a cominciare dalla ditta Paccaferri che ci ha ospitati, alla Ditta Menù Industria Alimentare per i prodotti, al Molino Corradini per le farine utilizzate e per la disponibilità che sempre mette in campo per l'APM. R.A.





DECORO PEPERONCINO **Codice n. 537**

Si chiama "PEPERONCINO" il decoro novità di casa CALECA® pensato per la Primavera/Estate 2011.

Scaramantico terapeutico anti-age e cardiotonico per non dire afrodisiaco, il nuovo decoro CALECA PEPERONCINO sarà una occasione per vestire la tavola con allegria e personalità.

Sperimentato tra i nostri più accreditati opinion leader "PEPERONCINO" ha già riscosso il successo pieno del nostro pubblico più affezionato.

La Ceramica di Caleca è autenticamente Decorata a Mano – Atossica - Resistente agli urti - Inalterabile in Lavastoviglie - Adatta al Microonde



Ufficio Commerciale e Ufficio Stampa: Caleca Italia S.r.l.,
C/da Ponte Vecchio, 98066 Patti (ME) – Italy
e-mail: caleca@caleca.it sito: www.caleca.it
Tel. 0941.242117/Fax. 0941.21860



DECORO Farfalle **Codice n. 632**

Si chiama FARFALLE il decoro novità di casa CALECA® pensato per la Primavera/Estate 2011.

Leggiadro e romantico il nuovo decoro FARFALLE ha i temi e i colori più alla moda per vestire la tavola con glamour.

Viola, turchese e verde mela sono i colori delle farfalle di CALECA® che rincorrono una scia di profumi mediterranei dedicati alla clientela più ricercata e alla moda.

La Ceramica di Caleca è autenticamente Decorata a Mano – Atossica - Resistente agli urti - Inalterabile in Lavastoviglie - Adatta al Microonde

Roast Sliced Chichen

LA CARNE DI POLLO CON POCHISSIME CALORIE (CIRCA 110 PER 100 G), UN BASSO LIVELLO DI COLESTEROLO (MENO DI 90 MG) E UN BUON APPORTO PROTEICO (CIRCA 18 G), È UN ALIMENTO IDEALE PER LA CRESCITA E PER I BISOGNI NUTRITIVI DEGLI ADOLESCENTI.

IL MAGRISSIMO PETTO DI POLLO È RACCOMANDABILE PER I REGIMI DIETETICI (SOLO 0,8 G DI LIPIDI E 60 MG DI COLESTEROLO PER 100 G).

LE CARNI DI POLLO E TACCHINO CONTENGONO NUMEROSI SALI MINERALI, TRA CUI, IN ORDINE CRESCENTE, TROVIAMO RAME, FERRO, ZINCO, CALCIO, MAGNESIO, SODIO E POTASSIO.



QUESTE INFORMAZIONI NUTRIZIONALI RENDONO IL POLLO UN ALIMENTO INDISPENSABILE ANCHE NELL'USO IN PIZZERIA DOVE PUÒ PARTECIPARE FATTIVAMENTE ALLA REALIZZAZIONE DI NUOVE RICETTE.

UN APPORTO INTERESSANTISSIMO AL NOSTRO SETTORE VIENE DALLA DITTA MC CAIN CHE HA MESSO SUL MERCATO ROAST SLICED CHICHEN. POLPA DI POLLO TAGLIATA A LISTARELLE PRECOTTE E SURGELATE.

UN PRODOTTO IDEALE PER IL COMPARTO PIZZERIA, PER IL FAST FOOD MA ANCHE UTILISSIMO IN CUCINA. MOLTO VERSATILE NELLE PREPARAZIONI CULINARIE NON RISULTA MAI ESSERE STOPPACCIOSO, SOPPORTA BENISSIMO COTTURE COME LA BRASATURA, STUFATO, FRITTO, AL FORNO IN POTACCHIO ECC..

IN PIZZERIA RISULTA ESSERE MOLTO VERSATILE PERCHÉ DI FACILE UTILIZZO E SEMPRE PRONTO IN QUANTO GIÀ TAGLIATO PRECOTTO E CONSERVATO IN CONGELATORE. DI BUON GUSTO, FACILMENTE AROMATIZZABILE, MAI FILACCIOSO ALLA MASTICAZIONE.

ROAST SLICED CHICHEN È UN INGREDIENTE CAPACE DI ACCRESCERE IL CONTRIBUTO PROTEICO DELLE RICETTE, RENDENDO LA PIZZA UN VERO PASTO COMPLETO.

RENATO ANDRENELLI



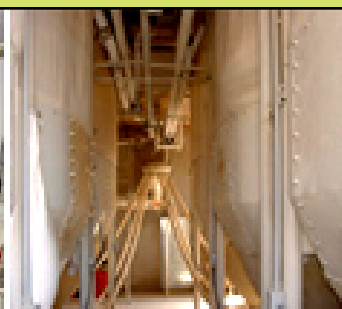
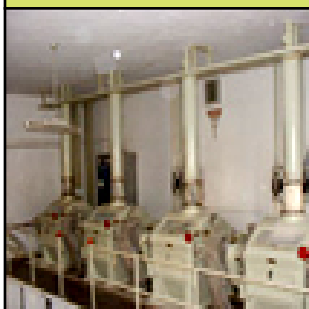


Corradini Corrado & C. sas

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

CONTATORE GEIGER GS



Prezzi



Questo contatore geiger professionale è uno strumento di misurazione preciso per radiazione alfa, beta e gamma. Perciò questo contatore geiger dispone di un ampio campo di misura e si può impiegare tanto per misurazioni sporadiche in loco come per misurazioni a lunga durata o per semplice ispezione.

Il contatore geiger offre una misurazione certa della radiazione ambientale naturale e della radiazione elevata artificialmente fino a 500 volte il valore limite fissato.

Le applicazioni sono molteplici, per esempio può scoprire radiazioni naturali infime, come la radiazione di raggi X nel settore della medicina. Normalmente si è impiegato questo contatore Geiger in centrali di energia atomica. Riveste sempre più importanza nel controllo di materiali da importazione, come nella misurazione di alimenti che sono stati irradiati. E' possibile misurare anche la radiazione radioattiva naturale, come quella che c'è in prossimità del mare. Svolge il suo servizio anche nel controllo dei materiali da costruzione nel rimodernamento delle fabbriche.

Esistono tre versioni di questo contatore geiger: la versione standard nel modello GS1, lo stesso strumento con segnale acustico (Ticker) nel modello GS2 o il modello GS3 col quale può trasferire i dati ad un PC (online).

I valori della misurazione della radiazione si possono conservare nella memoria dello stesso misuratore di radioattività e possono essere trasmessi e valutati nel computer per mezzo di un set incluso nella spedizione (software e cavo dati RS-232).

I valori di radiazione possono registrarsi in questa squadra per mediazione di un software e cavo di dati compreso in quell'inviò. Questa squadra può utilizzarsi per misurazioni in situ. Questa è la Gamma - Scout Online (GS-3), invia continuamente dati al PC. Questi dati inviarsi per impulsi tra 10 / 30 o 60 secondi. Qui potrà vedere il contatore geiger GS-3. Qui dispone di una visione generale nella quale potrà trovare qualsiasi tipo di misuratore di tipo cui ha bisogno. Nel seguente link accederà a una visione generale dove potrà trovare qualunque strumento di misura.

L'AZIENDA

La Punto Verde Srl, è il vostro partner per competenza, qualità e logistica, e fa della tradizione e dell'innovazione il punto di forza della filosofia aziendale. Nata nel 1995 con il chiaro intento di costruire un futuro aziendale, basato essenzialmente sulla qualità dei prodotti, e portare sulle tavole dei consumatori bontà e freschezza ottenute dall'ubicazione, che ci permette di vivere e produrre a contatto con la natura; e dalla tecnica innovativa della lavorazione del prodotto fresco, giorno per giorno "IN LINEA"



Specialità Alimentari

Punto Verde Srl

Loc. Uvaiolo, snc - 62027 San Severino Marche (MC)

tel. 0733 647234 - fax 0733 645484

www.puntoverde-srl.com

info@puntoverde-srl.com

LINEA TERRA

LINEA MARE

LINEA GASTRONOMIA

La Certificazione di qualità

La Punto Verde Srl, attua tutte le procedure del piano di autocontrollo aziendale (HACCP), avvalendosi di collaborazioni di esperti esterni.

L'azienda è certificata ISO 9001/2000, per produzione e commercializzazione di sottolio, verdure grigliate, sughi, salse e pesce. Certificato n. AGIQMS-95/08/s - Reg. IT 50902.

Inoltre alla Punto Verde è stato attribuito il numero CEE (CEN9H4T) per gli impianti di trasformazione di prodotti a base di carne, prodotti della pesca e prodotti lattiero caseari.

NATURAL VILLAGE

Un nuovo socio fa parte della nostra famiglia, un'azienda che opera a livello internazionale. La pizza è un prodotto indispensabile per una buona ospitalità adatta ad una società multi-etnica

Benvenuto al Natural Village, dove l'azzurro del mare e il verde delle colline saranno il "contorno" per le tue vacanze a ridosso della Riviera del Conero!

Il villaggio sul mare dove non mancherà il divertimento!

Il villaggio per una vacanza nelle Marche, alla scoperta del territorio attraverso appassionanti escursioni.

Il villaggio ideale per una famiglia, dove i bambini potranno divertirsi sulla spiaggia, partecipare alle mille attività organizzate dal Mini Club e conoscere nuovi amici.

Richiedi un preventivo e scegli la formula che preferisci!



**MONDO VILLAGGI srl Sede Operativa c/o Natural Village: Porto Potenza Picena.
Tel: 0733/881288 - 881108, Fax: 0733/686916, Email: booking@naturalvillage-club.com**

Cod.Fisc e P.Iva 02462660420, Reg.Imprese Ancona n° 02462660420, Rea di Ancona 189083

**Capitale Sociale € 10.000,00 i.v.a. - Partita IVA 01467010433 - R.E.A. MC 154 827
Società Unipersonale. Sede Legale Via Fabio Filzi, 5 - 60123 ANCONA**

I SOCI APM

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



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



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

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

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

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

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

IGF/FORNITALIA

Oscar MONINA

335.6372820 e-mail: oscar.monina@tin.it

PREPARAZIONE DELLA PIZZA IN TEGLIA

La preparazione della pizza consta di varie fasi.

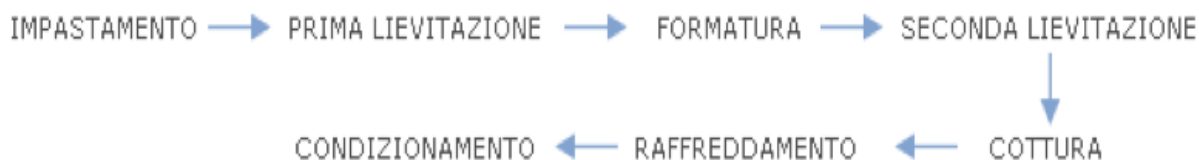
- **IMPASTAMENTO**: addizione di acqua alla farina, quindi idratazione delle proteine - con formazione di glutine - e dei granuli di amido, che si imbibiscono diventando gelatinosi.

- **LIEVITAZIONE**: i lieviti trasformano il glucosio in anidride carbonica ed alcool etilico, originando piccole quantità di sostanze aromatiche. Il primo nutrimento del lievito è dato dall'esigua percentuale (1,5%) di destrine e glucosio contenuti nella farina; in quest'ultima sono inoltre presenti

degli enzimi, in particolare delle alfa-amilasi, che durante la lievitazione digeriscono l'amido, fornendo ai lieviti il glucosio necessario per operare la fermentazione. E' quindi molto importante stabilire i giusti tempi di lievitazione; se questa è troppo breve, infatti, l'impasto non lievita sufficientemente, mentre quando perdura troppo a lungo, l'eccessiva degradazione dell'amido fa sì che il prodotto assuma una struttura irregolare, caratterizzandosi per una mollica molto lassa. Anche le condizioni di lievitazione devono essere attentamente controllate; in genere, a livello industriale si utilizzano delle celle in cui la temperatura è compresa tra i 23 ed 25°C, con umidità relativa pari all'80-85%.

- **FORMATURA**: trasformazione dell'impasto nelle forme tipiche in relazione alle abitudini locali, a cui segue un breve ed ulteriore periodo di lievitazione.

- **COTTURA**: generalmente avviene in forni elettrici, regolati ad una temperatura di 320 - 370 °C, che viene mantenuta per 10' - 15' a seconda della pezzatura della pizza.



Durante la cottura avvengono delle trasformazioni molto importanti. Dopo l'infornatura, la temperatura della pizza passa dai valori ambientali a livelli superiori, salendo uniformemente all'interno e all'esterno del prodotto; fino ai 35-40°C i lieviti continuano a proliferare e si nota quindi un aumento dell'impasto, esattamente come succede quando si inforna una torta. Superati i 45-50°C, i lieviti iniziano a morire e la lievitazione cessa; contemporaneamente, l'acqua evapora, i legami del glutine si irrigidiscono e l'amido solidifica, donando all'impasto una consistenza maggiore. Verso i 100°C, in superficie comincia a formarsi la crosta, molto importante perché impedisce all'acqua interna di continuare ad evaporare, mantenendo la morbidezza della mollica. In seguito la temperatura esterna continua a salire, ma quella interna rimane costante proprio grazie all'isolamento della crosta. In superficie, intanto, si assiste alla caramellizzazione degli zuccheri, che porta all'imbrunimento della crosta e conferisce alla pizza il caratteristico odore di cotto. Si ha inoltre una reazione tra gli zuccheri ed i gruppi amminici delle proteine (chiamata reazione di Maillard o di imbrunimento non enzimatico), da cui originano composti giallo-bruni che conferiscono al prodotto il classico colore del pane cotto. Questa reazione, molto complessa, avviene in tutti i processi cottura, compresa quella della carne (specie se grigliata) e porta alla formazione di numerosi composti non ancora completamente individuati.

VENDESI ATTIVITA'

pizzeria kebab
paninoteca

MONTE SAN GIUSTO

IN ZONA DI PASSAGGIO

vendesi attività
completamente attrezzata!

ampio locale

sala ristoro

cucina

banco vendita al minuto



impianto
stereo
2 televisori
50 pollici
xbox 360
allarme
wi fi
tavoli per
50 persone

OCCASIONE!

info T. 347 0461779

AGENZIA IMMOBILIARE
Compravendieaffitta

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 nizza nella Marche - 2012 - n. 24



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*



Tecnobar opera nel settore delle attrezzature per la ristorazione collettiva. E' stata fondata negli anni '80 da Orlando Brandi e Gianni Cimarelli, tecnici specializzati nell'assistenza di macchine da caffè e attrezzature per il bar, successivamente arricchitasi nel 1997 con l'arrivo di Gianluca Cipriani, responsabile commerciale per le vendite.

Come riconoscimento per la professionalità e l'impegno dimostrati negli anni si è guadagnata la fiducia per la provincia di Macerata di marchi prestigiosi come Zanussi Professional, Sirman, La Cimbali, Corema, Ifi Arredamenti. Nel 2004 Tecnobar inaugura la nuova sede nella zona industriale di Tolentino.

Con la sua professionalità e la vasta gamma di prodotti offerti si propone come punto di riferimento nella regione per la realizzazione di soluzioni complete, soddisfacendo le esigenze della richiesta gastronomica locale ed internazionale dall'ideazione all'arredo degli ambienti, sia lavorativi che di accoglienza.

Tecnobar offre consulenza, progettazione, design ed alta qualità dei materiali.

polselli®

FARINE SPECIALI PER PIZZA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

*Per ogni pizza
c'è una farina speciale.*



Classica

Pizza napoletana | Soffice e saporita



Vivace

Pizza italiana | In teglia o al piatto



Super

Pizza romana | Croccante e leggera

polselli®

Ricerca e tradizione

Dalla passione e dall'amore per la tradizione, nascono le farine speciali Polselli. Una selezione di prodotti naturali scelti accuratamente, con procedure e tempi di lievitazione studiati per ottenere i migliori impasti e per soddisfare le esigenze più diverse.

Per ogni pizza c'è una farina speciale. Scopri quella che fa per te.

POLSELLI S.p.A. - Industria Alimentare - Via Casilina, km 112 - 03032 ARCE (FR)
Ph. +39 0776 524108 - Fax +39 0776 524109 - info@polselli.it - www.polselli.it

Farcitura della pizza

Il termine “farcire”, universalmente utilizzato per identificare i condimenti da porre sopra la pizza, secondo il dizionario della lingua italiana così è definito - imbottire una vivanda con un ripieno, deriva dal latino farcire che significa riempire. A parte questa disquisizione letterale che dovrebbe far riflettere, il pizzaiolo professionista nel condire la pizza spende gran parte del suo sapere in fatto di combinazioni alimentari.



Qui di seguito vorrei ricordare alcune regole basilari negli abbinamenti che dovrebbe essere patrimonio culturale di tutti i pizzaioli; innanzitutto è bene sapere che tutti gli alimenti si suddividono in sette gruppi che tiene in considerazione le loro caratteristiche nutrizionali, e sono:

Gruppo 1 - tutte le carni, i pesci e le uova; qualsiasi alimento del gruppo, sia fresco che congelato, surgelato o liofilizzato, fornisce proteine di alto valore biologico, ferro ed alcune vitamine del gruppo B, tra cui in particolare tiamina, niacina e vitamina B12.

Gruppo 2 - ogni tipo di latte, yogurt e tutti i formaggi sia freschi che stagionati; qualsiasi alimento del gruppo fornisce calcio, proteine di alto valore biologico, e alcune vitamine del gruppo B tra cui in particolare la riboflavina (vitamina B2) e la vitamina B12.

Gruppo 3 - ogni tipo di pane; di pasta, compresa quella all'uovo; ogni tipo di prodotto da forno quale cracker, crackers, fette biscottate, biscotti, brioches, pizza; farina, semolino; ogni tipo di riso; polenta; cereali soffiati quali cornflakes e simili; patate, qualsiasi alimento del gruppo fornisce carboidrati, proteine e alcune vitamine del gruppo B, in particolare tiamina (vitamina B1) e niacina (vitamina PP).

Gruppo 4 - tutti i legumi secchi, quali fagioli, ceci, lenticchie, piselli, fave, gli alimenti di questo gruppo forniscono anche calcio, in quantità percentualmente analoga al latte.

Gruppo 5 - ogni tipo di grasso animale e vegetale usato come condimento quale lardo, strutto, pancetta, guanciale, burro, panna, margarina, maionese, olio di oliva, olio di semi di mais, di girasole, di arachidi, di soia, ecc., qualsiasi alimento del gruppo fornisce lipidi in percentuali variabili dal 100% (olio di oliva e di semi) al 35% (panna).

Gruppo 6 - frutta e ortaggi colorati in giallo-arancione o in verde scuro, quali: carote, albicocche, kaki, melone giallo, zucca gialla, peperoni gialli e verdi, spinaci, bietta, foglie di broccoletti di rapa, cicoria, cicorione, broccoli siciliani, agretti, indivia, lattuga e radicchio verdi, qualsiasi alimento del gruppo fornisce elevate quantità di carotene (pro-vitamina A) e in alcuni casi anche di vitamina C.

Gruppo 7 - ortaggi prevalentemente a gemma e frutta a carattere acidulo, quali: broccoletti di rapa, broccoli, cavolfiore, cavolo, cavolini di bruxelles, cavolo cappuccio bianco e rosso, lattuga a cappuccio e da taglio, patate novelle, peperoni, radicchio verde, spinaci, arance, limoni, mandarini, mandaranci, pompelmi, fragole, lamponi, more, ananas. qualsiasi alimento del gruppo fornisce alte quantità di acido ascorbico (vitamina C) e spesso anche di vitamina A.

Considerando che il disco di pasta da condire appartiene al gruppo 3, per ottenere un alimento ben equilibrato, occorre interagire con gli altri gruppi al fine di ottenere ricette che risultino più digeribili possibili, evitando bombe caloriche.

Distinguere le farciture a freddo da quelle che possono essere cotte, un errore frequente del pizzaiolo è quello di mettere al forno salumi stagionati (posizionati in mezzo, sotto o sopra altri ingredienti), questa operazione altera profondamente le caratteristiche organolettiche del prodotto, le quali invece, si esaltano con il tepore della pizza dopo la cottura.

Sulla mozzarella esistono due filosofie di utilizzo, la prima (più corretta) essa viene posta a stretto contatto con la pasta e sempre sotto gli altri ingredienti;

la seconda pone questo la mozzarella sopra gli altri ingredienti senza contare che durante la cottura ne impedisce l'evaporazione dell'acqua provocando una sgradevole sensazione di difettosa cottura della pizza.

Nelle farciture a cotto è importante essere attenti ai liquidi di governo che le aziende produttrici utilizzano per la conservazione dei prodotti in scatola; essi debbono essere sempre separati dai prodotti perché se riscaldati potrebbero sprigionare sostanze nocive per la salute (specialmente se le confezioni vengono lasciate aperte per molto tempo).

Anche le sostanze grasse che servono per il condimento (olio salse già precedentemente lavorate o acquistate confezionate) risultano migliori non cotte, le erbe aromatiche offrono profumazioni più intense se usate crude mentre le verdure possono essere utilizzate in entrambe i casi, fermo restando il buon senso nel comporre la ricetta.

La professionalità del pizzaiolo e la qualità del prodotto pizza, come quella del cuoco e dell'arte culinaria, passa attraverso queste regole, che rendono la pizza una vera opera d'arte, specialmente se ai condimenti si abbina un'ottima presentazione del piatto al commensale.

R.A.

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'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.

L'APM è associata:



www.propizza.it

AIAB Marche



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA

**Il tuo locale non ha una buona visibilità?
Vuoi aumentare i tuoi profitti da subito?**

**Esponi all'esterno
PIZZAIDEA®
Lo Spicchio di Pizza Gigante**

**Stuzzica l'Appetito e Aumenta la Visibilità
da Subito!**

Può Aumentare le Vendite del 50% in Più!



**Rivolgiti a nostro nome all'Azienda produttrice oppure contatta la
nostra Associazione, riceverai un trattamento di favore:
Tel +39 0444 886431 - www.pizzaidea.it - posta@pizzaidea.it**