

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



Giugno 2014
Volume 5, numero 49



LA PIZZANELLE MARCHE

www.pizzamarche.com



Cibus 2014 pag. 5

Corso pizzaioli maggio 2014 pag. 10

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	Mistrà Varnelli
5	News: Cibus Parma
6-7	Perchè APM
9	Nuovo socio APM
10	Corso base per pizzaioli
12-18 19	Formazione: rapporto con la clientela
15-17	Formazione: umidità in riva al mare
21	News dal web
22-23	Salumificio Taccalite
26-27	Formazione: pomodoro

FOTO DELLE MARCHE



Gradara

EDITORIALE

In questo periodo i media, siano essi giornali o televisioni, non fanno che parlare degli scandali legati agli appalti per le opere pubbliche. E' veramente un coro di notozie che sconvolgono la nostra società e che ci fanno capire come una parte dell'Italia che conta è tutto meno che onesta, lavoratrice o motivata da preoccupazioni nazionalistiche o interessata a fare gli interessi del paese. Si parla di opportunità che l'Expo 2015 può dare all'Italia, si parla di risollevarne le sorti di questo stupendo paese, ci si preoccupa di trovare la soluzione a questa crisi infinita con unità di intenti e con la partecipazione di tutte le forze politiche. In realtà invece la corruzione viaggia sui binari dell'alta velocità, molti di quelli che hanno funzioni di potere si stanno arricchendo alle spalle del popolo, rubando, sulla collettività senza riguardo e con sdegno perchè in alcuni casi si pensa che le tangenti non sono una vergogna tanto il sistema è corrotto. I dipendenti pubblici si sentono legittimati a far timbrare il cartellino ai loro colleghi e non andare a lavorare, pochi amministratori del bene pubblico fanno sacrifici o rinunciano ai loro tanti privilegi perchè dovuti, nel frattempo una nuova moda si è posta in atto e cioè le amministrazioni considerate più virtuose fanno pagare le tasse alla scadenza, mentre le amministrazioni locali che sono meno virtuose o poco ligee al dovere ottengono proroghe nei pagamenti dal governo centrale. QUESTA E' LA SOCIETA' CHE ABBIAMO CREATO, CHE LASCIAMO AI NOSTRI FIGLI. QUESTO E' L'INSEGNAMENTO DEI GRANDI VERSO I PIU' PICCOLI DOVE LE REGOLE SONO STRAVOLTE E DOVE L'ONESTA' E' UN OPSIONAL. IL NOSTRO MONDO GUARDA MA NON FA ASSOLUTAMENTE NIENTE. BELLO VERO?



Renato Andrenelli

AZIENDE SOCIE APM

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

Gi metal
Molino Orsili
Grifo Latte
Molino Corradini
Varnelli spa
Salumificio Taccalite

Pizza Booking
Italforni
Menu
Italcarta
Splendor Clean
Az. Agr. La Viola



www.pizzamarche.com



www.forni-a-legna.it

VARNELLI

www.varnelli.it

Parlando di Pizza

MISTRA' VARNELLI



Un liquore ideato dal fondatore della Distilleria Varnelli, signor Girolamo Varnelli. Un marchio capace di portare il territorio marchigiano in Italia e nel Mondo.

Questo prodotto è molto versatile, può essere utilizzato anche nel settore gastronomico, infatti esso si presta per notevoli preparazioni culinarie e anche nella pizza può contribuire a creare ricette dai gusti unici.

Qui di seguito mi piace riportare due ricette di pizza, da me realizzate, dove il mistrà Varnelli riesce a sublimare il gusto delle pizze farcite con il pesce. R.A.

Pizza prosciutto funghi e Varnelli



Gli ingredienti per la ricetta

pasta ben lievita g.200
mozzarella 80g
salmone affumicato 50g
rucola selvatica q.b.
scaglie di parmigiano 30g
mistrà Varnelli q.b.
sale e olio evo q.b.

Tempo di preparazione 30 minuti

Procedimento:

Preparare una pallina di pasta realizzata con farina tipo 2 a cui sarà aggiunto il 2% di malto di farro, farla lievitare, quindi stenderla e farcirila con mozzarella, funghi e prosciutto cotto. Mettere al forno. All'uscita spruzzare di Mistrà Varnelli. Servire calda

Pizza salsiccia e Varnelli



Gli ingredienti per una pizza

Mozzarella 80g
Salsiccia di maiale n.1
Sale q.b.
Olio extra vergine di oliva
Varnelli q.b.

Tempo di preparazione 20 minuti
tempo di cottura pizza 2- 5 minuti
temperatura del forno 350°C (casa al max)

Procedimento:

Preparare una pallina di pasta realizzata con farina tipo 2 a cui sarà aggiunto il 2% di malto di farro, farla lievitare, quindi stenderla e farcirila con mozzarella e salsiccia. Mettere al forno. All'uscita spruzzare con Mistrà Varnelli.

Macchina per lievitare

ad uso domestico

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



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

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



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

NEWS: Cibus Parma



L'export alimentare italiano può aumentare dagli attuali 26 miliardi a 70 miliardi di euro nello spazio di circa 10 anni ed il food made in Italy può uscire dalla catalogazione di nicchia per diventare un prodotto acquistato quotidianamente o quasi. E' quanto emerso dalla seconda giornata di Cibus, che ha dato spazio al rapporto tra produttori alimentari e grande distribuzione, italiana ed estera.

Per esportare di più, le strategie sono diverse, come ha dichiarato Antonio Cellie, Ceo di Fiere di Parma, intervenendo al convegno sulla promozione del made in Italy organizzato da Gruppo Food e Fiere di Parma: "Noi di Cibus abbiamo pensato che la cosa migliore fosse portare le imprese italiane ad incontrare i buyer della distribuzione estera direttamente dentro i loro punti vendita. E di questo rapporto diretto hanno beneficiato sia le imprese sia Cibus". Oltre alla grande apertura registrata nei mercati europei ed americani è indubbio che la domanda di food made in Italy sia prepotente anche dall'Asia, e quindi dal Giappone, dove il prodotto italiano è già molto conosciuto, ma anche dalla Cina e da tutti i Paesi del Sud Est

Asiatico. "Co-organizzeremo la grande fiera alimentare di Pechino in novembre - ha detto ancora Cellie - portando almeno 300 imprese italiane ad esporre, grazie alla partnership con Anuga/Fiera di Colonia e Federalimentare, replicando quindi la partecipazione di successo alla fiera alimentare di Bangkok lo scorso anno. E questo modello andremo a seguire ed ampliare nei prossimi mesi, cioè sostenere i nostri clienti all'interno delle fiere più consolidate nei mercati obiettivo non dispendendo risorse in costose start up o rischiose acquisizioni."

Nel corso del convegno citato è stata presentata una ricerca della Bain&Company sull'export italiano in cui è stato ricordato che la classifica dei Paesi che importano quote maggiori di cibo italiano vede nell'ordine: Germania, Usa, Francia, Regno Unito, con una crescita notevole di Cina, Russia e Brasile. "Va ricordato che l'Italia esporta un prodotto di qualità - ha sottolineato Andrea Petronio di Bain&Company - e quindi analisi e paragoni devono tener ben presente questo dato. Il consiglio alle imprese italiane è quello di individuare i mercati prioritari, evitando dispersioni, di studiare bene i comportamenti di consumo locali, e di individuare il modello distributivo più confacente, scegliendo tra un intervento nel nuovo mercato tramite distributori locali, oppure tramite partnership locali, oppure con un rapporto diretto ed autonomo".

Un'altra opportunità per presentare e vendere il food italiano è dato dal web e dal commercio elettronico. Per esempio in Giappone opera "Shop Italia Mia" per acquistare i prodotti italiani, mentre l'applicazione "Be my eye" consente a qualsiasi consumatore di diventare un "occhio" per le aziende che vogliono verificare in Italia e all'estero il posizionamento sui punti vendita del proprio prodotto o le caratteristiche delle proprie categorie.



Al convegno sono intervenuti i manager commerciali di diverse catene estere, tra cui la Central Food Retail della Thailandia, la Hakuholdo del Giappone e Metro Canada, che hanno confermato la grande domanda del prodotto alimentare italiano. Presente oggi a Cibus Andrea Olivero Vice Ministro per le Politiche Agricole che ha detto nel corso di un incontro stampa che "i dati positivi che emergono nei primi due giorni di Cibus rappresentano un'ottima prova generale per Expo 2015". Il Vice Ministro ha anche ribadito l'intenzione del Governo di lanciare un marchio "made in

Italy" ed ha annunciato una piattaforma realizzata tra Ministero, Google e l'Associazione dei Consorzi di Tutela Aicig: poiché risulta che il food è la categoria maggiore delle ricerche alla voce "made in Italy", è stato inserito un atlante-sul sito www.google.it/madeinitaly in cui sono inseriti tutti i prodotti certificati.

Tra i tanti segnali positivi che provengono da Cibus c'è la partnership tra Slow Food ed una nota casa produttrice di parmigiano reggiano che porta sugli scaffali della grande distribuzione un abbinamento tra parmigiano e prodotti "presidi" di Slow Food, come le composte di agrumi, il miele ed altro ancora.

Grande interesse ha suscitato il convegno "Horizon" organizzato da Federalimentare da cui è emerso che l'Italia produce forse il cibo migliore del mondo, ma moltissime imprese non riescono a trasformare come potrebbero la qualità in competitività. La sfida è riuscire a innovare i processi produttivi per restare al passo con i cambiamenti nelle tecnologie, nelle normative, nelle preferenze dei consumatori. Allo stesso tempo, c'è un settore forte della ricerca pubblica che lavora nell'agroalimentare, ma fa fatica a collaborare con le imprese per affrontare le sfide del mercato.

articolo tratto dal sito Cibus



Perchè Associazione Pizzaioli marchigiani

La nostra associazione nasce nel 2000 per volere dell'attuale Presidente Andrenelli Renato. Il suo scopo è sempre stato quello di occuparsi dei problemi legati al settore della pizza, a cominciare dalla formazione professionale che oggi è il vero cavallo di battaglia. Sul nostro sito www.pizzamarche.com può testimoniare la quantità di corsi annuali che si realizzano in nome e per conto dell'APM. Un'attività questa svolta per amore della professione, senza lucro, solo a totale copertura delle spese sostenute.

La nostra Regione Marche ha circa 1.600.000 abitanti, meno della metà di una città come Milano, eppure l'APM vi svolge un'intensa attività formativa annua. Segno evidente che la qualità del servizio offerto è tra i migliori in ITALIA.

Siamo l'organizzazione che più di ogni altra offre ai propri soci suggerimenti, informazioni, assistenza, pronta postalizzazione di richieste o offerte di lavoro.

Quello che non facciamo è organizzare campionati sulla pizza, perchè li riteniamo ormai infrazionati e non rispettosi del titolo consegnato ai vincitori. Molto spesso ci troviamo a dover correggere errori che i pseudo campioni del mondo (o chi per loro) commettono quando si trovano a dover aiutare nuovi pizzaioli ad intraprendere una nuova attività di pizzeria.

Svolgiamo attività di consulenza nelle pizzerie, solo se chi ne richiede la presenza di un nostro tecnico, è disponibile a mettere in atto un vero progetto di lavoro capace di portare beneficio all'attività in termini economici.

Siamo amici e rispettosi delle aziende con cui collaboriamo senza che nessuna di queste abbia mai sovvenzionato economicamente la nostra associazione. A tutte quelle aziende che vogliono con noi collaborare chiediamo unicamente la tessera associativa che fornisce loro la possibilità di far conoscere i propri prodotti ai nostri associati.

SIAMO FIERI DI NON AVER MAI AVUTO SOVVENZIONI E QUANTOMENO FINANZIAMENTI PUBBLICI PER SVOLGERE LE NOSTRE ATTIVITA'.

Perchè far parte dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani?

- perchè l'unione fa la forza
- per risolvere problematiche che da soli è impossibile risolvere
- per avere più potere contrattuale
- per far nascere una vera scuola specialistica per pizzaioli
- per dare reali possibilità lavorative ai giovani
- per difendere le eccellenze italiane
- per difendere i prodotti del territorio
- per selezionare e aiutare le aziende meritevoli
- per promuovere le eccellenze del territorio
- per difendere le attività di pizzeria da eccessiva tassazione
- per difendere la cultura e la filosofia italiana della pizza da chi la copia

Questi secondo noi sono i veri motivi per fare associazione



QUANDO L'IMMAGINE CONTA

Presentata la nuova divisa APM



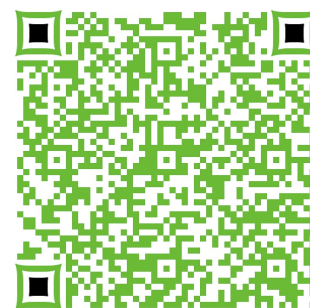
Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.

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

Nuovo socio APM

Le Marche terra ricca di piccoli comuni dove il lavoro dell'uomo, l'amore per la terra le sue tradizioni, fanno di questi luoghi dei veri e propri rifugi per l'anima. In uno di questi piccoli comuni a 224 s.l.m. nasce l'azienda Agrobiologica "La Viola". I prodotti dell'azienda agrobiologica La Viola (via Oliva, 19 - Torre San Patrizio - Fermo - tel. 3491026474), condotta con grande passione da Gilberto Croceri, assieme con la

moglie Viola e al figlio Andrea.

Gilberto dal 1980 si occupa di apicoltura, ma nei 15 ettari aziendali si coltivano, in regime biolo-

gico, anche molti cereali e legumi antichi. Ecco allora i mieli, di millefiori, acacia, castagno, melata di quercia, di rara intensità. E poi i legumi, decorticati o meno: la cicerchia, il farro, i ceci, la roveja

(t i p i c o p i s e l l o s e l v a t i c o).

Sostenuti dai disciplinari del biologico si rivolgono alla madre terra ed

alle api con pro-

fonda, ricevendo in cambio i loro beni più preziosissime, polline, pappareale e propoli, senza risparmio per i pungiglioni! L'ultimo decennio ci vede impegnati inoltre nella coltivazione di alghe, legumi e cereali. E ancora, le farine, da grani antichi, integrali.

tratto da www.agrilaviola.com R.A.



Corso pizzaioli a Macerata



Si è concluso il 23 maggio 2014 il Corso Base per pizzaioli, pomeridiano, organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone che avevano urgenza di acquisire l'attestato di frequenza.

Presso il laboratorio della ditta Paccaferri Domenico di Piediripa di Macerata, si sono tenute le lezioni teorico-pratiche. Quaranta ore di lavoro suddivise in dieci

lezioni da quattro ore l'una, che hanno tenuto occupati gli allievi per due settimane. Con 8 ore di teoria e 28 ore di pratica gli allievi hanno potuto apprendere teoricamente e

praticamente i segreti per realizzare una pizza a regola d'arte prepararsi per gli esami di fine corso con efficienza e concentrazione massima.

Tutti gli allievi hanno dimostrato una buona manualità, e in particolare hanno saputo abbinare alla pizza, farciture ben calibrate senza eccedere in condimenti di difficile digestione.

Hanno partecipato: Luca Zitti



di Cingoli, Isahar Said di Macerata, Francesco Pierini di Monte Urano che hanno realizzato agli esami nell'ordine le seguenti pizze: funghi e carciofi, Margherita e pizza luigi.

Un ringraziamento particolare va alle aziende che hanno reso possibile la realizzazione del corso a cominciare dalla ditta Paccaferri Domenico srl che ci ha ospitati, ai Molini Corradini e Orsili

per le farine e alla GiMetal per le piccole attrezzature date in dotazione agli allievi.

Datosi che due di questi ragazzi si trasferiranno per lavoro fuori dall'Italia, auguriamo a tutti di trovare quel successo lavorativo che si aspettano.

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



Rapporto con la clientela

Nel Marketing un punto di forza delle aziende, è proprio l'analisi dei bisogni e delle esigenze del cliente/consumatore. La cosa da fare ancor prima di avviare la pizzeria è individuare la fascia di clientela a cui rivolgersi. È importantissimo questo studio per orientare tutti gli sforzi atti a garantire un ottimo rapporto qualità prezzo. Dipende infatti dalla soddisfazione del cliente il profitto che l'impresa può ottenere.

La pizzeria è il luogo in cui questo concetto deve essere tenuto in considerazione, anche perché oggi è il locale più frequentato dai consumatori. Non ha caso, succede spesso che locali con scarsa qualità nel prodotto pizza lavorino più di quelli che meriterebbero un'affluenza superiore per rapporto qualità prezzo. Segno evidente di carenza di studio del mercato. Il buon risultato di una pizzeria passa attraverso la soddisfazione del cliente/consumatore. Fa molto bene il nostro amico a definire il cliente il vero tesoro della pizzeria, perché è lui che tutto sommato definisce il successo o l'insuccesso di un locale.

Vorrei spingermi oltre e fare un esempio generico; paragonare la pizzeria ad un Team di formula uno, dove il gestore rappresenta la titolarità del team, i fornitori saranno gli ingegneri, i meccanici tutto il personale della pizzeria e il pizzaiolo rappresenta il pilota. Per ottenere un'immagine vincente, in formula uno dove gli investimenti sono moltissimi, non si lascia al caso l'organizzazione del team stesso. Anzi si cura tutto nei minimi particolari cominciando dai colori, divise, suddivisione di compiti, perfetta organizzazione e cura maniacale dell'immagine e della pulizia del team. Tutte soluzioni che con le corse non c'entrano assolutamente ma che hanno un grande impatto mediatico oltre che professionale.

Tutte queste cose debbono essere patrimonio genetico di una pizzeria professionale perché rappresenta uno degli elementi di caratterizzazione del locale che il cliente deve percepire. Un altro aspetto fondamentale per chi vuole lavorare nel settore della ristorazione, più propriamente in una pizzeria, sarà considerare questo mestiere come scelta di vita a cui è necessario concedere una parte fondamentale del proprio io. Questo concetto permette all'operatore di creare nell'ambiente di lavoro quell'armonia necessaria affinché il team sia vincente, concetto importante per il raggiungimento dell'utile di gestione. Se la filosofia aziendale è orientata allo studio di tali principi, la pizzeria assumerà un carattere deciso e facilmente percepibile da parte del consumatore il quale spesso e volentieri cerca proprio questo tipo di sicurezza nel locale. Se poi, oltre a questa netta divisione tra team e cliente si aggiungono una serie di attenzioni nei riguardi del consumatore come ad esempio: il libro dei visitatori, dove lasciare il segno del proprio passaggio; una modulistica ben curata, accattivante, dove poter scrivere osservazioni su tutta la proposta culinaria avuta; tener conto di suggerimenti verbali che il cliente propone per rendere migliore il servizio, informare il cliente delle iniziative commerciali, ricordarsi di inviare un biglietto di auguri per il compleanno ai clienti abituali ecc.. Tutto questo contribuisce in tempo reale alla crescita del locale ma nel contempo impedisce al cliente di essere scorretto, scortese in quanto si sente partecipe della vita della pizzeria.

L'armonia, il rispetto, l'educazione, sono deterrenti che fanno la differenza. Certo nella società moderna dove i valori sono meno rigidi, questo può non essere sufficiente, come non lo sarà mai l'eccessiva confidenza concessa al cliente. Non solo, esiste un aspetto a cui spesso non si dà la giusta considerazione e che invece può provocare danni anche irreparabili. Mi riferisco alle norme che regolamentano il comparto dei pubblici servizi: quelle di ordine sanitario, di ordine gestionale, di ordine pubblico, di ordine amministrativo e fiscale.

Alcune delle quali sono elencate nella tabella a lato.

È importante tener sempre presente che le norme di ordine sanitario (Haccp e successive) sono tutte delle autocertificazioni per le quali siamo diretti responsabili della salute del nostro cliente, il quale nel caso si dovesse rivolgere (per malori dovuti al cibo consumato in pizzeria) al pronto soccorso, tutta la filiera della produzione sarà perseguita penalmente con gli accertamenti giudiziari del caso. Il gestore o chi è preposto come responsabile dell'Haccp è direttamente responsabile della salute dell'avventore per cui deve essere in grado di valutare aspetti legati alla salubrità del consumatore. Il mancato rispetto di queste normative, penalmente perseguibili, possono provocare la revoca dell'autorizzazione, la chiusura del locale o nel migliore dei casi può ridurre al minimo l'affluenza degli avventori rendendo l'attività improduttiva.

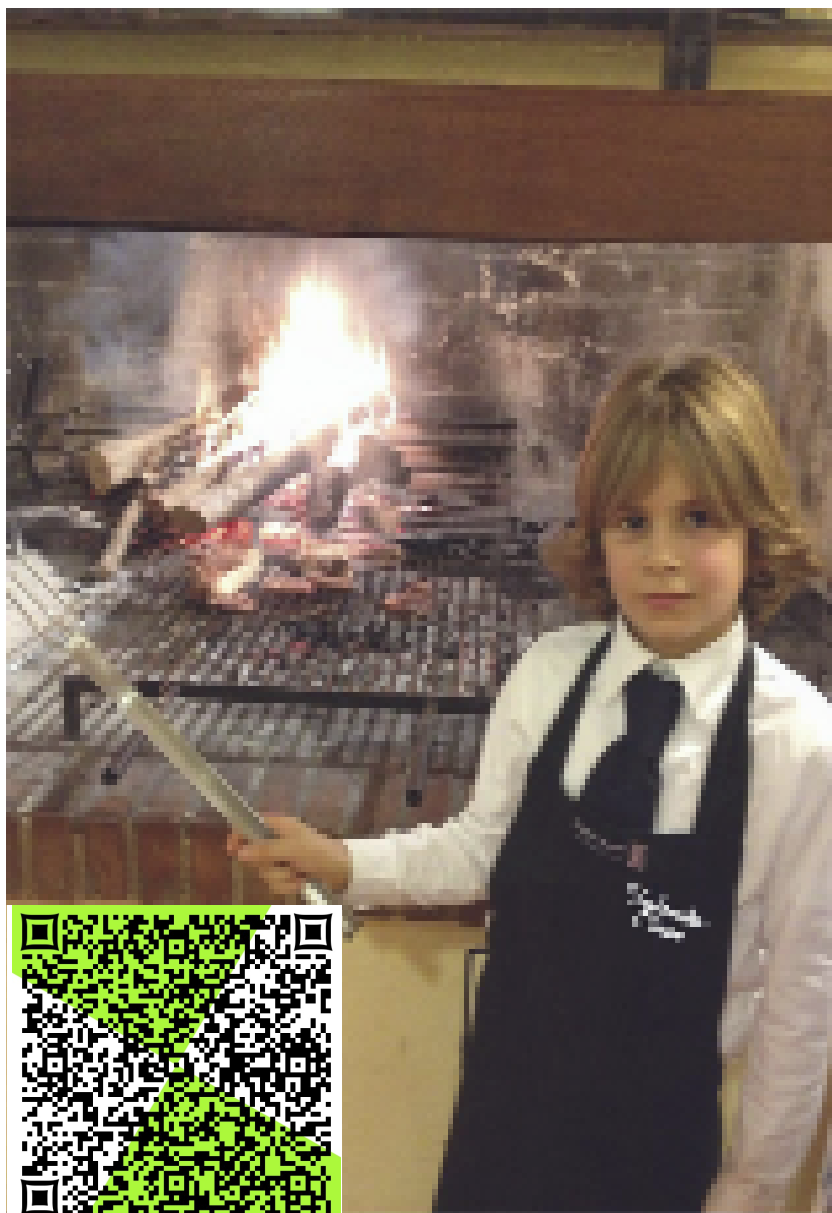
Per tutte queste motivazioni il gestore o titolare della pizzeria deve avere capacità gestionale nell'affrontare situazioni spiacevoli, deve mantenere i nervi saldi, deve conoscere le leggi che regolamentano i pubblici esercizi, in altre parole deve essere formato in tal senso e deve informare il team delle norme che regolamentano il settore della ristorazione.

C'è un detto che ormai fa parte della tradizione del settore commercio: IL CLIENTE HA SEMPRE RAGIONE. Sacrosanta affermazione ma io aggiungerei: solo se è educato, rispettoso dell'ambiente in cui si trova, se paga puntuale, se ha rispetto del lavoro altrui.

Quando per motivi diversi, da parte del cliente, questi valori vengono a mancare diventa necessario non scendere a patti con l'avventore ma rivolgersi alle forze pubbliche per ristabilire l'ordine. Mai affrontare singolarmente controversie. Spesso e volentieri dalla ragione si passa facilmente nel torto e si perde la parte migliore della clientela rispettosa delle regole.

Un cliente appagato non creerà mai un problema, un cliente spennato può trasformarsi in un problema dai mille risvolti. Al team la scelta.

segue a pag.18



Noi siamo
piccoli
ma insieme
cresceremo

www.splendorclean.it

Vivere avanti
Natura.

Catalogo
2013



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.

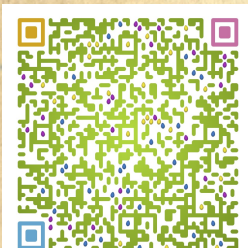
Disponibili in più modelli,
a misura di pizzaiolo.

Attrezzature professionali per la ristorazione

GIMETAL

MADE IN ITALY

GIMETAL s.r.l. - Via Popolesco, 58 - 59013 Montemurlo (Prato)
tel. +39.0574.791641 - inform@gimetal.it - www.gimetal.it



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

Formazione

Umidità in pizzeria in riva al mare



immagini tratte da internet

Spesso capita che le pizzerie posizionate in riva al lago o in riva al mare presentano una problematica lavorativa legata al tasso di umidità presente nell'aria. Più esattamente quando c'è presenza di umidità nell'aria e la pizzeria è posizionata all'aperto o comunque si lavora a stretto contatto dell'aria esterna al locale per via del caldo; spesso succede che le operazioni di stenditura, farcitura e impalamento della pizza siano rese più difficili perché l'umidità dell'aria influisce in modo deciso nel laboratorio.

Nel lontano 1994 ho avviato una pizzeria in riva al mare nella città di San Benedetto del Tronto per un amico ristoratore. Nella seconda quindicina di luglio, di quell'anno, tutte le sere alle ore 19,30 e fino alle 20,30 non riuscivo a stendere, condire e prelevare con la pala le pizze, perché sistematicamente si attaccavano al tavolo di lavoro, anche spolverandole con eccesso di farina sul tavolo. Nella prima settimana mi sono sentito in difficoltà, perché non riuscivo a risolvere il dilemma, che si verificava solo in questo lasso di tempo per scomparire nel resto della serata. Era una questione legata all'umidità dell'aria.

Per trovare soluzioni a questo quesito è necessario capire che l'acqua allo stato di vapore è uno dei componenti della nostra atmosfera e viene definita, solitamente, con il termine umidità, è invisibile fino a quando non arriva al "punto di rugiada". La percentuale di vapore acqueo presente nell'aria può variare notevolmente, ma, normalmente, non supera il 5% del volume complessivo di aria, in quanto raggiunge ben presto la saturazione. Infatti l'aria può contenere solo quantità definite di vapore, che variano a seconda della temperatura: più l'aria è calda, maggiore è la quantità di vapore che può essere immagazzinata. Quando l'aria non è più in grado di ospitare altro vapore acqueo, si dice che ha raggiunto il punto di saturazione. Il vapore acqueo inizierà allora a tornare allo stato liquido, cioè a condensare.

Un modo utile e pratico per esprimere l'umidità è quello di farlo ricorrendo ai valori di "umidità relativa", che è il rapporto percentuale fra la quantità di vapore acqueo effettivamente presente e quello che vi potrebbe essere se l'aria fosse satura nelle stesse condizioni di temperatura e pressione. Quando si parla di umidità relativa dell'aria al 70%, significa che l'aria in esame contiene il 70% della quantità del vapore acqueo che, a quella data pressione e temperatura, porterebbe alla saturazione. Si parla infatti di aria secca se l'umidità relativa è al di sotto del 35-40%, umida se supera il 70%.

Per l'uso quotidiano, questi valori assumono una grande importanza, in quanto l'umidità relativa contribuisce a determinare la velocità di evaporazione: se l'umidità relativa aumenta, la velocità di evaporazione diminuisce e viceversa (l'evaporazione effettiva diventerebbe zero se l'umidità relativa fosse del 100%). Anche i venti contribuiscono alla formazione di umidità: la brezza marina l'aumenta, i venti dell'entroterra più caldi diminuisce il tasso di umidità relativa.

Uno strumento importante di controllo in una pizzeria che presenta questa problematica è la stazione meteo, da collocare vicino alla pizzeria per poter tenere sotto controllo temperatura, umidità relativa e pressione atmosferica dell'aria. Trattasi di un termometro, di un igrometro, di un barometro, il primo con unità di misura in gradi centigradi, il secondo in percentuale per rilevare

Ora anche uffici.



L'ufficio dalla A alla Z.

Italcarta, in collaborazione con un'azienda specializzata nel settore arredo, si propone con un'offerta di servizi più ampia. Da oggi, quindi, puoi rivolgerti a noi per ogni esigenza che riguarda il tuo ufficio: dalla cartoleria all'**arredo chiavi in mano** del tuo luogo di lavoro.

ITALCARTA
Forniture per ufficio - Ingrosso cancelleria
www.italcarta.com

Via G. Pirelli, 9 - 9/A
Zona Industriale A
62012 Civitanova Marche (MC)
Tel. 0733 801428 int. 1
Fax 0733 896851
ordini@italcarta.com

Cancellami dalla lista

Via Paolo Soprani, snc
Zona Ind.le Squartabue
62019 Recanati (MC)
Tel. 0733 801428 int. 2
Tel. 071 7501506
Fax 071 7503810
italcartasrl@italcartasrl.com



l'umidità relativa, il terzo con l'unità di misura in bar per misurare la pressione atmosferica. In questo modo è possibile tenere costantemente sotto controllo le variazioni di temperatura ed umidità e di pressione nell'arco dell'intera giornata lavorativa. Informazioni importantissime, perché permettono ad un pizzaiolo professionista di adottare le contromisure per continuare ad essere veloce nel servizio, non risentire dell'aumento dell'umidità, sia a livello personale (abbassando la sua produttività per affaticamento fisico) che nelle operazioni di produzione della pizza.

Ma in definitiva quali possono essere le soluzioni per annullare questo probl?

Tipo di intervento	Soluzioni
<p>In fase progettuale di una pizzeria posizionata vicino al lago o al mare, dove è facile prevedere momenti di intensa umidità nell'aria</p>	<p>a. si deve prendere in considerazione la climatizzazione e corretta umidificazione del laboratorio di pizzeria, b. dotare il piano lavoro del banco pizza, di resistenze poste sotto il marmo dove si procede alla stenditura della pizza, che dovranno essere accese quando l'umidità dell'aria sale oltre il 60-70%.</p>
<p>Per le pizzerie già funzionanti</p>	<p>a. si può sempre aggiungere la climatizzazione al laboratorio di pizzeria isolandola dal resto del locale con vetrate b. dotare l'angolo pizza di deumidificatore in grado di trattare solo l'aria nelle vicinanze del pizzaiolo c. posizionando nelle vicinanze del pizzaiolo, un generatore mobile di aria fresca ad evaporazione, il quale rinfrescando l'aria impedisce all'umidità di procurare difficoltà nella produzione di pizza. Metodo più economico ma poco gradito perché muove una massa d'aria consistente.</p>

Valutare, tenere sotto controllo, creare condizioni di lavoro idonee nel laboratorio di pizzeria significa non abbassare il livello di produttività del personale di pizzeria, evitare che lo stesso personale abbandoni il posto di lavoro nei periodi di massima produttività e mantenere uno standard di qualità nel prodotto che fidelizza il cliente e ne aumenta il fatturato.

Renato Andrenelli

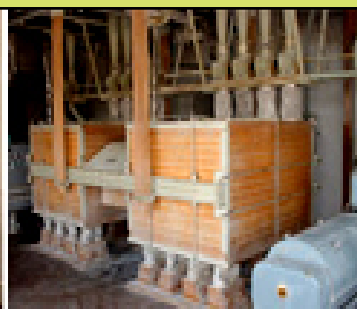
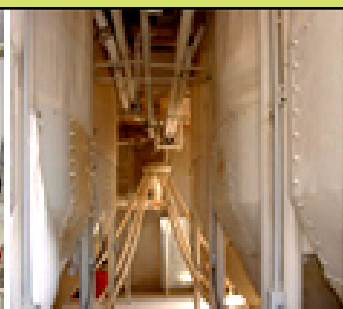
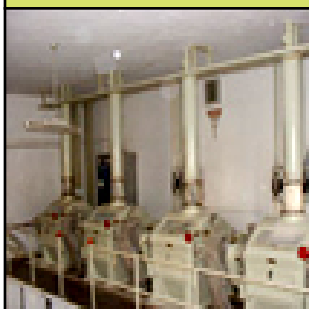
Codice penale Libro secondo e terzo - DELLE CONTRAVVENZIONI IN PARTICOLARE

N. Articolo	Definizione	Descrizione	Modifiche
Art. 635.	Danneggiamento.	<p>Chiunque distrugge, disperde, deteriora o rende, in tutto o in parte, inservibili cose mobili o immobili altrui, è punito, a querela della persona offesa, con la reclusione fino a un anno o con la multa fino a euro 309.</p> <p>La pena è della reclusione da sei mesi a tre anni e si procede d'ufficio, se il fatto è commesso:</p> <p>1. con violenza alla persona o con minaccia;</p> <p>da datori di lavoro in occasione di serrate, o da lavoratori in occasione di sciopero, ovvero in occasione di alcuno dei delitti previsti dagli articoli 330, 331 e 333; (1)</p> <p>su edifici pubblici o destinati a uso pubblico o all'esercizio di un culto, o su cose di interesse storico o artistico ovunque siano ubicate o su immobili compresi nel perimetro dei centri storici, o su altre delle cose indicate nel n. 7 dell'articolo 625;</p> <p>4. sopra opere destinate all'irrigazione;</p> <p>5. sopra piante di viti, di alberi o arbusti fruttiferi, o su boschi, selve o foreste, ovvero su vivai forestali destinati al rimboschimento;</p> <p>5-bis) sopra attrezzature e impianti sportivi al fine di impedire o interrompere lo svolgimento di manifestazioni sportive.</p>	(1) La Corte costituzionale con sentenza 6 luglio 1970, n. 119 ha dichiarato l'illegittimità del presente numero nella parte in cui prevede come circostanza aggravante e come causa di procedibilità d'ufficio del reato di danneggiamento il fatto che tale reato sia commesso da lavoratori in occasione di uno sciopero o da datori di lavoro in occasione di serrata.
Art. 635-bis.	Danneggiamento di informazioni, dati e programmi informatici	Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque distrugge, deteriora, cancella, altera o sopprime informazioni, dati o programmi informatici altrui è punito, a querela della persona offesa, con la reclusione da sei mesi a tre anni. Se ricorre la circostanza di cui al numero 1) del secondo comma dell'articolo 635 ovvero se il fatto è commesso con abuso della qualità di operatore del sistema, la pena è della reclusione da uno a quattro anni e si procede d'ufficio.	(1) Articolo così modificato dalla Legge 18 marzo 2008, n. 48.
Art. 635-ter	Danneggiamento di informazioni, dati e programmi informatici utilizzati dallo Stato o da altro ente pubblico o comunque di pubblica utilità	Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque commette un fatto diretto a distruggere, deteriorare, cancellare, alterare o sopprimere informazioni, dati o programmi informatici utilizzati dallo Stato o da altro ente pubblico o ad essi pertinenti, o comunque di pubblica utilità, è punito con la reclusione da uno a quattro anni. Se dal fatto deriva la distruzione, il deterioramento, la cancellazione, l'alterazione o la soppressione delle informazioni, dei dati o dei programmi informatici, la pena è della reclusione da tre a otto anni. <p>Se ricorre la circostanza di cui al numero 1) del secondo comma dell'articolo 635 ovvero se il fatto è commesso con abuso della qualità di operatore del sistema, la pena è aumentata.</p>	
Articolo 635-quater	Danneggiamento di sistemi informatici o telematici	Se il fatto di cui all'articolo 635-quater è diretto a distruggere, danneggiare, rendere, in tutto o in parte, inservibili sistemi informatici o telematici di pubblica utilità o ad ostacolarne gravemente il funzionamento, la pena è della reclusione da uno a quattro anni. <p>Se dal fatto deriva la distruzione o il danneggiamento del sistema informatico o telematico di pubblica utilità ovvero se questo è reso, in tutto o in parte, inservibile, la pena è della reclusione da tre a otto anni.</p> <p>Se ricorre la circostanza di cui al numero 1) del secondo comma dell'articolo 635 ovvero se il fatto è commesso con abuso della qualità di operatore del sistema, la pena è aumentata.</p>	(1) Articolo inserito dalla Legge 18 marzo 2008, n. 48.
Articolo 635-quinquies	Danneggiamento di sistemi informatici o telematici di pubblica utilità	Se il fatto di cui all'articolo 635-quater è diretto a distruggere, danneggiare, rendere, in tutto o in parte, inservibili sistemi informatici o telematici di pubblica utilità o ad ostacolarne gravemente il funzionamento, la pena è della reclusione da uno a quattro anni. <p>Se dal fatto deriva la distruzione o il danneggiamento del sistema informatico o telematico di pubblica utilità ovvero se questo è reso, in tutto o in parte, inservibile, la pena è della reclusione da tre a otto anni.</p> <p>Se ricorre la circostanza di cui al numero 1) del secondo comma dell'articolo 635 ovvero se il fatto è commesso con abuso della qualità di operatore del sistema, la pena è aumentata.</p>	(1) Articolo inserito dalla Legge 18 marzo 2008, n. 48.

Art. 689.	Somministrazione di bevande alcoliche a minori o a infermi di mente	<p>L'esercente un'osteria o un altro pubblico spaccio di cibi o di bevande, il quale somministra, in un luogo pubblico o aperto al pubblico, bevande alcoliche a un minore degli anni sedici, o a persona che appaia affetta da malattia di mente, o che si trovi in manifeste condizioni di deficienza psichica a causa di un'altra infermità, è punito con l'arresto fino a un anno.</p> <p>Se dal fatto deriva l'ubriachezza, la pena è aumentata. La condanna importa la sospensione dall'esercizio.</p> <p>Presentata al parlamento la legge Casini per l'aggiornamento dell'art. 689, in discussione:</p> <p>L'articolo 689 del codice penale è sostituito dal seguente:</p> <p>«Art. 689. - (Vendita, cessione e somministrazione di bevande alcoliche a minori o a infermi di mente. Consumo o cessione di bevande alcoliche da parte di minori. - Chiunque, in un luogo pubblico o aperto al pubblico, vende, offre, distribuisce, somministra o, comunque, cede anche a titolo gratuito bevande alcoliche di qualunque gradazione ad un minore di anni sedici o a persona che appaia affetta da malattia di mente o che si trovi in manifeste condizioni di deficienza psichica a causa di altre infermità, è punito con l'arresto fino ad un anno.</p> <p>La stessa pena di cui al primo comma si applica a chi pone in essere una delle condotte di cui al medesimo comma, attraverso distributori automatici che non consentano la rilevazione dei dati anagrafici dell'utilizzatore mediante sistemi di lettura ottica dei documenti o, in alternativa, qualora non sia presente sul posto personale incaricato di effettuare lo stesso controllo.</p> <p>Se dal fatto deriva la ubriachezza, la pena è aumentata.</p> <p>Se la condotta è posta in essere da un pubblico esercente, la condanna comporta, in ogni caso, la sospensione dal pubblico esercizio, anche in deroga al limite di pena previsto dall'articolo 35, terzo comma, del presente codice.</p> <p>Il minore di anni sedici che consuma, detiene, vende o cede, anche a titolo gratuito, bevande alcoliche, di qualunque gradazione, è punito con la sanzione amministrativa di euro 500. Si applica l'articolo 2, secondo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689».</p>	(Estratto da: Codice penale : Testo coordinato ed aggiornato del Regio Decreto 19 ottobre 1930, n. 1398)
Art. 690.	Determinazione in altri dello stato di ubriachezza.	Chiunque, in un luogo pubblico o aperto al pubblico, cagiona l'ubriachezza altrui, somministrando bevande alcoliche, è punito con l'arresto fino a sei mesi o con l'ammenda da euro 30 a euro 309.	
Art. 691.	Somministrazione di bevande alcoliche a persona in stato di manifesta ubriachezza.	Chiunque somministra bevande alcoliche a una persona in stato di manifesta ubriachezza è punito con l'arresto da tre mesi a un anno.	
Art. 694.	Omessa consegna di monete riconosciute contraffatte.	Qualora il colpevole sia esercente un'osteria o un altro pubblico spaccio di cibi o bevande, la condanna importa la sospensione dall'esercizio.	
Art. 718.	Esercizio di giochi d'azzardo.	Chiunque avendo ricevuto come genuine, per un valore complessivo non inferiore a euro 0.0103, monete contraffatte o alterate, non le consegna all'autorità entro tre giorni da quello in cui ne ha conosciuto la falsità o l'alterazione, indicandone la provenienza se la conosce, è punito con la sanzione amministrativa fino a euro 206.	
Art. 720.	Partecipazione a giochi d'azzardo.	Chiunque in un luogo pubblico o aperto al pubblico, o in circoli privati di qualunque specie, tiene un gioco d'azzardo o lo agevola è punito con l'arresto da tre mesi ad un anno e con l'ammenda non inferiore a euro 206.	
Art. 724.	Bestemmia e manifestazioni oltraggiose verso i defunti.	Se il colpevole è un contravventore abituale o professionale, alla libertà vigilata può essere aggiunta la cauzione di buona condotta.	
		Chiunque, in un luogo pubblico o aperto al pubblico, o in circoli privati di qualunque specie, senza essere concorso nella contravvenzione preveduta dall'articolo 718, è colto mentre prende parte al gioco d'azzardo, è punito con l'arresto fino a sei mesi o con l'ammenda fino a euro 516.	
		La pena è aumentata:	
		1. nel caso di sorpresa in una casa da gioco o in un pubblico esercizio;	
		2. per coloro che hanno impegnato nel gioco poste rilevanti.	
		Chiunque pubblicamente bestemmia, con invettive o parole oltraggiose, contro la divinità o i simboli o le persone venerati nella religione dello Stato (1), è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 51 a euro 309.	(1) La Corte costituzionale con sentenza 18 ottobre 1995, n. 440 ha dichiarato l'illegittimità del presente comma limitatamente alle parole "o i simboli o le persone venerati nella religione dello Stato".
		La stessa sanzione si applica a chi compie qualsiasi pubblica manifestazione oltraggiosa verso i defunti.	



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

News dal web

Paprika e peperoncino, le spezie piccanti allungano la vita

Bloccano la percezione del dolore e migliorano il metabolismo



Mangiare pietanze con le spezie, in particolare quelle piccanti, può allungare la vita. Grazie alla paprika, al peperoncino ad altre erbe aromatiche forti si genera infatti nell'organismo un effetto positivo che blocca la percezione del dolore, cosa che fa in generale aumentare la sopravvivenza. E' quanto emerge da una ricerca dell'Università della California, negli Usa, pubblicata sulla rivista Cell.

Gli studiosi hanno svolto delle analisi su topi di laboratorio, basandosi su quanto accadeva a quelli a cui veniva bloccato un particolare recettore del dolore chiamato Trpv1 e scoprendo che risultavano vivere più a lungo (il 14% in più) ed erano più in salute. Sviluppavano meno casi di tumore e avevano un metabolismo migliore.

"Abbiamo ipotizzato che bloccare il recettore del dolore servisse non solo per porre fine a delle sofferenze, ma anche per allungare la vita" spiega Andrew Dillin, ricercatore dell'Università della California, sottolineando che "quando si invecchia aumentano i casi in cui si prova dolore, cosa che fa pensare che il processo di invecchiamento del corpo sia direttamente collegato al dolore stesso". Nello studio è stato bloccato il recettore del dolore tramite un procedimento di ingegneria genetica ma come spiega l'esperto lo si può fare semplicemente mangiando spezie piccanti che sono una naturale fonte di capsaicina, principio attivo che blocca il dolore oltre ad avere molte altre proprietà. "Un'ingestione regolare di capsaicina può prevenire problemi metabolici legati all'età e aumentare la longevità" assicura infatti Dillin.(ANSA).

Ciliegie cilene in testa a top ten cibi che inquinano



Dalle ciliegie cilene ai mirtilli argentini, fino agli asparagi del Perù, salgono sul podio della top ten dei cibi che inquinano perché arrivano sulle tavole degli italiani dopo lunghi viaggi con mezzi inquinanti che consumano petrolio ed emettono gas a effetto serra. E' quanto emerge dal dossier 'Lavorare e vivere green in Italia', con la top ten dei cibi che inquinano di più, elaborato in occasione della Giornata mondiale dell'ambiente proclamata dall'Onu e presentato al Nelson Mandela Forum di Firenze, dove sono giunti diecimila coltivatori provenienti dalle diverse regioni insieme al presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo e ai ministri

dell'Ambiente Gian Luca Galletti e dell'Agricoltura Maurizio Martina.

Nella lista dei prodotti a rischio ci sono anche le rose dell'Ecuador, per le quali - sottolinea la Coldiretti - sono state denunciate anche situazioni di sfruttamento del lavoro, condizioni a rischio per la salute, messa in pericolo dai numerosi prodotti chimici con cui sono trattati i fiori e la mancanza di tutele sindacali. Nell'elenco ci sono poi le more del Messico, i cocomeri del Brasile, i meloni di Guadalupe, i melograni da Israele e i fagiolini dall'Egitto, che arrivano sulle tavole a causa della cattiva abitudine di consumare fuori stagione alimenti di cui - continua la Coldiretti - è ricca anche l'Italia. E' stato calcolato che 1 chilo di ciliegie dal Cile per giungere sulle tavole italiane deve percorrere quasi 12 mila chilometri, con un consumo di 6,9 chili di petrolio e l'emissione di 21,6 chili di anidride carbonica; 1 chilo di mirtilli dall'Argentina deve volare per più di 11 mila chilometri con un consumo di 6,4 kg di petrolio che liberano 20,1 chili di anidride carbonica; gli asparagi dal Perù viaggiano per oltre 10mila km, bruciando 6,3 chili di petrolio e liberando 19,5 chili di anidride carbonica per ogni chilo di prodotto, attraverso il trasporto con mezzi aerei.

(Adnkronos Salute)



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

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

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

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

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

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

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



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



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

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

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

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

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

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

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

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



Formazione

Tabella composizione grano tenero e grano duro

Grano tenero: Valori nutrizionali e composizione			Grano duro: Valori nutrizionali e composizione		
Principali			Principali		
Calorie	kcal	340	Calorie	kcal	342
Calorie	kJ	1423	Calorie	kJ	1431
Grassi	g	1,99	Grassi	g	1,71
Carboidrati	g	75,36	Carboidrati	g	75,9
Proteine	g	10,69	Proteine	g	11,31
Fibre	g	12,7	Fibre	g	12,2
Zuccheri	g	0,41	Zuccheri	g	0,41
Acqua	g	10,42	Acqua	g	9,57
Ceneri	g	1,54	Ceneri	g	1,52
Minerali			Minerali		
Calcio	mg	34	Calcio	mg	32
Sodio	mg	2	Sodio	mg	2
Fosforo	mg	402	Fosforo	mg	355
Potassio	mg	435	Potassio	mg	432
Ferro	mg	5,37	Ferro	mg	4,56
Magnesio	mg	90	Magnesio	mg	93
Zinco	mg	3,46	Zinco	mg	3,33
Rame	mg	0,426	Rame	mg	0,363
Manganese	mg	3,406	Manganese	mg	3,821
Vitamine			Vitamine		
Retinolo (Vit.A)	mcg	0	Retinolo (Vit.A)	mcg	0
Vitamina A. IU	IU	9	Vitamina A. IU	IU	9
Vitamina A. RAE	mcg_RAE	0	Vitamina A. RAE	mcg_RAE	0
Tiamina (Vit. B1)	mg	0,41	Tiamina (Vit. B1)	mg	0,387
Riboflavina (Vit. B2)	mg	0,107	Riboflavina (Vit. B2)	mg	0,108
Niacina (Vit. B3)	mg	4,766	Niacina (Vit. B3)	mg	4,381
Acido Pantotenico (Vit. B5)	mg	0,85	Acido Pantotenico (Vit. B5)	mg	0,954
Piridossina (Vit. B6)	mg	0,378	Piridossina (Vit. B6)	mg	0,368
Acido folico (Vit. B9 o M o Folacina)	mcg	0	Acido folico (Vit. B9 o M o Folacina)	mcg	0
Folato alimentare	mcg	41	Folato alimentare	mcg	38
Folato. DFE	mcg_DFE	41	Folato. DFE	mcg_DFE	38
Folati: totali	mcg	41	Folati: totali	mcg	38
Cobalamina (Vit. B12)	mcg	0	Cobalamina (Vit. B12)	mcg	0
Vitamina B-12. aggiunta	mcg	0	Vitamina B-12. aggiunta	mcg	0
Acido ascorbico (Vit. C)	mg	0	Acido ascorbico (Vit. C)	mg	0
Vitamina D (D2+D3)	mcg	0	Vitamina D (D2+D3)	mcg	0
Colecalcifenolo (Vit. D)	IU	0	Colecalcifenolo (Vit. D)	IU	0
Alpha-tocoferolo (Vit. E)	mg	1,01	Alpha-tocoferolo (Vit. E)	mg	1,01
Vitamina E. aggiunta	mg	0	Vitamina E. aggiunta	mg	0
Fillocinone (Vit. K)	mcg	1,9	Fillocinone (Vit. K)	mcg	1,9
Carotene. beta	mcg	5	Carotene. beta	mcg	5
Carotene. alfa	mcg	0	Carotene. alfa	mcg	0
Criptoxantina. beta	mcg	0	Criptoxantina. beta	mcg	0
licopene	mcg	0	licopene	mcg	0
Luteina + zeaxantina	mcg	220	Luteina + zeaxantina	mcg	220
Zuccheri			Zuccheri		
Lipidi			Lipidi		
Acidi grassi. monoinsaturi	g	0,227	Acidi grassi. monoinsaturi	g	0,203
Acidi grassi. polinsaturi	g	0,837	Acidi grassi. polinsaturi	g	0,75
Acidi grassi. saturi	g	0,368	Acidi grassi. saturi	g	0,277
Colesterolo	mg	0	Colesterolo	mg	0
Grassi saturi			Grassi saturi		
4:0	g	0	4:0	g	0
6:0	g	0	6:0	g	0
8:0	g	0	8:0	g	0
10:0	g	0	10:0	g	0
12:0	g	0	12:0	g	0
14:0	g	0,003	14:0	g	0
16:0	g	0,346	16:0	g	0,261
18:0	g	0,018	18:0	g	0,016
Grassi monoinsaturi			Grassi monoinsaturi		
16:1 indifferenziato	g	0,01	16:1 indifferenziato	g	0
18:1 indifferenziato	g	0,217	18:1 indifferenziato	g	0,203
20:1	g	0	20:1	g	0
22:1 indifferenziato	g	0	22:1 indifferenziato	g	0
Grassi polinsaturi			Grassi polinsaturi		
18:2 indifferenziato	g	0,8	18:2 indifferenziato	g	0,715
18:3 indifferenziato	g	0,036	18:3 indifferenziato	g	0,035
18:4	g	0	18:4	g	0
20:4 indifferenziato	g	0	20:4 indifferenziato	g	0
20:5 n-3	g	0	20:5 n-3	g	0
22:5 n-3	g	0	22:5 n-3	g	0
22:6 n-3	g	0	22:6 n-3	g	0
Aminoacidi			Aminoacidi		
Altro			Altro		
Alcol etilico	g	0	Alcol etilico	g	0
Caffeina	mg	0	Caffeina	mg	0
Teobromina	mg	0	Teobromina	mg	0

Pubblichiamo la relazione della dottoressa Teresa Boscarino presentata in occasione del convegno nel corso della Sagra del Pomodoro di Sampieri

Sin dalla fine degli anni 70 la comunità scientifica ha riconosciuto i benefici dell'alimentazione del bacino del mediterraneo, suggerendo come modello ottimale di alimentazione la tradizione millenaria di una dieta basata sul pane, la pasta, l'olio d'oliva, i legumi, la frutta, le verdure fresche ed il pesce.

Da allora la dieta mediterranea è stata proposta nei paesi industrializzati come modello alimentare ideale sulla base dei risultati positivi di numerosi studi epidemiologici. Esistono evidenze certe sul ruolo della dieta mediterranea nella riduzione del rischio dello sviluppo di obesità, aterosclerosi, diabete, ipertensione arteriosa e in generale di malattie croniche degenerative quali i tumori. Le ricette della tradizione mediterranea nella quale sono presenti i prodotti locali della "cucina povera" sono un esempio di una nutrizione sana perché non apportano un eccesso calorico, sono facilmente digeribili e assicurano la sensazione di sazietà; inoltre la grande varietà di prodotti tipici permette di creare una dieta di ottimo sapore e di grande appetibilità riducendo il bisogno di usare condimenti grassi in eccessiva quantità. Uno dei prodotti principe della nostra alimentazione è proprio il pomodoro. Questo frutto e non ortaggio, come spesso viene erroneamente definito, ha svariati effetti benefici per la nostra salute grazie alla sua composizione ed alle sue caratteristiche nutrizionali. Ricchi di sapore e versatili, si prestano a entrare nel menu in mille modi, grazie alle loro numerose varietà, diverse per gusto, forma, dimensione, consistenza, e per la comoda possibilità di conservarli per mesi in vari modi. Il suo identikit nutrizionale è quello di un alimento naturalmente moderno. Ricco di acqua e povero di calorie (circa 20 Kcal/100gr), con un buon mix di minerali e oligoelementi, apporta tutte le vitamine idrosolubili e vitamina C ed E, ma soprattutto è ricchissimo di antiossidanti. Le proprietà benefiche del pomodoro sono legate essenzialmente alla presenza di metaboliti quali carotenoidi, flavonoidi e vitamine Carotenoidi come il Beta-carotene, sostanza che da origine alla vitamina A la cui azione protettiva è rivolta soprattutto nei riguardi di cute e mucose. Vitamine come la Vitamina C che partecipa direttamente alla produzione di anticorpi svolgendo un'azione protettiva contro infezioni batteriche e virali. I Flavonoidi che svolgono un'attività di protettore vasale prevenendo l'insufficienza venosa. Il licopene è il carotenoide che è presente nel pomodori in maggiore concentrazione; è una sostanza liposolubile che a differenza del Beta-carotene non viene trasformato in Vitamina A ma svolge indipendentemente la sua attività antiossidante. E' il pigmento che da il colore rosso al pomodoro ed è stato dimostrato che l'assorbimento intestinale risulta migliorato se l'alimento viene cotto e se viene consumato associato a dei grassi come l'olio extra vergine d'oliva.



segue a pag. 27

Alimenti	Quantità di Licopene (mcg)
Pomodori secchi	40772
Salsa di pomodoro	15111
Conserva pomodoro	10920
Succo di pomodoro	9037
Cocomero	4532
Pomodori maturi, cotti e salati	3041
Pomodori maturi, cotti	3041
Pomodori pelati in scatola	2700
Pomodori maturi	2573
Pompelmo, rosa e rosso	1419
Pompelmo	1135
Prezzemolo secco	397
Peperoni rossi, dolci	308
Cachi	159

Il licopene svolge la sua attività antiossidante riducendo la formazione di radicali liberi che rappresentano i maggiori responsabili del danno cellulare, non solo, agisce contro l'invecchiamento e la proliferazione delle cellule inibendo anche la crescita di cellule tumorali. Infatti alti livelli di licopene plasmatico riducono notevolmente il rischio di tumore alla prostata, cervice uterina, mammella, pancreas, retto, stomaco, esofago, interferendo soprattutto sul loro ciclo cellulare. Inoltre è un importante fattore di protezione cardiovascolare soprattutto perché svolge la sua azione antiossidante sul colesterolo LDL riducendo così il colesterolo "cattivo" che rappresenta il primo movens della formazione della placca ateromasica responsabile di ictus e infarto. Questo antiossidante è sintetizzato dalla stessa pianta, dove agisce come fattore di protezione dagli effetti tossici provenienti dalla luce e dalla ossigeno. La temperatura ottimale di biosintesi del licopene è di 18°C; è possibile aumentarne il contenuto nelle bacche di pomodoro gestendo oculatamente la nutrizione della pianta (tramite l'aggiunta di potassio nel fertilizzante o nelle acque di irrigazione); inoltre il contenuto di licopene aumenta con il grado di maturazione del frutto, alto quando i frutti sono maturi e rossi, basso quando sono verdi e acerbi. Per tutti questi effetti benefici legati alla presenza di antiossidanti il pomodoro entra di diritto alla lista degli alimenti funzionali (È "funzionale" ogni alimento o ingrediente alimentare del quale siano stati documentati effetti fisiologici benefici). L'offerta del pomodoro da mensa ragusano è talmente ampia da riuscire a soddisfare appieno le richieste di un consumatore oggi più che mai attento sia alla qualità dei prodotti che arrivano sulla propria tavola, sia ai loro effetti benefici.

Dott.ssa Teresa Boscarino tratto da internet

**Vendesi abbattitore dodici teglie come nuovo
per info: 0733 221821**

**Cercasi Macchina sottovuoto professionale a campana
per info: 0733 221821**

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

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

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

- 1932 - Romolo Barbieri, padre di Rodolfo, fonda il salumificio che porta il suo nome*
- 1941 - Inizia la produzione del ragù Tutto, la prima specialità alimentare che aprirà la strada a tutte le altre*
- 1950 - Inizia la produzione dei dadi per brodo e contemporaneamente anche di alcune specialità pronte*
- 1956 - Rodolfo Barbieri prende le redini dell'azienda in seguito alla morte del padre e trasforma il nome in Robar privilegiando la produzione di specialità alimentari*
- 1962 - La Robar inizia a operare nel settore catering grazie all'ingresso in azienda di Clorindo Grandi come direttore commerciale.*
- 1972 - Cambia la ragione sociale in Menù e inizia la costruzione dello stabilimento di Medolla (Modena)*
- 1974 - Da questo momento tutte le ricette studiate per utilizzare i prodotti Menù vengono supervisionate da Giliana Barbieri e William Cappelli*
- 1992 - Nasce la Rivista Menu'*
- 1999 - La Menù riceve la certificazione UNI EN ISO 9002 per la qualità del processo produttivo*
- 2002 - La Menù celebra i 70 anni di attività e i suoi primi 40 anni di successi nel catering.*

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

2006 - Apertura di 4 show-room in Italia.

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

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

La nizza nella Marche - 2013 - n. 28



OGNI GIORNO
PENSIAMO
AL VOSTRO
BENESSERE



Grifo Latte

è una **“Cooperativa Produttori Latte”**

Nata a Perugia nel 1968 e sin dal 1969 inizia a produrre il “Latte Grifo”, diventando nel corso degli anni una delle aziende più rappresentative del panorama lattiero-caseario del Centro Italia.

A partire dal 1991 l'azienda ha impostato un orientamento strategico caratterizzato dall'acquisizione di importanti caseifici presenti nel territorio Umbro-laziale; nello specifico sono stati acquistati da Grifo Latte gli stabilimenti di Fossato di Vico (!)&), Norcia (1999), Amatrice (2001), Colfiorito (2002). Nel 2003 c'è stata una fusione da parte dell'azienda con la cooperativa “Colat” di Città di Castello

ed infine, nel 2004 il Consorzio Regionale Umbro è entrato a far parte di Grifo Latte. Attualmente è riuscita a raggruppare circa 95% della produzione lattiero casearia umbra, completando così l'intera filiera del settore: dalla produzione alla trasformazione, dal trasporto alla commercializzazione *Tratto dal depliant Grifo Latte*



L'Artepan e' un' azienda che progetta e realizza laboratori ed arredamenti per panifici, pasticcerie, gelaterie, pizzerie e ristorazione avvalendosi della collaborazione con le migliori aziende presenti sul mercato.

Il nostro servizio si completa garantendo un' assistenza qualificata e tempestiva.

Grazie alla nostra decennale esperienza abbiamo scelto e selezionato le migliori aziende presenti nei settori della panificazione, pasticceria, gelateria e ristorazione. Tecnoforni, Irinox, Rational, Tecnoarredamenti, bertuetti, sono alcune delle nostre referenze.

Per le tue specialità affidati all'esperienza ed alla qualità del



Prima di tutto... la Farina

Ricorda che la farina è il primo ingrediente



Seguici su

www.orsilimolino.it

e trova il rivenditore a te più vicino.

orsili
BORGARTELLA

Via Arno, 53 - Sant'Elpidio a Mare (FM) - Tel. 0734 859 190



Azienda ORSILI

Tre generazioni nel settore molitorio, lavorando sempre per raggiungere lo stesso obiettivo: la qualità del prodotto e la soddisfazione del cliente.

Giovanissimi i tre soci, Imerio, Rossano e Luca, acquisiscono l'attività nel 1998, dando inizio ad una serie di investimenti in tutti i settori dell'azienda:

la messa a norma degli impianti per il rispetto delle normative 626 e 155 (HACCP);

lo sviluppo del laboratorio di analisi, fondamentale per conoscere e monitorare la qualità del prodotto;

l'automazione di tutti i settori, nel 2000, la vera rivoluzione, con conseguente potenziamento del sistema produttivo, ed alleggerimento delle fasi di lavorazione;

nel 2004 inizia il rinnovo del parco macchine, con conseguente aumento della capacità di consegna giornaliera.

La mission

La mission dell'azienda è quella di essere più di un fornitore: vuole essere il primo collaboratore del proprio cliente.

Un prodotto di qualità, una consulenza specifica ed un servizio puntuale sono i punti di forza di questa azienda, che ogni giorno ha voglia di crescere e migliorarsi. Tutto questo per fornire un servizio migliore. Sempre!

Imerio Rossano Luca

tratto dal sito www.orsilimolino.it

STORIA DELL'APM

Associazione Pizzaioli Marchigiani



www.pizzamarche.com

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

L'APM è associata:

AIAB Marche



**ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA**



Seguici:



L'Associazione Pizzaioli Marchigiani (in seguito definita APM) è un libera associazione a carattere volontario, senza alcuna finalità di lucro, motivata dalla decisione dei soci di vivere insieme l'esperienza professionale come momento di educazione, di maturazione e di impegno sociale: su decisione del comitato direttivo può aderire, ad altre federazioni, centri ed organizzazioni similari.

Nello spirito della sua istituzione l'APM potrà promuovere e organizzare incontri, convegni, corsi di formazione professionale, spettacoli, fiere, eventi sportivi, promuovere prodotti tipici, gare gastronomiche, tornei, affiliare produttori ed operatori del settore, promuovere fondazioni, centri studio, iniziative editoriali e promozionali, può intraprendere tutte quelle iniziative che ritiene opportune per il raggiungimento della salvaguardia e tutela del prodotto pizza in tutte le forme possibili con un corretto atteggiamento nei confronti dell'ambiente naturale.

Inoltre l'APM intende:

- Promuovere la formazione dei cittadini attraverso la migliore utilizzazione del tempo libero nelle sue molteplici manifestazioni;
- Sviluppare i servizi sociali nell'ambito dell'attività post-lavorativa con iniziative artistiche, culturali, sportive, turistiche e ricreative;
- Attuare tutte quelle forme di attività dirette ad accrescere principalmente le capacità gastronomiche dei cittadini nei confronti dell'enogastronomia con particolare riguardo al prodotto pizza;
- Sollecitare lo sviluppo della vita associativa e favorire lo scambio di idee, esperienze e conoscenze fra i soci, può collaborare con Enti Pubblici e Privati di ogni ordine e grado per il raggiungimento dello scopo sociale.

Infine l'APM potrà svolgere tutti quelle attività che salvaguardano i diritti e doveri di tutto il personale, dei titolari di pubblici esercizi e di attività artigianali operanti nel settore specifico della ristorazione con particolare riferimento al prodotto pizza.