

By Associazione Pizzaioli Marchigiani

LUGLIO-AGOSTO 2011  
Volume 3, numero 22

# LA PIZZANELLE MARCHE



ASSOCIAZIONE PIZZAIOLI  
MARCHIGIANI  
www.pizzamarche.org  
CORSO per PIZZAIOLO



**RUSTICANELLA** Antologia dei prodotti tipici  
a pag. 21



**FUMISTERIA:** come affrontare il problema a pag. 6 - 7

La combustione della LEGNA



## SOMMARIO

## EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
3	Nuovo progetto marketing APM
4	La Farina (quello che nessuno dice)
6-7	Fumisteria
15	Corso pizzaioli a Jesi
16	Ceramiche Caleca
17	Dal mondo della panificazione
23	I sensi della persona

FOTO DELLE MARCHE



SIROLO

## RUBRICHE

10 Attrezzature

4- 12 Gli Alimenti

19 La formazione APM

21 Eventi di pizza

22 Proposte dalle aziende

27 Le ricette

L'estate, da sempre è il periodo dell'anno che richiede il massimo sforzo in pizzeria.

La stagione più faticosa, perchè il caldo è molto e difficilmente sopportabile, il lavoro è tanto per l'affluenza di turisti, ma anche perchè si vive di più all'aperto e questo richiede un maggior prolungamento dell'orario lavorativo.

Il pizzaiolo è sotto stress, pochi se ne accorgono perchè

l'operatore della pizza sotto alcuni aspetti è come il clauun nel circo. Rappresenta l'immagine stessa della pizza che, sia nel bene che nel male, obbligatoriamente deve soddisfare la clientela.

Per questi motivi occorre investire nelle risorse umane, specialmente se rappresentate dal pizzaiolo. Un locale che lavora e conferma o aumenta in percentuale il suo fatturato nel tempo, sicuramente ha collaboratori che sono confermati per lunghissimi periodi. Al contrario pizzerie che cambiano in continuazioni il pizzaiolo hanno grandissimi problemi gestionali, per cui nel lungo periodo quasi sempre sono destinate alla chiusura.

Il pizzaiolo è l'anima della pizzeria deve poter essere messo in condizioni di portare profitto all'azienda.

**UNA PIZZERIA CHE RISPARMIA NON CRESCE**



Renato Andrenelli

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



**MYMARCA**  
lo shopping delle Marche




[www.mymarca.it](http://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"><li>1) Presenza nel portale che ad oggi conta circa 11.000 accessi.</li><li>2) Realizzazione di una pagina personale nel portale <a href="http://www.pizzamarche.com">www.pizzamarche.com</a> dove illustrare l'offerta dell'azienda fornitrice</li><li>3) Mail Marketing verso un database di 1500 esercenti (conosciuti personalmente) con atterraggio sulla pagina personale dell'azienda fornitrice presente su <a href="http://pizzamarche.com">pizzamarche.com</a>.</li><li>4) raccolta delle richieste di informazioni e di preventivo per mezzo di un form di acquisizione dati personalizzato.</li><li>5) Inoltro della richiesta di informazione verso l'azienda tesserata.</li></ol> <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"><li>1) Presenza nel portale <a href="http://www.pizzaqmarche.com">www.pizzaqmarche.com</a> che ad oggi conta circa 11.000 accessi.</li><li>2) Realizzazione di una pagina personale nel portale <a href="http://www.pizzamarche.com">www.pizzamarche.com</a> dove illustrare l'esercente: i dati Istituzionali – la location – i servizi offerti.</li><li>3) Mail Marketing verso un database di 3000 consumatori finali con atterraggio sulla pagina personale dell'esercente presente nel portale <a href="http://www.pizzamarche.com">www.pizzamarche.com</a></li></ol> <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>



# LA FARINA quello che nessuno dice

Il mercato della pizza è pilotato verso l'utilizzo di farine di forza, le quali spesso e volentieri finiscono per produrre una pizza quasi sempre gommosa, scarsamente lievitata, poco digeribile.

Nel mondo moderno, dove sempre più si ricorre all'utilizzo di palestre per bruciare le calorie in eccesso, produrre e vendere una pizza non lievitata equivale a scacciare il cliente dal proprio locale.

I pizzaioli animati dall'entusiasmo per le acrobazie e per i concorsi, si lasciano trasportare da questo fenomeno con il risultato che della pizza, oggi, calano i consumi in pizzeria. Statistiche comunitarie pervenute dall'Istituto Europeo della Pizza, evidenziano per la prima volta nella storia della pizza, un consumo identico di pizza artigianale e di pizza surgelata riferito all'anno 2010. Segno evinte che i progressi fatti dall'industria sono notevolmente superiori alla professionalità del pizzaiolo.

Per battere la concorrenza e aumentare la richiesta di pizza occorrerà sempre più produrre pizze lievitate correttamente. Ma non solo, occorrerà anche conoscere più approfonditamente il prodotto farina, il quale può essere causa di intolleranze e addirittura, come qualche nutrizionista sostiene, essere causa

dell'aumento del diabete infantile, per eccesso di carboidrati nell'alimentazione.

## QUAL'E' LA FARINA MIGLIORE PER PIZZA?



Componenti	Abburrat 50% (farina 00)	Abburrat 72% (farina 0)	Abburrat 85% (farina 1)	Abburrat 85% (farina 2)	Abburrat (farina integrale)
Acqua g-%	14,00	14,00	14	14	14
Proteine	6-7,5	8-11	8-13	9-14	10-15
Amido	72-74	65-70	64-69	64-68	60-62
Zuccheri	1-2	1-2	1-2	2-2,5	1,6-2
Lipidi	0,4-0,6	0,8-1	1-1,5	1,2-2	2-3
Cellulosa	0,1	0,15-0,20	0,2-0,4	0,6-1	2-5
Ceneri	0,2-0,5	0,3-0,6	0,6-0,8	0,7-0,9	1,2-1,5
Calore mg/100g	15	16	20	30	40
Fosforo	-	85	160	200	400
Ferro	1-2	1-2	2	3	3,5
Vitamina B1	0,08	0,11	0,25	0,30	0,40
Vitamina B2	0,03	0,04	0,05	0,07	0,12
Ac. nicotinico	0,70	0,72	1-2	2-3	5-6
Pridrossina	0,10	0,20	0,25	0,30	0,50

**Dalla tabella riguardante la composizione dei nutrienti della farina, risulta evidente che la farina 00 è in assoluto la più indigesta, in quanto contiene la quantità maggiore di amidi, = Zuccheri complessi = carboidrati. I quali se non trasformati in gas sono molto assimilabili dal corpo umano e negli individui predisposti al diabete potrebbero influenzare l'insorgere della malattia.**

**FARINA 0 CON CAPACITA' PANIFICABILE "W" NON SUPERIORE A 200,  
LIEVITATA MOLTISSIMO DA IL PRODOTTO PIZZA MIGLIORE COME  
DIGERIBILITA' ASSOLUTA**

Renato Andrenelli



*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.*

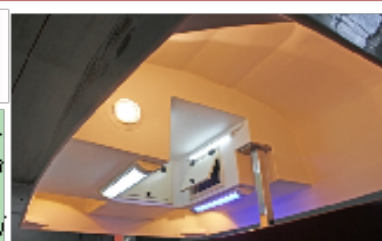


*Capace di posizionarsi autonomamente, attraverso un telecomando può camminare, aprire il cappello, alzarsi o abbassarsi per rendere facile la vicinanza con i clienti, dotata di frigoriferi per il corretto mantenimento delle derrate alimentari, può ospitare anche gelati e bevande alla spina.*



*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



# Fumisteria

## come affrontare il problema

### La fumisteria: una scienza inesatta.

Come abbiamo visto, i fattori che determinano l'efficienza di un camino sono così svariati (altezza e sezione della canna fumaria, qualità della sua coibentazione, tipo e posizione del comignolo, altitudine sul livello del mare, condizioni meteorologiche prevalenti, temperatura media esterna, regime prevalente dei venti, esposizione rispetto ai punti cardinali, struttura architettonica della casa, orografia e urbanizzazione locale, qualità ed efficienza del generatore di calore, tipo di combustibile impiegato, etc.), e così vario il modo in cui possono reciprocamente influenzarsi, da far ritenere che la caratteristica principale di coloro che vogliono dedicarsi proficuamente alla professione di fumista sia quella stessa che Napoleone riteneva indispensabile per i suoi generali: essere fortunati.

Tuttavia, nella guerra contro i camini inefficienti, grandi risultati si possono ottenere non solo col talento e la fortuna, ma anche col metodo e l'esperienza. Dalla fortuna e dal talento del costruttore o del precedente proprietario in larga parte dipenderanno una felice collocazione geografica, delle condizioni meteorologiche favorevoli, un moderato regime dei venti, un'orografia ed una urbanizzazione accettabili.

Altrimenti l'unica soluzione sarebbe cambiar casa.

Il metodo e l'esperienza del fumista possono porre sotto controllo tutti gli altri fattori, fino ad ottenere un risultato accettabile. Ecco di seguito alcuni consigli.

## Combattere gli effetti del vento

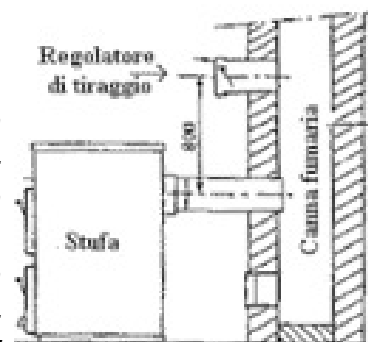
### eccesso di tiraggio

L'eccesso di tiraggio, quando presente, può essere efficacemente contrastato con l'applicazione alla canna fumaria di un moderatore di tiraggio.

Il moderatore di tiraggio ha il vantaggio di rendere ragionevolmente costante il valore della depressione in canna fumaria, evitando che folate irregolari di vento rendano ingovernabile l'andamento della combustione.

Il suo funzionamento è molto semplice: un foro nella canna fumaria, posto a valle dell'innesto del canale da fumo, è munito di una valvola a farfalla decentrata, tenuta normalmente chiusa da un contrappeso regolabile, tarato ad un certo valore di depressione, che dovrà essere valutato di volta in volta, secondo l'apparecchio installato.

Quando la depressione interna alla canna fumaria aumenta troppo, la valvola si apre, consentendo l'aspirazione di aria fredda esterna, che raffredda i fumi, e diminuisce la depressione termica dell'impianto, e quindi la depressione in generale; non appena il valore della depressione ritorna corretto, il contrappeso richiude la valvola, ripristinando la tenuta della canna fumaria.



La risposta di questo meccanismo è praticamente immediata, rendendolo efficace anche contro colpi di vento rapidi ed improvvisi, e la sua sicurezza intrinseca assoluta, dato che un'eventuale surpressione in canna fumaria, comunque determinatasi, ha l'effetto immediato di sigillare la valvola, impedendo qualunque dispersione di fumi.



# Combattere gli effetti del vento

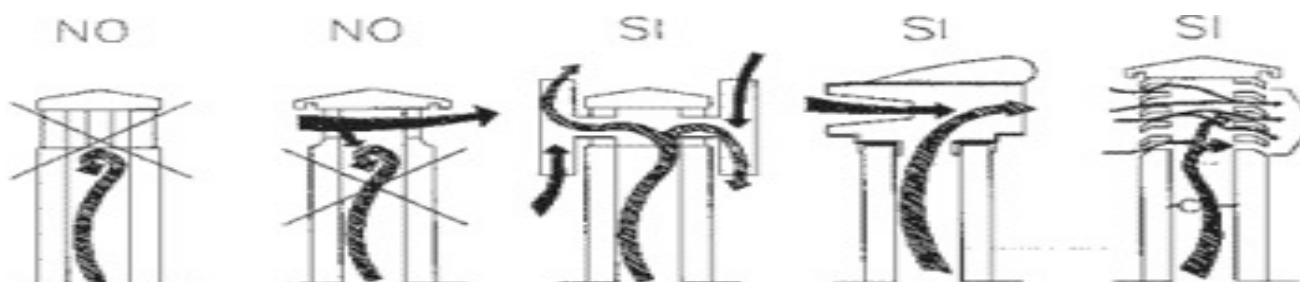
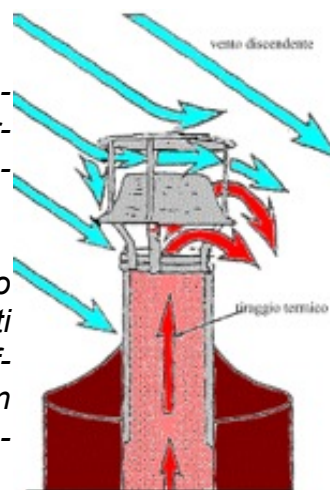
## scarso tiraggio

### Il comignolo

Tutti i camini tradizionali ed anche molte canne fumarie di moderna concezione richiedono l'impiego di un comignolo che ha il compito di proteggere le pareti interne del camino dall'azione delle intemperie.

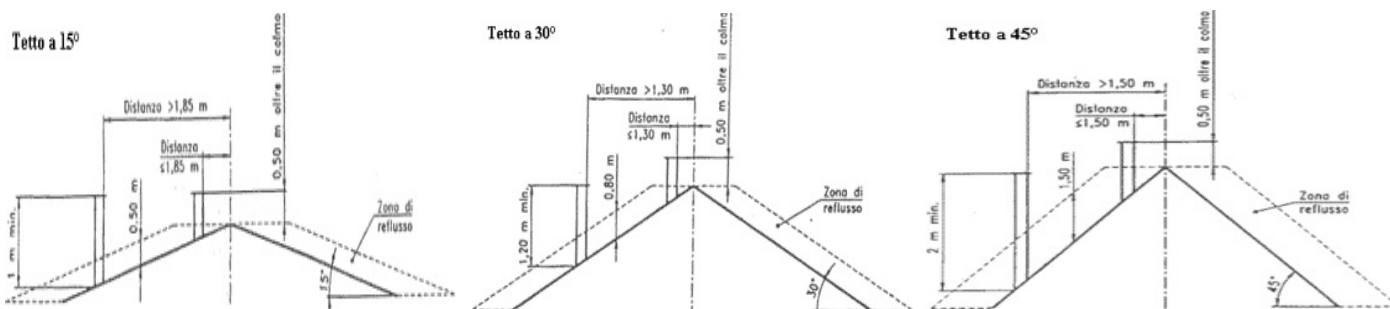
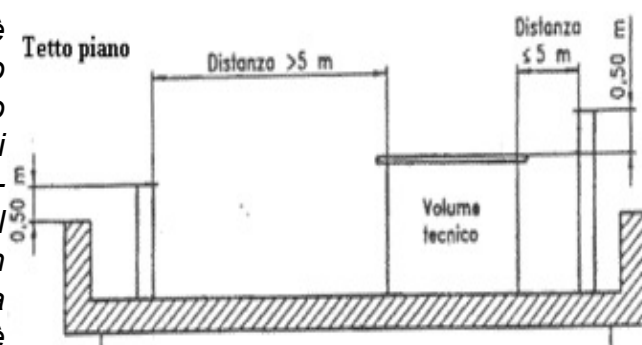
Tuttavia un comignolo costituisce una sorta di tappo che può rallentare notevolmente l'uscita dei fumi e che richiede quindi l'impiego di particolari tecniche di costruzione che lo rendano di ostacolo il meno possibile.

Inoltre il comignolo deve essere costruito in modo da ridurre l'effetto negativo dei venti sfavorevoli e sfruttare l'effetto positivo dei venti favorevoli. Il comignolo a fianco illustrato è un antivento basato sull'effetto Venturi in grado di aumentare leggermente la depressione in canna fumaria anche in presenza di venti discendenti. La non spettacolare presenza estetica è compensata da una notevole efficacia. Esistono comunque molti buoni comignoli in commercio in grado di contrastare gli effetti del vento: appresso ne illustriamo alcuni tipi.



### Zona di reflusso

Come abbiamo visto, l'effetto del vento sui tetti è quello di creare delle zone di surpressione o depressione che possono influenzare il corretto funzionamento del comignolo. Lo spessore di queste zone, dette zone di reflusso, varia in ragione della conformazione e dell'inclinazione del tetto. Il torrino deve essere costruito o adattato in modo che il comignolo sporga comunque oltre la zona di reflusso propria del tipo di tetto su cui è posto. Gli schemi seguenti illustrano le altezze e le distanze richieste per un corretto posizionamento del comignolo: (tratto da internet)



# 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 d 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 toner .....e 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**

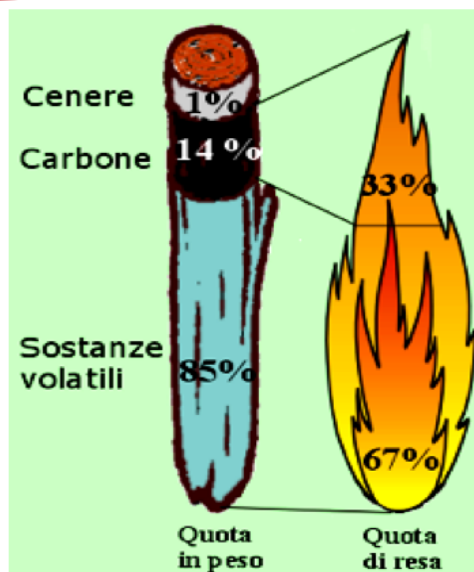
**amministrazione@italcarta.com Fax 0733896851**

# LA LEGNA LA SUA COMBUSTIONE

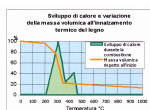
Rispetto agli altri combustibili solidi (carbone fossile o carbonella) il legno si differenzia perché, a temperatura relativamente bassa, libera quantità ingenti di sostanze volatili, anch'esse combustibili, in ragione dell'85% della massa anidra.

Disponendo di un tronco di legno assolutamente secco di 100 kg si può immaginare che a temperature di 100 - 350 °C esso si comporti come una bombola a gas, liberando 85 kg di sostanze volatili combustibili. A differenza di una bombola, però, anche il "contenitore" residuo, nella quota di 14 kg, è combustibile. La rimanente parte, 1 kg, è costituita da cenere.

In termini di calore prodotto le sostanze volatili concorrono nella quota del 67%, mentre il carbone fisso



contribuisce nella quota del 33%<sup>10</sup>. Perché il legno possa bruciare fornendo energia termica occorre inizialmente somministrargli del calore affinché possano in esso avvenire quei complessi fenomeni di degradazione dai quali si origineranno i gas combustibili capaci di portare, in definitiva, ad un bilancio energetico positivo (produzione di calore). La condizione massima di produzione di calore avviene in concomitanza con la produzione delle sostanze

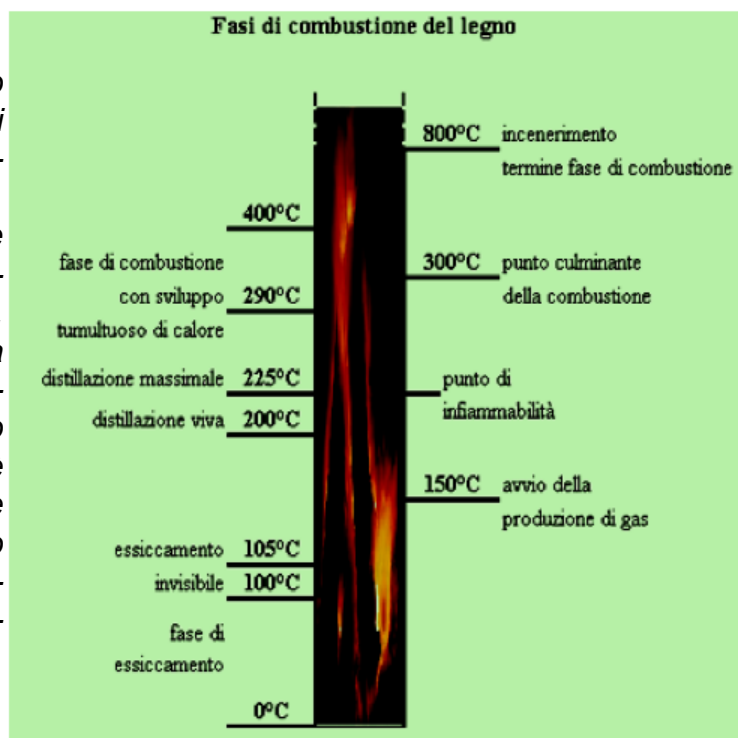


volatili, figura 1611

Durante la combustione del legno possono distinguersi diverse fasi di processo, dell'essiccamento iniziale, fino a 100°C, vedi fig. 17

Evidentemente la combustione della "parte gassosa" è molto differente da quella non gassosa. Infatti, mentre la fiamma dovuta alla combustione dei gas si presenta molto lunga, al contrario quella relativa al carbonio fisso è appena rilevabile. Inoltre, mentre la parte gassosa si libera subito durante le prime fasi di combustione la restante parte è molto persistente.

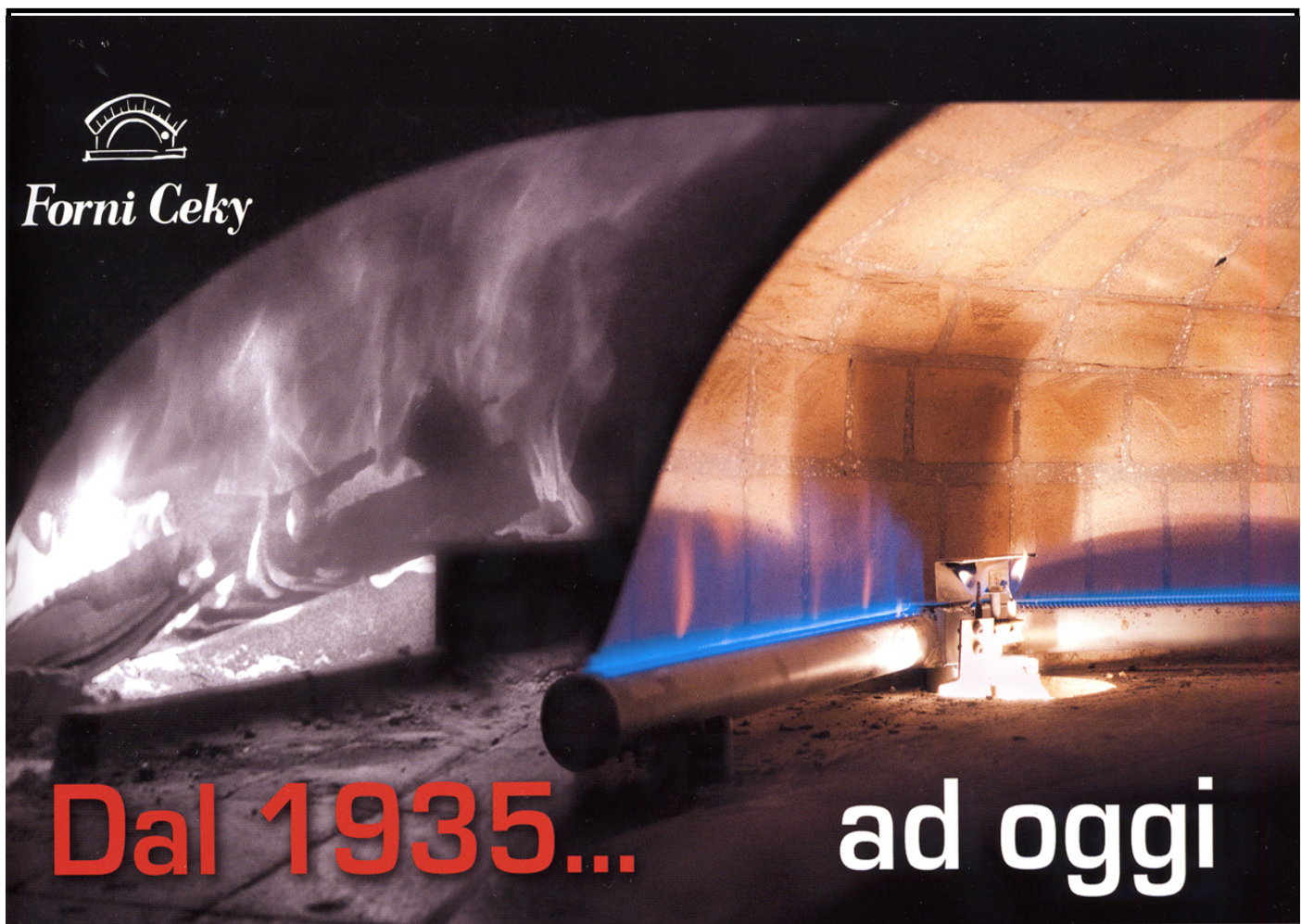
da: L'utilizzo della legna come fonte di calore edito dalla REEgione Piemonte







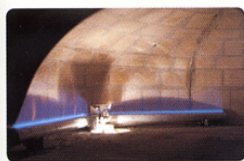
Forni Ceky



# 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](http://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](mailto:ceky@ceky.it)



# LATTE DI BUFALA O VACCINO

## quale differenza

Il latte di bufala ha un sapore dolce e un colore bianco opaco, dovuto all'assenza di carotenoidi. Il pH oscilla tra i valori di 6.6-6.8, con percentuali di grasso tra il 6 e il 9 %, con prevalenza di acido oleico tra gli insaturi e di quello palmitico tra i saturi. Le sostanze azotate variano tra il 3.8-4% e il lattosio tra il 4.5-5%.

Le principali differenze tra il latte di bufala e il latte vaccino sono di natura chimico fisica e più precisamente nel contenuto in lipidi e proteine, infatti nel latte vaccino la percentuale media di grassi e proteine è rispettivamente di 3.3% e 2.7% contro i 7.5% e 4.4% in quello bufalino (vedi tab.1)(1)(36).

Questi diversi valori nei due tipi di latte contribuiscono a dare al prodotto "mozzarella" una tipica consistenza, ma soprattutto conferiscono una maggiore resa alla trasformazione, ossia da un quintale di latte di bufala si ottengono 24Kg di mozzarella rispetto ai 13 Kg ottenuti da un quintale di latte vaccino.

Per ottenere un chilo di mozzarella di bufala servono circa quattro litri e mezzo di latte e poiché alla mungitura di una bufala si ottengono circa 12 litri di latte al giorno è facile calcolare che ogni animale ha la possibilità di produrre solo 3 chili di mozzarella al giorno.

### Differenza tra latte vaccino e bufalino

%	Latte vaccino	Latte bufalino
Acqua	88	82.2
Densità (15°C)	1.029	1.031
Ph	6.29	6.45
Acidità	10.57	10.12
Grasso	3.32	7.51
Residuo secco	11.46	17.6
Ceneri	0.7	0.82
Proteine totali	2.75	4.42
Cascina	2.11	3.37
Lattosio	4.52	4.69
Cloro (NaCl)	0.136	0.108
Calcio (Ca <sup>++</sup> )	0.117	0.199
Fosforo (P)	0.088	0.124

Tratto da internet: tesi di dottorato della Dott.ssa Isolina Di Marco Università Federico II Napoli





# 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!

**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!

## Vantaggi per la tua Pizzeria!

- 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](mailto: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](http://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



# Corso Pizzaioli a Rusticanella di Jesi

Si è concluso il 19/06/2011 il Corso Base per pizzaioli, full immersion, realizzato dalla Confcommercio di Ancona in collaborazione con Associazione Pizzaioli Marchigiani, Aspea, Camera di Commercio di Ancona, e il Ristorante Rusticanella di Jesi e destinato a persone residenti nella provincia di Ancona.

Hanno partecipato i signori:  
Edoardo Villò di Fabriano, Pasanni Giandhara Weliwita Kakanamage di Ancona, Ilaria Marziali di Ancona, Nirmala Devi di Serra San Quirico, Francesco Cingolani di Jesi, Samuele Balestra di Monte San Vito, Marcin Koper di Serra San Quirico, Michele Cardinali di Jesi, Michele Pierantonio di Jesi, Luca Corelli di Ancona, Luca Gasparetti di Jesi, Ahmed Rahman di Ancona, Danilo Pelosi di Ancona, Emanuele Mariottini di Jesi, Andrea Cerri di Osimo, Marco Federiconi di Falconara.



Quaranta ore di lavoro per cinque giorni consecutivi. Grande impegno di lavoro, 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 32 ore di pratica, gli allievi hanno avuto la possibilità di lavorare ore aggiuntive in quanto il corso è terminato concomitante con la manifestazione Rusticanella antologia enogastronomica dei sapori tipici. In queste due serate di

produzione di pizza per gli intervenuti, gli allievi hanno avuto modo di mettere in pratica l'esperienza maturata durante il corso.

Nonostante la notevole affluenza di ospiti, i corsisti sono stati in grado di soddisfare le esigenze del pubblico presente distribuendo in media 2500 tranci per ogni servizio predisposto.

Il corso si è concluso con la consegna degli attestati di frequenza avvenuta subito dopo la premiazione delle migliori aziende marchigiane scelte da una speciale commissione per l'assegnazione del Premio Mediterraneo alla presenza di autorità regionali e un folto schieramento di pubblico presente.  
Renato Andrenelli





### **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](mailto:caleca@caleca.it) sito: [www.caleca.it](http://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*



## La Tecnologia aiuta la tradizione.

**ANCHE  
I FORNAI LO  
SANNO PERCHE'  
I PIZZAIOLI  
NO?**

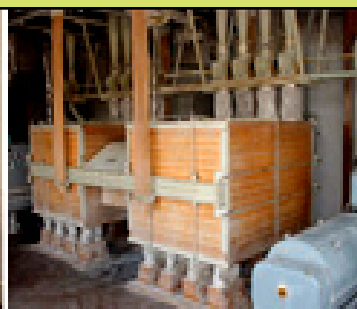
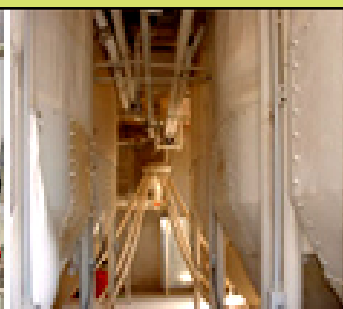
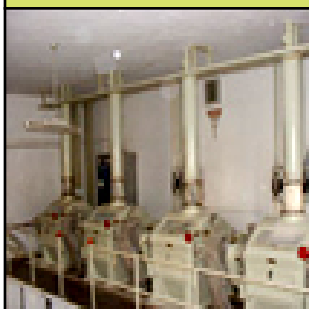
Farina, acqua e sale: in fondo per fare un buon pane non occorre altro. Ma è veramente così? La ricerca tecnologica ha raggiunto livelli eccellenti, resta il dubbio che il prodotto realizzato con l'ausilio di queste moderne tecnologie non sia all'altezza di quello prodotto con metodi antichi, che sia meno "sano". Abbiamo chiesto alla Dottoressa Monica Francioso, Tecnologo Alimentare e Segretario dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Puglia e consulente per le aziende alimentari nell'ambito di produzione, legislazione alimentare e tracciabilità di filiera, di chiarire per noi alcuni aspetti delle caratteristiche organolettiche del pane e in che modo l'uso di fernalievitatori possa influire sul risultato finale e sulla qualità del pane. Come avviene esattamente la lievitazione dell'impasto? Durante la lievitazione, l'attività dei lieviti del genere *Saccharomyces cerevisiae*, si esplica con la fermentazione degli zuccheri fermentescibili della farina: e liberazione di anidride carbonica e alcool etilico. Accanto a questa attività principale, la flora naturale di batteri lattici, *b. acetici* e *b. butirrici* della farina opera tutta una serie di altre fermentazioni, che portano alla liberazione di acido lattico, glicerolo, alcoli superiori, *ac. formico*, *ac. acetico*, *ac. butirrico*, sostanze sicuramente in quantità limitatissime, ma che sono la causa del flavour, cioè del sapore, dell'odore, del pane che tutti noi conosciamo e apprezziamo. Quali sono le condizioni che favoriscono questo processo? Tutti questi processi fermentativi devono avvenire alla temperatura ottimale di moltiplicazione di lieviti e batteri, cioè una temperatura compresa tra +30 e +38°C. Cosa succede se la temperatura diminuisce? Abbassando la temperatura, l'attività fermentativa va via via rallentando, fino a bloccarsi quasi completamente quando si arriva a +1°C - +2°C. Il fernalievita è una macchina che sfrutta appunto quest'ultima caratteristica: porta la pasta lievitata a temperature di refrigerazione (+2°C - +SOC) e la mantiene per far sì che il suo stato permanga lo stesso durante tutto questo tempo. La bassa temperatura raggiunta dal fernalievita non danneggia il glutine. Che vantaggi derivano da questo rallentamento dell'attività fermentativa? Il panificatore può bloccare la lievitazione della pasta anche per 24 - 48 ore e farla riprendere nel momento per lui più opportuno. Basterà, infatti, mettere l'impasto di nuovo alla temperatura ottimale di moltiplicazione microbica per far riprendere tale attività e quindi per completare l'intero processo. L'impasto lievitato tradizionalmente può essere soggetto a pericoli di danneggiamento? Certamente, e senza la tecnologia del freddo non sarebbe possibile ritardare il momento della cottura del pane senza andare incontro al pericolo della "sovr fermentazione", in quanto la lievitazione, come già detto, porta alla formazione di sostanze acide le quali, a determinate concentrazioni, sono nocive per gli stessi microrganismi che le producono. Un periodo di fermentazione troppo lungo porta, per questo motivo, alla morte dei microrganismi, con rilascio dei loro enzimi interni che deteriorano i componenti strutturali dell'impasto. Ma, senza arrivare a questi livelli, una fermentazione troppo spinta dell'impasto fa sì che gli alveoli della massa diventino troppo grandi cosicché, una volta in forno, l'ulteriore aumento del loro volume li fa scoppiare: ad occhio nudo questo si manifesta nel rilassamento dei pezzi di pane nel forno, che assumono forma piatta e larga, e nella diminuzione di numero e disomogeneità di dimensioni degli alveoli presenti. Con il processo di refrigerazione, invece, questi rischi non si corrono? La refrigerazione dell'impasto, con conseguente blocco dell'attività fermentativa, non porta ad alcun danneggiamento della struttura e delle proprietà organolettiche e nutritive dell'impasto, in quanto la bassa temperatura raggiunta dal fernalievita non danneggia il glutine e gli altri elementi costitutivi dell'impasto stesso e, soprattutto, non porta alla morte di lieviti e batteri, i quali vengono soltanto bloccati nella loro attività fermentativa.

Marina Cacciolanza. Tratto da internet





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



*Il molino Corradini*



*Il frantoio Corradini*





Maturografo



Registratore Oven Rise

**Il Maturografo** ed il Registratore Over Rise misurano nel dettaglio le singole fasi del processo di cottura. Diversamente dalle classiche prove di cottura che forniscono solo il risultato finale, le prove effettuate con questi strumenti documentano tutte le fasi di prova e cottura e mostrano:

- comportamento dell'impasto in prova e cottura
- fase massima
- area sotto la curva (energia)

Per effettuare questa prova è necessario preparare un impasto con i classici ingredienti: farina, sale, zucchero, lievito, grassi.

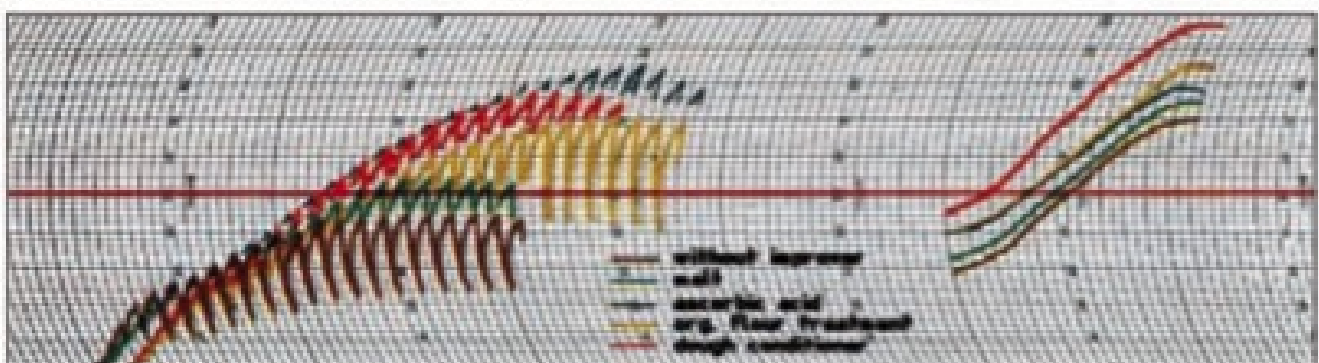
Il Maturografo misura la modifica in volume ed elasticità dell'impasto durante la prova in camera climatizzata.

Questo strumento registra automaticamente le singole fasi di prova e mostra:

- tempo di prova finale
- stabilità di prova
- elasticità
- livello dell'impasto

**Il Registratore Oven Rise** misura la modifica del volume dell'impasto durante il processo di cottura. L'impasto viene scaldato in un bagno d'olio a temperatura controllata.

Lo strumento misura e registra la lievitazione dell'impasto dovuto all'incremento del volume



Curva di una farina debole con l'influenza di additivi

## 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](http://www.puntoverde-srl.com)

[info@puntoverde-srl.com](mailto: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.*



# RUSTICANELLA

## Antologia enogastronomica dei prodotti tipici

Una mostra mercato nazionale a cui hanno partecipato oltre 100 espositori provenienti da tutte le Regioni Italiane.



L'ingresso libero, il bel tempo e la possibilità di degustare ogni prodotto presente ha attirato un'immense presenza di pubblico. Nella due giorni di sabato 18 e domenica 19 giugno le presenze hanno superato le 20.000 unità. Un successo che parte da lontano, infatti la manifestazione ha superato il decennio poichè questa è stata la 11 edizione.



Quest'anno Rusticanella ha proposto tre laboratori didattici. Un corso base per pizzaioli a cura di Aspea, Camera di Commercio della Provincia di Ancona, Confcommercio di Ancona, e diretto dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani.



Un corso di formazione sulle tematiche della celiachia, destinato ad esercenti di commercio alimentare, ristoranti e pizzerie.

Un corso di preparazione pasta fresca fatta a mano, curata da Confartigianato Marche. Tre iniziative che hanno riscosso un notevole successo, ma Rusticanella è anche un momento di cerimonia per l'assegnazione del Premio Mediterraneo che Nicola e Pietro Silveri da sei anni vogliono assegnare alle aziende marchigiane che nel corso dell'anno si sono distinte per qualità, promozione e valorizzazione dell'enogastronomia mediterranea.



Un evento che sempre più attira l'attenzione delle autorità regionali ma anche aziende e enti economici come la Cassa di Risparmio di Fbriano e Cupramontana da questa edizione sponsor della manifestazione.

Renato Andrenelli

EVENTI DI PIZZA

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



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



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

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

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

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

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

IGF/FORNITALIA

Oscar MONINA

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

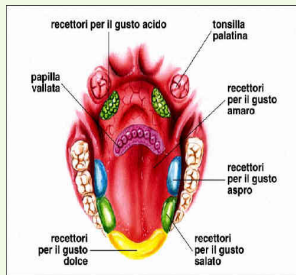


# I SENSI DELLA PERSONA

Prima di analizzare tecnicamente tutte le problematiche legate alla produzione delle pizze, è importante sapere come funzionano i nostri sensi che sono:



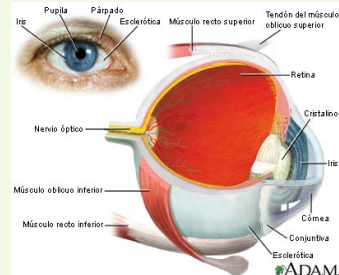
**1. l'olfatto**



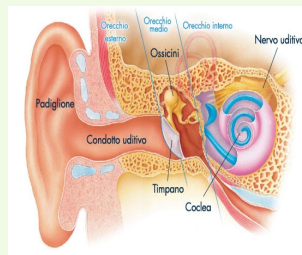
**2. il gusto**



**3. il tatto**



**4. la vista**



**5. l'udito**

Di tutti, l'udito è quello che più si utilizza nelle relazioni interpersonali dovute al lavoro, ma gli altri quattro sono essenziali per la realizzazione del prodotto pizza. Essi ci permettono di avere quella sensibilità che può distinguere un professionista da un normale operatore e fa in modo che il prodotto da noi realizzato sia in copiabile da altri.

Infatti molto si è discusso sul fatto che più operatori con gli stessi ingredienti non riescono a fare un unico prodotto, perché:

- a) **la sensibilità nel maneggiare la pasta,**
  - b) **nella concentrazione lavorativa,**
  - c) **nella calibrazione delle farciture,**
  - d) **nella fantasia creativa,**
  - e) **nella capacità motoria degli arti,**
  - f) **nella valutazione delle cotture,**
- fanno sì che ogni pizzaiolo realizzi una pizza unica.

Conoscere come funzionano i nostri sensi, ci permette di poter acquisire la concentrazione necessaria per utilizzarli:

- **nella valutazione della bontà delle ricette da proporre,**
- **nella valutazione organolettica della scelta delle materie prime,**
- **nella sensibilità necessaria alla manipolazione della pasta lievitata,**
- **nella valutazione del giusto grado di lievitazione del prodotto**
- **nella valutazione del giusto grado di cottura del prodotto.**

Renato Andrenelli

# PROGRAMMA CORSI LUGLIO 2011

da 11 al 22 luglio corso serale a Macerata

## 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 - 2011 - 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](http://www.polselli.it)



## LA PIZZA AI FRUTTI DI MARE

Nell'antichità i molluschi erano considerati alimenti talmente buoni che in alcuni casi venivano loro attribuite particolari capacità afrodisiache. Un esempio è l'ostrica il cui allevamento esisteva già al tempo dei Romani.

Dopo i fasti dell'antica Roma (popolo grande consumatore di molluschi e pesce), nel Medioevo il pesce era alimento riservato al periodo di astinenza e principalmente contro dai monaci durante la penitenza, al contrario della carne simbolo di forza, potenza e ricchezza. Ma via via nel tempo questi concetti di dietetica si immedesimano con la cucina attraverso un universo semantico, giacché i criteri di gusto si intrecciano con quelli della salute: l'individuazione delle qualità nutritive di un alimento si farà a partire dalle sue caratteristiche sensoriali rendendo tendenzialmente coincidenti l'istintivo desiderio di un cibo ("il buono") e il bisogno fisiologico di consumarlo ("il salutare"). I dettami della scienza dietetica e i consigli del medico correggeranno la scelta nel tempo. La cucina parteciperà ad un sapere complesso dove, tecniche e gusti, scienza e cultura, si rimandano a vicenda. Ovviamente intrecciandosi con le predilezioni gratuite, con le passioni cieche e con un po' di follia (che per fortuna non manca nella vita) riesce a scardinare gli incastri troppo rigidi del sistema culturale antico.

Massimo Montanari (docente di Storia agraria medioevale all'università di Bologna) nella sua opera "Storia dell'alimentazione" testualmente cita: La preminenza del pane nella cultura antica è anche l'esito di una scienza dietetica (essa stessa certamente influenzata dai valori simbolici attribuiti al pane) che pone quell'alimento al primo posto nella scala dei valori nutrizionali. I medici greci e latini non esitano, infatti, ad attribuire al pane uno status di perfetto equilibrio tra le varie componenti (calda e fredda, secca e umida) che quella stessa scienza, secondo l'insegnamento ippocratico, riconosce come

fattori costitutivi di ogni singolo alimento, e di tutto ciò che esiste in natura. <<Il pane – scrive Cornelio Celso nel II libro del De medicina – contiene più materia nutritiva di ogni altro cibo>>.....

Il pane e i molluschi, due alimenti molto antichi che condizionano storia e cultura dell'alimentazione dell'uomo nel corso dei secoli, vivono epoche più o meno felici. A volte esaltano il cibo, mentre in altre epoche vengono consumati singolarmente.

Nell'era moderna, dove tutto è interpretato ed elaborato, si riscontrano offrendo al consumatore un prodotto "Pizza" capace di coniugare ottimamente i due concetti citati: Buono e Salutare.

In pizzeria i molluschi trovano un impiego abbastanza elevato. Al sud ed in centro Italia le proposte di pizze sono notevolmente superiori che al nord, dove invece il loro utilizzo è abbinato ad altre specie o sottoforma di semilavorati dall'industria. Nei ristoranti pizzerie a sud della nostra penisola, è tradizionale tenere in sala da pranzo, delle vasche appositamente attrezzate per il mantenimento di molluschi, che posti in adatti recipienti pieni di acqua salata si mantengono vivi per l'intera giornata di lavoro. Una volta che il cliente ha effettuato l'ordine, il cameriere preleva dalle vasche la quantità necessaria di frutti di mare e li porta in pizzeria o in cucina per essere lavorati.

Qui di seguito mi piace riportare tre ricette di frutti di mare della cucina tradizionale marchigiana abbinata alla pizza.

Renato Andrenelli

Renato Andrenelli

Renato Andrenelli

### PIZZA alle CAPESANTE

Gli ingredienti per una pizza

- pasta ben lievita g.200
- mozzarella 80g
- capesante n° 7
- pancetta n° 3 fette
- verdure grigliate q.b.
- burro q.b.
- rucola q.b.
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.



#### Preparazione:

Sgusciare la capesante lavarle accuratamente e dividerle a metà. Avvolgere le capesante nelle fettine di pancetta. Dorare dolcemente le capesante per quattro minuti nel forno da cucina. Passare la rucola al frullatore unendo l'olio d'oliva versato a filo a poco a poco. Ottenuta una bella salsa cremosa salarla, peparla e profumarla con il succo del limone. Una volta che tutti gli ingredienti sono pronti, disporre sul disco di pasta la mozzarella, le verdure grigliate e passare al forno, **quando è cotta farcire con la rucola rimasta,**

### Pizza con fasolari

Ingredienti per una pizza

- pasta ben lievita g.200
- mozzarella 80g
- fasolari n° 20
- rucola
- scaglie di parmigiano
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.



#### Preparazione

Dopo aver aperto e pulito accuratamente i fasolari, battere il piede rosso fino a quando non perde in consistenza. Infarinateli leggermente e immergeteli in olio extra vergine di oliva ben caldo. A raggiunta doratura, scolateli e poneteli in un piatto piano ricoperto di carta assorbente. Salateli quanto basta. Una volta che tutti gli ingredienti sono pronti, disporre sul disco di pasta la mozzarella, passare al forno, quando è cotta farcire con i fasolari e decorare a piacere con la rucola e le scaglie di parmigiano. Servire la pizza ben

# Storia dell'APM

## Associazione Pizzaioli Marchigiani



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

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

L'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](http://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](http://www.pizzaidea.it) - [posta@pizzaidea.it](mailto:posta@pizzaidea.it)