

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



luglio agosto 2012
Volume 3, numero 31



LA PIZZANELLE MARCHE



Find more Free Wallpapers on www.FreeDesktop.com

www.pizzamarche.com

Le erbe di campo a pag. 6 E 9

COSA SONO LE FIBRE ALIMENTARI a pag. 10

NUOVI SOCI APM a pag. 21

News
sulla pizza
pag. 15

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
4	Curiosità sulla mozzarella
6-9	Curiosità sulle verdure
13	Corso pizzaioli a Rusticanella
16	Ceramiche Caleca
19	Corso pizzaioli a Sambucheto
23	La manipolazione della pizza

FOTO DELLE MARCHE



Senigallia

RUBRICHE

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

EDITORIALE

3 - 5 luglio a Napoli si è svolta l'olimpiadi della pizza. Bravi napoletani, sono veramente i fautori del marketing della pizza, sono quelli più vivaci del settore. Bravi a tutti. IL 5 luglio si è svolta una riunione dove si è cercato di unire le forze per creare una Federazione di piz-



Renato Andrenelli

zaioli. Anche questa è stata una bella occasione da non perdere, dobbiamo capire che l'unione fa la forza, non smettero mai di dirlo. Specialmente in un momento delicato della vita italiana questo detto non trova migliore collocazione. Se fossimo tutti uniti potremmo essere decisivi per far sperperare meno ai nostri amministratori di ogni orine e grado. Se riuscissimo ad essere per una volta tutti uniti, potremmo costringere il governo a più miti consigli nei riguardi di una categoria importante come la nostra. Si trarrebbero enormi benefici per tutti.

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
Punto Verde Srl

Pizza Booking
Italforni
Menu
Italcarta
Ceramiche Caleca





www.mymarca.it

NUOVO PROGETTO MARKETING

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

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

	<p>L'APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto) La TESSERA ORO di APM offre agli operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta. La TESSERA ORO si rivolge specialmente ai fornitori del settore. Per mezzo del tesseramento L'APM offre i seguenti servizi: 1) Presenza nel portale che ad oggi conta circa 11.000 accessi. 2) Realizzazione di una pagina personale nel portale www.pizzamarche.com dove illustrare l'offerta dell'azienda fornitrice 3) Mail Marketing verso un database di 1500 esercenti (conosciuti personalmente) con atterraggio sulla pagina personale dell'azienda fornitrice presente su pizzamarche.com. 4) raccolta delle richieste di informazioni e di preventivo per mezzo di un form di acquisizione dati personalizzato. 5) Inoltro della richiesta di informazione verso l'azienda tesserata. La finalità è quella di creare un canale privilegiato di incontro tra domanda e offerta di settore. All'azione di Mail Marketing seguirà un report dei risultati raggiunti. 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) La TESSERA ARGENTO di APM, offre agli esercenti operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta. La tessera Argento si rivolge specialmente agli esercenti. Per mezzo del tesseramento Pizzamarche.com offre i seguenti servizi: 1) Presenza nel portale www.pizzaqmarche.com che ad oggi conta circa 11.000 accessi. 2) Realizzazione di una pagina personale nel portale www.pizzamarche.com dove illustrare l'esercente: i dati Istituzionali – la location – i servizi offerti. 3) Mail Marketing verso un database di 3000 consumatori finali con atterraggio sulla pagina personale dell'esercente presente nel portale www.pizzamarche.com 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. 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) 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) Ha diritto ai servizi riservati ai soci APM (siano essi gratuiti che a pagamento) e la partecipazione alla vita associativa.</p>

CURIOSITÀ SULLA MOZZARELLA

La mozzarella fa parte della categoria dei formaggi a pasta filata, che si caratterizzano per la struttura tipicamente fibrosa grazie alla proprietà, unica della caseina del latte, di “filare” in opportune condizioni di acidità e temperatura.

La tecnologia di caseificazione delle paste filate è un patrimonio storico della tradizione casearia italiana, nei tempi passati era caratteristica quasi esclusiva del Mezzogiorno d'Italia.

Il termine deriva chiaramente dal



verbo mozzare: il «caciaro» con le mani poste a tenaglia mozza la pasta in porzioni delle dimensioni richieste che costituiscono appunto le «mozzarelle».

La più antica citazione sicura del termine primario “mozza” si ha prima del 1481 dal fiorentino Giovanni di Paolo Ruccellai. Il termine completo mozzarella si ritrova invece per la prima volta nel 1570 in un

libro di cucina di un cuoco della corte papale, tale Scappi.

Si ritiene peraltro che il consumo della mozzarella nell'Italia centro meridionale risalga a molto tempo prima, al tempo della colonizzazione greca (IV sec. a.C.) e all'insediamento degli allevamenti bufalini. Infatti i greci, già al tempo di Pericle erano soliti gustarla durante le rappresentazioni teatrali.

La mozzarella nasce inizialmente come una varietà meno nobile della Provola a causa delle difficoltà di conservazione e commercializzazione date le sue peculiari caratteristiche di freschezza che ne determinarono un utilizzo ristretto alle zone di produzione.

Dal '700 in poi, con il miglioramento continuo delle reti di comunicazione, il consumo di mozzarella è aumentato progressivamente, fino a diventare oggi uno dei formaggi più diffusi in tutto il mondo. Tratto da www.vallelata.it



*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

LE ERBE DI CAMPO

	<p>Papavero dei campi (Papaver rhoeas – Fam. Papaveraceae)</p> <p>Le foglie di papavero, non hanno particolare sapore o carattere se mangiate fresche, anche se molti le gradiscono come 'base', in luogo della comune lattuga; in alternativa possono essere lessate e quindi condite in vario modo (all'agro, olio e limone o soffritte con l'aglio).</p>
	<p>Ruchetta selvatica (Diplotaxis muralis – Fam. Cruciferae)</p> <p>Il sapore della ruchetta è leggermente pungente, più forte per la specie selvatica, a maggior ragione se cresce su terreni aridi. Le due specie di ruchetta hanno foglie di diverso aspetto; più larghe e incise nella varietà coltivata; quasi lanceolate nell'altra. Il fiore (4 petali a croce, da cui crucifere!) è bianco nell'Eruca sativa, giallo nella Diplotaxis muralis</p>
	<p>Pianta verde, pianta fiorita e fiore di borragine (Borragio officinalis – Fam. Borraginaceae)</p> <p>Il nome deriva dal latino "borra" (tessuto di lana ruvida) e in effetti le foglie sono ruvide, raspose. Mentre la pianta adulta è leggermente spinosa e va consumata lessa, le foglioline giovani in questa stagione si possono mangiare</p>
	<p>Crisantemo campestre [Chrysanthemum segetum (fiore d'oro dei campi)]</p> <p>Ha foglie profondamente incise, di colore verde con una sfumatura glauca. Il crisantemo è una delle piante più apprezzate per insaporire le insalate primaverili. Il fiore è giallo, simile ad una margherita.</p>
	<p>Tordilio o ombrellino pugliese (Tordylium apulum – Fam. Apiaceae)</p> <p>Per la caratteristica fioritura il tordilio è incluso nella stessa famiglia del prezzemolo e la carota (genericamente Ombrellifere). I fiori, di colore bianco su un lungo stelo, fanno riconoscere in marzo-aprile il tordilio lungo i bordi delle strade; un fiore simile, leggermente più compatto, che si vede invece in giugno-luglio, costituisce l'infiorescenza della carota selvatica (Daucus carota). Nelle insalate primaverili il tordilio è particolarmente apprezzato, profumato, con un sapore appena un po' dolce</p>
	<p>Sanguisorba (Sanguisorba officinalis – Fam. Rosaceae); anche conosciuta come 'salvastrella', 'pimpinella', 'pimpinella'</p> <p>Deve il suo nome latino all'uso medico, noto fin dall'antichità, di arrestare le emorragie. Ha un particolare sapore, come di noce, che arriva al gusto un attimo dopo che l'incredulità ci ha fatto dire '...Ma va!'</p>
	<p>Portulaca selvatica (Portulaca oleracea – Fam. Portulacaceae)</p> <p>Piccola pianta ad andamento strisciante; per l'aspetto carnoso, traslucido delle foglie è detta anche porcellana; nota in alcune regioni anche come 'porcaccia'. Nelle varietà coltivate la portulaca fa bei fiori, di colori diversi, molto diffusi per le bordure estive</p>

segue a pag. 9

Lunedì: pizza + birra + panna cotta
al Varnelli - Euro 10.00

Martedì: spaghetti alla fiamma + birra +
panna cotta al Varnelli - Euro 10,00

Mercoledì: a tutto farro; pasta, pizza e
birra

OSTERIA PIZZERIA
BAR
LA FIAMMA



**A pranzo menù a prezzo fisso
Pizza dall'alba al tramonto
I bambini sotto i 10 anni non pagano la
margherita**

**Aperto tutti i giorni
dalle 07,00 alle 24,00**

La domenica 16,00 - 24,00

Via Annibali 120
62100 Piediripa di Macerata

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

QUANDO L'IMMAGINE CONTA

Presentata la nuova divisa APM



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

Costo per i soci:

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

RIVOLGERSI A:

Ditta TOBACO di

IVANO MONTENOVO

via Grandi, 12 - 60027 Osimo (AN)

tel 071 7106126 fax 071 7202252

cell. 337 637481 tobaco@tobacostyle.it

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



Tanaceto o balsamina (Tanacetum balsamina – Fam. Asteraceae)

Pianta perenne, che ai nostri climi mantiene le foglie – di color verde tenero - per tutto l'inverno. Molto profumata; ne basta qualche fogliolina, in un'insalata di altre erbe, per darle un tocco riconoscibile, fresco, leggermente amarognolo



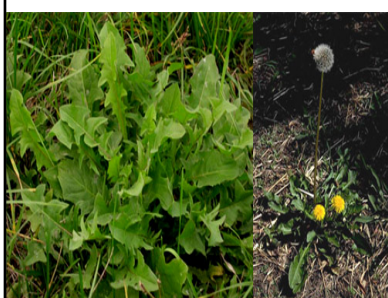
Raperonzolo (Campanula rapunculus - Fam. Campanulaceae)

Il nome generico descrive la forma del fiore; quello specifico la forma della radice a fittone, simile a una rapa (rapunculus, piccola rapa). Sono commestibili le foglie, ma soprattutto la radice carnosa, dopo averla mondata dai peli
Il raperonzolo è una delle piante più ambite dai cercatori di piante (l'equivalente del porcino per i cercatori di funghi!). Esistono addirittura delle sagre che lo celebrano, come la Sagra del Raperonzolo ('rapunzli') a Borghi, in Romagna, il 15 aprile.



Cicoria (Cichorium intybus - Fam. Asteraceae)

Nei campi dove c'è tanta cicoria, al mattino è un vero tripudio di fiori azzurrini, dalla forma particolare; hanno breve vita, e appena il sole si fa più caldo si chiudono o cadono. Il mattino dopo se ne troveranno altri, fioriti, e così per mesi, per tutta l'estate e inizio d'autunno.
Ma vogliamo parlare della cicoria come erba commestibile, quindi prima della fioritura. Nella campagna romana - si può dire in tutto il Centro-sud d'Italia, la cicoria si declina in tutte le possibili voci: come 'cicoriotta', ovvero le foglioline fresche, da prelevare al centro della rosetta della pianta per il consumo 'a crudo', in insalate cui danno un lieve sapore amarognolo;
come 'cicoria', da mangiare lessata, condita in vari modi;



Tarassaco o Dente di Leone o Soffione (Taraxacum officinale – Fam. Asteraceae)

la pianta verde e un piccolo esemplare con fiori e semi. In basso la stessa pianta con il caratteristico 'pappo', una particolare disposizione, leggera e piumosa, dei semi maturi, che verranno trasportati dal vento al minimo soffio (da cui 'soffione').



Crispino o crespigna (Sonchus oleraceus – Fam. Asteraceae)

E' una pianta annuale o biennale, con lo stelo che porta i fiori alto fino 50 -70 cm; i capolini di fiori gialli sono riuniti in lassi corimbi



Ramolaccio selvatico (Raphanus raphanistrum L. – Fam. Cruciferae)

Da marzo a giugno, produce fiori bianchi, venati di violetto.
Del ramolaccio selvatico si raccolgono le cime e le foglie della pianta giovane. Nella cucina romanesca la pianta ('e ramoracce) è tenuta in gran conto e talvolta si trova nei mercati; tutte le parti della pianta hanno un tipico sapore piccante, qualora la si assaggi cruda (è evidente la parentela con il rafano), il che conferisce alla verdura, anche lessa, un gusto forte e deciso.



Ortica (Urtica dioica – Fam. Urticaceae),

La comune ortica - erba invasiva degli incolti e famosa per le sue caratteristiche urticanti tra i frequentatori della campagna, ma anche dei parchi cittadini - è una apprezzata erba alimentare. La raccolta va effettuata con guanti protettivi, ma la pianta perde questa fastidiosa proprietà durante il lavaggio prolungato e sicuramente dopo bollitura. Se ne fanno minestre, zuppe, risotti e frittate.

Cosa sono le fibre alimentari?

Il concetto di fibra alimentare é piuttosto recente: i primi studi scientifici sull'argomento infatti, risalgono agli anni '70.

Le fibre alimentari sono parti di alimenti vegetali che il nostro organismo non è in grado di assimilare; manca infatti nel nostro apparato digerente l'enzima appropriato (cellulasi).

Esse sono contenute in:

- Frutta e verdura (cellulosa, emicellulosa, lignina, pectine)
- Cereali (cellulosa, emicellulosa, lignina)
- Noci e semi (cellulosa, emicellulosa, pectine, mucillagini)
- Legumi e frutta in guscio

Le fibre non sono tutte uguali: sono infatti dei polisaccaridi, ossia zuccheri, con strutture chimiche diverse.

Una prima distinzione va fatta in relazione al loro comportamento con l'acqua:

- fibre solubili contenute nella frutta, in alcune verdure, nei legumi e nei fiocchi di avena (pectine)
- fibre insolubili presenti nei cereali e nella frutta secca (cellulosa e lignina)

Hanno effetti fisiologici diversi, ma comunque tutti utili al nostro organismo: la pectina ad esempio regola glicemia e colesterolemia, mentre la cellulosa contribuisce a regolare le funzioni e l'igiene intestinali.

Sebbene siano zuccheri, le fibre non vengono utilizzate come fonte di energia, ma passano praticamente inalterate attraverso l'apparato digerente ed in parte sono eliminate tali e quali. Subiscono la fermentazione batterica solo nell'intestino crasso con produzione di acidi e gas.

A seconda della loro funzione idrofila, della loro tendenza a formare gel o della loro tendenza a legare ioni o sali hanno funzione diversa: la cellulosa, ad esempio, per la sua capacità di fissare l'acqua gonfiandosi come una spugna accresce il volume e la pastosità delle feci e ne facilita il passaggio attraverso l'intestino; mentre la pectina interviene maggiormente nell'eliminazione del colesterolo.

Inoltre le fibre esplicano queste funzioni:

- riducono il tempo di transito intestinale delle feci;
- hanno un'azione disintossicante e anticancerogena (a seguito alla riduzione del tempo di transito delle feci diminuisce il contatto delle feci con le mucose);
- riducono l'utilizzo delle calorie e dei grassi;
- modificano pH e composizione di feci, urine, flora intestinale e attività degli enzimi del colon.

La quantità di fibre consigliata nella dieta è di circa 30 grammi al giorno.

La carenza di fibre nella dieta e delle loro interazioni con l'apparato digerente è stata messa in relazione con un gran numero di malattie, soprattutto intestinali croniche.



Malattie associate ad una dieta a basso contenuto di fibra

Metaboliche	Obesità, gotta, diabete, calcoli renali e calcoli biliari.
Cardiovascolari	Iperensione, malattie cerebrovascolari, ischemia e infarto del miocardio, vene varicose, trombosi delle vene profonde, embolia
Del colon	Stitichezza, appendicite, diverticolite, diverticolosi, emorroidi, cancro del colon, sindrome del colon irritabile, colite ulcerosa,
Altre	Carie dentaria, malattie autoimmuni, anemia pernnciosa, sclerosi multipla, ipertiroidismo e affezioni cutanee.

L'assunzione di una quantità elevata di fibre, soprattutto insolubili, può determinare una riduzione dell'assorbimento di minerali come ferro e calcio.

Gli alimenti ricchi di fibre contengono anche vitamine e sali minerali a differenza, in genere, dei concentrati di fibra, che sono quindi meno consigliabili.

Tratto da internet

La nizza nelle Marche - 2012- n 10

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

Agosto a tavola

Agosto ci matura grano e mosto.

Agosto era il sesto mese del Calendario Arcaico Romano, il suo nome era Sestilis ed era dedicato a Cerere, dea delle messi e dei raccolti.

Il nome deriva da Augustum, in onore dell'imperatore Augusto a cui il mese venne dedicato per celebrare le sue numerose vittorie.



Il 15 Agosto si celebra la festa dedicata all'Assunzione di Maria al Cielo; Ferragosto era già al tempo dei romani una festa dedicata all'imperatore Ottaviano Augusto, che apportò un lungo periodo di pace dopo tante sanguinose guerre.

Nel Medioevo Agosto veniva rappresentato dal grano tagliato e da mietitori.

Agosto è il mese in cui si miete il raccolto e in cui maturano uva, olive, castagne.

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

Carne: coniglio, manzo, pollo, vitello.

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

Verdura: aglio, asparagi, barbabietole, bietole, carote, cicoria, cetriolo, cipolla, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, funghi, lattuga, melanzana, patata, peperone, pisello, pomodoro, porri, rape, rapanelli, rucola, sedano, scalogno, zucchini.

Frutta: anguria, albicocca, banana, ciliegia, corniola, melone, mela, pesca, fico, fico d'india, pompelmo, nespola del giappone, pera, susina, uva, uva spina.

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

PIZZA BOOKING

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

Cos'è Pizzabooking?

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

Offri più servizi ai clienti!

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

Vantaggi per la tua Pizzeria!

Promozione 2011 riservata ai Soci APM

aderisci anche tu ai fantastici servizi Pizzabooking.it!

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

Contattaci subito e scopri tutti i vantaggi!

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

... e tantissimi altri servizi!

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

Vantaggi per chi prenota la pizza on line!

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

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

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



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

DURATA CARICA BATTERIA: 4 ORE

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

IMPIANTO ELETTRICO DEL BOX INDIPENDENTE DA QUELLO DEL MOTORINO

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

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



© 1996



Produzione Attrezzature Professionali
per la Ristorazione

GI.METAL srl

Via Popolesco, 58

59013 Montemurlo (Prato) - ITALIA

Tel. +39 0574.791841

Fax +39 0574.882902

www.gimetal.it

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

* Prova effettuate ad una temperatura ambiente di 15°C

News di pizza

Corso base per pizzaioli a Rusticanella

Nella splendida cornice di Rusticanella si è concluso il 17 giugno, il Corso Base per pizzaioli, full immersion, organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone che lavorano e che vogliono avviarsi alla professione di Pizzaiolo.

Presso una sala del ristorante, si sono svolte le lezioni teorico-pratiche dei partecipanti al corso, mentre per esame allievi hanno dovuto produrre pizze per il pubblico presente in entrambi le serate della manifestazione.

Hanno partecipato i signori: Matteo Trozzi di Jesi, Giacomo Zocca di Jesi, Nicola Raffaeli di Jesi, Anna Fortino di Jesi, Cristian Mazzone di Monterado, Sarath Diaz di Jesi, Luciana Mosca di Montesampitrageli, Samuele Francucci di Matelica, Valerio Cerioni di Chiaravalle, John Chukwunonso Eboh di Chiaravalle, Sofia Del Bianco di Cingoli, Gesuela Ciucci di Cingoli, Andrès Ariza di Falconara Marittima, Enrico Morici di Jesi, Simone Giacchè di Jesi.



Quaranta ore di lavoro suddivise in cinque lezioni da otto ore l'una, che hanno tenuto occupati gli allievi per cinque giorni consecutivi. Grande impegno che ha permesso ai partecipanti di apprendere teoricamente e praticamente i segreti per realizzare una pizza a regola d'arte. Con 8 ore di teoria 32 ore di pratica e la preparazione di 600 pizze per il pubblico suddivise in 4 spicchi per accontentare la richiesta di 2400 presenti.

Tutti i presenti che sono riusciti a provare le pizze in assaggio hanno espresso il loro apprezzamento per il prodotto realizzato domandandosi perché nelle pizzerie non si trova la pizza di qualità come

quella realizzata nello stand di Rusticanella.

Soddisfazione per il livello di manualità raggiunta che ha permesso di accontentare i presenti l'ha espressa il titolare Nicola Silveri il quale pubblicamente ha ringraziato i pizzaioli per l'apporto fornito alla manifestazione.

Un particolare ringraziamento va alle aziende che hanno collaborato alla realizzazione del corso e dello stand APM a cominciare dalla ditta Italforni di Pesaro che ci ha messo a disposizione il forno che ha cotto tutte le pizze senza mai dare problemi alcuni, alla ditta Menù Industria Alimentare per i prodotti alimentari, la quale nonostante il terremoto ci sostenuti come sempre, al Molino Polselli di Frosinone per le farine utilizzate e per la disponibilità che sempre mette in campo per l'APM.





DECORO PEPERONCINO **Codice n. 537**

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

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

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

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



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



DECORO Farfalle **Codice n. 632**

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

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

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

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

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

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

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



COME POSSIAMO AIUTARTI?

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

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

I punti di maggior interesse:

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

- ✓ Al cliente viene garantita una completa assistenza tecnica ai fini dell'ordinaria manutenzione per garantire un buon funzionamento, con espresso riferimento alla sostituzione di cartucce, toner, nastri, inkjet. Le medesime operazioni di sostituzione potranno essere effettuate anche dal cliente con personale proprio.
- ✓ Le parti di ricambio sostituite e lasciate nei locali del cliente fino alla asportazione rimangono di proprietà della società che gestisce tale servizio, che pertanto è:
 - ✓ da qualificare quale produttore, detentore e gestore dei rifiuti;
 - ✓ quindi unico soggetto obbligato agli adempimenti di legge riassumibili negli oneri del produttore e detentore, del registro di carico e scarico e del trasporto dei rifiuti.
- ✓ Il servizio è soggetto ad un canone annuo proporzionato al parco macchine installato e operativo.
- ✓ la durata è di un anno rinnovabile.

Tale contratto farà sì che tu non dovrai più avere nessun registro di carico e scarico, né tanto meno compilare il F.I.R. e fare il MUD annuale, in quanto non risulterai più Produttore di alcun rifiuto da stampa informatica.

Ritiro Quando il/la 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/la 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

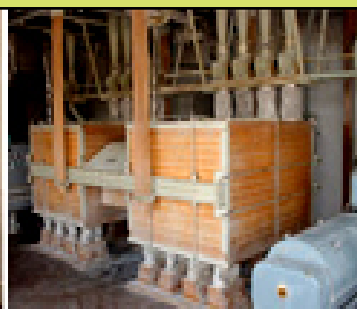
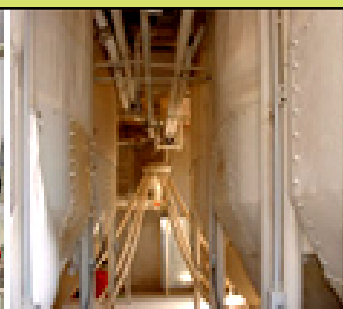
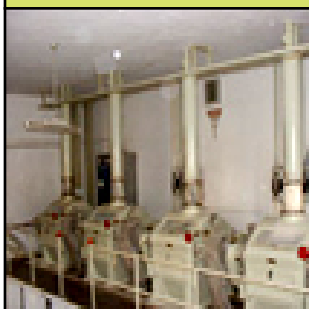


Corradini Corrado & C. sas

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



LA FORMAZIONE

Corso base per pizzaioli CNA

Si è concluso l'11 luglio 2012 il Corso Base per pizzaioli, pomeridiano, organizzato dal CNA di Macerata in collaborazione con l'Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone che lavorano e che vogliono avviarsi alla professione di Pizzaiolo.

Presso il laboratorio della ditta ArtPan di Sambucheto di Montecassiano, si sono svolte le lezioni teorico pratiche dei partecipanti al corso.



Hanno partecipato i signori: Valeria Salvucci di Gualdo, Jacopo Fulgenzi di Santa Maria Nuova (AN), Rossano Fioretti di Civitanova Marche Alta, Fabricio Cantoro di Porto Potenza Picena, Luca Ferroni di Monte San Giusto, Gabriela Berizoschi di Osimo, Monica Braccialarghe di Macerata.



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

Soddisfazione per il livello di manualità raggiunta è stata espressa dal vice Direttore del CNA che ha presieduto la consegna degli attestati. Il corso è terminato con un buffet organizzato dagli allievi. Un ringraziamento particolare



va alle aziende che hanno reso possibile

la realizzazione del corso a cominciare dalla ditta ArtPan che ci ha ospitati, alla Ditta Menù Industria Alimentare per i prodotti, al Molino Polielli per le farine utilizzate e per la disponibilità che sempre mette in campo per l'APM, alla ditta Grifo latte per la Mozzarella.

R.A.

L'AZIENDA

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



Specialità Alimentari

Punto Verde Srl

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

tel. 0733 647234 - fax 0733 645484

www.puntoverde-srl.com

info@puntoverde-srl.com

LINEA TERRA

LINEA MARE

LINEA GASTRONOMIA

La Certificazione di qualità

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

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

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

NUOVA PIZZERIA

Raffaele Scognamiglio e il papà hanno rilevato una pizzeria al taglio al centro di Ancona.



Ancona.

Entrambi soci della nostra Associazione, credono in un mestiere che amano da sempre e finalmente sono riusciti a coronare il loro sogno. Vespizza, questo il nome del locale nasce dalla passione per le vespe che li hanno uniti da sempre, tanto da collezionare tutte le vespe che sono state messe in



commercio dalla nascita della fabbrica ad oggi.

All'interno della pizzeria è possibile ammirare i modellini di tutte le edizioni di vespa, dalla prima all'ultima commercializzata. Una passione come quella della pizza che darà a Raffaele la possibilità di crescere professionalmente e di trovare una sistemazione per il futuro. Infatti con l'aiuto di Marika sua compagna e addetta alla vendita puntano alla valorizzazione della pizzeria tanto da diventare il sostegno della loro vita.



La qualità nella pizza c'è tutta, i primi clienti sono rimasti entusiasti del prodotto che sono riusciti a commercializzare. Un ottimo inizio a fronte di un impegno

duro ma fruttuoso perchè Raffaele e Marika ce la stanno mettendo tutta per raggiungere il loro obiettivo.

Noi dell'associazione siamo orgogliosi di annoverare tra i nostri soci persone che vogliono mettersi in discussione in tempi che non sono certo dei migliori. A loro facciamo i migliori auguri per un futuro felice, sereno e pieno di tante soddisfazioni. R.A.

NUOVA APERTURA
Si usano solo ed esclusivamente
Prodotti ITALIANI
VesPizza
Pizza al taglio,
d'asporto e
un mondo di stuzzicherie
Veniteci a trovare in Via Carducci 10,
all'angolo tra piazza Roma e la Corte d'appello

I SOCI APM

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



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



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

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

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

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

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

IGF/FORNITALIA

Oscar MONINA

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

MANIPOLAZIONE DELLA PIZZA

Consultando il vocabolario della lingua italiana, questo vocabolo è definito in modo negativo: operazioni di alterazioni, modificazioni, sofisticazioni e adulterazioni di prodotti alimentari.

Nel nostro settore con questo termine si vuole puntare l'attenzione su una serie di operazioni manuali che il pizzaiolo professionista deve effettuare, con estrema precisione sulla pasta lievitata, per evitare che il lavoro eseguito precedentemente sia vanificato prima di mettere la pizza nel forno.

In altre parole, mettere le mani in pasta, è un'operazione abbastanza semplice ma che richiede: precisione, tecnica, calibrazione della forza e soprattutto metodo.

infatti una volta prodotto l'impasto, averlo suddiviso in palline della grammatura desiderata, ed eseguita una corretta lievitazione; la pasta va prelevata delicatamente dalla cassetta, posta ad asciugare in una fontana di farina per procedere alla sua stenditura.

Manipolare significa eseguire due operazioni molto importanti, le quali debbono essere effettuate in sequenza cronologica: la prima è la Compressione e la seconda è lo stiramento. Comprimerne significa effettuare una pressione, sulla pallina, per concentrare i gas prodotti dalla lievitazione verso la sua parte esterna. Lo stiramento è l'operazione che permette di ottenere il disco di pasta della circonferenza desiderata. Entrambi i movimenti devono essere eseguiti in brevissimo tempo e con pochissimi gesti.

Esistono vari modi di manipolare la pizza, tramandati tradizionalmente, ma pochi sanno che queste differenze molto spesso dipendono dalla condizione motoria dei nostri arti superiori. Tutti i metodi hanno una loro peculiarità e possono essere validi, purché si rispetti le seguenti regole che sono:

- comprimere la pasta uniformemente
- usare la stessa forza in tutta la circonferenza
- concentrare i gas nella parte esterna
- stirare la pasta con movimenti leggeri e delicati

il minor rispetto di queste semplici regole produce come effetto i seguenti difetti:

- riduzione della lievitazione
- minor tempo per la farcitura
- formazione di bolle durante la cottura
- cottura difettosa con zone più o meno cotte
- maggiore durezza o minore croccantezza del prodotto freddo

La prima forma di manipolazione meccanica è stata l'introduzione del matterello, utilizzato principalmente per rendere più sottile la pasta, ma la forza con cui viene stesa ferma in parte la sua lievitazione, costringendo il pizzaiolo a cuocere con temperature più basse. Questa operazione permette di avere più croccantezza ma anche più durezza alla masticazione e minor digeribilità della pizza. L'evoluzione delle tecnologie hanno introdotto nel settore, macchine per la stenditura adatte a volumi di lavoro notevoli o dove non è richiesta molta professionalità.

Queste macchine (stendipizza) sono un validissimo aiuto anche per il pizzaiolo professionista, se usate come per ottenere il 50 - 70% del disco e non per il prodotto finito. Mentre scrivo, la mia fantasia vola ai pizzaioli acrobatici, che della loro abilità ne hanno fatto un vanto. Le acrobazie con il disco di pasta nacquero per far capire l'importanza di un impasto correttamente prodotto, oggi invece è il mezzo per diventare campioni. La pasta utilizzata non è più quella che può essere cotta e mangiata, perché essa è piena di sale per rendere la maglia glutinica più tenace.

Nei momenti di spettacolo, a cui ho preso parte come spettatore, spesso mi sono soffermato a vedere lo sforzo fisico che i pizzaioli compiono con le mani per comprimere la pallina e rendere il disco di pasta adatto alle evoluzioni. Si costringono gli arti al limite dell'infiammazione del tunnel carpale. Un problema questo che andrebbe affrontato, perché tra le malattie professionali del nostro settore, quella del tunnel carpale è sicuramente una lotta da dover intraprendere per tutti i pizzaioli che non possono più lavorare o soffrono di questo problema.

E se anche nei campionati si utilizzasse lo stendipizza?

Sicuramente si riuscirebbe a prolungare il tempo delle evoluzioni, ma soprattutto si potrebbe evidenziare un problema che aiuterebbe il nostro settore nel riconoscimento delle inabilità professionali, unendo lo spettacolo alla professionalità, il futile all'utile, la passione per questa professione alla consapevolezza per il nostro futuro.

Renato Andrenelli



VENDESI ATTIVITA'

pizzeria kebab
paninoteca

MONTE SAN GIUSTO

IN ZONA DI PASSAGGIO

vendesi attività
completamente attrezzata!

ampio locale

sala ristoro

cucina

banco vendita al minuto



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

OCCASIONE!

info T. 347 0461779

AGENZIA IMMOBILIARE
Compravendieaffitta

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1992 - Nasce la Rivista Menu'

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

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

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

2006 - Apertura di 4 show-room in Italia.

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

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

La nizza nella Marche - 2012 - n. 24



OGNI GIORNO
PENSIAMO
AL VOSTRO
BENESSERE



Grifo Latte

è una **“Cooperativa Produttori Latte”**

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

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

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



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.

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

Consigli alimentari

Con riferimento alle più recenti indicazioni CEE, USDA (Dipartimento dell'Agricoltura USA) e AHA (American Heart Association)

1. Mangiate sempre in un clima sereno e rilassato; non trascurate mai questo aspetto: lo stress ostacola fisiologicamente i processi digestivi (reazione di stress).
2. Masticate sempre a lungo: la fase digestiva che avviene in bocca è di importanza fondamentale.
3. Bevete lentamente e, durante i pasti, in quantità moderata.
4. Ogni pasto deve essere completo e deve consistere di una base di carboidrati (da pane, pasta, riso, polenta, farro, prodotti da forno e altri farinacei) accompagnata da proteine (da legumi, formaggi, pesce, carni, uova, frutta secca), grassi (da olio, burro, strutto ecc.), vitamine e sali minerali (da verdure e frutta).
5. Nutritevi a colazione come un principe (pasto non abbondante ma ricco di nutrienti), a pranzo come un borghese (pasto più abbondante), a cena come un mendicante (pasto ricco di verdure).
6. Non combinate più alimenti proteici (legumi, carne, pesce, uova, formaggi, noci) contemporaneamente: essi richiedono ambienti digestivi molto diversi fra loro.
7. Preferite i cibi di origine vegetale a quelli di origine animale: come grassi preferite l'olio di oliva extravergine, come proteine preferite i legumi (fagioli, lenticchie, fave, ceci) e la frutta secca (noci e mandorle in particolare).
8. Limitate a non più di 4 pasti a settimana il consumo di carne e suoi derivati di qualunque tipo e contemporaneamente aumentate il consumo di legumi. Evitate gli insaccati di provenienza ignota e la carne in scatola. Fra le carni, privilegiate prosciutto crudo e bresaola.
9. Limitate il consumo di formaggi e latticini a massimo 3 pasti settimanali. Preferite i formaggi freschi a quelli stagionati. Evitate i formaggi contenenti sali fondenti (presenti solitamente in formaggi e formaggi cremosi) e la "falsa mozzarella" per la pizza. Non è indispensabile bere il latte (bevete moderatamente solo se ben tollerato).
10. Mangiate (moderatamente) frutta secca: 2-3 noci o mandorle al giorno sono utilissime alla salute per la loro ricchezza in sali minerali, acidi grassi essenziali e proteine.
11. Consumate 2-3 uova alla settimana, meglio se prese dal bravo contadino. Cucinatele alla coque o in camicia per approfittare al meglio delle loro grandi qualità nutritive.
12. Evitate di consumare frutta e dolci a fine pasto perché provocano gonfiore di stomaco: mangiatene a colazione o comunque a stomaco vuoto (4 ore dopo un pasto solido).
13. Limitate il consumo di zucchero, sale, caffè, tè, cacao, spezie, cibi piccanti, alcolici (non più di 1/2 l di vino o birra al giorno). Evitate i superalcolici, le bibite zuccherate e gasate e i dolcificanti non naturali.
14. Mangiate quanto più possibile cibi naturali ovvero con meno trasformazioni tecnologiche possibile: evitate i cibi in scatola, i cibi con conservanti, i fritti. Cucinate in modo semplice.
15. Limitate il consumo di cibi raffinati e prediligete i cibi integrali ma assicuratevi sempre che siano di origine biologica; altrimenti conteranno una dose maggiore di pesticidi rispetto agli alimenti raffinati.
16. Se desiderate perdere/aumentare peso: fatelo ad un ritmo di 2 kg/mese (1 kg ogni 2 settimane), è l'unico modo per raggiungere in benessere e definitivamente il vostro peso-forma. Se desiderate perdere peso, evitate di combinare più alimenti ricchi di carboidrati (pane, pasta, riso ecc.) contemporaneamente: vi aiuterà a non mangiare più del dovuto. Eliminate i super-alcolici.
17. Evitate le diete alimentari temporanee in grado di farvi perdere molti chili in poco tempo nonché le diete "bizzarre": sono sacrifici dannosi e inutili. Adottate gradualmente ma permanentemente non una dieta ma un'educazione alimentare corretta divenendo così fautori consapevoli del vostro benessere.
18. In condizione di stress e riabilitazione fisica, aumenta il fabbisogno vitaminico (ca. il doppio) per l'aumentata attività metabolica. Occorre quindi un'alimentazione rigenerante ovvero ricca di frutta, verdura e cibi integrali biologici. Il discorso vale anche durante gravidanza e allattamento: la nutrizione materna assume un ruolo determinante (inclusa quella pregressa anche se in minor misura).
19. Considerate la possibilità di utilizzare un integratore naturale, quale ad esempio il gel di aloe vera o l'argilla ventilata (a uso orale) in quanto, purtroppo, i cibi che attualmente consumiamo sono solitamente molto impoveriti di oligoelementi (vitamine e sali minerali) indispensabili per il buon funzionamento del nostro organismo.
20. Ricordate che due ulteriori fattori sono indispensabili per la salute: corretta attività fisica (incluso una buona postura e una respirazione corretta) e corretto atteggiamento mentale.

Tratto da internet

Storia dell'APM

Associazione Pizzaioli Marchigiani



www.pizzamarche.com

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

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

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

Inoltre l'APM intende:

- Promuovere la formazione dei cittadini attraverso la migliore utilizzazione del tempo libero nelle sue molteplici manifestazioni;
 - Sviluppare i servizi sociali nell'ambito dell'attività post-lavorativa con iniziative artistiche, culturali, sportive, turistiche e ricreative;
 - Attuare tutte quelle forme di attività dirette ad accrescere principalmente le capacità gastronomiche dei cittadini nei confronti dell'enogastronomia con particolare riguardo al prodotto pizza;
 - Sollecitare lo sviluppo della vita associativa e favorire lo scambio di idee, esperienze e conoscenze fra i soci, può collaborare con Enti Pubblici e Privati di ogni ordine e grado per il raggiungimento dello scopo sociale.
- Infine l'APM potrà svolgere tutti quelle attività che salvaguardano i diritti e doveri di tutto il personale, dei titolari di pubblici esercizi e di attività artigianali operanti nel settore specifico della ristorazione con particolare riferimento al prodotto pizza.

L'APM è associata:



www.propizza.it

AIAB Marche



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

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

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

Può Aumentare le Vendite del 50% in Più!



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