

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



Maggio 2011
Volume 3, numero 20



LA PIZZA NELLE MARCHE

www.pizzamarche.com

150 ANNI
AUGURI ITALIA



COPPA ITALIA PIZZA DI QUALITÀ

9-10 MAGGIO 2011
FERMO PORTO SAN GIORGIO

TENUTA DEL CONTE
C.DA CAMERA DI TORRE 7



Batterie di gara: Info:

Pizza Classica
Margherita DOC
Calzone DOC
Pizza in Teglia
Pizza in Pala
Senza Glutine
Pizza Fritta

Segreteria Nazionale : 06-97846301 www.ueptr.com
Pres. UEPT&R Dott. Cav Alfredo Folliero 380-3272101
Resp. Di zona Giuseppe Panico 328-2013359

SOMMARIO

EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
3	Nuovo progetto marketing APM
4	Test qualità del grano
5	Pizza Mobile
13	Corso pizzaioli a Macerata
15	Corso Pizzaioli Ascoli Piceno
19	Proposte dalle aziende
20	Uova: freschezza e digeribilità

FOTO DELLE MARCHE



FERMO

RUBRICHE

- 8 **Attrezzature**
- 10 **Gli Alimenti**
- 14 **La storia**
- 17 **La formazione APM**
- 23 **Le ricette**

L'Italia compie 150 anni. Gli italiani sono uniti dalla stessa età. Questo è un momento di chiaro orgoglio nazionale che tutti condividiamo. Mai poi, mai potremmo rivedere un'Italia suddivisa in piccoli stati. L'unione è pertanto un fatto decisamente positivo per la nostra società, difficilmente si potrà tornare al passato, significherebbe rinunciare alle nostre identità nazionali.



Renato Andrenelli

Io mi domando: perchè i pizzaioli debbono rimanere divisi?. Ognuno per le proprie origini, per le proprie tradizioni, per le proprie conoscenze (o non conoscenze)? Sembra quasi esistere una volontà superiore affinché l'unione dei pizzaioli non avvenga, che si giochi a tenere il settore diviso per paura che il comparto pizza possa creare seri problemi alla collettività. Il mondo pizza unito, potrebbe creare un'infinità di posti lavoro, offrire grandi vantaggi alle aziende italiane, valorizzare ulteriormente la pizza italiana, creare le regole per la tutela delle tradizioni culinarie italiane, salvaguardare la creatività e professionalità italiana.

PERCHE' NON SI RIESCE AD APRIRE UN TAVOLO DI LAVORO E AFFRONTARE TUTTI INSIEME QUESTE OPPORTUNITA'?

AZIENDE SOCIE APM

Le Aziende che pagano la tessera socio sostenitore hanno diritto ad essere pubblicizzate per l'intero anno sociale. Al 31/12/ 2010 sono:

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

Pizza Booking
Forni Ceki
Menu



www.forni-a-legna.it






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

Test di qualità del grano

Da Sally Sologuk e Brian Sorenson, Istituto di colture del Nord

Sono finiti i giorni quando un contadino poteva solo caricare il suo grano in un vagone e semplicemente lo vendere al mercato. Odierno marketing di grano coinvolge test scientifici e strumenti che dimostrano la qualità di grano. Ogni anno, Istituto di colture del Nord in Fargo, ND, insegna processori, i produttori, i responsabili di ascensore, e personale dell'industria come per meglio usare e capiscono questi test.

"Proteine e l'umidità sono test di qualità chiave sia per qualità e prezzo di vendita del grano," secondo Brian Sorenson, direttore tecnico all'Istituto di colture del Nord, Fargo, ND "Gli agricoltori sono più familiari con questi test poiché quasi tutti grano HRS viene acquistato il contenuto proteico".

Falling number è un test più recentemente introdotto in ascensori del paese. Dà un'indicazione dell'ammontare del danno germoglio che si è verificato all'interno di un campione di frumento. In genere, caduto valore con un numero di 350 secondi o più indica l'attività dell'enzima basso e grano sono molto. Come aumenta la quantità di attività enzimatica, il numero di caduta diminuisce. Valori di sotto di 200 secondi indicano livelli elevati dell'attività enzimatica.

Perché è importante? Spuntano può influenzare il cibo fatto dal grano in molti modi. Può ridurre la forza di miscelazione, causare pasta appiccicoso e influenzano la pagnotta volume e conservabilità. In pasta, che spuntano può ridurre la conservabilità, aumento perdita di cottura, e produrre più morbido cotto la pasta.

"Spesso, il test di caduta numero provoca frustrazione e confusione," dice Sorenson. "Il livello e l'impatto del germoglio danno non è pienamente realizzato fino a quando non si sia trasformato in pane o pasta. Il test di caduta numero non misura direttamente l'attività dell'enzima amilasi, ma misure cambiamenti nelle proprietà fisiche della porzione amido del kernel grano causati da questi enzimi durante la prova."

Caduta numero test può essere eseguito in località remote come ascensori o impianti di prove e replicate ovunque nel mondo. Questo è importante per gli importatori che hanno bisogno di verificare la qualità dei loro acquisti. Molti acquirenti da mercati d'esportazione hanno scritto minime tolleranze di 300-350 secondi nei loro contratti di acquisto. Negli ultimi anni diversi, gli acquirenti di grano sono scontati grano per i valori numerici che cadenti sotto i 300 secondi.

Altri test eseguito sul grano presso l'ascensore sono: La proteina è un fattore molto importante nel grano HRS dal premi o sconti sono applicati in base al tenore in proteine del grano. La maggior parte dei nostri mercati, sia a livello nazionale e internazionale, sono acquisto HRS grano con un tenore in proteine bersaglio del 14-15%. Grano HRS alta proteina viene utilizzato per la fabbricazione di pane di farina di glutine di alta e per la miscelazione con grano inferiore di proteine per migliorare la sua qualità di cottura e prestazioni. Proteina è molto importante per il frumento duro, anche, perché una proteina di 13,5% minimo è necessario per produrre pasta premium con 12,5% di proteine.

Conte vitreo kernel (Dark, rigido e vitreo o DHV) è un test effettuato su HRS sia di semola di grano che indica la durezza del kernel. Molti si sentono gli acquirenti che alti livelli di DHV nel grano HRS darà loro migliorato livelli di prestazioni di panificazione. Frumento duro, alti livelli di HVAC (duro vitrea color ambra) producono una maggiore estrazione di fresatura di semola e meno produzione di farina. Molti dei mugnai nazionali e internazionali di semola specificherà DUT (duro durum ambra) che richiedono il 75% HVAC. Alcuni possono acquistare anche 85-90% HVAC come semola di fresatura di scelta.

Test peso è importante perché dà un'indicazione della resa di fresatura. Un test di basso peso racconta un mugnaio che otterrà una bassa produzione di semola o farina utilizzabile. Il grano che è paffuto e ha un peso di prova ad alta è molto prezioso per il mugnaio perché fornisce un'alta estrazione di farina e semola.

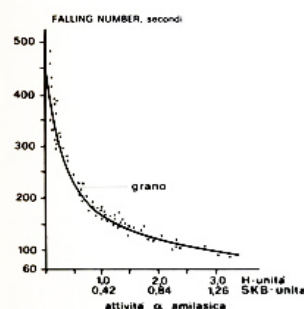


Fig. 23 - Paragone tra l'attività α -amilasica e il "falling number" del grano.

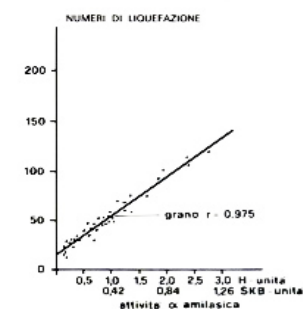


Fig. 24 - Paragone tra l'attività α -amilasica e i "numeri di liquefazione" per il grano. r = coefficiente di correlazione tra l'attività α -amilasica per il grano.

*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

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

Diamante

**Il nuovo forno
elettrico
personalizzabile
AFFIDABILE
e VELOCE**

*La Pizza di sempre
il Forno di domani*

...Proprio come un forno a legna...

Grazie alle sue caratteristiche "Diamante" consente un utilizzo semplice ed immediato. Un forno affidabile e di sicure prestazioni, con elevata produzione e ridotti consumi energetici. Con "Diamante", potrete scegliere o progettare il rivestimento più adatto e integrarlo perfettamente all'interno del Vostro ambiente, conferendo alla struttura l'aspetto di un vero forno a legna.

Tutti i vantaggi di un forno elettrico, ma con l'immagine di un vero forno a legna

- La conformazione della bocca e l'ottima coibentazione del forno creano un perfetto isolamento termico, determinando una minima dispersione di calore. Queste caratteristiche permettono il mantenimento di temperature costanti (anche in stand-by) ed un cospicuo risparmio energetico.
- A 320° si ottiene la temperatura ottimale per la cottura con bassi consumi.
- In stand-by, quando il forno è inattivo, il sistema di mantenimento del calore permette una rapida ripresa della temperatura ideale per la cottura.
- L'assenza di sbalzi di temperatura, l'uniformità nella cottura e l'illuminazione ottimale rendono la gestione del forno "Diamante" semplice e immediata anche a pizzaioli e cuochi non esperti.
- L'elevata produttività consente di sfornare fino a 100 Pizze in un'ora 70 Pizze con 1 euro di energia.
- Il quadro di controllo del forno è completamente separato dalla zona cottura, ma agevole e con comandi di immediata configurazione.
- "Diamante" ha la cappa fumi incorporata.

Il forno dispone di una base su ruote con l'applicazione quadro comandi e agganci per pannelli inferiore.

Il rivestimento della facciata viene proposto in quattro versioni.

1 - Arco e Mensola con pietra del Montefeltro (tipo marmo) e rivestimento in mattoncini.

2 - Arco e Mensola in mattoncini e rivestimento in Palaciana.

3 - Arco e Mensola con pietra del Montefeltro e rivestimento neutro.

4 - Arco e Mensola in mattoncini e rivestimento neutro.

In tutti e quattro i modi, il forno mantiene la tipica immagine di un forno a legna all'interno di un ambiente accogliente.

**Qualità del refrattario nei forni
decide la qualità del forno**

Mattoni di qualità rossa, utilizzati per il rivestimento di focolari di caminetti e barbecue, per la realizzazione di muretti e spallette a vista di caminetti, per i davanzali ed i piani fuoco dei forni a legna.

Resistenza termica 1050 °C,
resistenza alla compressione 540 kg/cmq,
peso circa 2 Kg/dmc,
conducibilità termica λ 1,63

Il colore rosso, che è voluto, e dovuto alla presenza di piccole quantità di ossidi di ferro.



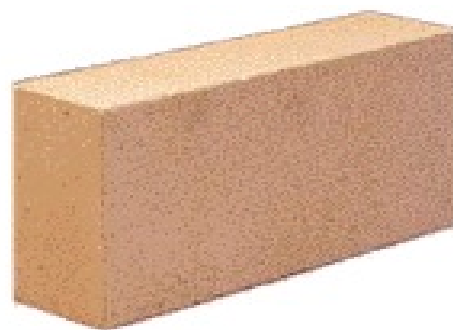
Mattoni di qualità bianca, utilizzati per focolari di caminetti e barbecue, per le pareti di forni a legna, per muretti e spallette di caminetti, forni e barbecue.

Resistenza termica 1300 °C,
resistenza alla compressione 580 kg/cmq,
peso circa 2 kg/dmc,



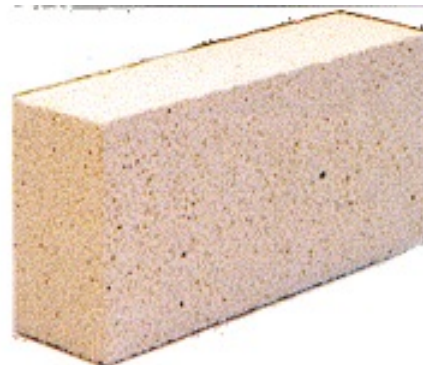
Mattone silico-alluminio, ad alto contenuto di allumina, utilizzato principalmente in fumisteria, per la realizzazione di caldaie e condotte fumi, o per l'industria edilizia, nel rivestimento di forni industriali.

Resistenza termica 1600 °C,
peso circa kg 2,2/dmc



Mattone isolante, disponibile sia in colore rosso che bianco, utilizzato per isolare termicamente e dove non si sia in presenza di fuoco diretto o grandi sforzi meccanici.

Peso tra 0,4 ed 1 Kg/dmc



La Forni Ceko S.r.l.

è un'impresa produttrice di forni professionali, artigianali per pizzeria in mattoni refrattari con sede legale a Lograto, Brescia. L'azienda nasce attorno agli anni trenta per opera del fondatore Francesco Metelli detto Cechi; inizialmente venivano prodotti in maniera completamente artigianale forni per la preparazione del pane, indirizzati principalmente all'uso domestico nelle cascine della sola provincia di Brescia. I metodi di costruzione tradizionali del tempo imponevano la realizzazione dell'opera direttamente sul luogo d'utilizzo finale dove il prodotto veniva realizzato mattone su mattone. Nel corso degli anni, visto il diffondersi della pizza anche nel nord Italia, i forni di Francesco Metelli subiscono un'evoluzione nelle proporzioni, nei materiali e nella metodologia costruttiva, in modo da soddisfare le esigenze dei nuovi locali. Il nome dell'artigiano bresciano supera i confini della provincia per merito dell'alta qualità dei suoi prodotti e si espande rapidamente nelle province limitrofe, in tutto il nord Italia e in breve diviene noto in



tutta la penisola. L'eccellenza del prodotto fa in modo che venga apprezzato anche nei luoghi storicamente considerati la "patria" della pizza come Tramonti, Sorrento, Napoli e Salerno.

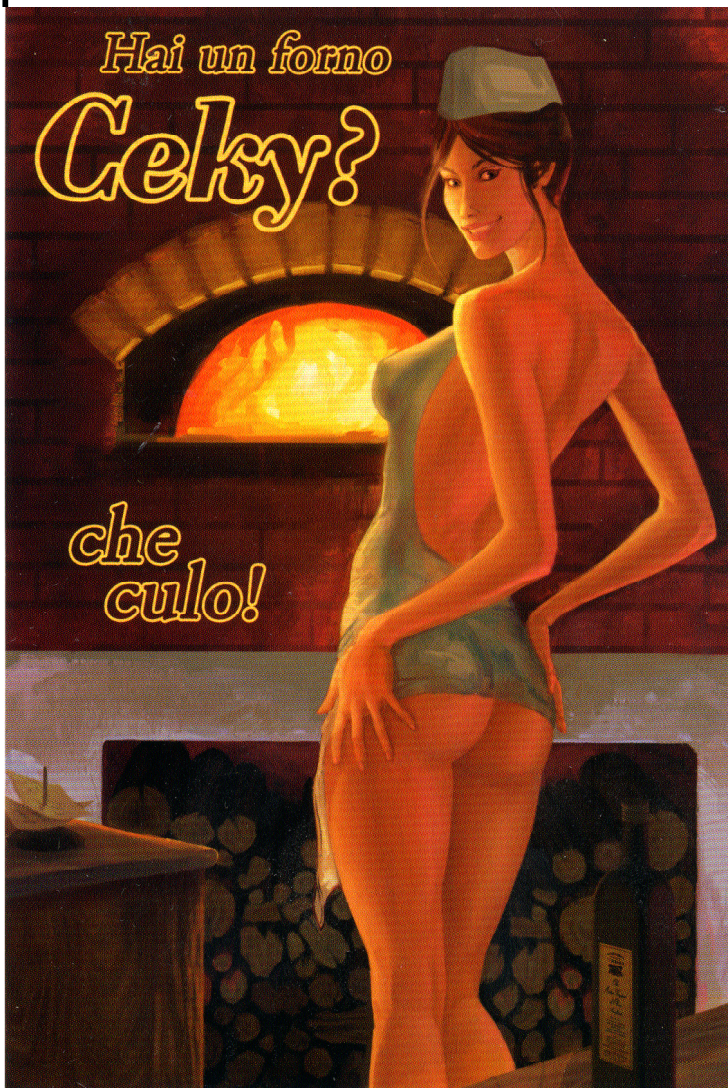
A metà degli anni ottanta prende forma la Forni Ceko, con l'ingresso nella società del genero Ugo Dall'Olio, che portava da un diverso settore una notevole esperienza nella gestione di imprese industriali di grandi dimensioni. I primi cambiamenti hanno interessato il processo produttivo con particolare attenzione alla riduzione dei tempi legati alla costruzione e all'installazione dei forni, portando alla creazione del primo forno artigianale componibile in mattoni refrattari. Il nuovo approccio ha permesso di separare i due processi di produzione e installazione, rendendo possibile lo stoccaggio di semilavorati installabili in qualsiasi momento nell'arco di un'unica giornata.

Questo cambiamento ha portato, a parità di risorse impiegate, ad aumentare di oltre cinque volte la capacità produttiva dell'azienda, mantenendo inalterata la qualità del prodotto e garantendo una effettiva uniformità di risultato.

I nuovi processi produttivi hanno imposto la costruzione del primo laboratorio, una struttura di 500mq nel comune di Trenzano adiacente all'abitazione del proprietario. Altra intuizione vincente è stata la progettazione e la realizzazione del primo bruciatore a gas, posizionato direttamente all'interno della camera di cottura in sostituzione della legna, accessorio che ha rivoluzionato la gestione del forno per pizza. Ai tempi i bruciatori a gas venivano utilizzati esclusivamente come ausilio al riscaldamento del piano di cottura; il nuovo sistema ha invece permesso, grazie alla presenza di fiamma viva all'interno del forno, di eliminare completamente la necessità di alimentazione tramite legna.



La pizza nelle Marche - 2011- p.9



Formaggi

La produzione del formaggio dal latte è una delle tecnologie alimentari di conservazione più antiche.

Secondo la normativa italiana, "il nome di formaggio o cacio è riservato al prodotto ottenuto dal latte intero, parzialmente scremato o scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e sale".

La produzione mondiale comprende circa 2000 varietà di formaggi, riconducibili però a 20 qualità di base. Le principali fasi necessarie per la produzione dei formaggi sono:

1. coagulazione del latte per precipitazione della caseina dopo aggiunta di un acido inorganico (per esempio acido citrico);
2. rottura della cagliata;
3. eventuale cottura della cagliata;
4. sgocciolamento;
5. pressatura e formatura;
6. salatura;
7. stagionatura.

Il valore nutritivo del formaggio non è lo stesso del latte a causa delle numerose trasformazioni che subisce durante la caseificazione e del processo di concentrazione che avviene con la stagionatura; è caratterizzato da proteine ricche di amminoacidi essenziali, un alto potere energetico dovuto alla ricchezza di grassi di tipo saturo, da un buon apporto di calcio, fosforo, vitamina A, vitamina D e gruppo vitaminico B. Quasi tutti i formaggi apportano un elevato contenuto di sodio. A causa del significativo contenuto di grassi, devono essere consumati con moderazione nei casi di obesità, sovrappeso, ipertrigliceridemia e ipercolesterolemia.

I formaggi vengono classificati in base a vari criteri:

Secondo il latte impiegato:

formaggio di vacca;
formaggio di pecora;
formaggio di capra;
formaggio di bufala;
formaggio misto.

Secondo la consistenza:

formaggi molli;
formaggi semiduri;
formaggi duri.

Per sostituire mezzo litro di latte occorrono 70 grammi di formaggio a pasta dura oppure 120 grammi di formaggio a pasta molle.

Secondo la temperatura a cui viene portato il coagulo:

formaggi crudi (temperatura inferiore a 38 °C);



formaggi semicotti (temperatura tra i 38 e i 48 °C);

formaggi cotti (temperatura superiore ai 48 °C).

Secondo la durata della maturazione (varia da 12 ore fino anche a 4 anni):

formaggi freschi;
formaggi a breve stagionatura;
formaggio a media stagionatura;

formaggio a lunga stagionatura.

In base alla particolare tecnologia di lavorazione si hanno anche:

formaggi a pasta filata

sono mozzarelle, fior di latte e scamorze.

Formaggi fusi

sono dei derivati industriali che si ottengono per fusione a caldo (90 °C) per lo più utilizzando gli scarti degli altri formaggi (Bel paese, Emmenthal, ecc.).

Durante la lavorazione possono venire aggiunti burro, margarina e vari additivi chimici come conservanti, coloranti e soprattutto sali di fusione (fosfati, polifosfati e citrati) necessari per facilitare la fusione e mantenere l'idratazione della pasta.

Sono formaggi fusi le sottilette, i formaggini, ecc.

mascarpone

si distingue dagli altri formaggi perchè prodotto dalla crema e non dal latte.

In alcune zone della Bassa Lombardia infatti, la crema di latte viene chiamata "mascherpa", ed il mascarpone si ottiene appunto trattando con il calore la panna pura. Sono considerati grassi i formaggi con oltre il 35 per cento di grassi riferiti alla sostanza secca, leggeri quelli dal 20 al 35 per cento di grassi riferiti alla sostanza secca, magri se la percentuale è inferiore al 20 per cento.

Le frodi e le sofisticazioni più frequenti messe in luce dai controlli sono:

- l'aggiunta di grassi, soprattutto margarina, per ottenere la quantità lipidica richiesta da quel particolare formaggio che si vuole ottenere;
- l'aggiunta di fecola o di farina di patate o di amidi per aumentarne il peso;
- l'aggiunta di pectine e gomme viniliche ai formaggi molli per conferire maggiore compattezza;
- l'aggiunta di formaldeide ai formaggi duri a scopo disinfettante per mascherare difetti di lavorazione dovuti all'utilizzo di latte scadente;
- vendita di formaggi di provenienza diversa, e magari estera, come tipici o a **Denominazione di Origine Protetta DOP**
- **formaggi pecorini contenenti percentuali più o meno elevate di latte vaccino;**
- formaggi ottenuti con latte in polvere ricostituito (consentito in altri paesi);
- mozzarelle di bufala contenenti percentuali più o meno elevate di latte vaccino;
- attribuzione della designazione di formaggio doc a formaggi comuni;

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
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

dal 1966



*Produzione Attrezzature Professionali
per la Ristorazione*

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

* Prove effettuate ad una temperatura ambiente di 15°C

GI.METAL srl
Via Popolesco, 58
59013 Montemurlo (Prato) - ITALIA
Tel. +39 0574.791641
Fax +39 0574.682902
www.gimetal.it

Corso pizzaioli serale a Macerata

Si è concluso il 02 aprile 2011 il Corso Base per pizzaioli, serale, realizzato dalla Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone che lavorano e che vogliono avviarsi alla professione di Pizzaiolo

Hanno partecipato i signori: Marucci Giuseppe di Petriolo, Cernetti Emanuele di Urbisaglia, Corsi Fabio di Civitanova Marche, Andreani Andrea di Treia, Martinelli Andrea di Macerata.



Quaranta ore di lavoro suddivise in dieci lezioni da quattro ore l'una, che hanno tenuto occupati gli allievi per due settimane. Grande impegno che ha permesso ai partecipanti di apprendere teoricamente e praticamente i segreti per realizzare una pizza a regola d'arte. Con 8 ore di teoria e 28 ore di pratica gli allievi si sono presentati alla commissione di esame abbastanza preparati. Materia di esame è stata la realizzazione di una pizza fantasia, che secondo il parere della commissione e dai voti applicati, gli allievi hanno saputo centrare la presentazione, il gusto e la cottura, temi sottoposti a giudizio. Ottimo anche il risultato ottenuto nella prova teorica da tutti gli allievi. 50/60 è stata la media raggiunta dai partecipanti.



Migliore del corso è stato giudicato il signor Andreani Andrea che ha realizzato la Pizza Parmigiana. Una bellissima combinazione di prodotti scelti con cura che hanno contribuito a dare un gusto unico alla pizza.



Soddisfazione per il livello di manualità raggiunta e per il supporto dato dalle aziende che hanno collaborato a cominciare dalla Ditta Paccaferri Domenico Srl che ci ha ospitato, alla Ditta Menù Industria Alimentare per i prodotti, alla Ditta Gi. Metal per le piccole attrezzature, e al Molino di Vigevano per le farine utilizzate.
Renato Andrenelli

LA STORIA

CRESCIA, FILONE e gli altri marchigiani

Le Marche sono una terra dove i pani, le focacce e i dolci lievitati creano le mille facce di una gastronomia che ha saputo utilizzare l'abbondanza di frumento. Ogni paese lo ha fatto a modo suo, sfruttando astutamente materie prime di volta in volta differenti, creando feste popolari e riti collettivi.



Già granaio dei latini, fertile produttrice di farro e successivamente di mais, questa regione trasforma ogni occasione in un momento di arte bianca: la vendemmia nei pani al mosto; la raccolta delle noci nel pan nociato; le festività religiose nei pani di Pasqua; la raccolta del grano nel pan dei mietitori.

- Crescia sfogliata di Urbino;

- Crescia maceratese : ha vari nomi gergali, ma è spesso chiamata pizza bianca. Originariamente veniva fatta una o due volte a settimana con l'impasto avanzato dalla preparazione del pane. In genere rotonda, presenta piccola infossature sulla superficie dovute alla pressione delle dita, che hanno la funzione di trattenere meglio l'olio. La crescìa è condita comunemente con sale e olio, e a volte con rosmarino e cipolle. Varianti molto apprezzate: la crescìa di granturco, la crescìa con gli sgriscioli (ciccioli di maiale), e la la "caccia 'nnanza (estrai prima), versione ascolana, che veniva cotta nel forno a legna prima dei filoni di pane, per verificarne la temperatura;

- Crostolo del Montefeltro: tipico dell'alto Montefeltro simile solo esteriormente alla piadina romagnola, e a gran parte delle focaccia di forma rotonda dell'area mediterranea, di origine rituale e simboleggianti il disco solare. L'impasto, cotto su una piastra d'argilla, si compone di farina di grano tenero, uova, sale, pepe, strutto, acqua, latte, bicarbonato e talvolta siero della lavorazione del formaggio. Un'antica sua variante, il crostolo di Urbania, viene ricavato dalla polenta che resta attaccata alle pareti del caldaio.

- Filone casereccio: rappresenta il simbolo della tradizione panificatoria di qualità delle Marche. Il peso d'ogni pezzo è di circa un chilo, la crosta dorata e la mollica spugnosa con alveoli distribuiti uniformemente.

- Filone integrale: la versione integrale del filone casereccio realizzata con farina ricca di crusca.

- Focaccia farcita: tipica delle aree interne ascolane, cotta il giorno precedente al suo consumo e ripassata in padella col lardo, è la versione "ricca" del classico pasto del contadino. Fatta con due sfoglie imbottite di verdure precedentemente lessate (erbe campo o altro a seconda della stagione). Sua variante più diffusa è il "chichì ripieno" (termine infantile per connotare una pizza), focaccia molto sottile arricchita da un po' di strutto, e ripiena di alici, tonno, carciofi e olive verdi, sembra di origine ottomana o quantomeno molto somigliante al "lahmagiun" armeno.

- Pane di Chiaserna: dalle notevoli qualità organolettiche dovute alla favorevolissima posizione geografica e al clima temperato. Di lunga lavorazione, dal sapore leggermente acidulo, è un pane disponibile in pezzature da un chilo o cinquecento grammi, con mollica spugnosa dal colore bianco tendente al grigio e alveolatura regolare.

- Pane di farro: cereale di antichissima tradizione, uno dei simboli della civiltà dei Piceni, che lo utilizzavano nel rituale della "confarratio" (nome derivato dal cereale), scambio simbolico di un omaggio tra le famiglie dei promessi sposi. Il pane di farro, dal colore piuttosto scuro, e il pane di grano, hanno in comune la tecnica della loro preparazione.

Articolo tratto da taccuinistorici.it

Corso Pizzaioli Confcommercio Ascoli Piceno

Si è concluso presso la sede della ditta Sagi di Castel di Lama il Corso Base per Pizzaioli Organizzato dalla Confcommercio di Ascoli Piceno con la collaborazione

del docente Renato Andrenelli Presidente dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani.

Hanno Partecipato: Pasquale Delnero di Ascoli Piceno, Nicoletta Bosinceawu di Roccafluvione, Ecaterina Cherdivara di San Benedetto del tronto, Marco Rossi di Acquaviva Picena, Leonardo Firmani di Ascoli Piceno, Francesca Petrucci



di Brecciarolo (AP), Corrado Parisi di Ascoli Piceno, Simone Di Silvestro di Folignano, Laura Marozzi di Ascoli Piceno, Daniele Marzulli di Ascoli Piceno, Noemi Armillei di Ascoli Piceno, Daniele Pepe di Spinetoli, Danilo Buti di Ascoli Piceno, Rita Sirocchi di Ascoli Piceno.



Grande impegno per lo svolgimento delle lezioni per via della vivacità dei partecipanti, i quali, hanno comunque acquisito in modo corretto le tecniche di realizzazione della pizza.

La Confcommercio e Il docente Renato Andrenelli ringraziano sentitamente la ditta Sagi per l'ospitalità ricevuta e per lo stu-

pendo laboratorio messi a disposizione, la ditta Menù Industria Alimentari per i prodotti, il Molino Polselli per la farina, il caseificio Sabelli per la mozzarella.

Alla serata conclusiva il Direttore della Confcommercio di Ascoli Piceno dottor Fiore ha personalmente consegnato, con la gradita partecipazione dell'Assessore al Turismo del Comune di Ascoli Piceno, gli attestati complimentandosi con gli allievi.

La Segreteria di APM
Svetlana Ivanova

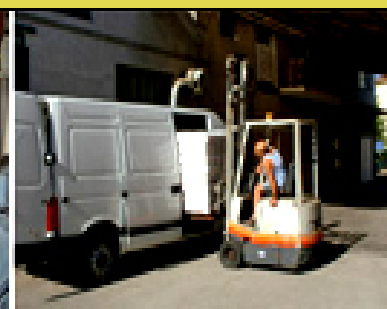
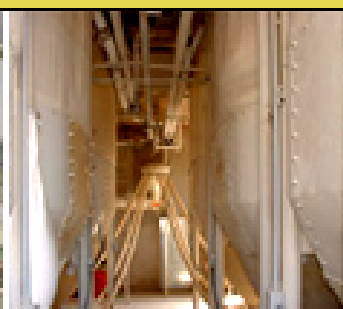
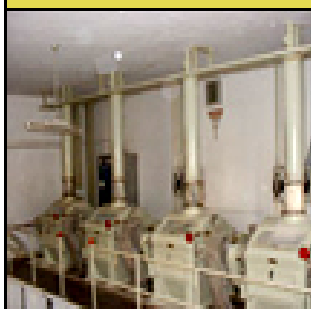


Corradini Corrado & C. sas

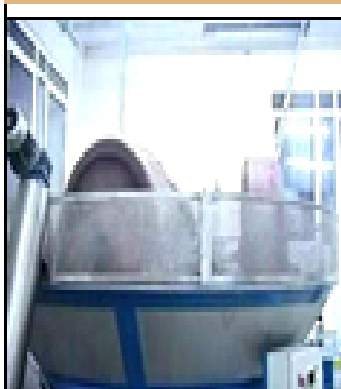
MULINO e OLEIFICIO

62010 MOGLIANO (MC) - via Macina, 57/58

Tel. e fax 0733 556548 - e-mail: info@corradinisas.it



IL molino Corradini



Il frantoio Corradini

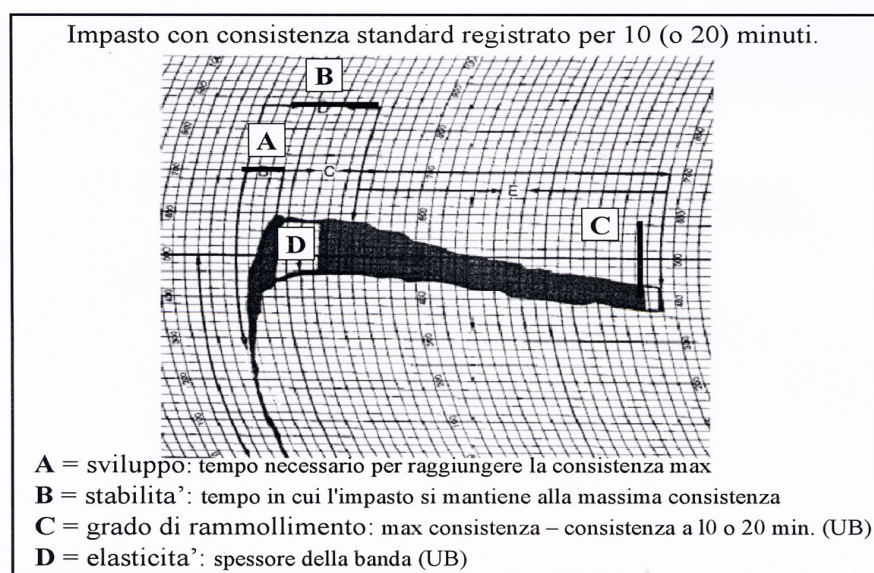
FARINOGRAFO DI BRABENDER



Farinografo di Brabender

Misura la consistenza dell'impasto attraverso la forza necessaria per mescolarlo a velocità costante e dà l'indice di assorbimento acqua per ottenere tale consistenza, ossia offre le seguenti rilevazioni:

- Percentuali di assorbimento acqua;
- Tempo per lo sviluppo della pasta in minuti;
- Tempo di stabilità dell'impasto in minuti;
- Il grado di rammollimento in unità farinografiche;



L'assorbimento d'acqua viene calcolato nelle prove preliminari e rappresenta la quantità d'acqua necessaria al raggiungimento una consistenza di 500 U.B.

Lo sviluppo della pasta o il periodo di sviluppo è il tempo necessario a raggiungere la massima consistenza (punto B del farinogramma)

La stabilità è l'intervallo di tempo durante il quale l'impasto rimane alla massima consistenza.

La caduta o grado di rammollimento, in unità farinografiche, rappresenta la differenza tra la massima consistenza e quella che si ottiene dopo 10 – 20 minuti.

Gli indici farinografici per valutare l'attitudine alla panificazione di una farina sono:

Qualità ottima,
 Qualità buona,
 Qualità discreta,
 Qualità mediocre,
 Qualità scadente,

caduta dell'impasto tra 0 e 30 U.F.
 caduta dell'impasto tra 30 e 50 U.F.
 caduta dell'impasto tra 50 e 70 U.F.
 caduta dell'impasto tra 70 e 130 U.F.
 caduta superiore ai 130 U.F.

stabilità superiore a 10'
 stabilità non inferiore a 7'
 stabilità non inferiore a 5'
 stabilità non inferiore a 3'
 stabilità non inferiore a 2'

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.

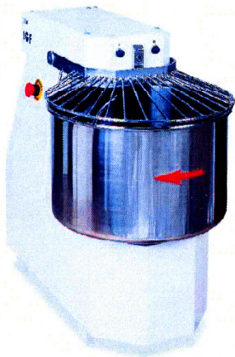
L'azienda è certificata ISO 9001/2000, per produzione e commercializzazione di sottolio, verdure grigliate, sughi, salse e pesce. Certificato n. AGIQMS-95/08/s - Reg. IT 50902.

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.

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

PROPOSTE DALLE AZIENDE

Freschezza

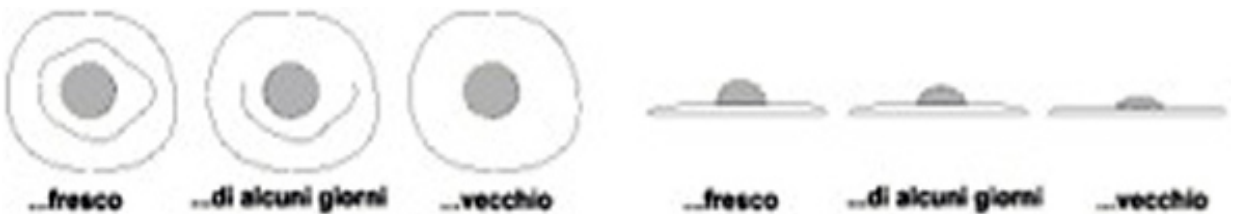
È possibile riconoscere la freschezza di un uovo, oltre che attraverso la camera d'aria (che aumenta con il tempo), posta nell'estremità meno convessa, attraverso l'osservazione di seguito riportata:

1 Ponendo in un bicchiere di litro d'acqua e 25 grammi di sale, immergendo l'uovo:



- Uovo freschissimo (da bere)
- Uovo fresco (ha da 1 a 4 giorni)
- Uovo non fresco (ha circa 20 giorni)
- Uovo vecchio (non commestibile)

2 Oppure, dopo aver rotto l'uovo in un piatto piano, l'aspetto del tuorlo e dell'albume variano in relazione alla freschezza:



Digeribilità in funzione della cottura

- 1 ora e 45 minuti se preparate bollite alla "coque" (massimo 2 minuti dall'inizio del bollore);
- 2 ore e 15 minuti se ingerite crude
- 2 ore e 30 minuti se cotte al burro
- 3 ore per le uova sode o in frittata

Le frodi più frequenti

- Uova riportanti una data di preferibile consumo superiore ai 28 giorni consentiti
- Uova differenti per categoria di peso
- Uova "frigo conservate" vendute come fresche
- Uova imbrattate e rotte



Industria Specialità Alimentari



Recanati (MC)

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®



Classica è una miscela di farine ottenute dalla macinazione di selezionati grani teneri nazionali ed esteri. Consigliata per la lavorazione ad impasto diretto, con tempi di lievitazione medi, è adatta per la preparazione della tipica **pizza napoletana**.



Vivace è una farina di qualità superiore che consente di ottenere un impasto sempre estensibile e facilmente lavorabile. Consigliata per impasti a lunga lievitazione, è adatta per la preparazione sia della pizza al piatto che in teglia.



Super è una farina ricavata dalla macinazione dei migliori grani di forza, ad elevato valore proteico. Consigliata per la lavorazione ad impasto indiretto, con tempi lunghi di lievitazione, è adatta per la preparazione della tipica pizza alla romana, croccante e leggera.



www.polselli.it

Polselli spa

03032 Arce . Italy
Tel. +39 0776 524108 - Fax +39 0776 534109
www.polselli.it polselli@polselli.it

PIZZA E CAFFÈ', binomio possibile

Come il frumento anche l'albero del caffè è originario dell'Africa. Il frutto è stato usato fin dall'antichità, ma in modo assai diverso da quello che conosciamo oggi. Con la polpa delle bacche si faceva una specie di vino, e i grossi semi (cioè i chicchi di caffè) erano, come quasi tutti i semi ricchi di proteine e carboidrati, utili come alimento oltre che come stimolante. Verso il 1000 d. C. gli arabi in Etiopia cominciarono a preparare una bevanda calda con i chicchi di caffè, era fatta come oggi si fa la cioccolata: i chicchi arrostiti venivano polverizzati e stemperati in acqua calda. La nuova bevanda divenne popolare, e poco dopo vennero aperte le prime mescite di caffè alla Mecca, a Damasco e a Costantinopoli. Il caffè arrivò a Venezia con il traffico delle spezie nel quindicesimo secolo, e nel sedicesimo e diciassettesimo secolo fu scoperto dai viaggiatori inglesi. William Biddulph scrisse nel 1609, parlando dei turchi, che:

La loro bevanda più comune è il coffa, che è una sorta di bevanda nera fatta con una specie di legume simile ai piselli, chiara e coava; che, dopo averlo macinato e bollito nell'acqua, essi bevono tanto caldo quanto lo possono sopportare; cosa che essi hanno sia un ottimo rimedio contro la rozzezza dei loro cibi e il uso di spezie e carni crude.

Un altro avventuriero, Gorge Sandys, scrisse nel 1601 che il caffè è "nero come la fuliggine, e ha più o meno lo stesso sapore". Malgrado questi primi giudizi negativi, è una delle tre bevande (le altre sono il tè e il cacao) che, a partire dal Settecento, hanno influito decisamente sul costume, specie quanto riguarda le riunioni mondane. Divulgato in Europa soprattutto dagli italiani (fu il siciliano Procopio dei Coltelli ad aprire, sul finire del secolo XVII, il primo caffè a Parigi, e furono i Veneziani a inaugurare, in pochi anni, oltre cento botteghe di caffè nella loro città). Il caffè si è imposto come bevanda calda, perdendo l'originaria influenza in cucina che non ha più recuperato. Ancora oggi il suo impiego è limitato ai dolci e alla gelateria; sono quindi i pasticci e i gelatai i maggiori utilizzatori di questo prodotto per la preparazione di creme al caffè, di "ghiaccie" al caffè, di granite e di sorbetti. Sulla pizza sono svariati anni che si

PIZZA DEL SOLE

Ingredienti per una pizza:

pasta 250 g
ricotta g 250
caffè in polvere g 30
zucchero g 30
decorazione a piacere

Preparazione:

Preparare la pasta per pizza secondo la ricetta classica a cui viene aggiunto il 10% di caffè macinato finemente e il 3% di zucchero semolato.

Una volta ottenuta la giusta lievitazione, formare il disco avendo l'accortezza di lasciare il cornicione più alto in modo che esso formi il contenitore per ricevere la farcitura. Stendere un abbondante strato di ricotta precedentemente condita con il caffè in polvere e lo zucchero. Infornare a fuoco molto caldo. Dopo cotta decorare a piacere e servire calda o fredda.



PIZZA TIRAMISU'

Ingredienti per una pizza:

pasta 250 g
Tiramisù g 200
Nutella per la decorazione
Chicchi di caffè

Preparazione:

Preparare la pasta per pizza secondo la ricetta classica a cui viene aggiunto il 10% di caffè macinato finemente e il 3% di zucchero semolato.

Una volta ottenuta la giusta lievitazione, formare il disco avendo l'accortezza di lasciare il cornicione più alto in modo che esso formi il contenitore per il tiramisù. Rullare la parte centrale del disco per impedire che si gonfi e cospargere tutta la superficie di zucchero. Mettere al forno molto alto e cuocere facendo attenzione di non bruciare lo zucchero. Far raffreddare dopo cotta e quindi disporre sulla pizza un abbondante strato di tiramisù, decorare e servire.



utilizza il caffè ma solo come componente di alcune farciture. Nel 1984 proprio a Napoli un pizzaiolo, Rino Francavilla, titolare della Pizzeria Vecchia Napoli ancora oggi sita in via Chavez, 4 a Milano; vinse un concorso con la pizza dolce. Da quel momento in poi tantissime sono state le proposte in tal senso; io ne propongo alcune, dove il caffè entra nella farcitura come complemento; liquido nel tiramisù e in polvere per condire la ricotta meglio se di pecora. Prediligo sperimentare e allora il caffè in polvere entra a pieno titolo nel prodotto pizza; usato come aggiunta nella percentuale massima del 10% su ogni chilogrammo di farina, conferisce alla pasta un sapore veramente particolare che ben si addice al confezionamento di pizze dolci senza alterarne le caratteristiche tecnologiche. Unico accorgimento dovrà essere la cottura, da eseguire ad alte temperature (400°C) per consentire una corretta lievitazione nel forno.

Renato Andrenelli

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