

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



maggio 2012  
Volume 3, numero 29



# LA PIZZANELLE MARCHE



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

*Tipicità* a pag. 4

*Nuovi soci APM* a pag. 21

*L'INFINITO* a pag. 6

News  
sulla pizza  
pag. 15

## SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	Nuovo progetto marketing APM
4	Tipicità
15	Corso pizzaioli a Rusticanella
16	Ceramiche Caleca
17	Ad ogni piatto il suo pomodoro
23	La manipolazione della pizza

FOTO DELLE MARCHE



Gradara

## RUBRICHE

- 6 *liquori*
- 19 *La formazione APM*
- 21 *Nuovi soci APM*
- 22 *Proposte dalle aziende*
- 27 *Le ricette*

## EDITORIALE

### Fortuna la pizza.

Possiamo dire che il nostro prodotto ci tiene al riparo dalla fottutissima crisi. anche se con molti problemi la nostra categoria riesce a sopravvivere in questa società che predilige le banche le quali continuano imperterrite a produrre lucro, nonostante siano state la causa scatenante della crisi per i loro giochi di borsa sballati.

Non capisco perchè un povero cristo che gioca d'azzardo viene perseguito per legge mentre i finanziari tutti i giorni giocano con i soldi dei risparmiatori e non sono perseguiti quando sbagliano.

Se questo è occorre che la nostra categoria di operatori si rendano più uniti per affrontare questa massa di spendaccioni dei nostri amministratori i quali, secondo me, hanno perso il senso della logica e del buon senso. Tanto i soldi vengono dalle nostre tasse, non sono certamente i loro.

Per fortuna che produciamo pizza, un alimento alquanto economico e al quale ancora non si rinuncia..... "per adesso", ma importante sarà fare squadra e difendere le nostre attività, il nostro mestiere, la nostra professionalità.



Renato Andrenelli

### AZIENDE SOCIE APM

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

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

**Pizza Booking**  
**Forni Ceki**  
**Menu**  
**Italcarta**  
**Ceramiche Caleca**



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






[www.mymarca.it](http://www.mymarca.it)

# NUOVO PROGETTO MARKETING

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

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

	<p>L'APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto) 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 <a href="http://www.pizzamarche.com">www.pizzamarche.com</a> 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 <a href="http://pizzamarche.com">pizzamarche.com</a>. 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 <a href="http://www.pizzaqmarche.com">www.pizzaqmarche.com</a> che ad oggi conta circa 11.000 accessi. 2) Realizzazione di una pagina personale nel portale <a href="http://www.pizzamarche.com">www.pizzamarche.com</a> dove illustrare l'esercente: i dati Istituzionali – la location – i servizi offerti. 3) Mail Marketing verso un database di 3000 consumatori finali con atterraggio sulla pagina personale dell'esercente presente nel portale <a href="http://www.pizzamarche.com">www.pizzamarche.com</a> 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>

# TIPICITÀ Speciale fiera

Giunta alla ventesima edizione, quest'anno ha visto la presenza dell'intera Regione Marche. Il gemellaggio con la Serbia ha dato un tocco di internazionalità sentito anche dagli operatori del settore. La nostra associazione ha partecipato come sempre con l'angolo della Crescia. Uno stand preso d'assalto dalla gente presente sempre interessata ad un prodotto tipico marchigiano. Una tre giorni dedicata ai prodotti tipici marchigiani e non solo. Infatti da alcune edizioni oltre ai prodotti dell'enogastronomia marchigiani sono presenti arti e mestieri che con la gastronomia nulla hanno a che fare.



Nel nostro stand i pizzaioli hanno incontrato operatori del settore, pizzaioli e appassionati che hanno chiesto informazioni tecniche sui metodi di produzione della pizza da realizzare nelle loro case.

Come sempre un momento di grande soddisfazione c'è stato quando i bambini delle locali scuole elementari si sono alternati nel provare a manipolare la pasta lievitata.



Convinti che la pizza sia un alimento molto speciale nella dieta settimanale tutti i bambini hanno affermato di preferire la pizza ad altre merendine siano esse industriali o artigianali o casalinghe.

Un ringraziamento va ai pizzaioli presenti che hanno lavorato al limite delle forze per accontentare tutte le persone presenti in fiera. R.A.



*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

**L'INFINITO***un amaro tutto marchigiano*

**L'Amaro "Oltre L'Infinito" è nato con l'obiettivo di rappresentare al meglio la regione Marche, terra generosa, scrigno di tanta eleganza, sincerità e vivacità, impreziosita da quell'infinita fonte di ispirazione, che non può che non tramutarsi in infinita ricchezza.**

**Tutto ciò pur rimanendo in perfetta sintonia con il pensiero di successo dello "Slow Food": "buono, pulito e giusto".**

**Così questo Amaro: artigianale, genuino, unico, con il solo obiettivo di racchiudere quello che Madre Terra ci dona in natura, in una bottiglia semplice e comune ma dai contenuti rari e preziosi...**

**e niente altro.**

**Per la felicità dei grandi esigenti del gusto, per coloro che amano il semplice e il genuino, nonché per tutti, è nato:**

**"Oltre L'Infinito" L'amaro delle Marche.**

**E un prodotto nuovo, fresco e unico, apprezzato da tutti.**



**Già fonte di grande successo...**

**Lasciate che una traccia di "Infinito" ispiri anche voi...**

**Visitate il nostro sito: [www.oltreinfinito.it](http://www.oltreinfinito.it)**

**Oppure contattateci: Paolo Induti 328.3068066**

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

*Risparmiare sul mangiare è un delitto  
(Pizzeria 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 Annibaldi 120  
62100 Piediripa di Macerata

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

# QUANDO L'IMMAGINE CONTA

## Presentata la nuova divisa APM



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

### **Costo per i soci:**

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

### **RIVOLGERSI A:**

*Ditta TOBACO di  
IVANO MONTENOVO  
via Grandi, 12 - 60027 Osimo (AN)  
tel 071 7106126 fax 071 7202252  
cell. 337 637481 tobaco@tobacostyle.it*

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



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

\*Tali rifiuti sono classificati come rifiuti speciali codice CER 090118 e comati di dover essere gestiti e smaltiti secondo la procedura indicata 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 toner...e sono la maggior parte.

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

#### Luoghi 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 incedine e 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 box sarà saranno pieni, 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 box vuoto e il canone 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 viduarli 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 4ª 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
- ✓ Eco-sostenibilità



Richiedi un preventivo utilizzando il modulo

[amministrazione@italcarta.com](mailto:amministrazione@italcarta.com) Fax 0733896851

# La cottura della pizza secondo i pizzaioli

Per tutti i pizzaioli la formazione è la cosa più importante (quasi come i concorsi ai quali tutti vogliono partecipare per curare ed elevare la loro immagine), molti di questi si definiscono istruttori, maestri pizzaioli, esperti in grado di insegnare l'arte della pizza alle nuove generazioni. Oggi la moda è quella di scrivere un libro sulla pizza, farlo pubblicare e venderlo come manuale didattico, oppure scrivere dispense che riportano informazioni tecniche più o meno veritiere e molto spesso scritte in un italiano alquanto precario.

Da tempo, quando riesco a trovarle, porto a casa pubblicazioni che parlano di pizza. Tra questi testi i più curiosi sono proprio quelli che scrivono i pizzaioli, i quali sono coloriti nel linguaggio, scorretti nella compilazione delle frasi e molto fantasiosi nelle descrizioni degli argomenti trattati.

Parlando di cottura, un errore ormai consolidato nella distinzione della propagazione del calore è la "convezione" scambiata per "convenzione" senza pensare che il termine convenzione in italiano significa: concorso di parti, private o pubbliche, nell'accettare e nell'obbligarsi a questa o quella cosa.... Tutt'altra cosa che cuocere no?.

- Un'altra frase curiosa tratta da: Il segreto di una buona pizza di Elvis Santaromita Villa, che riporto testualmente: .. Come sappiamo, l'aria calda a tendenza a salire verso l'alto quindi, il cosiddetto caldo convenzione, viene concentrato nella parte più alta della volta la quale surriscaldandosi continua a consumare la fuliggine spingendo il fumo verso il basso. Il fumo a questo punto si trova schiacciato fra due calori che lo comprimono l'uno dall'alto, l'altro dal basso e l'unica via di uscita resta la bocca del forno, ma appena fuori trova sfoga nella canna fumaria;..... bellissima descrizione anche se molto teatrale e non corrispondente a realtà in quanto se si continua la lettura nessun accenno all'ossigeno viene fatto. Elemento importantissimo perché in sua assenza non potrebbe avvenire la combustione.

- E ancora nel capitolo, uso e manutenzione del forno a legna, lo stesso autore cita: Tenere presente che è normale che i forni, dopo qualche uso, presentino delle venature interne simili a linee di frattura. Tali venature sono necessarie e conseguenti alla normale dilatazione termica del refrattario, e funzionano come normali giunti di dilatazione..... Molto, molto carino, ma poco vero perché tra le varie caratteristiche del materiale refrattario c'è proprio quella di essere poco propenso alle dilatazioni termiche, e una volta fratturato risulterà più difficile la trasmissione di calore tra una parte e l'altra. Un forno portato a queste condizioni, è segno evidente di scarsa professionalità del pizzaiolo che lo ha usato.

- Quasi tutti i testi (in mio possesso) consigliano la pulizia della platea del forno a legna (prima di iniziare le cotture) lavandolo accuratamente con acqua. Il materiale refrattario, tutti lo sanno, è come il vetro e quindi l'acqua alle alte temperature lo sgretola e si frattura facilmente.

- Da la pizza secondo Lucullus di Angelo Pedrone; parlando di temperatura del forno testualmente riporto: l'umidità sprigionata dalla pasta riduce notevolmente la temperatura nel punto in cui questa è stata appoggiata la prima volta; essa può essere calcolata aggiungendo alla temperatura della platea prima di immettere la pizza (es.350°C), la temperatura della pasta (es.30°C) e dividerla a metà; quindi essa risulterà essere 190°C  $[(350 + 30) : 2]$ . Nei momenti di punta, a causa dell'eccessiva umidità sprigionata dalle pizze infornate, avremo un'abbassamento di temperatura di convenzione e l'irraggiamento risulterà compromesso.... Bellissima, ma affatto vera affermazione, altrimenti tutti i forni a legna dopo un'ora o due di lavoro dovrebbero essere spenti. E non solo, poiché tutti sono concordi che i forni a gas e quelli elettrici debbono lavorare a temperature più basse, se questo è vero, cosa succederebbe in queste camere di cottura? Ai posteri l'ardua sentenza.

Se queste sono le informazioni che tramandiamo ai più giovani (o quelli meno esperti), Come sarà il prodotto pizza del futuro?. Quale sarà la formazione professionale?. Chi sarà in grado di far crescere il settore?. Tutte domande a cui io non so e non vorrei rispondere.

Renato Andrenelli



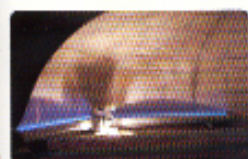


Forni Ceky

# Dal 1935... ad oggi

INTERAMENTE REALIZZATI IN MATTONI REFRATTARI PIENI

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



#### FORNI

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

#### BRUCIATORI

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

#### PIZZA CONCEPT

Realizzazione di pizzerie e angoli pizza completi di tutta l'attrezzatura necessaria. **Gli spazi, completamente indipendenti, sono progettati su misura** in base alle esigenze del cliente.

[www.ceky.it](http://www.ceky.it)



Forni Ceky

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

# Maggio a tavola

*Maggio ventoso,  
anno fruttuoso.*

Il nome maggio, secondo Ovidio, deriva dal latino majores = gli adulti anziani, a cui i romani dedicavano questo mese.



Secondo altri il termine deriva dal nome di Maja, la madre di Mercurio, a cui il mese era intitolato.

Nella Roma antica il mese si apriva con la festa di Flora, dea della vegetazione: si festeggiava con canti e danze mentre davanti alle abitazioni si piantavano arboscelli e pali con doni pendenti.

Nel Medioevo maggio veniva effigiato come un giovane che portava fiori o tagliava fieno.

È il mese della fioritura, dell'esplosione della natura, del risveglio completo.

Le giornate si allungano e si fanno sempre più calde.

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

**Carne:** agnello, capretto, coniglio, manzo, vitello.

**Pesce:** alice (acciuga), cefalo, dentice, merluzzo, sardina, sogliola, triglia, branzino, calamari, gamberi, orata, palombo, pesce spada, sarde, seppie, sgombri, tonno, totani.

**Verdura:** asparagi, barbabietole da orto, bietole e bietole da costa, carciofi, carote, cavoli verza, cicoria, cime di rapa, cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi spontanei, indivia, lattuga, patate novelle, piselli, prezzemolo, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci, zucchine.

**Frutta:** albicocche, arance tardive, ananas, banane, ciliegie, fragole, mele, pompelmi, limoni, pesche, nespole.

**Erbe selvatiche:** borragine, barba di frate, crescione, malva, ortica, tarasaco.

*Tratto da internet*

# PIZZA BOOKING

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

## Cos'è Pizzabooking?

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

## Offri più servizi ai clienti!

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

## Vantaggi per la tua Pizzeria!

**Promozione 2011 riservata ai Soci APM**

aderisci anche tu ai fantastici servizi Pizzabooking.it!

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

Contattaci subito e scopri tutti i vantaggi!

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

... e tantissimi altri servizi!

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

## Vantaggi per chi prenota la pizza on line!

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

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

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



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

DURATA CARICA BATTERIA: 4 ORE

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

IMPIANTO ELETTRICO DEL BOX INDIPENDENTE DA QUELLO DEL MOTORINO

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

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



0413 996



Produzione Attrezzature Professionali  
per la Ristorazione

GI.METAL srl

Via Popolesco, 58

59013 Montemurlo (Prato) - ITALIA

Tel. +39 0574.791841

Fax +39 0574.682802

[www.gimetal.it](http://www.gimetal.it)

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

\* Prova effettuata ad una temperatura ambiente di 15°C

# News di pizza

## RUSTICANELLA

Il 16 e 17 giugno 2012 la nostra Associazione sarà presente a questo evento che si terrà a Jesi. festival dei prodotti tipici regionali e nazionali [www.rusticanella.it](http://www.rusticanella.it)

Concomitante con questa manifestazione si svolgerà un



corso base per pizzaioli full immersion organizzato da Rusticanella e gestito da APM e con il patrocinio della Camera di Commercio di Ancona.



Da 13 al 17 giugno i corsisti per 8 ore al giorno affronteranno tutti i temi della produzione della pizza per poi dimostrare, ai presenti la giornata finale, i loro profitti attraverso la produ-

zione di pizze per tutti gli intervenuti.

Per informazioni o iscrizione al corso la segreteria di Rusticanella fornirà tutti i particolari della manifestazione.

**Contatti: Tel 0731 60036; Fax 0731 60077**

**Via Ancona 65; 60035 Jesi (AN)**

**[rusticanella@rusticanella.it](mailto:rusticanella@rusticanella.it)**



### **DECORO PEPERONCINO** **Codice n. 537**

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

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

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

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



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



### **DECORO Farfalle** **Codice n. 632**

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

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

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

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



# Ad ogni piatto il suo pomodoro

**LA QUALITÀ DEL PRODOTTO PIZZA DIPENDE ANCHE DA COME SI UTILIZZANO GLI INGREDIENTI:**



## **POMODORO A GRAPPOLO IKRAM**

*Ideale per piatti di lunga cottura (come ad es. pesce al forno) perché la bacca, ricca di pectina, esprime il meglio di sé dopo almeno 15 minuti di cottura. Ideale per le classiche salse da conservare in bottiglia.*

## **POMODORO MINI COCKTAIL CLAVE**

*Grazie alla sua consistenza croccante e al sapore deciso, tendente al piccante, è ideale a crudo, come antipasto o per insalate.*

## **POMODORO TYTY**

*Pomodoro mini cocktail caratterizzato da consistenza croccante e sapore fruttato. Ideale a crudo come antipasto, o per pizze e insalate. Una particolarità: Tity è ottimo anche per marmellate succose.*

## **POMODORO PERINO OSKAR**

*Oskar è un pomodoro perino di grande versatilità, che sa esprimere sempre il meglio di sé sia crudo che cotto: ideale come insalatario, per piatti freddi e per salse (il classico pomodoro pelato) oppure cotto al forno, in graticola, ripieno.*

## **POMODORO MINI PERINO DUNNE**

*Tipico pomodoro perino, dal gusto dolce e la consistenza croccante. Ottimo per insalate di pomodoro e salse crude con cui condire le paste fredde.*

## **POMODORO CUORE DI BUE ARAWAK**

*Arawak è ottimo crudo, in insalata, si lega molto bene con gli oli tipici di zona, ma anche quando è totalmente maturo dà vita a salse particolarmente gustose.*

## **POMODORO CAMONE**

*Piccolo pomodoro insalatario con classica spalla verde e croccantezza tipica, è ideale per il consumo a crudo, in insalata o per accompagnare piatti di carne. Completamente maturo viene utilizzato per la preparazione di salse dal sapore deciso con cui condire la pasta.*

## **POMODORO DI TIPOLOGIA MARMANDE**

*Ottimo per salse sia crude che cotte, perfetto al forno, in graticola e in insalate perché si lega molto bene con l'olio. Ideale per le classiche salse da conservare in bottiglia.*

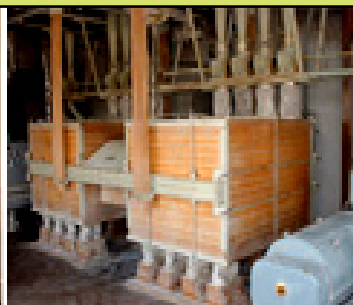
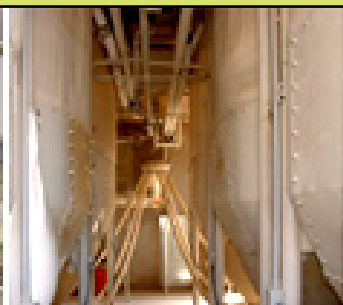
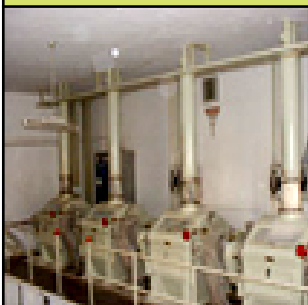
## **POMODORO PICCADILLY**

*Di consistenza farinosa, Piccadilly è ideale per salse a cottura veloce, perché la buccia leggera e poco consistente si amalgama con la polpa e non richiede di essere passata.*

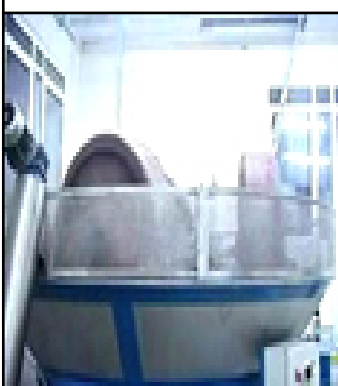
*Tratto da: pomodoro italiano*



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



*Il molino Corradini*



*Il frantoio Corradini*

## Fotometro



*HI 83099 è un fotometro multiparametro che consente l'analisi di 47 parametri per la qualità delle acque. È anche un accurato misuratore di COD, che opera su tre diverse scale di misura: 0-150 mg/l, 0-1500 mg/l e 0-15000 mg/l.*

*Eseguire analisi dell'acqua con HI 83099 è un'operazione semplice, rapida e precisa. Basta azzerare lo strumento sul campione ed eseguire quindi la misura: il tutto in pochi minuti e con una minima spesa per i reagenti in polvere, disponibili in pratiche confezioni di bustine monodose.*

*HI 83099 può essere usato manualmente oppure controllato attraverso il computer attraverso la porta USB; in questo secondo caso le misure possono essere scaricate per fini di documentazione per mezzo dell'apposito software di collegamento e gestione HI 92000 (Windows® compatibile).*

*HI 83099 funziona sia con alimentazione a 12 Vdc, sia con batterie ricaricabili da 9V: può quindi essere utilizzato sia in laboratorio che per le misure sul campo, grazie anche alle dimensioni ed al peso contenuti.*

## Fotometro portatile mono - parametro



- > Display a cristalli liquidi su 2 livelli
- > Cal - Check <sup>TM</sup> per la convalida e la calibrazione
- > Sistema ottico avanzato

## L'AZIENDA

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



### **Specialità Alimentari**

*Punto Verde Srl*

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

*tel. 0733 647234 - fax 0733 645484*

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

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

LINEA TERRA

LINEA MARE

LINEA GASTRONOMIA

## *La Certificazione di qualità*

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

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

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

# NATURAL VILLAGE

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

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

**Il villaggio sul mare dove non mancherà il divertimento!**

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

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

**Richiedi un preventivo e scegli la formula che preferisci!**



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

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

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

I SOCI APM

azi  
la  
Pi:  
  
N.  
bc  
co  
  
Pl  
Il  
  
A  
po  
  
IG  
Os  
33:

IGF snc FORNITALIA srl

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

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



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



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

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

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

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

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

IGF/FORNITALIA

Oscar MONINA

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

# LA MANIPOLAZIONE

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, si, 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 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 Giliana Barbieri e William Cappelli*

*1992 - Nasce la Rivista Menu'*

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

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

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

*2006 - Apertura di 4 show-room in Italia.*

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

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

*La pizza nelle Marche - 2012 - p.24*





OGNI GIORNO  
PENSIAMO  
AL VOSTRO  
BENESSERE



# Grifo Latte

è una **“Cooperativa Produttori Latte”**

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

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

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



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

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

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

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

# polselli®

## FARINE SPECIALI PER PIZZA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

Per ogni pizza  
c'è una farina speciale.



### Classica

*Pizza napoletana* | Soffice e saporita



### Vivace

*Pizza italiana* | In teglia o al piatto



### Super

*Pizza romana* | Croccante e leggera

# polselli®

Ricerca e tradizione

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

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

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

# Le ricette

## Abbinamento birra e pizza

Con questo termine si può generalmente individuare ogni birra fermentata e maturata a bassa temperatura. Di colore oro pallido e grado alcolico variabile, mediamente amara o semi dolce. Il suo nome deriva dal tedesco "lager" che indica i magazzini, le cantine in cui viene messa a maturare. Oggi questo termine indica la birra più diffusa nel mondo, le varie sensazioni boccali presenti, che ne definiscono il corpo, evidenziano il continente di provenienza. La birra Lager va servita ad una temperatura che varia dai 5 ai 10°C per poterne gustare tutte le caratteristiche organolettiche.






### 1. Le birre in degustazione

NOMINATIVO	STILE DI BIRRA	ORIGINE
Miller	American Premium Lager	Sud Africa
Budejovicky Budvar	Premium Lager	Repubblica Ceca
Viru	Premium Lager	Estonia
Cobra	Premium Lager	India
Asahi	Lager	Giappone

Il Gruppo Biscaldi, con sede a Genova, commercializza tipologie di birra lager diverse, provenienti da altrettante stili di vita difforni, ma accomunati da un prodotto (la birra) che è capace di esaltare cucine differenti; sapori e proposte culinarie che spaziano dai formaggi, ai primi piatti di verdure e di pesce, ma soprattutto si esaltano e si sposano in modo sublime con la pizza.

Partner ideale per chi vuole "farsi una pizza" (come dicono i napoletani) è accoppiarci queste tipologie di birre, perché la loro bassa gradazione alcolica, abbinata all'aroma di malto più o meno intenso, al luppolo che conferisce leggere o leggerissime presenze floreali o speziate; si fondono in un tutt'uno con la fragranza, l'aroma, e il gusto della pasta, del pomodoro, dei formaggi e delle verdure presenti in abbondanza sulle pizze proposte e realizzate dai pizzaioli.

Ho voluto abbinare queste cinque birre lager con altrettante pizze tra le più tipiche in Italia.

	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>La margherita:</b> dal gusto morbido, armonico e abbastanza dolce si è sposata perfettamente con la birra Miller che ha offerto il meglio di se ad una temperatura di 7°C.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>La quattro formaggi:</b> dal gusto deciso e abbastanza corposo se viene aggiunto il Gorgonzola; si è sublimata con la birra Viru dal sapore fresco, vivace e pulito. Servita però ad una temperatura di 5°C completa in modo eccelso l'abbinamento.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>La Prosciutto e funghi:</b> classica pizza che non può mai mancare in un menù da pizzeria, ha offerto il meglio di se abbinata con la birra Cobra, la quale con il suo gusto pieno, leggermente amarognolo e luppolato e un corpo ben strutturato, ha sposato in modo perfetto la pizza ma nella versione rossa, quindi di sapore più delicato. La birra si offre al meglio di se alla temperatura di 8°C.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>La pizza con le verdure:</b> o vegetariana come spesso viene definita dai pizzaioli, si esalta e si può considerare dal gusto rotondo ed armonico, se abbinata alla birra Asahi, capace di completarne l'accoppiamento delle verdure con la mozzarella e la pasta della pizza; ma ad una temperatura di servizio di 10°C.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>La pizza mais e gamberetti:</b> tipica per i gusti che colpiscono in modo particolare i giovani, se con aggiunta di rucola, la birra Budějovický Budvar dal sapore fresco e dissetante, è capace di completare magnificamente il gusto dolciastro sia del mais che dei gamberetti, i quali con la rucola riescono ad offrire al commensale un abbinamento molto invitante. Meglio se bianca in quanto i sapori sono più decisi, e con la temperatura della birra di 5°C.</li></ul>

un modo nuovo di offrirsi alla clientela quello di abbinare birre alle pizze, più professionale, più coinvolgente per l'avventore il quale ha la possibilità di aprire un dialogo qualora gli accoppiamenti sono ben fatti o viceversa. Attenzione però a non sbagliare il bicchiere. Possibilmente scegliete sempre quello della casa, qualora non fosse possibile è bene sapere che: il Boccale di vetro spesso, conserva la temperatura della cantina, quello liscio evidenzia il perlage. Vanno bene per tutte le birre ma forse sono più indicati per le lager in quanto in grado di conservarle fresche più a lungo. La pinta biconica è un altro bicchiere ideale per le lager, infatti la svasatura presente subito sotto l'orlo abbassa la schiuma o la esalta, qualora sia fine o compatta.

Ed ora Buon Appetito  
Renato Andrenelli

# Storia dell'APM

## Associazione Pizzaioli Marchigiani



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

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

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

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

Inoltre l'APM intende:

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

## L'APM è associata:



[www.propizza.it](http://www.propizza.it)

AIAB Marche



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

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

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

**Può Aumentare le Vendite del 50% in Più!**



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