

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



Marzo 2011
Volume 3, numero 18



LA PIZZANELLE MARCHE

www.pizzamarche.com

PRIMAVERA VOGLIA DI.... PIZZA

NUOVO PROGETTO MARKETING APM

Auguri...
A Tutte Le Donne...!!!

TIPIGITA' 2011
FESTIVAL DEI PRODOTTI TIPICI DELLE MARCHE

Speciale
TIPIGITA' 2011

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	Nuovo progetto marketing APM
4-7	Tipicità 2011
8	Corso amatoriale Terra e Amore
13	Corso pizzaioli Acquaviva P.
19	Corso Amatoriale di Crescia
20	Scadenze degli alimenti
23	Le ricette

FOTO DELLE MARCHE



FERMO

RUBRICHE

10 Gli Alimenti

14 La storia

17 La formazione APM

23 Le ricette

EDITORIALE

Marzo è un mese in cui cominciano ad arrivare in Associazione le prime richieste di personale per la stagione estiva. Ricomincia il fermento intorno al settore pizza, anche perchè vicina è l'apertura dei locali estivi.

Come tutti gli anni siamo impegnati con TIPICITA', un evento storico per il sottoscritto; infatti ho partecipato a tutte le diciannove edizioni. Prima

come responsabile dell'APES di Milano e adesso con la nostra organizzazione. Questo è un momento di aggregazione, di incontri, di scambio di idee, ma soprattutto deve essere una manifestazione in cui ci si debba scambiare una stretta di mano, per sentirsi uniti e per contare sempre di più nel nostro territorio. Come sempre mi piace ricordare che l'APM non sarà mai il Presidente chiunque egli sia, mentre molto importanti sono i soci i quali sono portatori di forza, che si potrà spendere durante l'anno in nome e per conto di chiunque di noi ne avesse bisogno.

UN INVITO ESTESO A TUTTI I SOCI PER FREQUENTARE TIPICITA', PER FARSI VEDERE, PER LASCIARE IL VOSTRO BIGLIETTO DA VISITA O LE VOSTRE PUBBLICITA'.

PIU' SIAMO PIU' CONTIAMO



Renato Andrenelli

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 Ceky

Menu



www.forni-a-legna.it






MYMARCA
lo shopping delle Marche

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>NOME ASSOCIATO WWW.PIZZAMARCHE.COM</p>	<p>L'APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto) La TESSERA ORO di APM offre agli operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta. La TESSERA ORO si rivolge specialmente ai fornitori del settore. Per mezzo del tesseramento L'APM offre i seguenti servizi: 1) Presenza nel portale che ad oggi conta circa 11.000 accessi. 2) Realizzazione di una pagina personale nel portale www.pizzamarche.com dove illustrare l'offerta dell'azienda fornitrice 3) Mail Marketing verso un database di 1500 esercenti (conosciuti personalmente) con atterraggio sulla pagina personale dell'azienda fornitrice presente su pizzamarche.com. 4) raccolta delle richieste di informazioni e di preventivo per mezzo di un form di acquisizione dati personalizzato. 5) Inoltro della richiesta di informazione verso l'azienda tesserata. La finalità è quella di creare un canale privilegiato di incontro tra domanda e offerta di settore. All'azione di Mail Marketing seguirà un report dei risultati raggiunti. Tesserarsi ha il costo di ? 300,00+IVA e di una riduzione minima del 10% sulle forniture effettuate verso chi detiene una TESSERA ARGENTO cioè dedicata agli Esercenti (Vedi link tessera argento)</p>
 <p>NOME ASSOCIATO WWW.PIZZAMARCHE.COM</p>	<p>APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto) La TESSERA ARGENTO di APM, offre agli esercenti operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta. La tessera Argento si rivolge specialmente agli esercenti. Per mezzo del tesseramento Pizzamarche.com offre i seguenti servizi: 1) Presenza nel portale www.pizzaqmarche.com che ad oggi conta circa 11.000 accessi. 2) Realizzazione di una pagina personale nel portale www.pizzamarche.com dove illustrare l'esercente: i dati Istituzionali – la location – i servizi offerti. 3) Mail Marketing verso un database di 3000 consumatori finali con atterraggio sulla pagina personale dell'esercente presente nel portale www.pizzamarche.com All'azione di Mail Marketing seguirà un report dei risultati raggiunti. La finalità della tessera Argento è quella di far conoscere l'esercente al consumatore finale. La Tessera Argento ha il costo di ? 100,00+IVA e di una riduzione minima del 10% sulle forniture effettuate verso chi detiene una TESSERA ROSSA cioè dedicata ai consumatori finali (Vedi link tessera rossa)</p>
 <p>NOME ASSOCIATO WWW.PIZZAMARCHE.COM</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

made in
MARCHE

festival

19.20.21
Marzo 2011
FERMO

diciannovesima edizione



UBI <> Banca Popolare
di Ancona
Project partner

tipicità

19.20.21
Marzo 2011
FERMO
diciannovesima edizione

Marche da assaporare, savaggiare, indossare...vivere!
made in
MARCHE
festival

UBI Banca Popolare
di Ancona
Principi Assicura



WWW.PIZZAMARCHE.COM

Diciannovesima edizione che ha sempre visto la partecipazione dei pizzaioli.

Prima come Associazione Pizzaioli e Similari, poi come Associazione Pizzaioli Marchigiani.

Nell'Angolo della crescita quest'anno, si potrà aderire al nuovo progetto marketing che vuole mettere in collegamento il consumatore finale con l'esercente, e quest'ultimo con i produttori di tutto il comparto pizza. Un progetto capace di generare risparmi per l'utilizzatore e fidelizzazione alle aziende che aderiscono.

Inoltre in programma sono previsti i seguenti convegni:

Inoltre in programma sono previsti i seguenti convegni:

1. IL LIEVITO NATURALE

Vantaggi della pasta madre, utilizzo e benefici sulle farine vecchie e nuove.

Relatore: Dott. PAOLO MANFREDI Biologo

2. AGRICOLTURA NATURALE E PERMACULTURA

Terra Amore: un progetto marchigiano per l'agricoltura di qualità

Relatore Dott. Marco Lo Bianco esperto di agricoltura naturale

Presso lo stand APM inoltre sarà possibile rinnovare la tessera associativa, prenotarsi per i corsi di formazione APM, promuovere nuove iniziative da attuare in futuro, affrontare problematiche del settore da risolvere insieme, avere informazioni riguardanti la pizza napoletana stg, lasciare la propria disponibilità per cercare nuovo lavoro, lasciare indicazioni per acquistare o vendere la propria attività. Un invito a tutti di ritrovarci presso lo stand APM

iniziative

tipicità

L'angolo della crescita

Pizza: una sola parola, tante ricette e abbinamenti di sapori che percorrono il Belpaese assumendo fisionomie diverse, modellate da usanze e tradizioni locali. Sul grande palcoscenico di Tipicità, i professionisti di APM propongono le fragranti pizze marchigiane.

PRESSO LO STAND APM



PROGRAMMA GIORNALIERO DELLA MANIFESTAZIONE

Apertura stand fieristico ore 09,30

- Produzione di Crescia
- Apertura segreteria APM per informazioni, iscrizioni ai corsi amatoriali, professionali, tesseramenti Socio
- Promozione prodotti agricoli presenti
- Dimostrazioni tecniche di prodotti
- Lezioni didattiche
- Incontri di pizzaioli
- Presentazione progetto
TERRA AMORE
- Presentazione aziende presenti allo stand
- Assaggi guidati da esperti aziendali
- contatti con operatori e pizzaioli

AZIENDE PRESENTI:

DITTA FORNITALIA

**MOLINO E OLEIFICIO
CORRADINI**

**AGRITURISMO
FONTECARELLA**

AZ. AGRICOLA VIOLA

**AZ. AGRICOLA
MONTEROSSO**

**DITTA
PACCAFERRI DOMENICO**

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 Paladiana.
- 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.

Corsi Pizza Amatoriale "TERRA e AMORE"

Domenica 23 gennaio 2011 presso l'Agriturismo Fontecarella in via SCarella 4 a Monte San Pietrangeli, si è svolto il primo corso amatoriale di "CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA" a cui hanno partecipato i signori: Luca Maccioni di Civitanova Marche, Roberto Carotti di Ancona, Gian Luca Oddi di Spinetoli, M. Cristina Pierantozzi di Spinetoli, Marco Filippetti di Porto Recanati, Luciano Leandri di Porto Recanati, Giuditta Silenzi di Porto Sant'Elpidio, Thania Cespi di Porto Sant'Elpidio, Angelita Acciarri di Porto Sant'Elpidio, Daniela Ferrini di Porto Sant'Elpidio, Antonella Chiodini di Porto Sant'Elpidio, Lucilla Lattanzi di Porto Sant'Elpidio, Alessandro D'Urso di Porto Sant'Elpidio, Sabrina Gobbi di Porto Sant'Elpidio, Rosella Navoni di Porto Sant'Elpidio, Gianluca Sciapichetti di Treia.



Tutti i partecipanti hanno prima assistito alla lezione teorica, dove il maestro Renato Andrenelli ha spiegato modalità e qualità degli alimenti utilizzati, poi alla presentazione di un nuovo progetto di culture agricole, chiamato Terra e Amore.



Domenica 20 febbraio 2011 presso l'Agriturismo Fontecarella in via Carella 4 a Monte San Pietrangeli, si è svolto il secondo corso amatoriale di "CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA" a cui hanno partecipato i signori: Gilberto Croceri di Torre San Patrizio, Massimiliano Montaldi di Civitella Roveto (AQ), Irene Lai di Capoterra (CA), Carla Orgiana di Orroli (CA), Gabriela Manuela Gayrus di San Benedetto del Tronto, Martina Riccioli di Altidona, Doriana Massimi di Ponzano di Fermo, Roberto Ferroni di Ponzano di Fermo, Sandro Santoni di Fermo, Roberta Nunzi di Fermo,

Anna Maria Monti di Lapedona, Francesco Maria Palmieri di Lapedona, Francesco Garulli di Lido di Fermo. Tutti i partecipanti hanno prima assistito alla lezione teorica, dove il maestro Renato Andrenelli ha spiegato modalità e qualità degli alimenti utilizzati, poi alla presentazione di un nuovo progetto di culture agricole, chiamato Terra e Amore. A tutti i partecipanti al corso oltre alle varie brochure è stato consegnato anche il lievito madre da coltivare e rendere attivo attraverso un lavoro di rinfreschi che deve durare mediamente 20 – 25 giorni, prima di essere utilizzato in panificazione.

Lezioni ed eventi, sono stati molto seguiti e commentati, tanto da impegnare tutti e due i pomeriggi, che ha visto l'inizio alle ore 14,00 e sono terminate alle ore 23,00 con le relative cene finali ha completamento delle serate.

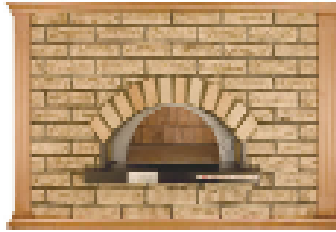
Domeniche diverse concluse con la consegna di un attestato di partecipazione ai corsisti e un ringraziamento a Guglielmo Francesconi e signora titolari dell'Agriturismo ospitante.

Svetlana Ivanova

La pizza nelle Marche - marzo 2011- p.8

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.

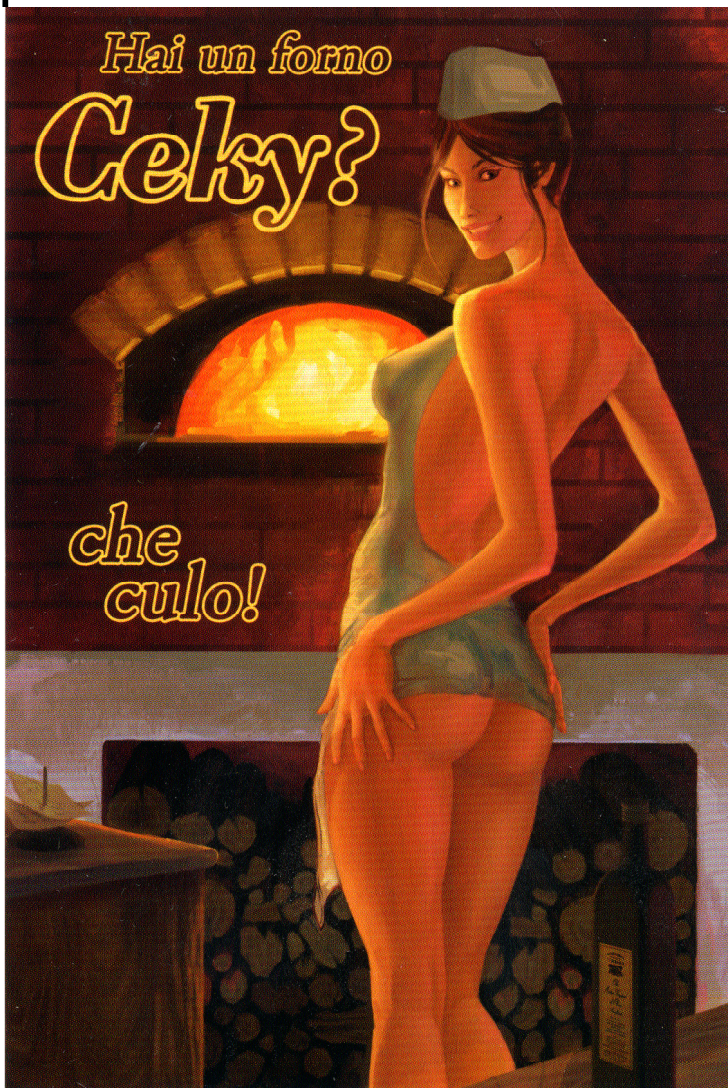
A metà degli anni ottanta prende forma la Forni Ceko, con l'ingresso nella società del genero Ugo Dall'Olio, che portava da un diverso settore una notevole esperienza nella gestione di imprese industriali di grandi dimensioni. I primi cambiamenti hanno interessato il processo produttivo con particolare 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 - marzo 2011- p.9



L'acqua

Elemento fondamentale della vita, rappresenta circa il 70% della massa magra del nostro organismo, ed è essenziale per la vita e per un buono stato di salute. La scarsità dell'acqua ed una sua eventuale contaminazione da parte di microrganismi, rappresenta una delle cause principali di malattie per l'uomo.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha stimato che tale problema sia responsabile di circa cinque milioni di morti l'anno nel mondo.

L'acqua è l'elemento fondamentale in un impasto per pizza, poiché è presente in esso dal 50 al 60%. Il pizzaiolo che si definisce professionista deve saperla valutare perché, il suo utilizzo improprio, può influenzare notevolmente le caratteristiche degli impasti. Un'acqua con difettosi requisiti organolettici lascerà nel prodotto pizza odori e sapori sgradevoli, mentre requisiti chimici non idonei possono provocare eccessive o scarse lievitazioni, non dipendenti dai lieviti, una difettosa formazione del glutine con conseguente difficoltà nel mantenimento della pasta ecc..

Ma quando l'acqua è ideale per l'impastatura? A questa domanda spesso i pizzaioli non sanno rispondere oppure (peggio ancora) danno scarsa importanza a questo aspetto tecnico.

Occorre sapere che i requisiti essenziali perché l'acqua sia potabile (ad uso alimentare) sono: Organolettici, chimici, batteriologici.

Requisiti organolettici:

- Deve avere una temperatura alla so rgente che oscilla tra 6 e 12°C.
- Deve essere limpida e senza colori
- Non deve avere sapori anomali sia a freddo che a 60°C.
- Non deve essere torbida.

Requisiti chimici:

- Deve essere priva di sostanze organiche e inorganiche
- Deve essere mediamente dura
- Conoscere il valore alcalino

Requisiti batteriologici:

- Non deve avere inquinamento di origine urbana



- Non deve avere inquinamento di origine biologica
- Non deve avere inquinamento di origine industriale

Nel laboratori del pizzaiolo queste nozioni si traducono in: operazioni da compiere utilizzando i nostri sensi (vista, olfatto, gusto), imparando a degustare l'acqua per capirne i pregi e difetti; con una serie

di azioni pratiche per verificare i requisiti chimici, come il controllo del calcare dai rubinetti, farla bollire per diminuire la durezza, oppure utilizzare gli strumenti (conduttivimetro, Phmetro, salinometro) che le moderne tecnologie ci mettono a disposizione.

Solo per i requisiti batteriologici ci è impossibile intervenire perché sono necessarie conoscenze di chimica che è patrimonio culturale di laureati impiegati nei laboratori chimici delle aziende specializzate.

Se a questo aggiungiamo il fatto che solo il 2% delle risorse mondiali di acqua è definita pura dagli esperti, si evince che sempre più il trattamento delle acque è pratica ormai usuale dandosi che l'inquinamento è in costante aumento. Pertanto è importante affidarsi ad aziende specializzate nel trattamento delle acque per avere nel laboratorio l'acqua ideale per gli impasti. Scambiando informazioni con pizzaioli, che come il sottoscritto ha la presunzione di essere istruttore, molto spesso ho posto questa domanda: dovendo chiedere ad un'azienda un apparecchiatura per il trattamento dell'acqua nel mio laboratorio che indicazioni offro per ottenere l'acqua perfetta al mio impasto? Mi sono sentito rispondere; loro sanno cosa fare, non c'è bisogno di altro.

E' mia convinzione personale che la formazione professionale del pizzaiolo o il suo grado di preparazione culturale, è visibile e tangibile se l'operatore è in grado di chiedere ad un'azienda; vorrei nel mio laboratorio un acqua con queste caratteristiche: incolore, inodore, insapore, mediamente dura = 500 - 640 parti per milione o 250 - 320 micro Siemens/cm, 20 - 30 °f e assenti di batteri.

Renato Andrenelli



Marzeno di Brisighella (RA)

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 Acquaviva Picena

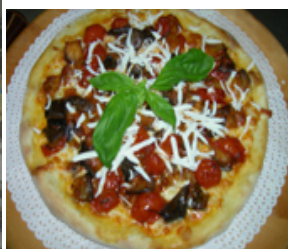
Si è concluso il 24 febbraio 2011 il corso pizzaioli di base organizzato dalla Confcommercio di San Benedetto del Tronto e diretto dalla nostra Associazione.

Hanno partecipato i signori:

Antonella Pellei di San benedetto del Tronto, Gabriela Manuela Gavrus di San benedetto del Tronto, Filippo Petrelli di Ascoli Piceno, Marco Marchegiani di San benedetto del Tronto, Ricci Olimpia di Cupramarittima, Isabella Cataldi di Altidona, Teodori Persico di San Benedetto del Tronto, Maura Conti di San Benedetto del Tronto,

Maurizio Mascaretti di Grottammare, Armando Pacazocchi di Comunanza, Radhouane Zaouali di Pagliare del Tronto, Sandra Tarquini di Porto D'Ascoli, Vito Gabriele di Ascoli Piceno, Iorio Lorenzo di San Benedetto del Tronto, Fabiani Matteo di San Benedetto del Tronto, Lauretana Neroni di San Benedetto del Tronto, Kar Farid di San benedetto del Tronto, Roberto Rausei di Grottammare.

Tutti i partecipanti sono dell'hinterland ascolano, i quali dopo 10 lezioni teorico pratiche hanno superato brillantemente l'esame finale. Migliori in assoluto sono stati pari merito, la signora Maura



pizza Norma e Maurizio Mascaretti con la pizza Mamma Franca .

Tutte le pizze sono state realizzate con notevole fantasia nella composizione delle farciture. La commissione di esame presente ha apprezzato moltissimo le composizioni sia dall'aspetto cromatico che dall'abbinamento dei sapori.



Formata dal Presidente Confcommercio di San Benedetto del Tronto, dalla locale Presidente del Terziario Donne, da una giornalista del Resto del carlino, dal rappresentante della ditta Ospitante Signor Alfonso Iliano e dalla deus macchina della Confcommercio locale Signora Maria la quale ha voluto fortemente questo evento e che l'ha soddisfatta pienamente.

Grande soddisfazione quella del Presidente Confcommercio e della ditta Cima che ci ha messo a disposizione le materie prime per lavorare dantoci l'opportunità di provare un lievito naturale risultato eccellente nella preparazione di pizza anche con impasti diretti. Un grazie, come sempre, va alle aziende che hanno permesso la manifestazione e ai padroni di casa.

Svetlana Ivanova

LA STORIA

Cibo di strada lo Street food

Street Food, ovvero mangiare per strada. L'hanno inventato circa tremila anni fa i popoli nomadi, i romani ne fecero un vanto, tanto che gran parte della popolazione consumava i pasti in piedi, velocemente, sostando in locali semi-aperti adiacenti alla strada. Di queste strutture rimangono importanti vestigia a Pompei. Qui le taverne erano oltre che meta dei viaggiatori di passaggio anche il luogo dove i poveri si facevano riscaldare le vivande (non sempre disponevano di fornelli a casa loro).



Pratiche popolari del genere erano però considerate di cattivo gusto dai notabili, i quali vedevano scadere la propria reputazione se erano visti far colazione alla taverna, perchè vivere per la strada non era serio.

Oltre alle "cauponae" e alle "tabernae" dove i passanti compravano o consumavano bevande fresche o vino caldo, numerosi erano i venditori ambulanti che offrivano pane, frittelle, salsicce, ecc. Le classi popolari urbane conoscevano il piacere di consumare a tavola solo il pasto serale.

Lo scrittore latino Marziale in un epigramma descrive il caos delle strade dell'Urbe prima dell'editto di Domiziano che aveva regolato l'esposizione e lo stazionamento di merci per strade e marciapiedi: "Non più fiaschi appesi ai pilastri... barbiere, bettoliere, friggitore, norcino; nel proprio guscio se ne sta ciascuno. Ora c'è Roma: prima era un casino".

La gastronomia successivamente è diventata una faccenda da cortigiani (almeno quella che è stata tramandata e codificata) e i poveri cuochi itineranti si sono persi per strada. Fin quando non sono rispuntati i "famigerati" hamburger.

Ma oggi lo street food torna a fare tendenza. Basti dire che Ferrà Adrià – lo chef spagnolo diventato un divo internazionale dei fornelli – ha aperto una catena di ristoranti veloci, che Joele Robuchon – lo chef francese eletto cuoco del secolo insieme al suo maestro Freddy Girardet – ha sconvolto Parigi e la Francia dando vita ad una catena di "tavole" dove non si prenota, non si paga con la carta di credito, si mangia in venti minuti a menù fisso.

La nouvelle vague della cucina sembra dunque essere non quanto e come si mangia, ma cosa si mangia: la qualità sta nella perfezione di un piatto nella purezza degli ingredienti e non nel "contorno" modaiolo. Il cibo dell'essenza e l'essenzialità del cibo sono oggi i sovrani comandamenti.

Tratto dal sito taccuinistorici.it

Verdi Colline

agriturismo

Una collina immersa nel verde, un piccolo fiume, una famiglia accogliente, calma e tranquillità. Qui siamo per lo slow food, e per le tradizioni di un tempo. Un piccolo frammento della stupenda Valle dell'Aso.

La sala, ristrutturata secondo le antiche tradizioni, ripropone la "stalla", con le mura originali di mattone e pietra dell'aso. L'ambiente caldo e accogliente, ideale per le vostre



cerimonie o più semplicemente per i vostri pranzi o cene, vi riporterà alla memoria il sapore di un tempo, grazie alle sapienti mani della cuoca Mariarita e ai tanti piatti che vi farà degustare.

Gli alloggi, tutti in arte povera e mobili d'epoca, sono confortevoli, riscaldati e hanno il bagno in camera. In totale disponiamo di 4 camere

doppie/matrimoniali, una camera singola e un appartamento da due a quattro persone. Disponibile in ogni stanza anche la tv.

Le camere, tutte molto ampie, dispongono della possibilità di inserire il terzo letto oltre alla culla per i più piccolini.



DOVE CI TROVIAMO:

C.da Croce, 3
Ortezzano (AP) Italy
Tel. 0734.779333 Cell. 328.8290026
www.agriturismoverdicolline.it

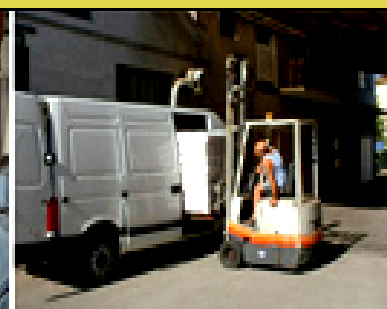
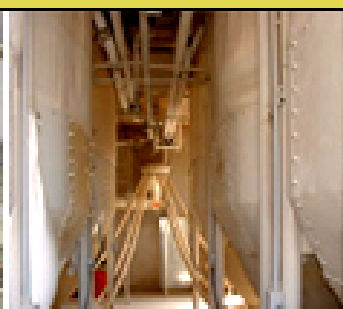
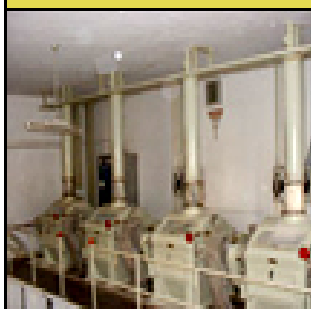


Corradini Corrado & C. sas

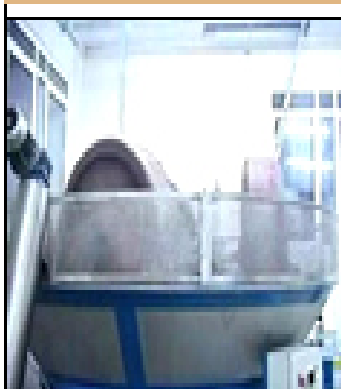
MULINO e OLEIFICIO

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

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



IL molino Corradini



Il frantoio Corradini

ALVEOGRAFO DI CHOPIN



Alveografo di Chopin

E' un apparecchio che serve sostanzialmente a misurare l'estensibilità di un impasto e la resistenza esercitata durante il periodo di riposo

na ben proporzionata.

Per le pizzerie un indice equilibrato P/L è compreso tra 0,50 e 0,60 con un ottimale intorno allo 0,55.

Lettura dell'indice W :

Indica il valore dell'energia sviluppata dall'impasto ed è il parametro più importante fornito dall'Alveografo di Chopin perché offre il "dato di forza" di una farina in correlazione con qualità e quantità delle proteine.

Tecnicamente si opera formando un impasto che viene successivamente diviso in piccoli dischi rotondi che, posati su di una lastra vengono sottoposti a pressione e gonfiati fino a raggiungere il punto di rottura.

Tutto questo viene riportato su di un grafico dal quale vengono estrapolati gli indici.

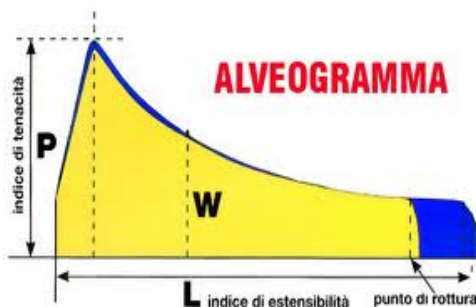
Gli indici che si rilevano da una analisi di Chopin sono :

- a) *W = area compresa nella linea, cioè area dell'alveogramma*
- b) *P = altezza della curva : misura la resistenza allo stiramento*
- c) *L = lunghezza della curva : corrisponde all'estensibilità*

L'alveogramma è sicuramente in correlazione con il contenuto proteico della farina : maggiore è il contenuto proteico, più alta è l'altezza della curva.

Di fondamentale importanza è il rapporto tra l'indice P e l'indice L.

Una farina che abbia un opportuno rapporto tra la resistenza allo stiramento P e l'estensibilità L, produrrà un impasto con il massimo di volume ed una struttura inter-



Mediamente si possono definire:

W) >300 : farina di forza impiegate o in particolari produzioni di prodotti da forno lievitati o come rinforzanti di farine più deboli. Nelle pizzerie sono impiegate per impasti diretti a

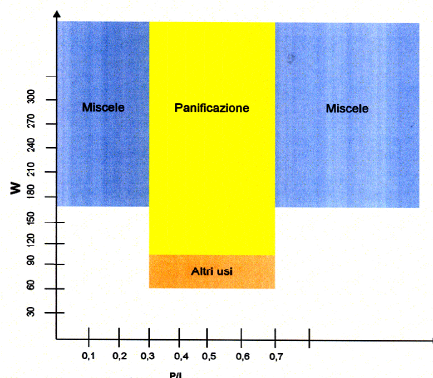
lunga lievitazione (minimo 12 ore) e per impasti indiretti.

W) > 200 : farine equilibrate adatte alla produzione di ottima pasta per pane. In pizzeria sono impiegate per gli impasti diretti a lunga lievitazione (minimo 8 ore)

W) < 200 : farine con scarse attitudini alla panificazione, da destinarsi soprattutto a produzione di prodotti che non necessitano di molta lievitazione (biscotti calde ecc.). Usato in pizzeria

presupporrebbe una lievitazione corta (3/4 ore) e pertanto poco adatta per un prodotto qualitativo.

Come si può notare il "W" è un dato di riferimento molto importante per i pizzaioli, anche se da questi praticamente sconosciuto perché non segnato sui sacchi di farina.



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.

Corso amatoriale di "Crescia Tradizionale Marchigiana"

Giovedì 27 gennaio 2011 presso il Ristorante Il Baccaro via San Francesco D'Assisi, 41 Porto S. Elpidio (FM), si è svolto un corso amatoriale di "CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA" a cui hanno partecipato grandi appassionati di

pizza i quali hanno voluto conoscere tutti i segreti della sua preparazione.



Voluto dal Signor Emanuele titolare del sito internet www.Mymarca.it, il quale ha scelto la nostra associazione per la formazione ritenendola la più professionale.

Hanno partecipato:
Alessandra Rubicini di Porto San Giorgio,

Marco Marsili di Montegranaro, Tiziano Tolentinati di Potenza Picena, Rebecca Feliziani di Potenza Picena, Silvia Gattafoni di Porto Sant'Elpidio, Leila Makki do Sant'Elpidio a Mare, Paolo Pasqualini di Fermo, Rita Capriotti di Porto Sant'Elpidio.

I partecipanti hanno prima assistito alla lezione teorica del maestro Renato Andrenelli il quale ha fornito loro modalità e qualità degli alimenti utilizzati, puntualizzando su quelli che sono del nostro territorio.



Lezione molto seguita e commentata, per poi passare alla fase pratica dove gli allievi hanno potuto realizzare l'impasto che è servito anche per realizzare la crescìa e alcune pizze che sono state degustate nel momento ricreativo della serata.

Una serata diversa conclusasi con la consegna di un attestato di partecipazione al corso e un ringraziamento ai due Fratelli Coltelli, come amano definirsi gli chef Pistilli titolari del locale ospitante. Ci siamo lasciati con la voglia di ritrovarsi prossimamente per imparare a produrre una pizza nel forno a legna.

Svetlana Ivanova

Scadenza di alcuni alimenti

alimento	scadenza	alimento	scadenza
Antipasti misti di pesce	4 anni	Mortadelle affettate in busta o intere piccole	8 settimane
Bibite gassate	18 - 36 mesi	Olio d'oliva	18 mesi
birra	1 anno	Orzo tostato	18 mesi
Biscotti secchi	1 anno	Orzo tostato solubile	2 anni
Bresaola in busta	4 mesi	Pancetta arrotolata in busta	3 mesi
Budini e creme pronti	9 mesi	Panna fresca da montare	7 giorni
burro	2 mesi	Panna conservata	5 mesi
Cacao magro	Oltre 12 mesi	Pasta di semola	2 anni
Caffè sottovuoto	6 mesi	Pasta all'uovo	14 mesi
Camomilla	2 anni	Pasta fresca confezionata	30 giorni
Caramelle	Indefinita	Pasta ripiena secca	1 anno
Carne in scatola	4 anni	Pesce fresco	3 giorni
Coppa in busta	3 mesi	Pomodoro conservato	3 - 4 anni
Cotechini precotti	18 mesi	Preparati per pizza, budini, torte ecc	18 - 24 mesi
Cotechini crudi	8 settimane	Prosciutto cotto affettato in busta	3 settimane
Cracker	18 mesi	Prosciutto crudo affettato in busta	4 mesi
Dado da brodo	3 anni	Riso	12 - 18 mesi
Estratto di carne	2 anni	Salame affettato in busta	3 - 4 mesi
Farina	12 - 18 mesi	Salse senza maionese	4 anni
Fette biscottate	10 mesi	Salsicce fresche	3 settimane
Formaggi molli	Da 2 giorni a 2 mesi	Sottaceti e sottolio in vetro	3 anni
Formaggi semi stagionati	4 - 6 mesi	Sottaceti e sottolio in plastica	1 anno
Formaggi stagionati	6 mesi	Sottilette di formaggio	6 mesi
Frutta sciroppata	4 anni	Succhi di frutta in vetro	3 anni
Funghi secchi	12 mesi	Succhi di frutta in lattina	2 anni
Grissini	9 - 12 mesi	Succhi di frutta in tetrabrik	9 mesi
Latte fresco	5 giorni	Surgelati	12 - 30 mesi
Latte a lunga conservazione	90 giorni	Tonno in scatola all'olio	5 anni
Legumi, fagioli, ortaggi in vetro	4 anni	Thè	3 anni
Legumi, fagioli, ortaggi in scatola	3 anni	Uova	28 giorni
Maionese	6 mesi	Vino in cartoni	6, 9, 12 mesi
Margarina	6 mesi	Wurstel	8 settimane
Marmellate e confetture	4 anni	Yogurt fresco	20 giorni
Merendine industriali	9 mesi	Zamponi precotti	18 mesi
Miele	Indefinita	Zamponi crudi	8 settimane
Minestre preparate in busta	2 anni		



Industria Specialità Alimentari

La pizza nelle Marche - marzo 2011 - p.20

★ ★ ★
CAPITA'
Grand Gourmet

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

Radicchio o cicoria matta

In pizzeria viene usato sia come componente cromatico e quindi da guarnizione, sia per il sapore amarognolo abbinato, per esempio, con la dolcezza e delicatezza della mozzarella offre un gusto unico al commensale.

Le varietà più usate per guarnizione, e come componente delle sono sicuramente quella "Rossa di Treviso" a foglie lunghe, rosse, decisamente di sapore più amaro; quella "Rossa di Verona" simile alla precedente, ma con foglie più ampie, disposte a rosetta; quella "Variegata di Castelfranco" a foglie ampie, screziate di rosso-giallo-bianco.

HAROLD McGEE nella sua opera "IL CIBO E LA CUCINA Scienza e Cultura degli Alimenti" nel capitolo "La famiglia delle margherite: lattuga, indivia e radicchio" cita testualmente: *radicchio, o dente di leone, cresce spontaneo in tutti i continenti, ma la maggior parte delle sue varietà sono di origine asiatica.....*

Il poeta inglese Robert Brighth definì il dente di leone << capolino folto e arruffato che bevve il fuoco del sole >> Mentre scrivo mi torna in mente la mia infanzia quando in visita ai nonni, che vivevano in campagna, io e i miei amichetti, ci divertivamo con queste piante che conoscevamo sotto nome volgare di cicoria matta. Infatti ogni seme porta una coroncetta – il pappo – che è valsa al fiore il nome di soffione o bugia, e noi amavamo soffiare sui pappi per farli volare: quelli che rimanevano attaccati erano le bugie dette. Nel mio dialetto il dente di leone si chiama "lu salutu" (il saluto) perché ai pappi è affidato il compito di portare un saluto alla persona desiderata.

PIZZA DEL SOLE

Realizzata per il calendario Galbani
2000

Ingredienti:

pasta ben lievita g.200
mozzarella g. 80
foglie di rucola e di trevigiana
prosciutto crudo di Parma
scaglie di pecorino romano
olio extra vergine
sale q.b.



Preparazione:

distribuire sul disco di pasta la mozzarella, salare e mettere al forno. A cottura ultimata condire con la trevigiana, la rucola, il prosciutto di Parma, le scaglie di pecorino e condire con un filo di olio.
Servire calda.

Un'altra credenza popolare, di origine religiosa legata ai luoghi circostanti la città di Fermo è: chi riesce a far staccare tutti i pappi in un solo soffio è destinato ad entrare in Paradiso; se invece alcuni ne restano attaccati, il loro numero indicherà quello dei peccati da scontare.

Ma tornando alla pizza, il radicchio si presta molto bene per un utilizzo sia a crudo che cotto, per il sapore si sposa molto con: la carne di maiale sia fresca che stagionata, i formaggi con spiccato sapore, con i pinoli, con le cipolle specialmente quelle dolci di Tropea.

Ottimo anche cotto insieme alla pancetta e messo sulla pizza insieme a pomodoro e mozzarella.

Qui di seguito riporto delle ricette realizzate da pizzaioli appartenenti la nostra Associazione.

articolo pubblicato su Zafferano da

RENATO ANDRENELLI

PIZZA 12 APRILE

Realizzata da: Aton Formenti
Via Sforza, 49 - 62100 Macerata

Ingredienti:

pasta ben lievita g.200
pomodoro g. 80
mozzarella g. 80
pomodoro a fette 1
rucola e radicchio
tonno
olio extra vergine sale q.b.



Preparazione

distribuire sul disco di pasta la mozzarella, il tonno sbriciolato, salare e mettere al forno. A cottura ultimata condire con le fette di pomodoro, il radicchio, la rucola e un filo di olio.

Servire calda.

ricette, i I
na di piu-

na di piu-

na di piu-

na di piu-

na di piu-

na di piu-

na di piu-

na di piu-

na di piu-

na di piu-

na di piu-

na di piu-

na di piu-

na di piu-

na di piu-

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