

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



marzo 2012
Volume 3, numero 27



LA PIZZA NELLE MARCHE

WWW.PIZZAMARCHE.COM



La pizza italiana: il fermalievitazione pag 3

TIPICITA' Fermo 21-23 aprile 2012

SOMMARIO

EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
3	La pizza italiana
5	Tipicità 2012
7	La cottura dei cibi
9	Corso pizzaioli a Macerata
17-19	Il sale
21	Strumenti di misura
23-25	Gli alimenti
27	Pentole: consigli per l'utilizzo



MONDAVIO

Nei momenti di crisi la pizza è un bene rifugio. Quando il consumatore deve per forza di cose risparmiare, invece di recarsi al ristorante si accontenta della pizza, più versatile, meno cara, diciamo più alla portata di tutti. Alcuni definiscono la pizza il fast food italiano, io penso che la pizza sia un prodotto anticrisi. Per questo noi pizzaioli se siamo capaci dobbiamo trasformare questo periodo di crisi in una opportunità per la categoria.



Dobbiamo in sintesi essere capaci di far sentire la nostra voce. Far capire a tutti l'importanza di un prodotto capace di generare statisticamente molti migliaia di miliardi di euro l'anno.

Leggo su internet che a Milano nonostante una pizza margherita superi i dieci euro, i pizzaioli intervistati relazionano questi prezzi con il caro affitti, le tasse ecc. Siamo alle solite noi italiani ci siamo troppo abituati ad essere sostenuti da mamma stato e piangiamo ogni volta che ci chiedono denari.

OGGI LE ASSOCIAZIONI DI PIZZAIOLI SONO TANTIS-SIME, TUTTO IL TERRITORIO ITALIANO E' COPERTO DA ASSOCIAZIONISMO, E' MAI POSSIBILE CHE TUTTI PENSINO SOLO AI CAMPIONATI E BASTA?

DOVE STA LA FORZA CHE SI POTREBBE ESPRIMERE PER FARE IN MODO CHE NON SI AUMENTINO LE TASSE, CHE SI POSSA LAVORARE SENZA ESSERE COSTRETTI A LAMENTELE O A PRENDERE IL CLIENTE PER IL COLLO.

IMPARIAMO DAI TASSINARI CHE HANNO FATTO FRONTE UNICO E SONO STATI ACCONTENTATI ANCHE DAL GOVERNO MONTI.

NOI PÈOTREMMO FARE DI PIU' PERCHE' SIAMO UN ESERCITO RISPETTO I TASSINARI.

AZIENDE SOCIE APM

Le aziende che pagano la tessera socio sostenitore hanno diritto ad essere pubblicizzate per l'intero anno sociale

Gi Metal	Molino Polselli
Molino Corradini	Forni Ceky
Grifo latte	Menù
Punto verde Sl	Italcarta
Tecnobar	Ceramiche Caleca
Pizza Booking	

LA PIZZA ITALIANA

Il ferma lievitazione in pizzeria

Una pizza di alta qualità presuppone una metodologia di lavorazione precisa in termini di pesi e tecnica di produzione degli impasti. Occorre selezionare le materie prime, conoscere la tecnica di impastatura, ma soprattutto è necessario capire a fondo la lievitazione della pasta. Infatti una buona pizza deve essere digeribile, per esserlo deve essere ben lievitata.

Che cos'è la lievitazione? A questa domanda spesso i pizzaioli non sanno rispondere, e ancora peggio, non sanno distinguere una maturazione della pasta con la lievitazione vera e propria. Lievitare significa trasformare i carboidrati del tipo polisaccaridi (cioè l'amido) contenuto in quantità nella farina in zuccheri semplici (Carboidrati monosaccaridi) per effetto delle reazioni chimiche degli enzimi presenti. Durante questa reazione i lieviti inseriti trasformano gli zuccheri semplici in anidride carbonica che permette il rigonfiamento della pasta.

Questa operazione semplice (ma allo stesso tempo complicata, per il controllo delle temperature e delle correnti di aria che possono essere presenti in un laboratorio di pizzeria) viene svolta quasi sempre a temperatura ambiente.

Oggi invece è possibile utilizzare il ferma lievitazione che permette di ottenere risultati migliori in termini di qualità e di risparmio lavorativo. Questa apparecchiatura altro non è che un frigorifero con aggiunta di resistenze elettriche o con pompa di calore e un impianto di umidificazione dell'aria al suo interno.

Il fermalievita permette di mantenere la pasta a basse temperature (al disotto dei 4°C) impedendo ai lieviti di produrre anidride carbonica, ma consente agli enzimi la trasformazione dei carboidrati in zuccheri semplici e allo stesso tempo la pasta assume più sapore consentendone la sua maturazione. Al momento stabilito della lievitazione, l'aumento della temperatura all'interno della macchina abbinata ad una adeguata umidificazione, permette il rigonfiamento delle palline in modo omogeneo senza che queste siano influenzate dalla temperatura esterna. Questo processo non intacca le caratteristiche tecniche del glutine, quindi una pasta così trattata sarà più facile da manipolare di quella lievitata senza ferma lievitazione.

Questo apparecchio offre innumerevoli vantaggi che sono:

- 1. riduzione delle ore lavorative*
- 2. programmi di produzione e cottura molto flessibili*
- 3. costante qualità di lievitazione*
- 4. possibilità di preparare in precedenza le palline con indubbi vantaggi sul piano dell'organizzazione del lavoro e del prodotto finale*
- 5. riduzione dello spazio occupato dalle cassette che non debbono essere utilizzate*
- 6. impossibilità di rimanere senza prodotto*
- 7. avere sempre la massima qualità di digeribilità*

Possiamo quindi affermare che il costante utilizzo di questo tipo di apparecchiatura, permette al pizzaiolo professionista, di semplificare moltissimo il suo lavoro, togliendo tutti quei piccoli problemi che fanno una grande differenza nella velocità di produzione oraria, e, permettendogli il raggiungimento di standard qualitativi oggi impensabili in pizzeria.



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 1936



Produzione Attrezzature Professionali
per la Ristorazione

GI.METAL srl

Via Popolesco, 58

59013 Montemurlo (Prato) - ITALIA

Tel. +39 0574.791641

Fax +39 0574.882802

www.gimetal.it

**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

TIPICITÀ

A Fermo, dal 21 al 23 aprile, la 20a edizione del Festival dedicato ai sapori ed alle altre eccellenze Made in Marche



TIPICITÀ: Made in Marche Festival compie vent'anni! Un traguardo significativo che sarà celebrato con un'edizione ricca di novità!

Le più importanti sono state presentate in anteprima a Fermo, presso la Sala della Rollina del Teatro dell'Aquila, in occasione della prima conferenza stampa dedicata a Tipicità 2012.

Nuova è la data, in quanto la manifestazione si svolgerà dal 21 al 23 aprile 2012, in un periodo dell'anno che favorisce ancor più la presenza di flussi turistici.

Nuova è anche la location. La sede di Molini Girola, a Fermo, si presenterà al pubblico di Tipicità ampliata e configurata come centro fieristico funzionale alle accresciute esigenze della manifestazione.

Novità sono previste nella formula espositiva, che ricalcherà il format degli "spacci aziendali", riservando alle aziende presenti in fiera un'area che contempererà le esigenze btob e quelle di vendita al pubblico finale.

Ma non solo! Grande spazio dedicato al concetto di Marche come vetrina vocata alla promozione di tutta la macroregione adriatico-ionica, testimoniata dalla presenza in conferenza stampa di due delegazioni ufficiali, rispettivamente della Provincia di Gorizia e della Repubblica di Serbia.

Infine, totalmente innovativa è la campagna di comunicazione varata per la ventesima edizione. È stata definita Tipicità 2.0 la strategia che mira a promuovere la manifestazione attraverso modalità innovative quali una campagna di marketing virale, un blog dedicato che in pochi giorni ha già superato i due-mila contatti, nonché una partnership con una web tv che consentirà di accedere ai contenuti di Tipicità da qualsiasi parte del mondo ci si trovi.

Comunicato stampa segreteria Tipicità

**UN APPUNTAMENTO IRRINUNCIABILE PER I
PIZZAIOLI MARCHIGIANI**

L'APM

*sarà presente con l'angolo della
"CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA"*

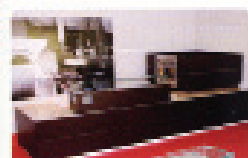
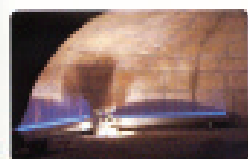
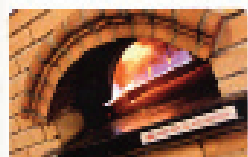


Forni Ceky

Dal 1935... ad oggi

INTERAMENTE REALIZZATI IN MATTONI REFRATTARI PIENI

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



FORNI

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

BRUCIATORI

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

PIZZA CONCEPT

Realizzazione di pizzerie e angoli pizza completi di tutte le attrezzature necessarie. **Gli spazi, completamente indipendenti, sono progettati su misura** in base alle esigenze del cliente.

www.ceky.it



Forni Ceky

Forni Ceky | 25030 LOGRATO (BS) - Via Industriale 21/23 | Tel. 030.9972849 | Fax 030.9972810 | E-Mail: ceky@ceky.it

LA COTTURA DEI CIBI

È ormai noto che la cottura comporta perdite di nutrienti più o meno accentuate; perché allora cuociamo gli alimenti e quali sono i sistemi che più rispettano le loro qualità?

I motivi per cui noi cuociamo i cibi sono fondamentalmente quattro:

1. per renderli più digeribili
2. in alcuni casi per renderli commestibili
3. per renderli più gradevoli
4. per renderli igienicamente più sicuri

Accorgimenti per “rispettare” le qualità nutrizionali ed organolettiche degli alimenti:

1 Cottura di ortaggi e frutta Coprire le verdure con la minima quantità di acqua bollente. Coprendo si limitano i contatti con l'aria e quindi i processi ossidativi. Con poca acqua la cottura è più rapida e si preservano gli elementi dai processi di dissoluzione che aumentano con i tempi di cottura. È bene evitare di tagliare gli ortaggi prima della cottura per diminuire la superficie di contatto con l'acqua e le perdite di principi nutritivi. Un ortaggio lasciato un po' consistente preserva maggior sapore e vitamina C. Per quegli ortaggi che tendono a scurire, come carciofi e cardi, si aggiunge per ogni litro di acqua di cottura un cucchiaino di farina sciolta ed uno di limone o aceto

2 Cottura legumi secchi Cuoceteli in acqua non salata per evitare che induriscano.

3 Pasta e riso Cuoceteli in abbondante acqua bollente (2,5 L per 250g) senza coperchio; l'eccesso di acqua evita che si formi un ammasso coloso per la coagulazione delle proteine.

4 Pesce bollito e Minestre di pesce Utilizzate un minimo di acqua appena in ebollizione. Coprite perché la cottura sia più rapida; nell'acqua bollente le proteine coagulano troppo presto e di conseguenza se il pesce è a filetti si accartocchia, mentre se è intero tende a disgregarsi nell'acqua di cottura.

5 Carni bollite Usate una quantità media di acqua molto calda portata lentamente all'ebollizione. Le proteine coagulano abbastanza presto da evitare che le sostanze aromatiche passino nel brodo, ma abbastanza lentamente da permettere alla carne di impregnarsi degli aromi aggiunti all'acqua di cottura

6 Carni da brodo Preparatele in molta acqua fredda: le proteine coagulano lentamente e la carne lascerà passare nell'acqua le sostanze che daranno sapore al brodo; in questo caso la carne risulterà poco saporita

7 Cottura a vapore È una variante della cottura in acqua presente, in questo caso, come vapore. L'assenza di contatto con un liquido impedisce qualunque perdita di vitamine per dissoluzione. È quindi ottima per verdure ed ortaggi freschi, pesci poco spessi o filetti, carne tagliata a fette sottili.

8 Cottura brasata È una cottura a fuoco lento. L'alimento è stato precedentemente rosolato nel grasso, poi cotto con pochissimo liquido. Questo, insieme al liquido prodotto dall'alimento stesso vaporizza quindi a contatto con il coperchio condensa e ricade scorrendo lungo le pareti; il sugo è poco e molto saporito. Le sole perdite vitaminiche sono quelle dovute al calore e sono rallentate dalla crosta che si era formata durante il rosolamento. È una cottura adatta per ortaggi, carni, pollami e pesci compatti (tonno o coda di rospo).

9 Cottura a secco Nella cottura a secco il calore raggiunge direttamente l'alimento; si esegue con un forno o una griglia. Queste tecniche di cottura hanno scarsa influenza sul valore nutritivo degli alimenti, anche perché, per riuscire bene, richiedono un preriscaldamento del forno o della griglia, il cui calore investe immediatamente l'alimento da cuocere.

10 Cottura al cartoccio È una cottura stufata che si effettua al forno o sulla griglia; è realizzabile solo per pezzi piccoli che vengono chiusi in un cartoccio di stagnola o di carta oleata (solo nel forno). A volte si prepara carne o pesce con un contorno di verdure, l'importante è calcolare le dimensioni dell'uno e dell'altro per ottenere una cottura omogenea; questa cottura permette di evitare l'aggiunta di grassi e oltre ad esaltare l'uso delle erbe aromatiche rappresenta uno dei metodi di cottura che meglio preservano il valore nutritivo degli ortaggi. La presentazione inoltre è delle più semplici, infatti, va presentato nel suo involucre.

11 La frittura Un chilo di patate fritte, utile per 4-5 porzioni, contiene circa 100 g di grasso (10% del peso dell'alimento da friggere) ma le patate industriali possono contenere fino al 40% di grasso. Una frittura può risultare più o meno pesante da digerire in base alle precauzioni che si prendono: una oculata scelta del grasso è fondamentale (deve sopportare temperature prossime a 170-180°C). Da preferire i grassi vegetali, l'olio di oliva fra tutti, ed inoltre è opportuno rinnovarli spesso, al massimo ogni due o tre cotture.

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 080118 e come tali devono essere gestiti e smaltiti secondo le procedure indicate nel D.Lgs. 152/04, ex D.Lgs 22/87

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 "buonafidamente" i pochi Kg di rifiuti speciali che produce. Dunque l'irrinunciabile introduzione di un sistema informatico di controllo per garantire la tracciabilità dei rifiuti (SISTRI) modificherà radicalmente gli adempimenti previsti fino a d'oggi per la gestione dei rifiuti.



COME POSSIAMO AIUTARTI?

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

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

I punti di maggior interesse:

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

- ✓ Al cliente viene garantita una completa assistenza tecnica ai fini dell'ordinaria manutenzione per garantire un buon funzionamento, con espresso riferimento alla sostituzione di cartucce, toner, nastri, inkjet. Le medesime operazioni di sostituzione potranno essere effettuate anche dal cliente con personale proprio.
- ✓ Le parti di ricambio sostituite e lasciate nei locali del cliente fino alla asportazione rimangono di proprietà della società che gestisce tale servizio, che pertanto è:
- ✓ da qualificare quale produttore, detentore e gestore dei rifiuti;
- ✓ quindi unico soggetto obbligato agli adempimenti di legge riassumibili negli oneri del produttore e detentore, del registro di carico e scarico e del trasporto dei rifiuti.
- ✓ Il servizio è soggetto ad un canone annuo proporzionato al parco macchine installato e operativo.
- ✓ la durata è di un anno rinnovabile.
Tale contratto farà sì che tu non dovrai più avere nessun registro di carico e scarico, né tanto meno compilare il F.I.R. e fare il MUD annuale, in quanto non risulterai più Produttore di alcun rifiuto da stampa informatica.

Ritiro Quando il 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 vuoti come da contratto.

Confronto tra il fai da te e la nostra soluzione

Se fai da te devi:

- Acquistare il registro di carico e scarico ed i formulari (F.I.R.) e viderli alle CCIAA di competenza
- Compilare il formulario in 4 copie per il trasportatore e trascrivere sui registri (o su dispositivo USB della procedura SISTRI) l'operazione di carico
- Affidare il rifiuto al trasportatore (gestore) e verificare che abbia le autorizzazioni per tale codice rifiuto (il gestore porta i rifiuti a destino e conclude la compilazione del formulario - il destinatario rende la 4° copia firmata del formulario al gestore che la inoltra al produttore)
- Trascrivere sui registri (o USB) l'operazione di scarico
- Compilare il MUD annuale e presentarlo alla CCIAA di Competenza

Se scegli la nostra soluzione devi:

- Acquistare il servizio
- Ricevere il box di raccolta
- Raccogliere i tuoi toner/cartucce esauste nel box
- Inviare il form compilato e attendere il ritiro del box

E avrai

- ✓ **Legalità**
- ✓ **Comodità**
- ✓ **Risparmio**
- ✓ **Ecosostenibilità**



Richiedi un preventivo utilizzando il modulo

amministrazione@italcarta.com Fax 0733896851

CORSO PIZZAIOLI



Si è concluso il 2 marzo 2012 il Corso Base per pizzaioli, pomeridiano, organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone che lavorano e che vogliono avviarsi alla professione di Pizzaiolo.

Presso il laboratorio della ditta Paccaferri Domenico srl di Piediripa di Macerata, si sono svolte le lezioni teorico pratiche dei partecipanti al corso, mentre l'esame finale si è tenuto nella vicina Osteria La Fiamma, in via Annibali 120.

Hanno partecipato i signori: Fabio

Agostini di Agugliano, Riccardo Pasquali di Porto San Giorgio, Stefania Gentili di Tolentino, Filippo Cecchini di Senigallia, Benedetto Patti di Favignana, Mauro Caferri di Macerata.



Quaranta ore di lavoro suddivise in dieci lezioni da quattro ore l'una, che hanno tenuto occupati gli allievi per due settimane. Grande impegno che ha permesso ai partecipanti di apprendere teoricamente

e praticamente i segreti per realizzare una pizza a regola d'arte. Con 8 ore di teoria e 28 ore di pratica gli allievi si sono presentati alla commissione di esame abbastanza preparati.



Materia di esame, è stata la realizzazione di una pizza fantasia. Una simulazione completa di una giornata di lavoro in pizzeria. Ottimo il risultato ottenuto nella prova di esame da tutti gli allievi presenti. 48/60 è stata la media raggiunta dai partecipanti.

La commissione esaminatrice composta da cuochi, pizzaioli, e rappresentanti del commercio e turismo hanno valutato positivamente l'apprendimento degli allievi ricordando loro che per essere ottimi operatori del settore occorre molto impegno e dedizione.

Migliore del corso è stato giudicato il signor Fabio Agostini che ha realizzato la pizza nettuno, a base di tonno cipolla, carciofi.

Soddisfazione per il livello di manualità raggiunta e per il supporto dato dalle aziende che hanno collaborato a cominciare dalla ditta Paccaferri che ci ha ospitati, alla Ditta Menù Industria Alimentare per i prodotti, al Molino Corradini per le farine utilizzate e per la disponibilità che sempre mette in campo per l'APM la Grifo Latte per la mozzarella, ai quali mi sento di esprimere il mio più sentito ringraziamento per il costante aiuto nella formazione di nuovi pizzaioli.

R.A.

Punto Verde



LINEA TERRA

LINEA MARE

LINEA GASTRONOMIA

IL LATTE

IL LATTE E LA PIZZA

Questo elemento molto importante per la nostra alimentazione, è una componente essenziale nelle preparazioni delle ricette per pizza. I suoi derivati come il fiordilatte (comunemente chiamato mozzarella), i formaggi: gorgonzola, Emmental, fontina, mascarpone, grana, ecc. contribuiscono in modo determinante nella formazione del gusto delle proposte culinarie che i consumatori di questo prodotto richiedono.

In assoluto una margherita farcita con dell'ottima mozzarella di bufala, credo, sia la sublimazione al palato e portavoce del successo che la pizza ha ottenuto nel mondo presso tutte le categorie di consumatori; dai bambini alle donne e agli uomini di ogni età.

Come cita Ettore Bernabò Silurata nel "La Pizza Napoletana"...

La sua forma rotonda e irregolare, "cornicione"; le piccole bruciature a

sul fragrante decolté di una fanciulla dai capelli rossi; il dolce declivio verso l'interno come un'ansa accogliente e calda; il nettare oleoso, di un dorato caldo, che fa da cornice al "frutto" centrale, movendosi al ritmo dei movimenti della pizza come lo scorrere del "rosso" delle arterie e quindi il bianco della mozzarella spruzzata dal rosso del pomodoro.

Bianco e rosso, due colori glamour, due colori da esaltazione sensuale, due colori da richiamo; due colori che parlano il linguaggio dell'amore e della passione; i ciuffetti di origano e basilico che sembrano guardati in modo birichino e ti invitano a degustare il piacere...

Ma il latte non è solo una componente delle farciture, infatti, esso è presente in molti tipi di paste lievitate come: nel Pane in cassetta orientale, candido, rosè, verde, americano e all'araba con aggiunta di ricotta; nei Bread Burger (panini tondi per hamburger); nel Pane ai cinque cereali, nel Pan Brioche e in quello saporito, nei Panini di Leida (olandese), nel Pane alla soia con semi di girasole, nel Vetebrød (pane dolce alla svedese), nelle Brioches parigine o svedesi o Muffins (inglesi), nei Croassants gastronomici, nella Sfogliata al pomodoro e così via in quasi tutti i dolci a pasta lievitata.

Anche nella pizza è uso comune inserire il latte, esso entra a pieno titolo tagliato a metà con l'acqua necessaria per l'impastatura. Infatti il latte fornisce tre elementi molto importanti: l'acqua, proteine e grassi, per questo motivo la prima deve essere presa in considerazione quando si determina la quantità di liquido da aggiungere alla farina. Le proteine del latte coagulano formando filamenti solidi quando sono riscaldati, e quindi influenzano la struttura del prodotto finale. Mentre i grassi del latte hanno gli stessi effetti degli altri grassi.

Il latte deve essere scottato (a 90°C per un minuto o 85°C per sette minuti) e raffreddato (per evitare che danneggi il lievito) prima di usarlo negli impasti: questo trattamento termico a quanto pare altera le proteine del siero che altrimenti reagirebbero con le proteine della farina e darebbero luogo a una pasta debole e poco elastica.

La pizza con aggiunta di latte è più soffice e morbida adatta per gli amanti di un prodotto a fragranza leggera e poco croccante.

Renato Andrenelli



le morbide e calde curve del mo' di ammiccanti lentiggini

polSELLi

FARINE SPECIALI PER PIZZA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

*Per ogni pizza
c'è una farina speciale.*



Pizza napoletana | Soffice e saporita



Pizza italiana | In teglia o al piatto



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 - 03052 ARCE (FR)
Ph. +39 0776 524100 - Fax +39 0776 524101 - Info@polselli.it - www.polselli.it

QUALI SONO LE SOFISTICAZIONI ALIMENTARI PIU' FREQUENTI ?



Olio modificato con la clorofilla; lardo di Colonnata prodotto a Enna; latte con la scadenza posticipata; aceto balsamico di Modena che arriva da Afragola; mozzarelle di bufala fatte con latte vaccino; uova di frigo vendute come fresche; tagliatelle e fettucine colorate per mascherarle da pasta all'uovo; miscele diverse di riso vendute come prodotto di alta qualità. E' lunga la lista delle frodi alimentari scoperte dal Nas dei carabinieri (Nucleo antisofisticazione).

Tra gli artifici piu' utilizzati a danno dei consumatori, l'olio modificato con la clorofilla: con pochi grammi di clorofilla, un volgare olio di semi si trasforma in un pregiato extravergine.

Molti i trucchi anche per i prodotti tipici: nel caso dei formaggi, un'azienda romana e' diventata leader nel Lazio grazie a un formaggio Norcia che non ha nulla a che vedere con la cittadina umbra e un Siena prodotto con latte di altre zone. Attenzione anche ai ristoranti cinesi, specie se a buon mercato: in alcuni casi possono usare soia geneticamente modificata senza avvertire i clienti.

Solo nel primo semestre del 2000 infatti ben 590 delle 4.802 aziende alimentari ed esercizi di ristorazione controllate dall'Ispettorato centrale repressione frodi del Mipaf (circa il 12,3 per cento) sono risultate colpevoli di sofisticazioni, adulterazioni, imbrogli.

Il record delle infrazioni, tra i prodotti, spetta senz'altro al riso con il 29,2% dei campioni esaminati irregolari, seguito da latte e formaggi (fuori norma il 18,8% dei campioni), dalle conserve vegetali (16,8%), da liquori e distillati (13,6%), dal miele (12,9%), dagli oli d'oliva (10,1%) e da quelli di semi (9,5%), da vino, mosti e aceti (9,1%), da sfarinati e paste (8,1%).

<p>Formaggi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • l'aggiunta di grassi, soprattutto margarina, per ottenere la quantità lipidica richiesta da quel particolare formaggio che si vuole ottenere; • l'aggiunta di fecola o di farina di patate o di amidi per aumentarne il peso; • l'aggiunta di pectine e gomme viniliche ai formaggi molli per conferire maggiore compattezza; • l'aggiunta di formaldeide ai formaggi duri a scopo disinfettante per mascherare difetti di lavorazione dovuti all'utilizzo di latte scadente; • vendita di formaggi di provenienza diversa, e magari estera, come tipici o a Denominazione di Origine Protetta DOP • formaggi pecorini contenenti percentuali più o meno elevate di latte vaccino; • formaggi ottenuti con latte in polvere ricostituito (consentito in altri paesi); • mozzarelle di bufala contenenti percentuali più o meno elevate di latte vaccino; • attribuzione della designazione di formaggio doc a formaggi comuni; • l'aggiunta di sostanze coloranti o minerali.
<p>Latte</p>	<ul style="list-style-type: none"> • annacquamento; • tenore di grasso differente rispetto a quello dichiarato in etichetta; • aggiunta di acqua ossigenata per ridurre una carica batterica elevata; • commercializzazione di latte per neonati contenente proteine di soia geneticamente modificata; • trattamenti di risanamento non consentiti; • utilizzo di latte inacidito neutralizzato con l'aggiunta di alcali; • latte fresco ottenuto da latti precedentemente pastorizzati; • utilizzo di latte in polvere ricostituito (talvolta addirittura latte in polvere per uso zootecnico); • latte pastorizzato più volte; • utilizzo improprio di diciture come «naturale», «bio», «eco», evocanti il metodo di produzione biologico in prodotti invece del tutto convenzionali; • Presenza di colostro o latte mastitico. Nel maggio 2007 alcuni allevamenti in Piemonte centrifugavano illecitamente il latte per ridimensionarne il numero delle cellule somatiche (indice di latte batteriologicamente scadente).
<p>Miele</p>	<ul style="list-style-type: none"> • aggiunta di zuccheri di altra origine; • vendita di un miele di una origine botanica diversa da quella dichiarata; • vendita di mieli extracomunitari per mieli italiani



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, 99066 Patti (ME) - Italy
e-mail: caleca@caleca.it sito: www.caleca.it
Tel. 0941.242117/Fax. 0941.21860



DECORO Farfalle
Codice n. 632

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

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

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

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

QUALI SONO LE SOFISTICAZIONI ALIMENTARI PIU' FREQUENTI ?

Olio	<ul style="list-style-type: none"> • olio extravergine contenente oli raffinati, sia di oliva che di semi; • oli con tenori analitici non rispondenti ai requisiti previsti dai regolamenti comunitari; • oli di semi variamente colorati che possono venire spacciati per oli di oliva
Pasta	<ul style="list-style-type: none"> • uso di farine di grano tenero (compromette le qualità organolettiche della pasta); • impiego di altri cereali meno costosi (e conseguente decadimento qualitativo); • uso di semole di qualità scadente o avariate; • aggiunta di coloranti o di additivi chimici per imitare le paste speciali o le paste all'uovo o per mascherare il tipo di sfarinato usato
Pesce	<ul style="list-style-type: none"> • insufflamento di aria per fare sembrare i pesci più nutriti; • impregnazione con acqua per farli aumentare di peso; • trattamento con nitrato di potassio (salnitro) per ravvivarne il colore e fare sembrare il pesce fresco; • uso di coloranti artificiali; • pesce venduto con nome non rispondente alla qualità reale (ad esempio tonno affumicato venduto come salmone affumicato); • ravvivamento del colore delle branchie mediante un trattamento con anilina e ammoniaca; • trattamento con perossido di idrogeno (acqua ossigenata) per ottenere un effetto conservante e donare al pesce un bell'aspetto chiaro e brillante. L'acqua ossigenata è vietata come additivo nei prodotti alimentari dal 1996 ed è un presidio medico chirurgico; • utilizzo di conservanti illegali.
Riso	<ul style="list-style-type: none"> • varietà di pregio minore a quella indicata; • miscela di diverse varietà; • vendita di riso proveniente dall'estero come se fosse prodotto nazionale; • risi mal selezionati con aggiunta di chicchi rotti e elementi estranei, mal conservati o vecchi
Uova	<ul style="list-style-type: none"> • uova riportanti una data di preferibile consumo superiore ai 28 giorni consentiti; • uova differenti per categoria di peso; • uova conservate in frigo e vendute come fresche
Vini	<ul style="list-style-type: none"> • vini ottenuti dalla fermentazione di zuccheri di natura diversa da quelli dell'uva (pratica vietata in Italia ma ammessa in altri paesi dell'UE); • aggiunta di coloranti; • aggiunta di alcol metilico (metanolo) per aumentarne la gradazione; • aggiunta di conservanti antiossidanti illegali come acido borico e acido salicilico; • aggiunta di aromatizzanti; • aggiunta di antigelo (glicole dietilenico) per aumentarne la morbidezza ed il corpo; • qualità inferiore a quella dichiarata in etichetta; • eccesso di anidride solforosa o gradazione alcolica inferiore a quella prevista.



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

IL SALE



L'origine del sale: Salgemma

Il salgemma, detto anche “sale di cava” o “sale di roccia”, viene estratto da giacimenti sotterranei formati nel corso dei millenni.

L'origine

I movimenti della crosta terrestre durante alcune ere geologiche hanno causato il formarsi di veri e propri laghi salmastri o, come in alcune catene montuose, di bacini di acqua di mare. Nel corso dei secoli

l'acqua è lentamente evaporata lasciando delle stratificazioni saline. Da successive stratificazioni si sono formati i giacimenti di sale che raggiungono, a volte, anche lo spessore di centinaia di metri. Il salgemma viene utilizzato sia per uso alimentare che per uso industriale.

Lavorazione per uso alimentare

Il salgemma per uso alimentare viene estratto tramite una particolare macchina denominata “minatore continuo”. Una volta estratto, viene frantumato e ridotto in diverse granulometrie: salgemma fino, medio e grosso.

Lavorazione per uso industriale

Il salgemma per uso industriale può essere ottenuto facendo brillare delle mine. Il minerale grezzo viene ridotto in piccoli frammenti e, successivamente, nella granulometria desiderata.

L'origine del sale: Sale di Ebollizione



Il sale detto “di ebollizione”, o anche “sale vacuum”, viene ottenuto da una salamoia satura prodotta principalmente dalla dissoluzione di banchi di salgemma.

Pozzi di salamoia

Nei giacimenti di salgemma si scavano dei pozzi che vengono riempiti con acqua dolce. Dalla dissoluzione del salgemma nell'acqua si origina una salamoia, ovvero una soluzione di acqua e sale.

Saturazione

Una volta raggiunta la saturazione di Cloruro di Sodio (NaCl), la soluzione satura è pronta per la fase di lavorazione successiva.

Evaporazione dell'acqua o “ebollizione”

Tramite un procedimento d'evaporazione, detto “ebollizione”, viene separata l'acqua dal sale.

Sale umido

Il prodotto così ottenuto è detto “umido” e può essere già utilizzato in questo stato.

Essiccazione e compattamento

Oppure, il sale umido, una volta essiccato, viene preparato in varie granulometrie o compattato in diversi formati.

aziende leader nella produzione di attrezzature e forni elettrici per pizzeria, 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

IL SALE

Il sale nella storia

Sin dai tempi più antichi il sale è stato l'elemento essenziale per conferire sapore ai cibi e senza dubbio uno dei più utili all'uomo, il quale ne ha apprezzato i pregi a tal punto da ritenere indispensabile l'uso anche nei sacrifici agli dei, essendo considerato simbolo di incarnazione e di perpetuità per il suo potere purificatore.

La rivoluzione agricola di circa 10.000 anni fa, ha fatto sì che alcuni popoli passassero dallo stato di cacciatori raccoglitori, allo stato di allevatori agricoltori. I popoli che affrontarono questa transizione, dovettero risolvere vari problemi, il più importante dei quali fu quello di proteggere e conservare le derrate alimentari raccolte.

La carne degli animali era difficile da conservare anche per periodi brevi, ma una vera svolta, con conseguente miglioramento della qualità dell'alimentazione, si ebbe, probabilmente 6 o 5 mila anni fa, quando scoprì che la carne e il pesce potevano essere conservati coprendoli con il sale.

Vista oggi, l'ingegnosità di questa soluzione sbalordisce se si pensa che il meccanismo della conservazione ad opera del sale è stato interpretato correttamente soltanto nel secolo scorso.

Ma il sale non è disponibile dovunque e chi non ne possedeva doveva acquistarlo da altri popoli. Il sale probabilmente ha rappresentato la prima merce oggetto di commercio e i popoli che ne possedevano delle risorse potevano scambiarlo con altre merci. Si avviava, così, il primo commercio internazionale, con formazione di nuove strutture sociali aventi carattere commerciale e industriale.

Il primo sale oggetto di commercio internazionale è stato probabilmente quello che si trova come tale, per esempio sui fianchi del Mar Morto come residuo dell'evaporazione dell'acqua salata di un grande lago antico.

Altri depositi salini nell'Africa centrale e forse in Europa hanno rifornito le popolazioni primitive di sale, fino a quando qualcuno non ha scoperto che, per evaporazione dell'acqua di mare con il calore solare, si ottiene del sale adatto alla conservazione degli alimenti. La tecnica deve essersi diffusa da varie parti, specialmente lungo le coste del Mediterraneo.

Nella nuova tecnica sono stati favoriti i popoli che si trovavano lungo le coste piatte e le saline adriatiche devono aver cominciato a funzionare da 3.000 a 2.500 anni fa.

A testimoniare l'importanza del sale nel tempo basti ricordare che le mummie egizie venivano conservate anche con il sale. Una capacità di proteggere dalla decomposizione e di mantenere la vita che gli ha conferito un alto valore metaforico. Il sale è simbolo della natura eterna del patto di Dio con Israele, della fedeltà delle truppe indiane agli inglesi, di longevità e durata, ma anche di verità e saggezza per i cristiani. Gli spiriti maligni odiano il sale, e d'altra parte ebrei e musulmani sono convinti che protegga dal malocchio. Ma una sostanza così potente deve essere usata con cautela. Il galateo medievale europeo prestava molta attenzione a come si maneggiava il sale a tavola: lo si doveva toccare con la punta di un coltello e mai con le mani.

Come abbiamo già detto la storia del sale comincia con la comparsa delle prime civiltà stabili, quella dei Sumeri a Babilonia, quella dell'Egitto, quella della vallata dell'Indo, verso il V o VI millennio a.C.; nel III millennio a.C. quella della Cina, nel II millennio quella degli Ittiti e degli Ebrei intorno al Mar Morto.

In seguito essa è anche la storia dei popoli che si affacciano sul Mediterraneo, degli altri popoli d'Europa e delle popolazioni dell'America pre-columbiana.

Dall'età Neolitica alla Rivoluzione industriale e fino ai nostri giorni i salinai hanno prodotto il sale seguendo due procedimenti fondamentali che si sono andati via via perfezionando.

Alcuni hanno estratto dal suolo il salgemma e le acque salate che poi facevano bollire.

Altri hanno ottenuto la stessa sostanza con una controllata evaporazione solare delle acque salate.

Operazioni queste che potevano svolgersi in località ben precise dove si riscontravano condizioni naturali e sociali per lo sfruttamento da parte degli uomini.

Con l'ascesa dell'Impero romano la produzione ed il commercio del sale divennero importantissimi in Europa, soprattutto perché si aprirono nuove vie commerciali e perché Roma monopolizzò tale commercio.

Sembra sia stato il Re Anco Marzio (641- 616 .C.), secondo lo storico Tito Livio, a costruire delle saline ad Ostia su entrambi i litorali della foce del Tevere. In ore Tiberis Ostia urbs condita, salinae circa factae sunt (Tito Livio I: 33)

Con l'espansione dell'Impero, Roma fece costruire molte altre saline soprattutto nei territori sottomessi, come Egitto e Siria. I romani ebbero anche il merito di aver introdotto nella lontana e fredda Inghilterra i metodi di produzione che essi conoscevano.

Infatti, prima dell'arrivo di Cesare in Inghilterra, gli Inglesi adoperavano il sale più nero che si potesse immaginare.

Essi versavano dell'acqua salata su del carbone acceso; poi, una volta spento il carbone, raschiavano via la crosta formata sopra e la usavano come sale.

Accortisi di questo metodo barbaro, Cesare introdusse il metodo della bollitura delle acque salate.

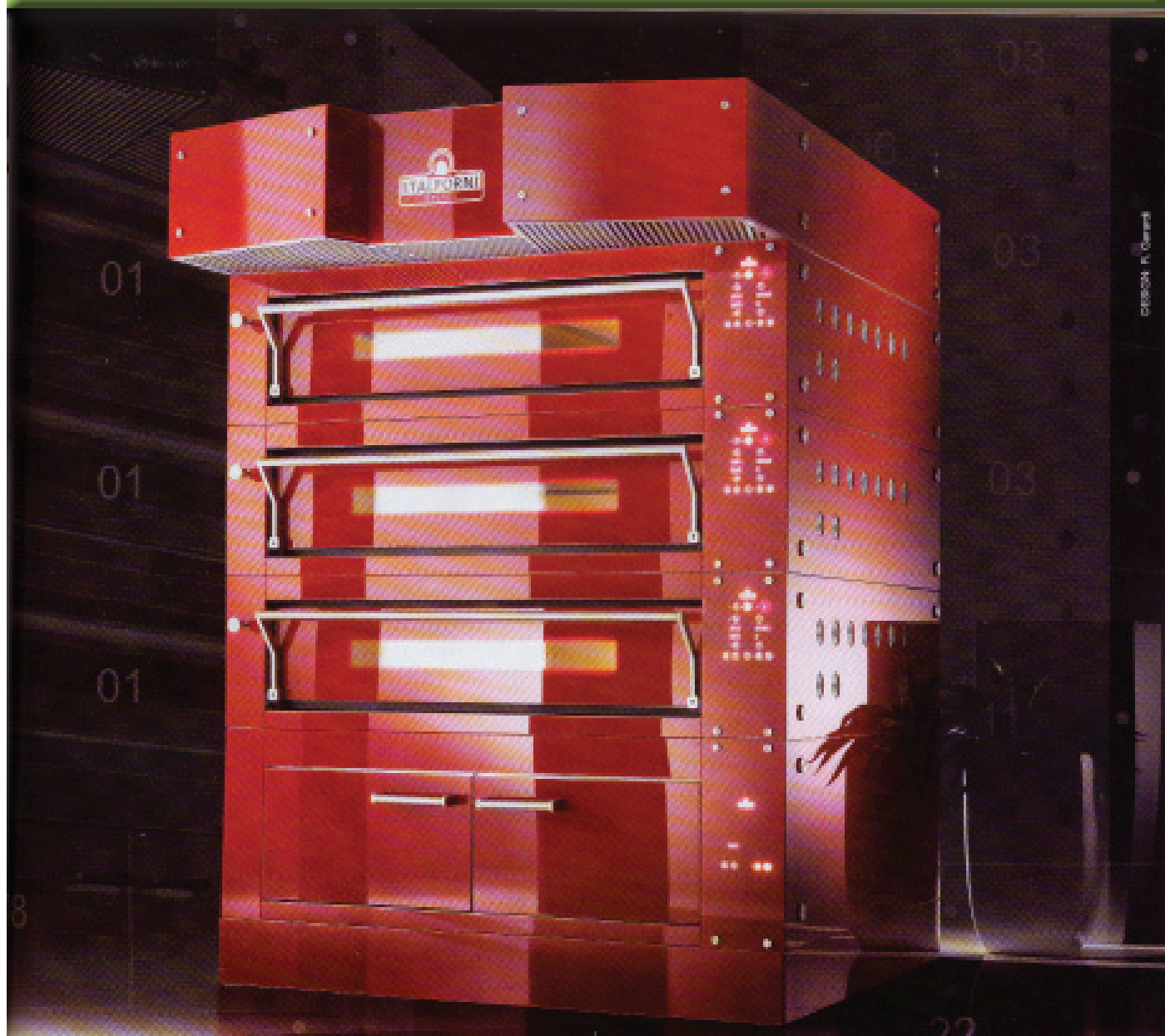
I romani ebbero, inoltre, il merito di aver introdotto in Inghilterra un altro metodo di produzione del sale, cioè quello di raccogliere le acque salate dei litorali in delle piccole vasche in cui venivano fatte evaporare attraverso l'azione del sole; una volta concentrata l'acqua veniva messa in grandi calderoni e fatta bollire.

Un altro processo antichissimo per l'estrazione del sale è la cosiddetta "lisciviazione di sabbie o di terre" (Joung G. 1977: 385).

Il procedimento consiste nel raccogliere della terra o sabbia in grandi vasche piene d'acqua.

L'acqua, una volta divenuta satura, viene riversata in altre vasche dove vi rimane per altri giorni fino ad evaporazione completa.

tratto da taccuini storici



espresso: P. Corradi

CUOCERE NON È MAI STATO COSÌ BELLO

TEMPERED
GLASS

GOOD
ITALIAN
TASTE

BULL

Il 1° forno al mondo in vetro colorato e temperato.



- Italforni presenta Bull, il forno modulare ad otto prestazioni al top della gamma aziendale.
- Dal grande impatto estetico per valorizzare pizzerie e ristoranti di prestigio.
- La nuova scheda di controllo si presenta come un'unica superficie di vetro temperato touch.

ITALFORNI Pesaro srl
Via dell'Industria, 130
Loc. Chiava di Ginestrato - 61100 Pesaro - Italia
Tel. +39 0721 481515 (5 linee) - Fax +39 0721 482453
www.italforni.it

**ITALFORNI**
pesaro

IL CALORE CHE DA FORMA ALLE IDEE

FoodLab

Il sistema di Analisi Rapido Semplice Affidabile

Il sistema FoodLab permette di effettuare le analisi per il controllo di qualità su latte, uovo, pomodoro, puree vegetali, formaggi, grassi e oli.

È semplice da usare, non necessita di un laboratorio attrezzato e permette di eseguire un ampio pannello di analisi con un solo strumento in modo più rapido dei metodi tradizionale.

È utilizzato in tutto il mondo non solo nei laboratori e nelle linee di produzione delle industrie alimentari, ma anche in piccoli caseifici, nelle centrali del latte, negli allevamenti di bovini, dai produttori di uova e nei laboratori di analisi.



Il sistema di analisi è composto da:

- L'Analizzatore a tecnologia fotometrica che impiega emettitori a stato solido (LED) con celle di lettura e incubazione termostate a 37°C.
- I Kit di reagenti a bassa tossicità, pre-infiati, monouso, messi a punto dai laboratori di ricerca CDR. Validità 12 mesi.
- Pipette in dotazione che facilitano un corretto prelievo del campione.
- Print Manager: software che permette il collegamento dell'analizzatore al PC per l'archiviazione e la stampa dei risultati delle analisi.
- Manuale d'uso e Schede funzionali illustrate.

Metodiche Semplici

Le metodiche analitiche del FoodLab sono più semplici e più rapide rispetto a quelle tradizionali: Le analisi si eseguono in pochi passaggi.

* Reagenti sono pre-infiati e pronti all'uso. La loro bassa tossicità elimina la necessità di manipolare agenti tossici o cancerogeni.

* La preparazione del campione è assente o molto semplice e veloce.

* In fine non è necessario lavare contenitori o altri accessori e pulire la classica "vetreria".

Un solo strumento molte determinazioni

FoodLab permette di eseguire facilmente un ampio pannello di determinazioni eliminando la necessità di acquistare e di imparare ad usare più strumenti di analisi per effettuare il controllo di qualità di una matrice alimentare.

Strumento di misura Affidabile

Diversi studi comparativi realizzati da laboratori certificati hanno dimostrato che l'accuratezza dei risultati analitici ottenuti con il sistema FoodLab è equivalente a quella dei metodi di riferimento, ma FoodLab è più semplice da usare e fornisce più velocemente i risultati.

Il metodo analitico e lo strumento sono stati sottoposti a prove di validazione presso laboratori certificati ACCREDIA come il Laboratorio Standard Latte dell'Associazione Italiana Allevatori. Per quanto riguarda i test di acidità, numero di perossidi, saponi su grassi e oli, cloruri su latte e colesterolo nelle uova, le prove comparative sono state effettuate dai laboratori Neutron.

Libero da costi di assistenza e manutenzione

* non è necessario eseguire tarature periodiche: lo strumento viene fornito pre-calibrato oppure si può effettuare una calibrazione personalizzata in modo semplice e veloce.

* non è necessario sostituire costosi pezzi di ricambio: l'analizzatore impiega sorgenti luminose a LED, non sono quindi necessari quegli interventi di manutenzione a cui sono soggetti i fotometri che impiegano le lampade a filamento di tungsteno. Inoltre non avendo parti in movimento non è soggetto a rotture.

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

PROSCIUTTO COTTO

In generale il prosciutto cotto è qualitativamente inferiore a quello crudo, e quindi anche i metodi di allevamento dei maiali risentono di questa peggior qualità. Scegliere un prosciutto cotto magro spesso vuol dire acquistare un prodotto fatto con maiali esteri, prodotti con metodi di allevamento intensivi e di scarsa qualità. La politica migliore è quella di affidarsi a prodotti di qualità, anche se non molto magri, ma il cui grasso sia il più possibile delimitato, che possa essere asportato facilmente.



Il prosciutto è sostanzialmente una coscia di maiale salata e fatta asciugare perché si conservi. Il prosciutto era noto già a Omero che lo citava nell'Iliade; quello cotto era già molto apprezzato nel rinascimento e si è sempre più diffuso fino a soppiantare nei consumi quello crudo. In Italia l'attuale consumo pro capite di prosciutto cotto è di cinque kg.

Prosciutto: quale scegliere? Anche il prosciutto presenta il doppio problema dei salumi: il contenuto calorico e quello dei conservanti. Per le calorie si veda il paragrafo successivo, mentre per i conservanti, occorre notare che è molto difficile trovare prosciutti cotti senza nitriti/nitrati; per il crudo è più facile perché in genere è un prodotto di qualità superiore. L'importante è non scegliere prodotti "senza polifosfati aggiunti" credendo che siano il massimo della qualità quando poi utilizzano comunque nitriti come conservanti: trucchetti della pubblicità, si dice il peccato da cui si è immuni, ma non quello che si è commesso. I prosciutti (soprattutto il crudo) vanno inseriti con attenzione nelle diete di coloro che devono limitare il consumo di sodio.

Prosciutto cotto: come sceglierlo - Fra gli affettati, insieme alla bresaola, il prosciutto cotto è sicuramente quello che riscuote le maggiori simpatie da parte dei dietologi. Infatti oltre a essere nutrizionalmente ricco di proteine, è anche relativamente povero di grassi e quindi non ipercalorico. 100 g di prosciutto cotto possono apportare dalle 130 alle 220 kcal. Questa notevole variabilità dipende dalla quantità di grasso contenuta. La variabilità è tale che alcuni vecchi nutrizionisti riferiscono un valore calorico di circa 400 kcal, riferendosi a prosciutti molto grassi (in cui era impossibile staccare la parte grassa), come erano prodotti venti anni fa. Sembrerebbe pertanto ragionevole scegliere i prosciutti più magri perché nutrizionalmente migliori; in realtà non è così e lo si può scoprire sapendo come si ottengono i prosciutti magri. In genere i prosciutti più magri provengono da paesi come l'Olanda e il Belgio dove ci sono meno restrizioni sull'alimentazione dei maiali. I suini vengono allevati con mangimi che favoriscono l'accrescimento della massa magra a discapito di quella grassa, un po' come se fossero dei body builder che assumono quantità industriali di cromo picolinato, di fucus, di termogenici ecc. per aumentare la muscolatura senza metter su un filo di grasso. In altri paesi come la Francia o l'Italia dove non sono permessi certi tipi di alimentazione, i suini sono più grassi e vengono macellati anche più tardi col risultato di avere cosciotti più grandi. Il rovescio della medaglia è che questi prosciutti sono più calorici, con il grasso non delimitato, ma distribuito nella muscolatura. Ciò che poi complica le cose è che anche case italiane acquistano carni all'estero: possono essere pubblicizzate diverse versioni, di cui solo alcune (le più costose e più caloriche) provengono dalla macellazione di suini italiani; le altre (meno costose, meno caloriche, con forme più piccole) sono ottenute con maiali provenienti dall'estero.

Come avere un prosciutto magro - Come comportarsi allora? La strategia migliore è acquistare prodotti di alta qualità anche non magrissimi con grasso delimitato; si elimina il grasso e si consuma il resto. Ovviamente è un processo un po' costoso (si paga anche il grasso eliminato), ma garantisce la massima qualità nutrizionale e anche il gusto non viene penalizzato (il prodotto resta comunque morbido per il grasso non di confine). Ciò vale sia per il crudo sia per il cotto.

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!

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;
- | È un servizio gratuito;
- | È facile e veloce.

BOTTARGA

Bottarga di muggine di Cabras



La bottarga di muggine rappresenta uno dei prodotti sardi di maggiore eccellenza, non a caso viene spesso definita come il “caviale sardo”.

Il muggine è meglio conosciuto ai più con il nome di cefalo, le cui femmine vengono pescate soprattutto nei mesi di settembre ed ottobre.

Dal ventre vengono immediatamente estratte le sacche contenenti le preziose uova che vengono salate ed esposte all'aria per iniziare così la fase di stagionatura.

Da fresche, queste “baffe” deliziose hanno una colorazione che tende all'arancio carico, mentre con il proseguo della stagionatura assumono una colorazione sempre più bruna, compattandosi e diventando anche più saporite.

Abitualmente, si tende a preferire la bottarga meno stagionata per preparare ottimi antipasti, affettata a lamelle e “arricchita” da un sottile filo d'olio extravergine, con la stessa lavorazione può essere posta sopra una pizza bianca con mozzarella, oppure servita su un crostino di pane imburrito, mentre la bottarga più stagionata trionfa con il suo sapore pieno su caldi piatti di spaghetti.

Cabras si trova nella parte nord occidentale della Sardegna, in provincia di Oristano ed è “separata” dal mare da uno stagno di acqua marina; è qui che i cefali traggono la maggior parte della loro alimentazione che, assieme alla capacità delle persone che lavorano poi le uova, rende la bottarga di Cabras unica al mondo.

Oggi in Italia il mercato è invaso da prodotto venduto a minor costo, proveniente dal Marocco e dalla Tunisia (spesso spacciato per sardo) e lavorato invece da prodotto congelato. Chi ha avuto la fortuna di assaggiare la bottarga migliore non farà comunque fatica a notare la differenza alla vista, al naso e sicuramente anche al palato.

Il suo sapore spiccato e deciso è ideale per preparare pizze molto particolari destinate ad un pubblico sofisticato, capace di degustare sapori forti e di eccezionale qualità organolettiche.

Una pizza realizzata con la bottarga ben si abbina ad una semplice birra, ma è capace di sublimare un pasto se accompagnata ad uno spumante della migliore qualità italiana.

Come il caviale o il tartufo, la bottarga è un prodotto originalissimo, che permette di impreziosire il menù di una pizzeria rendendola professionalmente al pari di un alta qualità ristorativa in genere.

Il suo utilizzo nobilita la qualità del prodotto pizza servito alla clientela della pizzeria R.A.

*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 Annibali 120
62100 Piedinipa di Macerata

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

PENTOLE: *QUALE UTILIZZARE E COME SANIFICARLE*

Attualmente è possibile trovare in commercio una grande varietà di pentole; sono talmente tante che spesso è difficile capire cosa fa al caso nostro. Di solito si finisce per comperare un'intera batteria di pentole scegliendola soltanto in base all'estetica senza considerare che, a seconda di quello che dobbiamo cucinarci dentro, ci sono materiali più idonei di altri. Si esporre i pregi ed i difetti delle tipologie di pentole più diffuse per semplificare la scelta tra l'infinità delle offerte di mercato.

Pentole in Alluminio



Prima dell'acquisto è importante accertarsi che il materiale sia alluminio puro almeno al 99,5 %, cioè conforme alle norme europee. Ideale per le cotture lente ed a fuoco moderato è ottimo quando abbiamo la necessità di cuocere gli alimenti direttamente dal contatto con le pareti del contenitore, quindi per la brasatura, l'arrostitura e la cottura al forno. Al primo utilizzo è consigliabile, dopo averla lavata, ungere la pentola con olio o burro.

VANTAGGI: l'alluminio è un materiale che ha un'alta capacità di condurre il calore, garantendo un notevole risparmio energetico. Resiste bene agli sbalzi di temperatura e, se di spessore adeguato, agli urti. Non necessita di manutenzione. Ha un buon rapporto qualità/prezzo.

SVANTAGGI: è sconsigliato conservarci per diverse ore alimenti cotti, specialmente se acidi o salati. Per l'ossidazione spontanea del metallo, con il tempo, all'interno delle pentole si forma una patina scura che non andrebbe eliminata perché rappresenta una "barriera protettiva" ma che non è il massimo sotto il profilo estetico.

PENTOLE IN ACCIAIO INOX 18/10



Materiale adatto soltanto per la bollitura e le cotture in cui il cibo non è a diretto contatto con il recipiente come le scottature e le affogature.

Vantaggi: ottima resistenza agli urti, agli sbalzi di temperatura, alle abrasioni ed alla corrosione. Non necessita di alcuna manutenzione.

Svantaggi: ha una scarsa capacità di condurre il calore e comporta, di conseguenza, un grosso consumo di energia. E' piuttosto costoso.

Pentole in Antiaderente



Per il rivestimento al teflon che non permette ai cibi di attaccarsi, è un ottimo materiale per cucinare con pochi grassi, per le cotture veloci o al salto.

VANTAGGI: permette un grande risparmio energetico per l'elevata capacità di condurre il calore. Resiste agli urti ed alla corrosione e, se di buona qualità, agli shock termici.

SVANTAGGI: questo materiale si usura con il tempo ed è soggetto alle abrasioni. Facilmente danneggiabile se si usano lame per tagliare il cibo all'interno del recipiente.

PENTOLA IN RAME



Viene utilizzato moltissimo per le preparazioni pasticciere, è perfetto per tutto quello che richiede precise temperature e cotture lente, quando il calore deve essere trasmesso direttamente dalle pareti del contenitore, dai risotti alla polenta, dalle creme al caramello.

VANTAGGI: consente un notevole risparmio energetico perché dotato di eccellente conduttibilità del calore. Resiste agli urti, agli sbalzi termici, alle abrasioni ed alla corrosione. Si può usare per servire a tavola grazie alla preziosa estetica della pentola.

SVANTAGGI: è necessario lucidarne l'esterno perché tende a scurirsi. Periodicamente l'interno andrebbe ristagnato. Abbastanza costoso.

Nuovo progetto Marketing per il 2011

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 affidabile 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 incrementare i contatti reciproci di tutta la filiera.

STRUMENTI DEL PROGETTO



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 specializzati di incontro fra domanda e offerta.

La TESSERA ORO si rivolge specialmente ai fornitori del settore.

Per mezzo del tesseraamento

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 allegaggio 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) Invio della richiesta di informazione verso l'azienda tesserata.
- La finalità è quella di creare un canale privilegiato di incontro fra domanda e offerta di settore. Attivazione 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 estelluali verso chi detiene una TESSERA ARGENTO cioè dedicata agli Esercenti (tesserata argento)



L'Associazione Pizzaioli Marchigiani 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 specializzati di incontro fra domanda e offerta.

La tessera Argento si rivolge specialmente agli esercenti.

Per mezzo del tesseraamento

Pizzamarche.com offre i seguenti servizi:

- 1) Presenza nel portale www.pizzamarche.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 allegaggio sulla pagina personale dell'esercente presente riportate www.pizzamarche.com
- Attivazione 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 estelluali verso chi detiene una TESSERA ROSSA cioè dedicata ai consumatori finali (tesserata rossa)



Pizza Marche 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 avere sconti sui menù proposti dagli esercenti (vedi lista esercenti convenzionati tessera argento)

Ha diritto ai servizi riservati ai soci APM (stano essi gratuiti che a pagamento) e la partecipazione alla vita associativa.

Annunci commerciali

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

VENDESI PIZZERIA LUNGOMARE DI CIVITANOVA MARCHE

GRANDE FATTURATO, VERA OCCASIONE PER FAMIGLIA
PER INFO: APM 0733 221821 O info@pizzamarche.com

RISTORANTE ESTERO CERCA PASTICCIERE

PER CONSULENZA PASTICCERIA ITALIANA
PER INFO: APM 0733 221821 O info@pizzamarche.com

Pizzaiola cerca pizzeria al taglio in gestione, zona Macerata e limitrofi
per info contattare l'APM al numero 0733221821

STORIA DELL'ASSOCIAZIONE

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

AIAB MARCHE



www.propizza.it



**ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA**