

La Pizza nelle Marche -



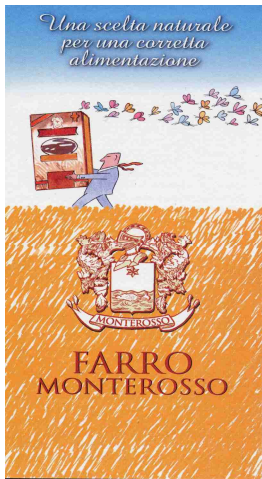
www.pizzamarche.com

Notizie di rilievo:

- **Mozzarella Bufala: Regione Campania, collaboreremo con Ministero**
- **Editoriale**
- **L'Azienda Agricola Monterosso**



MOZZARELLA BUFALA: REGIONE CAMPANIA, COLLABOREREMO CON MINISTERO



Via Popolesco, 58 - 59013 Montemurlo (Po)
tel. 0574 791641 fax: 0574 682902
www.gimetal.it - e-mail: inform@gimetal.it

(AGI) - Napoli, 19 gen. - Lo scioglimento del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana da parte del ministero e' accolto "positivamente" dall'assessore all'Agricoltura della Regione Campania Gianfranco Nappi. "Prenderemo contatto con il ministro nelle prossime ore - dice Nappi all'AgI - per affrontare al meglio questa vicenda. Come Regione siamo parte lesa di fronte alle violazioni riscontrate nei controlli. Non possiamo accettare che la frode di alcuni metta in pericolo una delle filiere piu' importanti della nostra economia agroalimentare". La Regione, del resto, ha



sempre investito molto nella tutela della quarta dop italiana, registrata nel 1996, e solo nell'ultimo periodo ha stanziato 1,6 milioni di euro per l'internazionalizzazione del prodotto tipico campano piu' conosciuto al mondo dopo la pizza, e avviato presso al tenuta "Vannulo" - uno dei produttori salernitani piu' noti dell'oro bianco, ma anche uno di quelli che non aveva mai voluto aderire al Consorzio - la sperimentazione di un microchip in grado di fornire al consumatore finale tutte le informazioni sulla mozzarella, a

partire dal conferimento del latte, per sviluppare sistemi di tracciabilita' di prodotto sempre piu' affidabili. "Per troppo tempo il Consorzio ha vissuto difficolta'. E' venuto il momento di mettere ordine. L'azione del ministro puo' aiutare allevatori e caseifici a recuperare un ragionamento di settore e a rendere piu' affidabile una filiera organizzandosi al meglio", aggiunge Antonio Limone, commissario dell'Istituto zooprofilattico di Portici, uno dei centri accreditati a fare controlli per il ministero della Salute. Il Consorzio Mozzarella di bufala campana dop, di cuie e' presidente Luigi Chianese, raccoglie circa 120 tra allevatori e titolari di caseifici sia del casertano che del salernitano, oltre che del napoletano e del basso Lazio.

Sommario:

Incontro pubblico birra da farro	2
Corso pizzaioli a Macerata	2
Il Farro	3
Proprietà e particolarità	3
L'Azienda Agricola Monterosso	3
La pizza del mese	3
Chi siamo	4
Un prodotto a marchio APM	4

EDITORIALE a cura di Renato Andrenelli Presidente

I napoletano sono un popolo veramente unico, sono persone che se mettessero a frutto il loro genio nel modo più corretto avrebbero una marcia in più rispetto alle altre Regioni Italiane. Non che non siano bravi. Peccano solo di presunzione poi nella pratica si lasciano andare a facilonerie che ne condizionano la loro immagine. L'ultimo esempio riguarda la Verace Pizza Napoletana. Su Youtube molti sono i video della pizza STG; basta guar-



darli e ci si accorge che di napoletano la pizza non ha proprio niente. Bruttezza, cornicioni inesistenti, pizze più larghe del piatto che tocca sul tavolo dove si mangia e chi più ne ha più ne metta. E' di qualche giorno fa l'ultima trovata e cioè l'annacquamento del latte di Bufala, guarda caso, implicato c'è pure il Presidente del Consorzio di Tutela della Bufala. **Che cosa aggiungere a tutto questo?** Come dice

quanc'uno: siamo Italiani?. No, in Italia questa non è la regola come pure non è la pizza napoletana la rappresentazione della "pizza Italiana". Non c'è niente di italiano nella pizza confezionata a Napoli, e lasciatemi dire che, forse anche i vecchi pizzaioli napoletani si oppongono a questa oscenità di prodotto. La Pizza Italiana dovrà essere codificata, io spero che tutti noi pizzaioli possiamo capire l'importanza e quindi lasciare alle nostre spalle la presunzione, sederci ad un tavolo e tutti insieme possiamo codificare la **VERA PIZZA ITALIANA.**



CORRADINI CORRADO & C. S.p.A.
MOLINO E OLEIFICIO

Via Macina, 57/58 - Tel. e Fax 0733.556548
62010 MOGLIANO (MC)

Cod. Fisc. e Part. IVA IT: 01308020433
Reg. Imprese di Macerata n. 9959
RE A n. 145757

www.corradinisas.it
e-mail: corradinicrorado@libero.it

INCONTRO PUBBLICO: Birra da Farro

Si è svolto presso l'Azienda Agricola Monterosso di San Lorenzo in Campo l'incontro pubblico dal tema: **Birra da Farro** - nuove prospettive per i cereali minori nelle aree interne e montane.

Un progetto di ricerca cofinanziato ai sensi della LR 37/99 organizzato dalla CIA Marche in collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche, Dipartimento SAIFET e naturalmente la Signora Lea Luzi titolare dell'Azienda Monterosso che ha ospitato la manifestazione.

Relatori sono stati il dott. Emanuele Boselli dell'Università Politecnica delle

Marche, il dott. Andrea Bordini della Regione Marche, Assessore Agricoltura, il dott. Carlo Carletti CIA Regione Marche.

Una serata interessantissima iniziata con un resoconto video proiettato del lavoro svolto relativo alla sperimentazione durata tre anni, riguardante lo studio più appropriato



per giungere alla produzione di birra da farro. I relatori hanno spiegato in modo molto particolareggiato tutte le fasi di studio e produzione della birra. Ottenuta rigorosamente con tutti prodotti marchigiani. L'unica materia prima usata per la fabbricazione della birra, che non è possibile trovare nelle Marche è "il Luppolo" di provenienza tedesca. La serata si è conclusa con una degustazione di prodotti a base di farro, compresa la pizza ottimamente riuscita, e con abbinata la birra rigorosamente cruda che il Birrifico Boccare D'Oro di Cingoli ha appositamente realizzato

A cura di Renato Andrenelli



Attività del primo semestre 2010 APM

Corso Pizzaioli a Macerata

Si è concluso il 19/01/2010 il Corso Base per pizzaioli, full immersion, realizzato dalla Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone che non risiedono nella Regione Marche.

Hanno partecipato i signori:

panti di apprendere teoricamente e praticamente i segreti per realizzare una pizza a regola d'arte. Con 8 ore di teoria e 30 ore di pratica gli allievi si sono presentati alla commissione di esame molto preparati. Materia di esame è stata la realizzazione di una pizza fantasia, che secondo il

tato ottenuto nella prova teorica da tutti gli allievi. 43/60 è stato il risultato del signor Dessi Giuseppe, tutti gli altri hanno ottenuto un punteggio superiore.

Componenti della commissione esaminatrice il signor Piero Marchetti Consigliere della nostra Associazione, la nostra segretaria Svetlana Ivanova, due pizzaioli nostri associati che stanno per aprire una nuova attività e che hanno voluto partecipare alla commissione con l'intento di individuare l'eventuale aiuto pizzaiolo per la loro attività.



Mubashar Mahmood di Sialkot, Dessi Giuseppe di Chieti, Bedini Francesco di Civitanova Marche, Tartufoli Roberto di Milano.

Quaranta ore di lavoro per cinque giorni consecutivi. Grande impegno, compreso un fine settimana, che ha permesso ai parteci-

parere della commissione e dai voti applicati, gli allievi hanno saputo centrare la presentazione, il gusto e la cottura, temi sottoposti a giudizio. Ottimo anche il risul-

Migliore del corso è stato giudicato il signor Tartufoli Roberto con la pizza Nocina.



La Segretaria APM Svetlana Ivanova

*...una buona formazione professionale è la base per un successo nel lavoro.
Il successo di un'azienda dipende anche dall'aggiornamento formativo ...*

Le aziende che hanno collaborato

paccaferri domenico s.r.l.

ATTREZZATURE PER: BAR GELATERIE PASTICCERIE



IL FARRO Proprietà e particolarità

il farro, appartenente alla famiglia delle graminacee, è l'unico a potersi fregiare della caratteristica di cereale "pieno", in quanto la pellicola che avvolge il seme rimane anche dopo la cottura

il farro contiene quasi un 10% di fibre non digeribili, che transitano immodificate nell'intestino, aumentando la massa fecale e risolvendo perciò eventuali problemi di stipsi e diarrea, spesso associati allo stress della vita quotidiana o all'ansia da prestazione sportiva.

il farro è ricco di calcio, almeno il doppio di quello contenuto nel pane o nella comune pasta di semola, tiene più facilmente la cottura, può essere consumata anche diverso tempo dopo la cottura, in quanto non subisce processi di incollamento. anche i processi di fermentazione nell'intestino sono notevolmente ridotti, e questo evita le sgradevoli sen-

sazioni di meteorismo e di ripienezza, questa maggior ricchezza di fibre costituisce un ulteriore vantaggio nei confronti della pasta di grano duro, in quanto i tempi di digestione risultano notevolmente abbreviati, al punto che l'attività fisica può essere svolta da 30 a 60' prima rispetto a un pasto a base di spaghetti o pasta tradizionale. Dal punto di vista energetico, 100 grammi di pasta di farro forniscono 330 kcal, e nella



composizione è importante sottolineare tre aspetti:

a. la pressoché totale assenza di colesterolo, da limitare, come detto, nella prevenzione delle patologie cardiovascolari, e di grassi in genere.

b. ricchezza di isoflavoni e vitamina A, C, ed E, ad elevata attività antiossidante.
c. alto contenuto di carboidrati, pari al 70%.

Un altro importante concetto, peraltro ancora oggetto di discussione da parte dei diabetologi, è l'indice glicemico (IG), che rappresenta "la velocità con cui un determinato cibo aumenta la glicemia dopo la sua somministrazione, rispetto allo standard di riferimento, rappresentato dal glucosio, o, in Italia, dal pane bianco". Il farro non ha un indice glicemico elevato: senza entrare nel dettaglio di un discorso complesso, possiamo affermare che le diete a basso IG in generale migliorano il controllo glicemico.

Questo fa sì che la pasta di farro possa essere considerata a tutti gli effetti l'alimento ideale dell'atleta e di chi, in

senso lato, voglia contribuire, con una corretta alimentazione, a mantenere integro il proprio organismo.

Vogliamo ancora una volta ricordare che nessun cibo porta nel modo più assoluto a un miglioramento della prestazione fisica; possiamo peraltro sostenere che una corretta alimentazione permette di raggiungere ciò che per predisposizione genetica (qualità delle fibre muscolari, capacità polmonari, eccetera) e per allenamento l'organismo è in grado di ottenere.

Abbiamo sottoposto un questionario ad atleti praticanti specialità sia aerobiche che anaerobiche, impegnati in sport di squadra o individuali, al fine di valutare il loro rapporto con l'alimentazione, anche in relazione al periodo intercorrente tra l'ultimo pasto e l'allenamento e/o la competizione e gli eventuali disagi nel rendimento o nella digestione eventualmente provocati da un pasto inadeguato.

Tratto dal depliant dell'Azienda MONTEROSSO

L'Azienda Agricola Monterosso



L'Azienda Agricola Monterosso, situata nelle Marche, da oltre 100 anni coltiva nei suoi terreni, la varietà di farro più antica e nobile, noto come **Farro delle Marche**, ingrediente irrinunciabile della dieta mediterranea per le sue importanti proprietà nutritive.

L'Azienda ne ha selezionato e brevettato la varietà più pura, il Triticum Dicoc-

cum "Monterosso Select", seguendo giorno dopo giorno crescita e maturazione nel più rigoroso rispetto dell'ambiente e delle tradizioni.

Lo scrupoloso controllo di tutte le fasi di lavorazione: dalla semina alla molitura della farina, offre al consumatore più attento una produzione tipica con elevati standard qualitativi.

L'amore per la terra e il radicato rapporto con la natura ha permesso di

ottenere molti riconoscimenti nazionali (Bandiera Verde Agricoltura) ed internazionali.

L'Azienda è certificata da due

Enti: UNI EN ISO 9002, si occupa della qualità del prodotto e SUOLO E SALUTE, ente italiano che controlla la

coltivazione e trasformazione biologica.

La produzione

Monterosso al 100% di farro propone al mercato quattro formati di pasta: (spaghetti, riccioli, pennette, conchigliette) farro perlato, farro spezzato e farina di farro.



la pizza del mese



Pizza ai wurstel



Il mondo della pizza nelle Marche.

Associazione Pizzaioli Marchigiani



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

Associata



Siamo su internet

www.pizzamarche.com



L'Associazione Pizzaioli Marchigiani nasce nell'anno 2000 da uno staff di persone residenti nella Regione Marche che hanno maturato le loro esperienze in associazioni di categoria nazionali dove precedentemente, sono state coinvolte in problematiche produttive e di consulenza operativa, e quindi in grado di condividere con tutti gli operatori professionali (siano essi gestori o dipendenti di attività commerciali o artigiane marchigiane) una visione d'insieme sulle problematiche, sui bisogni attuali e futuri che la figura professionale del pizzaiolo richiede.

Saranno così organizzati:

- Incontri, Concorsi, Congressi, Fiere, Eventi promozionali e di beneficenza, Seminari, Manifestazioni sportive, Corsi Professionali ed amatoriali.

Qualsiasi tipo di evento immaginabile che possa consentire di raggiungere il seguente obiettivo:

- ⇒ Promuovere lo sviluppo di tutte le attività del settore pizza della Regione
- ⇒ Contribuire alla valorizzazione delle risorse agricole marchigiane; alla riduzione della disoccupazione intervenendo nelle zone di maggiore richiesta; alla sensibilizzazione del pubblico verso un consumo di beni qualitativi mirati al settore specifico; alla codifica dei prodotti tipici marchigiani; alla risoluzione delle problematiche che la gestione di attività di questa tipologia presenteranno.
- ⇒ Favorire l'introduzione di nuove tecnologie e metodologie di produzione innovative, l'introduzione di know how soprattutto nel settore marketing e servizi inerenti le specifiche attività.

Un prodotto a marchio APM

Farina per

“CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA”

Da una collaborazione con Guglielmo Francesconi attuale Presidente AIAB Marche, nasce la farina di tipo “0” realizzata con grano tenero denominato **Abbondanza**. Un'antica varietà autoctona marchigiana che stiamo rivalutando. Grano coltivato in biologico ma molita in convenzionale, è una farina dalla $w = 220-240$ adatta a brevi lievitazioni e dal sapore accentuato. Un prodotto che ha già un disciplinare e che con l'aiuto dei pizzaioli nostri associati vorremmo (dopo ripetuti test di studio) far certificare attraverso l'attivazione dell'iter per il riconoscimento della STG. Potremmo discutere questa opportunità alla prossima fiera “TIPICITA” a Campi-gione di Fermo dove sarà possibile trovare la farina in prova.

Renato Andrenelli

**FARINA TIPO 0
DI GRANO TENERO**
Da agricoltura convenzionale

Prodotto e confezionato da:
Molino Corradini Corrado & C. sas
Via Macina, 57/58 - tel. E fax 0733 556548
62010 Mogliano (MC)

Codice Fiscale e Partita IVA: 01356620433
Registro Imprese di MC N. 9959

Informazioni nutrizionali
Valori medi per 100 g. di prodotto

Energia KCAL/KJ	347/1452
Proteine	10,30 g
Carboidrati	74,10 g
Lipidi	1,00 g

Prodotto:

Da consumarsi preferibilmente entro:
Vedi data stampata sulla confezione
1000 g e

Umidità max. 15,50%
Ceneri max. 0,65%

