

La Pizza nelle Marche



PIZZA NAPOLETANA STG

Il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha incaricato, per la Regione Marche, l'ente terzo e indipendente, "ASSAM", ad esercitare i controlli previsti dal Reg. (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari.



Pizzerie: aziende dedicate alla produzione di "Pizza Napoletana" STG.

Presso la nostra segreteria abbiamo già il tariffario e tutti gli allegati per definire la pratica di attestazione di conformità aziendale.

Per chi intende produrre ed immettere sul mercato il prodotto da forno "Pizza Napoletana" STG è pregato di mettersi in contatto con la nostra Associazione in quanto tutti insieme dobbiamo sciogliere alcuni nodi riguardanti

il disciplinare da applicare e i relativi controlli che dovranno essere fatti.

Importantissimo per l'ottenimento dei requisiti necessari sarà trovare un modo univoco di procedere. L'APM si impegna ad organizzare degli incontri dove potremmo discutere alla presenza dell'Ente preposto alla certificazione, le modalità di produzione, commercializzazione e controlli della Pizza Napoletana STG.

Questa è una grande opportunità che ci è stata offerta dall'Ente ASSAM autorizzato ai controlli.

Importantissimo essere uniti per ottenere il miglior risultato possibile.

Abbiamo tempo per definire le nostre proposte operative fino a fine settembre. Da ottobre in poi daremo vita ad incontri in ogni Provincia dove ci saranno pizzerie interessate alla "Pizza Napoletana" STG, con ASSAM Marche.

EDITORIALE a cura di Renato Andrenelli Presidente

L'Associazione Pizzaioli Marchigiani sempre più sta diventando punto di riferimento per pizzaioli, gestori di pizzerie, appassionati, media, ma anche Enti pubblici e privati.

Infatti a noi si è rivolto l'Assam, (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche) chiedendoci di poter riunire quelle attività di Pizzerie che vogliono acquisire l'attestazione di conformità per produrre la Pizza Napoletana STG.

Perché ci ha chiesto collaborazione?

Dal disciplinare approvato dalla Commis-



sione UE, risultano discrepanze su come effettuare controlli alle attività che produrranno la Pizza Napoletana Stg.

I nodi più controversi riguardano:

1. la tipologia della farina da utilizzare e il suo impiego,
2. le modalità di produzione e cottura della pizza,

3. Le modalità dei controlli da espletare in caso di inosservanza del disciplinare.

Credo sia importante che ci si trovi e si discuta su come queste difficoltà siano superate onde evitare danni all'attività che vuole fare la pizza napoletana certificata.



Gole del Fiastrone

SOMMARIO

AB Teck Expo 2010.....	2
Corso pizzaioli APM.....	2
Un'azienda leader	3
Il genoma del grano	3
Il farro Monterosso.....	4
La carta dei vini si fa Slim	5
La Pizzeria APM	6

NOTIZIE DI RILIEVO

- Saremo presenti ad AB Teck Pizza Expo 2010
- Una pala da forno altamente tecnologica.
- La pizza non lievita non è light.

CORRADINI CORRADO & C. sas
MOLINO E OLEIFICIO

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

Cod. Fisc. e Part. IVA IT: 01356620433
Pia. Imprese di Macerata n. 9959
REA n. 145757

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



Industria Specialità Alimentari

paccaferri
domenico s.r.l.

ATTREZZATURE PER:
BAR GELATERIE PASTICCERIE



A.B. TECH EXPO 2010: IN ITALIA, A MILANO, UN EVENTO UNICO PER I PROFESSIONISTI DEI SETTORI PANIFICAZIONE, PASTICCERIA, DOLCIARIO E PIZZA.

Questa l'offerta di **A.B. Tech Expo** e **A.B. Tech Pizza Expo**, manifestazioni internazionali dedicate a tecnologie e prodotti per panificazione, pasticceria, pasta fresca e pizza, che si terranno in Italia, nell'innovativo centro espositivo di **fieramilano** (Rho), dal 23 al 27 ottobre prossimi.

Un'occasione unica per toccare con mano la proposta delle aziende leader sul mercato mondiale: macchine, impianti e forni (ben l'80% delle aziende presenti è composta costruttori), materie

prime, arredamenti, macchine e prodotti per incarto e imballaggio.

Parallelamente alla crescita dell'area espositiva, si sviluppano e moltiplicano le partnership con i key player del settore – associazioni, scuole, editori, Università – che, in collaborazione con l'organizzatore, daranno vita a eventi, aree dimostrative e appuntamenti formativi mirati all'aggiornamento professionale e a fare il punto su dove sta andando il mercato.

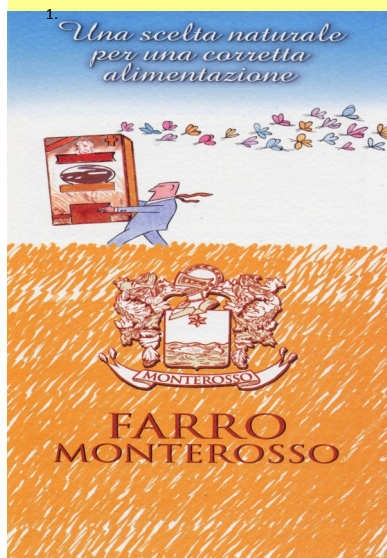
Noi saremo presenti

"...una buona formazione professionale è la base per un successo nel lavoro.

Il successo di un'azienda dipende anche dall'aggiornamento formativo ..."



www.forni-a-legna.it



Attività dell'APM

Corso pizzaioli full immersion agosto 2010

Si è concluso il 31/08/2010 il Corso Base per pizzaioli, full immersion, realizzato dalla Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone provenienti dalla Regione Marche e dalle altre Regioni.

Hanno partecipato i signori:

Alen Raciti di Montefiascone (VT), Ursu Maia di San Severino Marche, Riccardo Fava di Porto Potenza Picena, Matteo Cultrera di Ancona, Pier Carlo Viano di Diano Marina (IM) e Giuseppe Longobardi di Recanati..

Quaranta ore di lavoro per cinque giorni consecutivi. 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 29 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 parere della commissione e dai voti applicati, gli allievi hanno saputo centrare la presentazione, il gusto e la cottura, temi sottoposti a giudizio. Ottimo anche il risultato ottenuto nella prova teorica da tutti gli allievi. 45/60 è stata la media raggiunta dai partecipanti.

La commissione esaminatrice guidata dalla titolare dello Chalet Raphael Beach signora Flaminia Scarpetta, è risultata composta da quattro elementi me compreso.

Migliore del corso è stata giudicata la signora Maia Ursu che ha realizzato la pizza golosa a base di prosciutto crudo e verdure.

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

Renato Andrenelli



UN 'AZIENDA LEADER' NELLA PROGETTAZIONE



Opera 2 - l'ingresso

Costagroup



**Opera 02 – un progetto a base di passione, food, natura e relax.
L'acetaia e cantina di vini diventa ristorante gourmet e resort agriturismo
CAMERA CON VIGNA!**

Dalla terra... alla coltivazione di lambrusco, aceto balsamico e prodotti biologici.

Dall'amore per la natura... alla realizzazione di un resort agriturismo immerso nel verde e a basso impatto ambientale.

Dalla tradizione... alla ristorazione semplice e genuina.

Tutto ciò non è un sogno.. un posto così esiste davvero!

Siamo nel modenese, su terre spumeggianti proprio come i vini che nascono da queste parti e come le persone che vi abitano, gente ricca di idee e passioni che li spingono a concretizzarle.

La famiglia Montanari ha realizzato la propria idea di territorio a Levizzano di Castelvetro grazie all'azienda agricola Cà Montanari che si estende su una superficie di 45 ettari.

Un concetto prima, un'Opera poi.

Opera 02 è infatti il nome di questa realtà, un progetto concreto che si occupa dell'attività agricola intesa come recupero e tutela delle tradizioni di accoglienza tipiche della provincia.

L'azienda nasce nel 2002, da appena 5 ettari di terreno coltivati a vite da un anziano contadino del luogo, il progetto si ingrandisce sviluppandosi sull'intera collina con l'acquisto di una stalla degli anni 50, oggi trasformata in **ACETAIA** e **RESORT con spazio ristorazione, albergo e spa**.

Un condensato di cultura emiliana in cui il cibo, il vino, l'aceto balsamico, il bio food, la piscina, la spa e le accoglienti camere per il soggiorno, rappresentano vere e proprie forme di cultura italiana.

L'intera area coltivata è trasformata in coltivazione biologica e i prodotti finiscono direttamente tra le mani del cuoco che, dalla cucina del ristorante, interpreta i sapori delle verdure e dei frutti di stagione creando i piatti della tradizione emiliana.

Il contenitore ha linee pulite adornate da dettagli in legno e materiali naturali.

Gli arredi del ristorante, della reception e delle sale sono "opera" di Costa Group la quale ha saputo interpretare il progetto in modo funzionale, creando un ambiente che si integra in modo armonioso con tutto il contesto.

I tavoli e i mobili sono in legno grezzo, il banco bar in marmo bianco, i comodi sofà dai toni caldi sono rivestiti con tessuti in canapa, i tendaggi di juta, le pareti in legno iroko... sono tutti materiali naturali che ben si accostano alla filosofia del progetto Opera 02.

Le stanze del relais sono otto camere dedicate ai prodotti della campagna circostante (prendono il nome di "prugna, vino, miele, sabba, aceto, duron, nocino, grappa").

Associando semplicità e comfort moderno le camere si affacciano sui vigneti e sulla grande piscina esterna attrezzata con solarium e lettini a disposizione degli ospiti, comprensiva anche di spazi sauna e bagno turco.

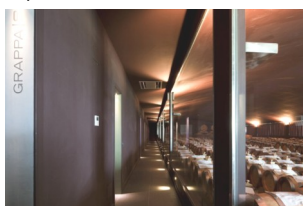
Ma se l'uva è protagonista all'esterno, la passione di Opera 02 per questo elemento di esplica anche e soprattutto all'interno: dal corridoio che porta alle camere traspare la cantina dell'aceto, 70 batterie composte da legni diversi che riposano accanto agli ospiti.

La struttura è l'ideale per soggiorni relax nella quiete delle colline emiliane, per interessanti visite nelle vicine città d'arte. Il team è solito organizzare momenti di degustazione e percorsi benessere improntati sul rapporto natura & cibo.

"Un'opera perfetta" studiata nei minimi particolari, nata da una intensa passione per la terra di origine. Un modo nuovo e gustoso per comunicare a tutti l'amore per il bello e il buono.

Opera 02 - Cà Montanari
Via Medusia n.32
Località Levizzano Rangone, Modena
Tel. 059 741019
www.opera02.it

Progetto: Costa Group Arch. Flaviana Rimondi
Foto: Moreno Carbone



La mappa del genoma del grano salverà la dieta mediterranea



La decodifica per la prima volta del genoma del grano è una scoperta importantissima per l'Italia, dove è il cereale più consumato nel pane e nella pasta che sono alla base della dieta mediterranea. È quanto afferma la Coldiretti nel commentare la scoperta del codice genetico del grano da parte di un pool di scienziati inglesi anche dell'Università di Liverpool.

I risultati della ricerca dovranno dare un importante contributo alla salvaguardia del legame con il territorio e delle specificità locali per difenderle dai rischi di contaminazioni da Ogm ma anche sostenere una lotta più incisiva nei confronti delle frodi, sofisticazioni e tentativi di clonazione. La mappatura genetica delle piante coltivate è una nuova frontiera della ricerca e ha interessato recentemente anche colture come il tartufo e la Corvina che è il vitigno tipico della Valpolicella da parte dei ricercatori dell'Università di Verona.

Art. tratto da: Italia a Tavola.net



PALA PIZZA PER INFORNARE



Completamente in lega di alluminio. Testa e manico anodizzati con trattamento GHA (Brevetto giapponese). Consiste in uno speciale trattamento di ossidazione anodica a cui segue una sigillatura delle microporosità mediante ioni d'argento. Le straordinarie proprietà degli ioni d'argento conferiscono alla superficie trattata caratteristiche uniche in termini di:

- **Elevata capacità antibatterica ed antimuffa (batteriostatico)**
- **Basso coefficiente d'attrito, autolubrificazione e resistenza**
- **Resistenza alla corrosione.**

Lo spessore di trattamento è inasportabile in quanto gli ossidi anodici si formano direttamente sulla superficie del pezzo, che costituisce l'anodo, generando uno strato ossidato che per circa il 50% diffonde all'interno e per l'altro 50% accresce sulla superficie. È prodotta in versione rettangolare o rotonda

Dal sito www.gimetal.it



MONTEROSSO - la pasta al farro



L'Azienda Agricola Forestale Monterosso a r.l., situata nelle Marche, coltiva nei suoi terreni (500 ettari), la varietà più antica e nobile il "Triticum Dicoccum" noto come il Farro delle Marche ingrediente irrinunciabile della dieta mediterranea per la ricchezza delle sue proprietà nutritive.

L'Azienda in collaborazione con il Cermis di Macerata ha selezionato il seme ottenendo dal Ministero delle Politiche Agricole, il brevetto vegetale "MONTEROSSO SELECT" ottimo per la produzione della pasta, in quanto antesignano del grano duro.

In questi anni di lavoro, è riuscita a coniugare le antiche tradizioni con le innovazioni tecnologiche dei nostri giorni, seguendo ogni fase di lavorazione allo scopo di proporre al mercato una produzione tipica con elevati standard qualitativi.

L'amore per la terra e il radicato rapporto con la natura, ha permesso alla Monterosso di ottenere molteplici riconoscimenti nazionali ed internazionali.

L'Azienda è certificata da due enti : Suolo Salute per la produzione biologica mentre la certificazione di qualità è controllata da Uni En Iso 9001. La tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto sono le basi del valore Monterosso, valore che è assolutamente avvertibile dal consumatore più scrupoloso ed informato.

La Monterosso ha stretto un rapporto di collaborazione con il Dipartimento Area di Industrie e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Ancona (DIBIAGA), che segue la sperimentazione, il controllo e la ricerca scientifica del prodotto, dal punto di vista compositivo, nutrizionale e salutistico.



Le specialità Monterosso ottenute con farina di farro al 100% sono: spaghetti, pennette, riccioli, conchigliette, orecchiette, due formati di pasta all'uovo, tagliatelle e tagliolini, oltre al farro perlato, spezzato ed alla farina. Il farro prodotto dalla Monterosso rientra tra i prodotti riconosciuti tipici della Regione Marche.

Tagliatelle di farro al Castelmagno

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di tagliatelle di farro Monterosso
- 1 radicchio
- 1 melanzana piccola
- 1 zuccina
- 1 carota
- 100 g di Castelmagno
- Olio extra vergine d'oliva
- Sale e pepe q.b.



Soffriggere in una padella con dell'olio extra vergine d'oliva 1 radicchio, 1 zuccina, 1 carota e 1 melanzana tagliati finemente, aggiustare di sale e pepe e cuocere. Tagliare il formaggio a dadini; nel frattempo cuocere le tagliatelle, scolarle al dente e ripassarle con il condimento in padella. Al momento di servire condire con delle scagliette di formaggio Castelmagno. **Ricetta realizzata dall'Azienda Monterosso**

Come preparare una pizza light

Publicato da **Francesca Bottini** in **Calorie, Dieta Dimagrante, Dieta Ipcalorica, Dieta Mediterranea**.
sul sito POUR FEMME. Giovedì, 26 Agosto 2010.

La **pizza**, insieme alla pasta, è senza dubbio l'alimento più amato da noi italiani e non solo. Quando però seguiamo una dieta ipocalorica non è sempre facile concedersi questo sfizio senza sensi di colpa o rimorsi di coscienza. Oggi vi vogliamo spiegare come realizzare una pizza light ma buonissima a partire dall'**impasto** che sarà senza lievito. In parlarla ogni volta che vorrete in casa vostra e guarnirla come preferite, non esagerare, perché è e deve rimanere **light!**

Ingredienti

1 tazza di farina
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di origano
1/8 cucchiaino di pepe nero
2 uova, leggermente sbattute
2/3 tazza di latte di soia



Preparazione

Per prima cosa preriscaldate il forno a 200° e coprite la teglia con carta da forno, imburrandola leggermente. Ora prendete la farina e mettetela in una ciotola, aggiungendo le spezie e, facendo un buco nel mezzo della farina, aggiungete le uova ed il latte. Per qualche minuto, lavorate l'impasto con il cucchiaio di legno per amalgamare bene gli ingredienti e trasferite il composto sulla teglia, cospargendo con le rondelle di pomodoro fresco, basilico... stando attente a non esagerare. Fate cuocere per 25-30 minuti e infine grattugiate del formaggio o mozzarella a piacere, origano, olio a filo e fate cuocere per altri 5-10 minuti.

“E’ Mai possibile che ancora si considerano light alimenti che se non lievitati sono una bomba calorica? La pizza se non lievitata correttamente è un concentrato di carboidrati che il nostro fisico assorbe interamente, li accumula come riserva, contribuendo in modo determinante all’aumento di peso se il corpo umano non svolge una corretta attività fisica”.

La carta dei vini si fa “slim” Al ristorante 900 etichette sull'IPad

Dimenticatevi la vecchia carta dei vini composta da decine e decine di fogli. Giovanni Grasso e Igor Macchia del Ristorante La Credenza di San Maurizio Canavese, nel torinese, hanno infatti messo a punto un'applicazione che permette ai clienti di consultare i vini della cantina attraverso l'IPad

SAN MAURIZIO CANAVESE (TO) - Giovanni Grasso e Igor Macchia hanno sempre una grande attenzione

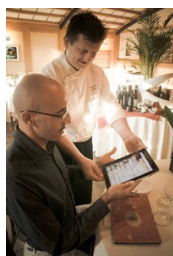
per la clientela che frequenta La Credenza e sono molto sensibili a tutto ciò che può migliorare la qualità del servizio offerto.

Ancora una volta, dunque, approfittando dell'uscita dell'ultimo gioiello di casa Apple, l'iPad, hanno messo a punto un software estremamente duttile e funzionale, finalizzato alla consultazione dell'intera cantina del ristorante.

Il cliente, all'atto dell'ordinazione potrà, così, sfogliare la lista dei vini, potendo scegliere diversi approcci nella selezione del vino preferito.

L'applicazione, infatti, permette di scorrere l'intero assortimento partendo da una scelta geografica, piuttosto che da un vitigno, districandosi tra bianchi e rossi oppure spumanti e champagne, volendo si potrà optare per una selezione determinata dalle fasce di prezzo, in ogni caso di ciascuna bottiglia si potranno sapere tantissime cose risalendo pure ai siti web dei diversi produttori (connessione WiFi in tutto il locale).

Si ha, così, uno sguardo d'insieme finora impensabile, tanto da poter, alla fine, scegliere con cognizione di causa, un vino anche solo al bicchiere,



confrontandosi anche con i suggerimenti del sommelier.

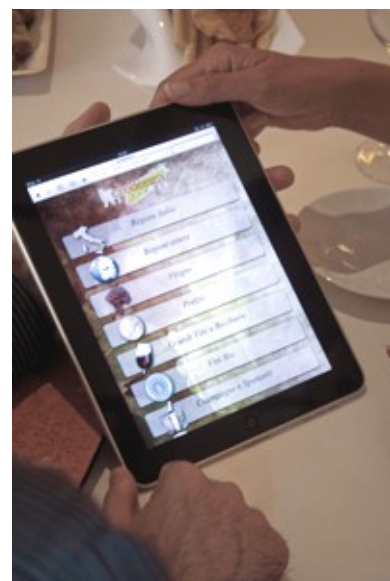
L'applicazione, presto presente anche sul sito de La Credenza per una scelta preventiva da casa, è stata ideata dai 2 cuochi torinesi, ma è personalizzabile per qualunque ristorante e, a tal fine, in versione italiana e inglese, verrà commercializzata a partire dal mese di ottobre.

A buon diritto, dunque, si può affermare che, nel settore ristorazione, Giovanni e Igor possano fregiarsi dell'appellativo de “i Padri dell'iPad”.

La Credenza, ristorante insignito di una stella Michelin, è a San Maurizio Canavese, poco distante dall'aeroporto di Torino.

Giovanni ed Igor in cucina, Franca, la moglie di Giovanni in sala, ricevono i clienti in un locale accogliente e raffinato con la sala principale che dà l'idea di essere in una grande botte. Una grande vetrata la separa dal cortile interno, trasformato in un giardino fresco e rilassante, perfetto per aperitivi e piccoli buffet in piedi. Grande l'attenzione alla selezione della materia prima. La cucina propone un vasto assortimento di piatti realizzati in veste moderna senza trascurare le tradizioni, dalle primizie di stagione, alle paste tutte fatte a mano, i pesci e le carni di marchio rigorosamente nostrano.

In abbinamento ai piatti una carta dei vini con più di 900 etichette fra le più prestigiose italiane e straniere da oggi consultabili con iPad.



Associazione Pizzaioli Marchigiani



www.pizzamarche.com

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

Storia dell'APM

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 risoluzioni 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.



Siamo su internet

www.pizzamarche.com

Associata



AIAB Marche



ASSOCIAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA

La Pizzeria Apm



Bar Moderno Pizzeria

Piazza Marconi 6 63024 Grottazzolina 0734631455

Gestito da Moretti Terzilia, il locale è punto di riferimento per l'intera popolazione di Grottazzolina e comuni limitrofi. Molto più di mezzo secolo al servizio del pubblico e da alcuni anni anche pizzeria con forno a legna.

Un locale dove cordialità, gentilezza, buona pizza e tanta atmosfera confidenziale fa da cornice alla professionalità espressa.

Un punto di ritrovo, per degustare un'ottima pizza, per passare delle ore di divertimento in compagnia di grandi e piccini.

Per la sua sobrietà il locale è frequentato da famiglie con bambini e da appassionati frequentatori del bar dove possono fare la partitina a carte e trascorrere le ore libere in compagnia.