

# La Pizza nelle Marche



Notizie di rilievo:

- Nuova acquisizione per Bakery SpA
- Editoriale
- La pizza margherita dei Borbonici



## Nuova acquisizione per Bakery SpA.

Volume 1, Numero 3

Cesena, settembre 2009 – Bakery SpA di Cesena ha compiuto un altro passo significativo nel proprio processo di crescita con la recente acquisizione di Vittoria Srl.



L'azienda cesenate ha voluto ampliare la propria gamma di prodotto ed ha acquisito Vittoria Srl, azienda di Fermo (AP) nota sul mercato per la produzione di basi per pizza e focacce in teglia caratterizzate da un livello qualitativo molto elevato. Vittoria Srl, che diventerà Bakery Food Srl e sarà interamente controllata da Bakery SpA, sposa perfettamente la mission della capogruppo: una rigida attenzione alla qualità intesa come soddisfazione dell'esigenza dei clienti.

“Siamo particolarmente orgogliosi di questo accordo” afferma Marco Beccari, AD di Bakery

SpA, “innanzitutto perché conferma che gli obiettivi e la filosofia che abbiamo dato a questa azienda si sono rivelati vincenti. Secondariamente perché abbiamo trovato una completa sintonia con Vittoria Srl e questo ci consentirà di offrire ai nostri clienti, da subito, una gamma molto più ampia e sempre altamente qualificata di prodotti. Da oggi Bakery SpA saprà soddisfare tutte le richieste della pro-

pria clientela non solo attraverso la produzione di pane parzialmente cotto e surgelato, ma anche di snack, pizze e focacce”.

Bakery Spa è nata nel 2004 come industria per la produzione di prodotti da forno - pane e focacce - parzialmente cotti e surgelati, dall'iniziativa di due imprenditori provenienti dal settore. Oggi è una realtà affermata, presente in tutta Europa nei diversi canali di vendita: dai supermercati alla ristorazione; conta circa 50 collaboratori e produce a ciclo continuo sulle 24 ore.

Il 20% circa della produzione è destinato all'esportazione (principali mercati di destinazione: Gran Bretagna, Francia, Spagna e Paesi Scandinavi) e nel 2009 ha una proiezione di fatturato di 10 milioni di Euro.

Ufficio Stampa Bakery



UN'IDEA DISTRIBUITA IN ESCLUSIVA DA

**GI.METAL**

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

Sommario:

Gottardo Mattea una pizzaiola marchigiana	2
Attività del secondo semestre 2009 APM	2
Nuovo corso pizzaioli a Macerata	2
La pizza margherita dei borbonici	3
La Pizza del mese	3
Chi siamo	4
La pizzeria del mese	4

## EDITORIALE a cura di Renato Andrenelli Presidente

Come ribadito nel precedente numero, il mercato diventa sempre più globale. Le aziende del nostro settore si uniscono, si fondono, acquisiscono altre aziende per conquistarsi nuove fette di mercato, per essere più competitive e aumentare il loro fatturato. All'uopo si creano nuovi gruppi dove le aziende sono considerate come le scatole cinesi. Usate

per abbattere gli utili, per avere più fiducia sui mercati, più possibilità di essere finanziabili. Ma soprattutto (è mia opinione) per sfruttare la forza lavoro come deterrente a conquistarsi agevolazioni, aiuti pubblici forti del fatto che il gruppo da lavoro a tante famiglie.



E noi pizzaioli cosa faccia-

mo?, alle nostre aziende chi pensa?

Nessuno se non perdiamo quell'individualismo che ci rendono piccoli ma soprattutto molto fragili rispetto a quel mercato sempre più globalizzato. Ci impedisce di crescere. Di formare gruppi di aziende capaci di autofinanziarsi, di gestire le forze lavoro, la gestione amministrativa, fiscale e normativa del nostro mondo. Quello della PIZZA.



**GOTTARDO MATTEA: una pizzaiola marchigiana**

Il suo esordio nel mondo della pizza risale a cinque anni fa con l'iscrizione al corso pizzaioli realizzato dall'APM, conclusosi con un



esame finale in cui si è risultata la più brava con una pizza alle erbe di campo dedicata ad un'amica, la "pizza simo alla contadina". Lo stesso anno è arrivata terza al primo concorso pizza fantasia di Cibaria

con la pizza Armony, con polpette e formaggio a cuoricini. Ma il mix di fantasia è stato premiato anche nell'ultima gara.



Ai campionati mondiali disputati lo scorso aprile, Mattea è arrivata ventesima su 460 maestri pizzaioli provenienti da ogni angolo del mon-

do. "E' stata una dura competizione - ha ricordato -. In gara c'erano americani, irlandesi, francesi, arabi, in totale erano sedici nazioni. Io ho proposto la mia Pizza erba gustando, è stata un'esperienza bellissima. Per tutto quello che ho appreso in questi anni devo molto al mio maestro Renato Andrenelli". E dai risultati raggiunti finora, è stata davvero una brava allieva.

Volume 2, Numero 3



**Attività del secondo semestre 2009 APM**

**Corso Pizzaioli a Macerata**

Si è concluso il 25/09/2009 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:

Goujja Mohamed proveniente da Ferrara, Schena Luca proveniente da Norcia, Massimiliano De Ambrosis proveniente da Napoli, Miccio Daniele proveniente da Altidona, e Meloni Alessandro proveniente da Oristano. Trentacinque 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 9 ore di

teoria e 23 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.

Componenti della commissione esaminatrice il signor Franco Romagnoli, capo area ditta Menù industria alimentare di Modena, un ispettore della repressione frodi di Macerata, il dott. Gianni Cammertoni veterinario e docente di igiene e merceologia della Confcommercio di Macerata, la Campionessa di pizza Gottardo Mattea di Civitanova Marche e la nostra Segretaria Ivanova Svetlana.

**Nuovo corso pizzaioli a Macerata**

Lunedì 12 ottobre 2009 inizia un Corso Base per Pizzaioli. Undici lezioni teorico pratiche di tre ore l'una, serali, con inizio ore 20,00 e termine ore 23,00.

Articolato in due lezioni teoriche, otto pratiche ed esame finale, il corso è destinato a persone che vogliono apprendere il mestiere di pizzaiolo.

Saranno trattati argomenti come:

1. **Gli ingredienti, acqua, sale, lievito e farina.**
2. **Gli impasti diretti e indiretti**
3. **La lievitazione**
4. **La manipolazione**
5. **La cottura della pizza al piatto ed in teglia.**

*...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**



## Napoli, la pizza Margherita dei Savoia "indigesta" ai borbonici

**A giugno scoppia la polemica riguardo i festeggiamenti per i 120 anni della pizza Margherita.**

Roma, 9 giu (Velino) - "Prendete un pezzo di pasta, allargatelo o distendetelo col matterello o percuotetelo con le palme delle mani, metteteci sopra quel che vi viene in testa, conditelo di olio o di strutto, cuocetelo al forno, mangiatelo e saprete che cos'è una pizza". È quanto scriveva nel 1866 Emanuele Rocco nell'opera "Usi e costumi di Napoli e contorni" diretta da Francesco De Bourcard. "Le pizze più ordinarie, dette "coll'aglio e l'oglio", hanno per condimento l'olio, e sopra vi si sparge, oltre il sale, l'origano e spicchi d'aglio trinciati minutamente. Altre sono coperte di formaggio grattugiato e condite collo strutto, e allora vi si pone disopra qualche foglia di basilico. Alle prime spesso si aggiunge del pesce minuto; alle seconde delle sottili fette di muzzarella". Proprio rifacendosi a questo documento c'è chi ritiene che l'origine della pizza margherita, condita cioè con mozzarella, salsa di pomodoro e foglie di basilico, non sia attribuibile alla regina Margherita di Savoia, bensì risalga al 1849. "Venne chiamata così - spiega al VELINO Alessandro Romano, che ha condotto una ricerca sulle origini della pizza - per la sua originale composizione: le strisce

di mozzarella erano infatti disposte dal centro

verso l'esterno e una volta fuse richiamavano la forma dei petali di una margherita". "È una speculazione che lascia il tempo che trova - si difende Paolo Pagnani, proprietario della storica pizzeria Brandi di Napoli - Noi partiamo da documenti storici che attestano la nascita della pizza margherita nel 1889".

Secondo la tradizione, infatti, la regina Margherita invitò nella reggia di Capodimonte il pizzaiolo napoletano più famoso, Raffaele Esposito Brandi, per assaggiare l'alimento del popolo. Il pizzaiolo, per l'occasione, fece una pizza con i colori della bandiera sabauda: verde basilico, bianco mozzarella e rosso pomodoro, e la chiamò proprio come la regina. Da allora i tre fratelli Pagnani, eredi della famiglia Brandi, espongono orgogliosi nel loro locale la lettera firmata dal Gran capo dei servizi di tavola di casa Savoia Camillo Galli e inviata a Raffaele Esposito Brandi. Nel documento, un po' ingiallito dal tempo, si legge tutto l'apprezzamento della regina Margherita per la pizza. Sono passati 120 anni da quel giorno. Giovedì prossimo a Napoli, per ricordare questo "anniversario culinario", è stata organizzata dai



proprietari della storica pizzeria una manifestazione allegorica. Alle 10 partirà da piazza Plebiscito una carrozza con a bordo una donna che impersonerà la regina Margherita di Savoia. In via Chiaia il taglio del nastro: da lì il corteo si trasferirà nella pizzeria Brandi dove sedici pescatori offriranno alla regina e ai passanti tranci di pizza, rigorosamente margherita. Al termine vi sarà un pranzo privato al quale è prevista la partecipazione di Emanuele Filiberto.

La famiglia Savoia dopo essere tornata in Italia dall'esilio - spiega al VELINO Paolo Pagnani - è venuta a visitare il nostro locale. Questo a testimonianza del fatto che esiste una memoria storica della casa Savoia e dei napoletani su un evento certificato da documenti inoppugnabili. Spesso alcuni giocano con la storia a puro scopo speculativo. D'altronde noi non abbiamo alcun interesse economico nel difendere questa causa: non esiste infatti un brevetto sulla pizza margherita che ci permetta di ottenere dei profitti, né possediamo una catena di negozi in franchising". "La nostra - conclude Pagnani - è una questione di principio: siamo amanti della storia e della continuità delle tradizioni".

D'altro canto però, le parole di De Bourcard non sembrano lasciare spazio ai dubbi circa l'esistenza della pizza con pomodoro, basilico e mozzarella ben prima che venisse dedicata alla regina Mar-

condimento l'olio, e sopra vi si sparge, oltre il sale, l'origano e spicchi d'aglio trinciati minutamente. Altre sono coperte di formaggio grattugiato e condite collo strutto, e allora vi si pone disopra qualche foglia di basilico. Alle prime spesso si aggiunge del pesce minuto; alle seconde delle sottili fette di muzzarella. Talora si fa uso di prosciutto affettato, di pomodoro, di arselle, eccetera. Talora ripiegando la pasta su se stessa se ne forma quel che chiamasi calzone". Insomma, nessuna piatto inventato appositamente per la regina, come vuole la tradizione, e nessuna dedica speciale per la moglie di Umberto I. Ma solo la lungimiranza di un "pizzaiuolo" che aveva visto lungo sulle possibilità di successo di quell'alimento tanto semplice. Una "lungimiranza" che ora i neoborbonici usano come una freccia nella loro personale "crociata" contro i Savoia. Usurpatori del regno legittimo di Franceschiello. E pure, affondano il bisturi, della pizza napoletana.



La pizza del mese



**Pizza della passione**



Il mondo della pizza nelle Marche.

## Associazione Pizzaioli Marchigiani



via Isonso, 6  
62010 Morrovalle (MC)  
P.IVA 01413480433

Tel.: 0733/221821  
Fax: 0733/223965  
E-mail: info@pec.pizzamarche.com

Associata



AIAB Marche



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA

Siamo su internet

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

## La pizzeria nostra associata

**Raphael Beach**

**Civitanova Marche**

Lo chalet Raphael Beach da questa stagione è anche pizzeria iscritta all'Associazione Pizzaioli Marchigiani. Situato all'inizio del lungomare sud di Porto Civitanova Raphael Beach è ristorante di pesce, è gelateria artigianale di propria produzione, è spiaggia ma è anche pizzeria. Sotto la sapiente guida di Flaminia Scarpetta (che ha frequentato un corso pizzaioli dell'APM) e dei collaboratori di cucina è possibile gustare delle buonissime pizze al piatto, al trancio e le pizzette tonde, quelle di una volta, tipiche della nostra tradizione condite con cipolla, rosmarino o semplicemente con pomodoro e origano. L'accoglienza, l'ambiente rinnovato, la cordialità e la qualità dei prodotti utilizzati fanno la differenza di questo locale che si trova all'inizio del lungomare sud di Civitanova Marche.

PROVARE PER CREDERE

**Renato Andrenelli**

