

La Pizza nelle Marche



Notizie di rilievo:

- **TECNOLOGIA -PACKAGING**
- **Editoriale**
- **Tradizione e innovazione seminario a Salerno**



TECNOLOGIA -PACKAGING :

IL "VUOTO A RENDERE" DEI CONTENITORI IN VETRO DIVENTA ORA PROPOSTA DI LEGGE

Dalla crisi si esce anche parlando la lingua dell'ambiente, del riutilizzo, del risparmio energetico e del recupero di antichi e virtuosi sistemi che la cultura del consumismo aveva fatto decadere. Ne è convinta Italglob - Federazione Italiana Grossisti e Distributori di Bevande - che, con il progetto Vetro Indietro, si è fatta promotrice di una



dell'intera filiera del comparto Horeca, e contribuire nel contempo sensibilmente alla risoluzione di problematiche socio-ambientali come la gestione e lo smaltimento dei rifiuti e l'impatto ambientale delle materie plastiche.

proposta di rilancio del vuoto a rendere in Italia destinata a favorire la ripresa

BEVERFOOD NEWS

il 2/12/2009 17:29:19

Volume 1, Numero 5



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

Sommario:

Koci Alban un pizzaiolo marchigiano	2
Corso full immersion a Macerata	2
Anziché fermarsi corre a farsi rifare le pizze	3
La Pizza del mese	3
Chi siamo	4
La pizzeria del mese	4

EDITORIALE a cura di Renato Andrenelli Presidente

Un articolo quello sopra riportato apparso su internet a sostegno della difesa dell'ambiente.

Io ricordo che quando eravamo piccoli, l'acqua si poteva acquistare solo in bottiglia come pure il latte. La mamma, andava in latteria con il recipiente di vetro e tornava con il contenitore pieno. Più tardi il latte veniva venduto già confezionato in recipienti di vetro che dovevano essere riportati indietro. A fare la spesa le massaie andavano



con la borsa e non esistevano tutti questi recipienti di plastica o in tetra pack

Alcuni esempi ma calzanti per indicare la qualità della vita dopo la grande guerra. si viveva meglio, ogni famiglia produceva pochissima immondizia, si spreca poco perché c'era la cultura del risparmio. Nella tradizione popolare molto giocavano i proverbi degli antenati o determinanti sembravano gli accostamenti religiosi verso gli ali-

menti; un esempio: il pane, si commetteva peccato sprecarlo o addirittura conservarlo capovolto.

Forse segni di un passato povero ma rispettoso dell'ambiente. Oggi quando tutti sono colti e l'analfabetismo è ormai sconfitto, ci accorgiamo che sprechiamo, inquiniamo, speculiamo sui rifiuti, e vogliamo risolvere i nostri problemi con cambiamenti lungimiranti ma in passato queste novità rappresentavano la vita di tutti i giorni.

Questo significa modernità o era tecnologica?



CORRADINI CORRADO & C. S.R.L.
MOLINO E OLEIFICIO

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

Cod. Fisc. e Part. IVA IT: 01306020433
Reg. Imprese di Macerata n. 9959
REA n. 145757

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

Koci Alban: uno pizzaiolo marchigiano

Il suo nome non è italiano ma Trasferitosi a Sir-lui è italiano, è nostro socio, è mione da qualche uno di quelli che chiede sempre hanno è sempre di avere la sua tessera in tasca. rimasto fedele alla nostra Associazione e quest'anno partecipando al concorso



Un esempio di socio serio e partecipante che è capace anche di farci fare bella figura.



118 partecipanti. Come risulta dalla rassegna stampa che ci ha inviato è sicuramente motivo di orgoglio per il Ristorante Pizzeria Il Grappolo D'oro di Castiglione delle Stiviere e per la nostra Associazione.

"PIZZA CHE BONTÀ", evento tenutosi presso Cremona Fiere, si è classificato terzo su



Onorati di questo risultato non possiamo far altro che augurare ad Alban un futuro pieno di successi con la speranza che sia sempre a noi vicino come noi lo siamo a lui. **Grazie.**

A cura di Renato Andrenelli

Attività del secondo semestre 2009 APM

Corso Pizzaioli a Macerata

Si è concluso il 01/12/2009 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:



Romitelli Roberto di M. S. Giusto, Sperandio Mariella di Macerata, Russo Riccardo di Brescia, Santicchia Paolo di Recanati, Cacciatore Alberto di Omegna.

Trentacinque ore di lavoro per cinque giorni consecutivi. Grande impegno, compreso un fine settimana, 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, due ispettrici della repressione asl di Macerata, il dott. Gianni Cammertoni veteri-

nario e docente di igiene e merceologia della Confcommercio di Macerata, e il Presidente AIAB Marche Guglielmo Francesconi. Migliore del corso è stata giudicata la signora Mariella Sperandio con la pizza



Braccio di ferro.

...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



LA PIZZA Notizie dalle altre Regioni

Anziché fermarsi a soccorrerla, corre in pizzeria a chiedere di rifargli le ordinazioni

Porta-pizze travolge una ciclista e anziché fermarsi a soccorrerla, corre in pizzeria a chiedere di rifargli le ordinazioni ormai perdute sull'asfalto. Dovrà rispondere di omissione di soccorso, guida in stato di ebbrezza e senza patentino.

Il tutto è avvenuto ieri sera, alle 20.45, in via Baluardi, a Ferrara. Una donna di 35 anni stava percorrendo in bicicletta la strada quando

all'improvviso si è vista tagliare la strada da uno scooter. Al volante c'era R.G., 22 anni. L'impatto



è stato inevitabile ed entrambi sono rovinati a terra.

Il motociclista, anziché sincerarsi delle condi-

zioni della donna, è rimontato in tutta fretta in sella ed è fuggito. Sul posto si sono portate

un'ambulanza e una pattuglia delle volanti della polizia. Il 118 trasporterà la 35enne al pronto soccorso, dove le verrà diagnosticata la frattura del

polso destro con una prognosi di 35 giorni. La polizia invece, dopo aver trovato per terra lo specchietto retrovisore dello scooter, rotti nello scontro, si è messa a seccare le pizzerie da asporto della zona. In breve ha rintracciato lo scooter incidentato all'esterno di una di questa. Dentro c'era il conducente, che è risultato positivo all'etilometro (tasso alcolemico di 2/l), che ha ammesso di non avere nemmeno il patentino per poter guidare il mezzo. Lo scooter è stato sequestrato e il ragazzo denunciato di conseguenza.

Da Internet venerdì, 4 dicembre 2009, 2:49

PIZZA: TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE, SEMINARIO A SALERNO

La pizza tra tradizione ed innovazione: la Confartigianato Salerno presenta, da oggi, il Seminario di Aggregazione Professionale Pizzaioli Artigiani "La Pizza campana artigianale fra tradizione e innovazione: norme e proposte a confronto", attività promossa e finanziata dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Salerno e realizzata in collaborazione con "La Fabbrica dei Sapori".

L'Associazione Pizzaioli Napoletani, l'Associazione Italiana Celiachia (sezione Campania), l'Osservatorio Internazionale dello Stress Ossidativo (sezione Alimentazione e Benessere) e il laboratorio di analisi, consulenza, ricerca e sviluppo

Eurolab, quello mediterraneo, che insigni nutrizionisti hanno indicato come il "golden standard" da seguire per mantenere a livelli sempre elevati il benessere e la qualità della vita.

In tale contesto verranno esaminati e confrontati, alla luce di esperienze e testimonianze dirette, i due "disciplinari" che tutelano oggi la pizza, ossia la norma UNI 10791:98 e la proposta STG. Scopo non secondario è quello di offrire un focus sugli aspetti nutrizionali e salutistici della pizza, con particolare riferimento alla variante integrale antiossidante e quella gluten-free.

Da internet 04/12/2009

tare, quello mediterraneo, che insigni nutrizionisti hanno indicato come il "golden standard" da seguire per mantenere a livelli sempre elevati il benessere e la qualità della vita.

In tale contesto verranno esaminati e confrontati, alla luce di esperienze e testimonianze dirette, i due "disciplinari" che tutelano oggi la pizza, ossia la norma UNI 10791:98 e la proposta STG. Scopo non secondario è quello di offrire un focus sugli aspetti nutrizionali e salutistici della pizza, con particolare riferimento alla variante integrale antiossidante e quella gluten-free.

Da internet 04/12/2009

la pizza del mese



Pizza regina



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.

La pizzeria nostra associata

Pizza Pazzo

Situata in viale Trieste, 147 a Fermo, Tiziana Mazzilli è esperta nel forno a legna, usa tassativamente farina molita a pietra. Tantissime sono le proposte di pizza, tra le rosse Pulì, Scoiattolo; tra le bianche Lucrezia, Tilly ecc.. Ma **PIZZA PAZZA** è anche friggitoria: patate fritte, mozzarelline, olive, verdure e pizzette fritte sono il contorno alla pizza cotta a legna. Tiziana Mazzilli nonostante la famiglia e un figlio in tenera età la trovate tutti i giorni eccetto il lunedì. Andarla a trovare sarà per tutti una sferzata di ottimismo.

Pizza Pazzo aderisce al progetto "CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA".

.Renato Andrenelli

