

La Pizza nelle Marche



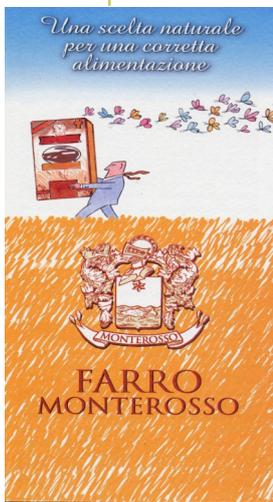
www.pizzamarche.com

Notizie di rilievo:

- **Prezzi che lievitano.....**
- **Editoriale**
- **Formazione professionale. Tutti ne parlano...**



Prezzi che lievitano sul lungomare centrale. Federconsumatori, 'Non c'è volontà di cambiare'



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

Il lungomare gioca al rialzo e approfitta del proprio appeal per incrementare i margini di guadagno durante la stagione estiva. A **lievitare** non sono solo i prezzi di stabilimenti balneari, ristoranti e anche negozi al dettaglio, ad aumentare sono anche e soprattutto bei di largo consumo.

Incrementi (in quest'ultimo caso) che difficilmente possono essere "giustificati" con un miglioramento o differenziazione del servizio. Una tazzina di caffè al bancone, un cono gelato da passeggio o un pezzo di pizza take away sul lungomare costano, nella stragrande maggioranza dei casi, di più che in corso Il Giugno. Soprattutto se il tratto di lungomare in questione è quello "centrale", compreso tra il porto e il ponte Rosso, più frequentato e ricco di bar, ristoranti e locali. Sul lungomare Alighieri, in zona ponte Rosso, un caffè costa 90 centesimi ma se si chiedono variazioni sul tema o un caffè da asporto il prezzo arrotonda a 1 euro.

Lo stesso caffè sul lungomare Marconi costa 1 euro, e se si vuole anche una



brioche si aggiunge un altro euro e 20 centesimi. In zona corso Il Giugno, caffè e brioche costano 1,90 euro

(0,90 + 1 euro). In corso Il Giugno si riesce però ancora a trovare un caffè e una brioche a 80 centesimi ciascuno. E poi i gelati, altro prodotto di largo consumo in estate e soprattutto da parte degli avventori della spiaggia. Acquistare un cono medio (due gusti più panna o tre gusti senza panna) costa, sul lungomare Alighieri e sul lungomare Marconi 2,3 euro mentre sul lungomare di ponente un cono medio costa 2 euro. Capitolo pizza, spuntino preferito per chi vuole restare "leggero" sotto l'ombrellone senza rinunciare ad un spuntino. Senza sindacare sulle dimensioni, sul lungomare Alighieri un pezzo di pizza bianca costa 1 euro, sul lungomare Marconi 1,10 euro un pezzo con solo il pomodoro e 1,70 se farcita. Un pezzo di pizza margherita in zona centro

storico costa 1 euro.

"Come al solito continua il balletto dei prezzi che lievitano in estate -commenta Pierino Chiacchiarini di Federconsumatori - a Senigallia, città balneare, chi vende capisce che è il momento di alzare i prezzi e approfittare dei turisti. Ecco allora che il pezzo di pizza o aumento di prezzo o si riduce di dimensioni. Sulla spiaggia di velluto c'è un vizio di fondo. I commercianti del lungomare e gli albergatori pensano di fare la stagione in due mesi sfruttando i turisti e gli avventori del litorale. Se i ristoranti subiscono un calo dei coperti, per chi vende generi di largo consumo la cosa è diversa". Insomma, arriva l'estate, arrivano i turisti, aumenta la domanda, aumentano i prezzi. Un circolo diventato ormai vizioso. *"Cosa si può fare? Cambiare mentalità - aggiunge Federconsumatori- la politica dei gestori dei servizi del lungomare deve essere quella di allungare il più possibile la stagione, distribuendo il lavoro e dunque gli incassi su più mesi. Di questa necessità a Senigallia se ne parla da anni ma evidentemente non c'è la volontà di risolvere il problema".*

di **Giulia Mancinelli**
penelope@viveresenigallia.it
Questo è un Articolo pubblicato sul giornale Vivere Ancona del [30/06/2010](http://www.vivereancona.it)

Sommario:

3 lire - pane e gastronomia	
Corso Pizzaioli Macerata	2
Corso Pizzaioli Macerata	2
Rusticanella - Antologica Enogastronomica	3
La pizza del mese	3
Chi siamo	4
La Pizzeria APM	4

EDITORIALE a cura di Renato Andrenelli Presidente

"Il prezzo della pizza"

L'articolo apparso su Vivere Ancona, che ho voluto riportare in prima pagina, mi dà l'opportunità di affrontare un problema ormai annoso e che vede sempre più pizzerie e pizzaioli coinvolti in questo modo di intendere il loro lavoro.

Giro molto le Marche e sono a conoscenza (perché le vedo con i miei occhi) di realtà sempre più sconcertanti. Mi riferisco principalmente alle pizzerie al taglio o da asporto. La loro apertura al pubblico è ormai

quasi all'unanimità dalle ore 16,30 alle ore 20,30 di sei giorni a settimana.

CARI PIZZAIOLI NON VI SEMBRA CHE UN'ATTIVITA' DI QUESTO GENERE NON PUO' ESSERE PRODUTTIVA SE SI LAVORA



COSI' POCO.

Se nella vita di tutti i giorni le altre attività fossero in grado di dare utili con questo poco lavoro saremmo tutti milionari.

In verità occorre che facciamo un mea culpa per la quantità di

ignoranza (nel senso di non sapere) che riversiamo nel nostro lavoro.

Eppure sarebbe molto facile fare il conto di quanto costa alla produzione un trancio di pizza. Il quale basta moltiplicarlo per tre ed avere il prezzo di vendita.

UN TRANCIO DI PIZZA AL ROSMARINO O CON CIPOLLA AD 1€ E' SEMPLICEMENTE UN LATROCINIO.

Facciamo bene i conti perché il cliente o turista non è fesso, semplicemente non viene più in pizzeria e noi chiudiamo con i debiti.

Costagroup 3 LIRE – PANE E GASTRONOMIA

Che bello quando camminando ti senti attratto da un profumo di qualche pietanza che si sta cucinando e subito ti viene l'acquolina in bocca....

Ci sono degli odori in particolare a cui è quasi impossibile resistere, tipo quello del pollo allo spiedo, o del pane appena sfornato. Profumi autentici che ti ammaliano e ti richiamano da lontano.

3 lire, come dire tre soldi, pochi spiccioli... quello che viene in mente frequentando questo posto è l'immagine un pò retrò della bottega di una volta in cui è possibile acquistare cose semplici non danarose ma piene di gusto. Ecco cosa si trova in questo panificio-gastronomia, una nuova formula di negozio del tutto inusuale per la città di Napoli, un locale che sforna delizie da mattina a sera.



3 Lire oltre ad essere un panificio è anche una rosticceria che propone i piatti tipici della cucina italiana e partenopea per un consumo d'asporto, inoltre il locale è dotato di una piccola sala consumo per la ristorazione in loco e, a breve, per completare il servizio, verrà installata una zona bar caffetteria.

L'atmosfera è piacevole, gli arredi creati da Costa Group sono confortevoli e molto caldi. Entrando sembra quasi di fare un tuffo nel passato e di ritrovarsi in una bottega in cui sai cosa mangi, chi cucina ma soprattutto sai che diventerà un appuntamento quotidiano a cui non potrai mancare!
Un locale molto semplice ma ben strutturato: un capiente banco vendita per la gastronomia e per i prodotti da forno espone una gran varietà di alimenti. Il banco è rivestito in marmo di Carrara, nel retro banco piastrelle in ceramica bianca, alcune lavagne con decorazioni grafiche e poi ceste di vimini colme di pane posizionate su carrelli espositori dotati di ruote che permettono di cambiare il look al locale a seconda dell'orario



e dell'offerta gastronomica.

Una parete in piastrelle di ceramica abbellita con scritte grafiche anni '20 fa da cornice al girarosto ed accanto il laboratorio in cui si sfornano pane, pizze, rustiche, torte dolci e salate. Una parete divisoria in vetro separa questa zona di preparazione con il resto del locale rendendo visibile alla clientela la costante attività dei fornai.

Tavolini e sedute in legno antichi, eleganti cornici dorate con foto in bianco e nero, quadri e specchi alle pareti con scritte e decorazioni classiche creano un'atmosfera d'altri tempi: assolutamente autentica e irresistibile.

Ogni giorno lo staff prepara primi, secondi piatti e contorni diversi a seconda delle disponibilità delle materie prime, ed è possibile trovare il pane caldo anche a tarda sera.

Insomma... 3 Lire spese bene e...con gusto!

3 LIRE Piazza Fuga, Napoli

Tel. 081 5561272 Aperto dalle ore 7,00 alle 21,30

Progetto e realizzazione arredi: Costa Group, Pietro Mantovani

Foto: Luigi Di maggio @costagroup.net

Attività del primo semestre 2010 APM

Corso full immersion per pizzaioli a Macerata

Si è concluso il 25/06/2010 il Corso Base per pizzaioli, full immersion, realizzato dalla Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone residenti nella Regione Marche.



Hanno partecipato i signori:

Claudio Patrignani di Porto Recanati, Luca Zucca di Arcevia, Giovanni Moretti di Urbisaglia, Fabio Napoletano di Macerata.

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 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 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. 48/60 è stata la media raggiunta dai partecipanti.

La commissione esaminatrice guidata dal sottoscritto, è

risultata composta da tre elementi me compreso.

Migliore del corso è stato giudicato il signor Fabio Napoletano che ha realizzato la pizza Arlecchino a base di 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



*...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



Formazione Professionale. Tutti ne parlano qualcuno la fa. Il caso dei Cuochi

Ogni tre mesi puntuale come un orologio svizzero, l'Associazione Cuochi della Provincia di Fermo invita soci, amici, estimatori e produttori agroalimentari ad una conviviale con i fiocchi. Lo ha fatto anche mercoledì 9 giugno, dando appuntamento all'Hotel Degli Sforza di Monterubbiano. Il gestore, e grande chef, Adriano Berdini, coadiuvato da un gruppo di colleghi, ha dato il meglio di sé stupendo i circa 250 commensali con una serie di piatti gustosissimi. Ma c'è un altro aspetto che non va tralasciato. Ogni conviviale è preceduto da un incontro specifico. Stavolta si è parlato di farine e del loro corretto uso. Io ha fatto il giovane e appassionato dottor Michele Piccinini del Cermis "Strambelli". Il Cermis è il Centro Ricerche e Sperimentazione per il miglioramento vegetale, un istituto



di altissimo prestigio. Fatto sta che, dopo la puntuale relazione, le domande del pubblico composto da addetti ai lavori sono state numerosissime. Prima di Piccinini aveva parlato il dr. Angelo

accade negli appuntamenti promossi dal presidente dei Cuochi fermiani Sandro Pazzaglia il tema dell'ospitalità ha fatto da cornice all'evento.

Goglia, medico igienista e direttore dell'Arpam di Ascoli Piceno, e il maestro Renato Andrenelli, il non plus ultra nel campo della pizza. Due interventi ricchi di informazione e a difesa della salute e della qualità. Come sempre

ma come accogliere al meglio il cliente, come predisporre mentalmente all'ospitalità? Ne ha accennato la dott.ssa Wiebke Dirks, trainer motivazionale, presentando e sperimentando un metodo di affronto del problema dove, più che un sistema, vale una posizione umana, un'apertura culturale verso l'altro. Ai due momenti hanno preso parte molti rappresentanti delle istituzioni, tra cui l'assessore all'agricoltura e turismo Guglielmo Massucci e il presidente della Camera di Commercio di Fermo Graziano Di Battista. Ancora una volta l'Associazione Cuochi dimostra attenzione nei fatti alla formazione continua dei propri associati e delle giovani generazioni. Presenti con attenzione e grande educazione infatti gli studenti dell'Istituto Alberghiero di P. S.

Elpidio.

Scritto da Adolfo Leoni
14/06/2010 10.17.02
Tratto da Informazione TV

RUSTICANELLA - Antologia Enogastronomica

La nostra Associazione ha partecipato a questo evento con uno stand dove abbiamo prodotto con l'aiuto degli allievi della nostra scuola una media di 600 tranci di pizza al giorno per gli intervenuti.

E' stato un momento importante per dare la possibilità ai ragazzi di potersi esercitare nella produzione di pizza gratuitamente.

Tre giorni di lavoro che ha visto un nutrito programma di eventi da degustazioni di ogni tipo a incontri con i consumatori, a presentazioni di nuovi prodotti siano essi regionali



avere nella tre giorni.

Molti sono stati i complimenti ricevuti dai nostri pizzaioli, ma anche tantissime domande legate alla qualità della pizza prodotta, buona buonissima, con un poco di ramarico sul perché nel circondario di Jesi non è possibile trovare una pizza simile a quella prodotta nell'occasione. Domande a cui non è stato possibile rispondere, abbiamo solo potuto ribadire che se si frequentasse un corso professionale forse tutti potrebbero realizzare una buona pizza.

Gli organizzatori ci hanno ringraziato per il lavoro svolto dandoci appuntamento per le prossime edizioni.

Renato Andrenelli



La pizza del mese



Pizza Alla Frutta



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@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 APM

Ristorante Pizzeria La Botte

Via Tavernelle, 14, Ancona
071.85325 - 071.82471 - labotte1986@alice.it
aperto tutte le sere, e la domenica a pranzo

La Botte ti propone un ricco menù completo di specialità di carne e pesce: deliziosi antipasti caldi e freddi, primi piatti con pasta fresca fatta in casa e succulenti seconde portate.

Non mancano le pizze, cotte al forno a legna, anche con farina di farro, lievitate naturalmente almeno 24 ore. Per finire in bellezza, una ricca scelta di dessert preparati con cura dallo Chef. Il Ristorante La Botte propone inoltre una ricca scelta di vini, locali e non, da abbinare a tutti i piatti scelti.

