

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



Gennaio 2011
Volume 3, numero 16



LA PIZZANELLE MARCHE

www.pizzamarche.com

*NESSUNO VUOLE PROTEGGERE IL NOME
PIZZA NAPOLETANA STG*

Le fonti di energia

Speciale
Pizza Napoletana
STG

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	Pizza napoletana STG a rischio
7	La pizzeria APM
8	Le fonti di energia
11	La pizza surgelata
12	Doser Dox 35
13	I colori della natura

FOTO DELLE MARCHE



CIVITANOVA MARCHE

RUBRICHE

- 3 Cronaca della Pizza
- 4 Gli Alimenti
- 8-9 La formazione APM
- 11 La storia
- 12 Proposte dalle aziende
- 15 Le ricette

EDITORIALE

L'anno appena terminato ci fornisce lo spunto per una riflessione che tutti i pizzaioli debbono fare.

Ci sono problemi comuni da risolvere, per la quale ritengo necessaria un tavolo di lavoro. Aperto a tutti gli operatori di buona volontà dove poter discutere di:

- 1 Difesa dei prodotti agricoli nazionali
- 2 Codificare un disciplinare della vera pizza italiana
- 3 Riconoscimento della pizza italiana.
- 4 Ricondurre al quarto livello la qualifica di pizzaiolo nel CCNL
- 5 Dar vita ad uno studio di fattibilità per il riconoscimento delle pizze regionali italiane.
- 6 Combattere la crescente tassazione delle attività di pizzeria.
- 7 Difendere la cultura e la filosofia italiana nel comparto pizzeria.
- 8 Dar vita ad una fondazione capace di fare una vera formazione professionale
- 9 Togliere alle aziende la vocazione alla formazione di nuovi pizzaioli.
- 10 Promuover un consorzio nazionale a tutela della pizza italiana, regionale, la figura del pizzaiolo e dei locali adibiti a pizzerie di ogni tipologia.



AZIENDE SOCIE APM

Le Aziende che pagano la tessera socio sostenitore hanno diritto ad essere pubblicizzate per l'intero anno sociale. Al 31/12/ 2010 sono:

- GIMETAL
- FORNI CEKY
- MOLINO POLSELLI
- MENU'
- GRIFO LATTE
- MOLINO CORRADINI
- TECNOBAR



www.forni-a-legna.it



www.mymarca.it

CRONACA DELLA PIZZA

**NESSUNO VUOLE PROTEGGERE IL NOME
"PIZZA NAPOLETANA STG"
SI PENSA SOLO ALLA RICETTA**

TGCOM del 10/12/2010
Ultimo aggiornamento ore 19:20

Ue, Pizza Napoletana doc a rischio

*Bruxelles sopprime quella
non "Stg"*

**LA PIZZA NAPOLETANA DOC,
CHE SOLO NEL 2009 HA OTTE-
NUTO DALL'UE IL RICONOSCI-
MENTO EUROPEO DI SPECIALITÀ
TRADIZIONALE GARANTITA (STG),
RISCHIA DI AVERE VITA BREVE**

**LA COMMISSIONE EUROPEA HA APPROVATO
UNA PROPOSTA CHE PREVEDE DI SOPPRIME-
RE QUELLE "STG" CHE NON HANNO PROTET-
TO IL LORO NOME, COME APPUNTO LA "PIZZA
NAPOLETANA", MA SOLO LA RICETTA.**

**SE IL CONSIGLIO UE ACCOGLIERÀ LA NORMA,
LA PIZZA NAPOLETANA STG POTREBBE
SOPRAVVIVERE AL MASSIMO FINO AL 2017.**



**La notizia proveniente da chi ha appro-
vato la norma (commissione UE). vera
o non vera, deve far riflettere il mondo
della pizza .**

**E' necessario che la nostra categoria
capisca o meglio senta la necessità di
unire le forze, quindi tutte le
Associazioni territoriali per
difendere, comprendere,
studiare, e riuscire a porta-
re nei tavoli di lavoro dei
nostri amministratori quella
forza necessaria a risolvere
una volta per tutte le nostre
problematiche.**

**Dobbiamo poter contare in
questa società non solo per-
ché i pizzaioli, grazie al loro mestiere,
riescono a fare spettacolo ma anche
perché la nostra categoria di lavoratori
sia rispettata come ogni altra del com-
parto lavorativo.**

**Oggi la pizzeria è un'attività che soddi-
sfa le esigenze della collettività, per-
tanto offre un servizio importantissimo
alla comunità.**

**Per questo è necessario che i pizzaioli
mettano da parte la presunzione e
comincino ad elaborare dei programmi
che possano essere letti da chi legifera.
Insomma occorre accantonare la paten-
te del pizzaiolo ed occuparsi di serie
problematiche che possono difendere
l'italianità della pizza.**

Renato Andrenelli

La pizza nelle Marche - gennaio 2011- p.3

**paccaferri
domenico** s.r.l.

62010 PIEDIRIPA DI MACERATA
Via P. e G. Moretti, 33
Tel. (0733) 281891 - Fax (0733) 281081

La farina

È il prodotto ottenuto dalla macinazione del grano tenero, così cita la legge 580 che dal 1967 regola in Italia l'arte della panificazione.

La macinazione, infatti, è l'operazione per mezzo del quale l'endosperma viene separato dalla crusca e dal germe, e poi ridotto in piccole particelle che formano la farina. La crusca e il germe hanno potere nutritivo, ma contengono lipidi che riducono notevolmente il periodo di conservazione della farina, e nessuno dei due influisce nella struttura fisica della pasta, salvo agire negativamente sulle proprietà del glutine e dell'amido e rompere le bolle di gas dei pani lievitati. Prima della macinazione il grano viene pulito, vagliato, e poi condizionato: quest'ultima operazione serve per aumentare leggermente il contenuto di acqua della cariosside, con il risultato di rendere più dura la crusca e più tenero l'endosperma e quindi di renderli più facilmente separabili. Appositi rulli scanalati (cilindri da cui prende il nome il molino) tagliano il grano, lo aprono, e spremono fuori l'endosperma che viene poi macinato, vagliato e rimacinato fino ad ottenere le particelle delle dimensioni volute.

Le dimensioni finali dell'endosperma determinano il contenuto di proteine, e quindi il comportamento culinario, della farina. Esistono due tipi fondamentali di granuli di amido che hanno dimensioni diverse: i più grandi, che hanno un diametro di qualche millesimo di millimetro, rappresentano la maggior parte di amido. Le particelle di farina di queste dimensioni tendono a contenere soprattutto amido, mentre quelle più grandi o più piccole contengono più proteina. Le particelle prodotte dalla macinazione si possono suddividere in tre classi: granuli di amido individuali, piccoli frammenti di matrice proteica, e frammenti di proteina più grandi che inglobano uno o più granuli di amido. Il prodotto a pezzatura più grossa, la semola, è composta di particelle di proteina più grandi, dell'ordine del millimetro di diametro. Per questo motivo la semola è molto indicata per la produzione di paste alimentari secche perché un contenuto di amido più alto darebbe come risultato una pasta più debole e più soggetta a rotture. La farina in genere contiene una miscela di tutte e tre le classi di particelle. I granuli di amido liberi sono indispensabili nelle paste lievitate, in cui hanno un'importante funzione strutturale. Inoltre, nelle paste lievitate con lieviti naturali, i microrganismi si nutrono di amido libero danneggiato durante la macinazione o trasformato in zucchero dagli enzimi del malto. Un quarto di litro di farina per uso domestico contiene circa 100 miliardi di particelle di endosperma di grano. Quando la farina è stata macinata e mescolata fino alle proporzioni desiderate, viene sottoposta ad un trattamento

chimico che produce in pochi minuti un effetto che altrimenti richiederebbe alcune settimane.

L'imbiancamento elimina il colore giallo chiaro delle xantofille, un tipo di pigmento carotenoidale presente anche nelle patate e nelle cipolle. Il colore non ha nessun significato, né nutrizionale né pratico, ma viene tolto al solo scopo di rendere la farina di una bianchezza uniforme. L'imbiancamento però elimina la poca vitamina E presente nella farina, per cui non tutti sono favorevoli a questa opera-

zione. Nella pasta, invece, il colore giallo viene apprezzato per ragioni storiche, e per questo motivo non viene mai imbianchita. Per l'imbiancamento spesso si usa il diossido di cloro, lo stesso gas che viene usato per la maturazione o il miglioramento della farina. Ma anche la farina non imbianchita viene maturata con bromato o iodato di potassio. La maturazione produce risultati pratici importanti. Da molto tempo è noto che una farina lasciata riposare per un mese o due acquista una migliore qualità per la cottura in forno; per questo la si lasciava maturare prima dell'uso (durante questo periodo veniva anche imbianchita naturalmente dall'ossigeno presente nell'aria). Questo tipo di maturazione però è alquanto imprevedibile, e consuma molto tempo e spazio. Oggi si preferisce usare metodi chimici sia per accelerare la maturazione che per controllarla. La maturazione modifica i legami delle proteine del glutine in modo da formare impasti più resistenti ed elastici.

Il glutine è molto importante nella produzione di paste lievitate, questo tutti i molini lo sanno, e tendono sempre più a commercializzare farine le cui caratteristiche tecniche siano accessibili agli operatori del settore. Per ottenere questo risultato sottopongono la farina a prove di laboratorio dove è possibile determinare, con l'ausilio di strumentazioni, ogni sorta di reazione all'impastatura. Grande impegno per il molino, e solo chi ha grandi capacità economiche riesce ad effettuare analisi in casa, mentre i piccoli molini debbono demandare a laboratori di analisi pubblico-privati la formazione delle miscele necessarie, con il risultato non sempre nelle aspettative di previsione e quindi con ulteriori aggravii nei costi o spesso eludendo questo passaggio importante nella produzione di farina consapevoli delle loro capacità professionali formano il prodotto solo con dati venuti dall'esperienza diretta.



La Forni Ceky S.r.l.

è un'impresa produttrice di forni professionali, artigianali per pizzeria in mattoni refrattari con sede legale a Lograto, Brescia. L'azienda nasce attorno agli anni trenta per opera del fondatore Francesco Metelli detto Cechi; inizialmente venivano prodotti in maniera completamente artigianale forni per la preparazione del pane, indirizzati principalmente all'uso domestico nelle cascine della sola provincia di Brescia. I metodi di costruzione tradizionali del tempo imponevano la realizzazione dell'opera direttamente sul luogo d'utilizzo finale dove il prodotto veniva realizzato mattone su mattone. Nel corso degli anni, visto il diffondersi della pizza anche nel nord Italia, i forni di Francesco Metelli subiscono un'evoluzione nelle proporzioni, nei materiali e nella metodologia costruttiva, in modo da soddisfare le esigenze dei nuovi locali. Il nome dell'artigiano bresciano supera i confini della provincia per merito dell'alta qualità dei suoi prodotti e si espande rapidamente nelle province limitrofe, in tutto il nord Italia e in breve diviene noto in tutta la penisola.

L'eccellenza del prodotto fa in modo che venga apprezzato anche nei luoghi storicamente considerati la "patria" della pizza come Tramonti, Sorrento, Napoli e Salerno.



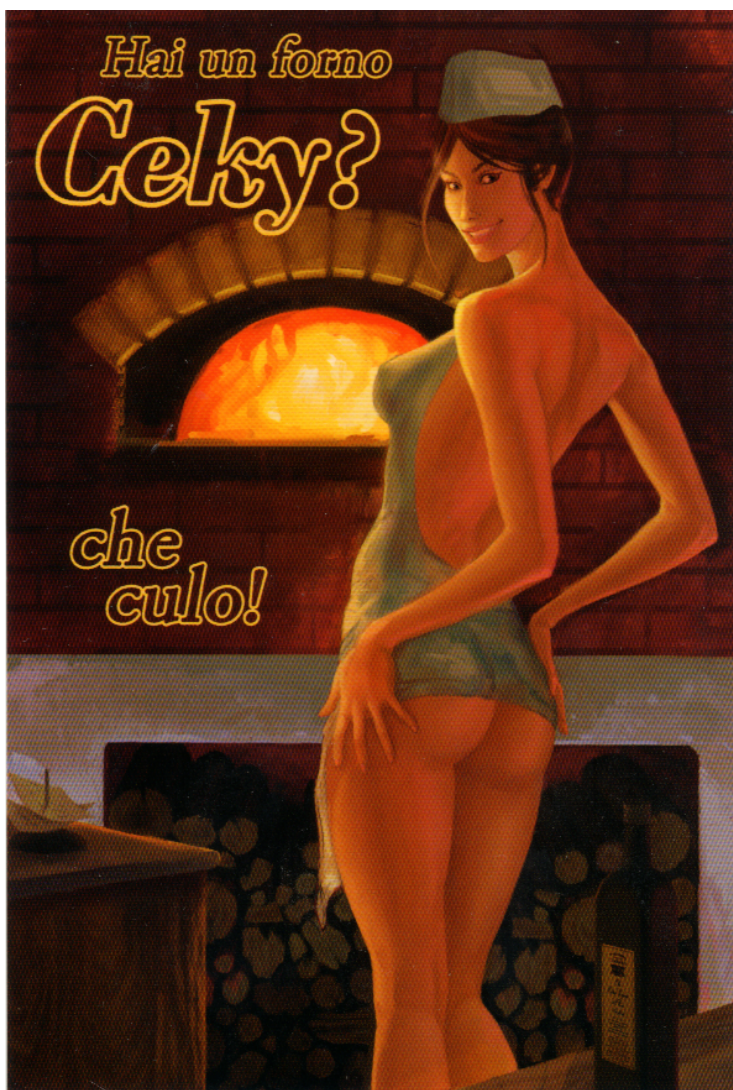
A metà degli anni ottanta prende forma la Forni

Ceky, con l'ingresso nella società del genero Ugo Dall'Olio, che portava da un diverso settore una notevole esperienza nella gestione di imprese industriali di grandi dimensioni. I primi cambiamenti hanno interessato il processo produttivo con particolare attenzione alla riduzione dei tempi legati alla costruzione e all'installazione dei forni, portando alla creazione del primo forno artigianale componibile in mattoni refrattari. Il nuovo approccio ha permesso di separare i due processi di produzione e installazione, rendendo possibile lo stoccaggio di semilavorati installabili in qualsiasi momento nell'arco di un'unica giornata. Questo cambiamento ha portato, a parità di risorse



impiegate, ad aumentare di oltre cinque volte la capacità produttiva dell'azienda, mantenendo inalterata la qualità del prodotto e garantendo una effettiva uniformità di risultato.

I nuovi processi produttivi hanno imposto la costruzione del primo laboratorio, una struttura di 500mq nel comune di Trenzano adiacente all'abitazione del proprietario. Altra intuizione vincente è stata la progettazione e la realizzazione del primo bruciatore a gas, posizionato direttamente all'interno della camera di cottura in sostituzione della legna, accessorio che ha rivoluzionato la gestione del forno per pizza. Ai tempi i bruciatori a gas venivano utilizzati esclusivamente come ausilio al riscaldamento del piano di cottura; il nuovo sistema ha invece permesso, grazie alla presenza di fiamma viva all'interno del forno, di eliminare completamente la necessità di alimentazione tramite legna.



È arrivato il primo box riscaldato efficiente e funzionale. Resistenze riscaldanti in fibra di carbonio per il mantenimento della pizza alla temperatura ideale

Autoalimentato, può essere trasportato in auto o con il motorino. La batteria integrata si carica con una semplice presa di corrente e quando è l'ora di cominciare le consegne delle vostre pizze il tappeto in fibra di carbonio garantirà la temperatura costante ed uniforme del vostro box per tutta la sera.



RISCALDAMENTO TRAMITE TAPPETO TERMICO IN FIBRA DI CARBONIO INSERITO NELLA TAMPONATURA INTERNA DELLE PARETI
PRESA 220V PER CARICARE LA BATTERIA DURANTE LA NOTTE BATTERIE A 12V ERMETICHE E CARICABATTERIE
POSTI ALL'INTERNO DEL BOX
DURATA CARICA BATTERIA: 4 ORE
PERMETTE DI MANTENERE LA TEMPERATURA NATURALE DELLA VOSTRA PIZZA, CONSEGNANDOLA ANCORA FUMANTE
IMPIANTO ELETTRICO DEL BOX INDIPENDENTE DA QUELLO DEL MOTORINO



Per la consegna con il motorino avete bisogno di un mezzo adeguato, GI.METAL propone il TIR, l'unico garantito per 100 kg. di portata. Motore Minarelli 50cc, interamente prodotto in Italia, omologato Euro 2, costruito e circolante dal 1966

dal 1966



Produzione Attrezzature Professionali
per la Ristorazione

GI.METAL srl

Via Popolesco, 58

59013 Montemurlo (Prato) - ITALIA

Tel. +39 0574.791641

Fax +39 0574.682902

www.gimetal.it

**Il connubio ideale per chi vuole consegnare
in tranquillità conservando le caratteristiche di
qualità della pizza che ha sfornato**

* Prove effettuate ad una temperatura ambiente di 15°C



Nuova pizzeria socia APM

Maia Ursu una pizzaiola che ha frequentato un corso full immersion con la nostra Associazione in agosto 2010 è la titolare di questa pizzeria. Insieme alla sua famiglia: la sorella, il figlio ma soprattutto con il supporto del marito, fornaio per professione, il giorno 2 gennaio 2011 ha dato vita al suo sogno imprenditoriale. Una pizzeria al taglio e da asporto nella città dove abitano, San Severino Marche. In questo locale è possibile gustare un'ottima pizza in teglia, al piat-



to realizzate con prodotti marchigiani. Nel locale, semplice ma arredato con cura dalla titolare è possibile gustare anche degli ottimi panini, delle fritturine e perfino degli arancini siciliani realizzati dalle sapienti mani del marito signor Pino di origini siciliane. L'unico prodotto non marchigiano che verrà prodotto nel locale, destinato a far conoscere ai residenti la cultura tipica della stupenda Sicilia. Una famiglia questa che non è originaria di San Severino Marche, ma amante di questo paese che hanno scelto per vivere e al quale hanno deciso di dedicare il loro lavoro, la loro professionalità con la speranza che il loro amore per il territorio, venga ricambiato con una buona affluenza nel locale. R.A.

Le fonti di energia

E' l'energia ideale di riscaldamento, per la facilità di disponibilità e per l'ampia possibilità di regolazione nei forni che la utilizzano, ed infine, per l'esclusione dei rischi di esplosione che altri tipi di combustibile hanno.

Il potere calorifico della elettricità è di 860 calorie/Kw.

L'unità di misura della potenza elettrica si esprime in Watt che moltiplicati per 1000 danno origine ai Kw (chilovatt).

L'unità di misura Kw/ora (chilovattora) con cui l'azienda distributrice dell'energia elettrica tramite i contatti misura i consumi, si ricava moltiplicando i Kw per le ore di consumo effettivo.

I forni elettrici risultano in assoluto essere i più semplici e precisi per l'utilizzatore finale, infatti mentre per il forno a legna è indispensabile un professionista in quando interamente manuale, i forni a gas e principalmente i forni elettrici possono essere utilizzati anche da principianti.

Facilmente regolabili grazie all'elettronica che con uno scarto di 5°C interviene, nel mantenimento della temperatura scelta, in modo veloce e con notevole risparmio energetico.

Le resistenze sono posizionate sotto la piastra di cottura (o annegate in essa) e sul cielo, poste libere o isolate dalla camera di cottura, a seconda del tipo di forno, in entrambi i casi è possibile la regolazione sia del cielo che della platea separatamente ed in modo autonomo.

L'introduzione dell'elettronica ha permesso di aggiungere una ulteriore regolazione, infatti con un potenziometro è possibile variare da 1 a 10 la potenza utilizzata delle resistenze.

Il controllo automatico della temperatura e della potenza impiegata ha reso questo tipo di forno economico e quindi il suo utilizzo è aumentato negli ultimi anni.

L'innovazione tecnologica ha introdotto sul mercato un nuovo tipo di forno elettrico il cui funzionamento è garantito da un generatore di aria calda, posto all'esterno della camera di cottura, il quale produce e spinge aria calda all'interno del forno per poi estrarre quella raffreddata dal processo di cottura e rimetterla nuovamente calda.

I forni ventilati

Questi forni chiamati "ventilati" rispetto i tradizionali forni elettrici si riscaldano in modo rapido, la loro carrozzeria rimane più fredda di tutti gli altri contribuendo a disperdere meno il calore ed a rendere l'ambiente di lavoro più fresco, inoltre può lavorare anche



con lo sportello aperto senza avere dispersioni di calore consistenti.

DIFFERENZE TECNICHE PRATICHE DEI DIVERSI FORNI

Le differenze tra i vari tipi di forni (a legna, a gas, elettrici) sono notevoli,

possiamo raggrupparle in :

- 1) di consumi
- 2) di ordine tecnico
- 3) di valutazioni professionali
- 4) di ordine igienico

1) La differenza di consumi nei vari tipi di forni sono legate anche ad una serie di fattori contingenti che condizionano il mercato dei combustibili.

La legna

ad esempio è il combustibile che più di tutti gli altri subisce variazioni di prezzo; essendo commercializzata da operatori privati, esso varia in considerazione della domanda e dell'offerta, ma anche :



- da come viene spezzata (infatti più viene tagliata più perde peso),
- dal suo grado di essiccazione (più è secca meno pesa, quindi sarà venduta a prezzi maggiori, nel forno invece più è asciutta meno problemi di combustione crea al pizzaiolo),
- dalla distanza che deve percorrere chi trasporta la legna (infatti nelle grandi città dove difficilmente è possibile stipare grosse quantità di legna o dove la pizzeria non è raggiungibile con automezzi in grado di trasportare grandi quantità, il prezzo sale fino ai 15 - 20 euro il quintale),
- dalla tipologia (ad esempio la quercia e l'ulivo, legna quasi introvabile perché protetta, quando si trova costa tantissimo),
- oppure dalla porosità del legno (abete o faggio sono dei legni molto porosi che bruciano velocemente e quindi per avere lo stesso potere calorifico della quercia, ad esempio, ne occorre una quantità notevolmente superiore, rendendo il mantenimento del forno alla temperatura desiderata più difficoltoso),
- dalla quantità di ossigeno necessaria alla combustione, infatti il consumo dipende anche da come essa viene impiegata in quanto l'aria necessaria per una combustione ideale è di circa 6 metri cubi per kg. di legna bruciata.

LA FORMAZIONE

Il pizzaiolo può risparmiare dal 10 al 20 % della legna se è attento alla sua combustione, infatti perché essa bruci in modo corretto e sia in grado di sviluppare il massimo del suo potere calorifico, occorre che ci sia una sufficiente ossigenazione della fiamma.

Questa operazione è possibile se il fornaio permette che la legna sia sempre posta sul fuoco a castello (la legna deve sempre appoggiare su due punti e deve essere avvolta dall'aria in modo che bruci in tutta la sua superficie) oppure deve dotarsi di apposito tre piede che posto sotto il fuoco tiene sollevata (quindi divisa) la legna dalla brace.

Tenuto conto che la legna lascia solo il 3 % di ceneri, dopo la combustione, se il pizzaiolo prima di accendere il forno nota che le ceneri del giorno precedente sono notevolmente superiori al 3 % del peso della legna bruciata, deve rendersi conto che non sta curando il forno in modo professionale sperperando risorse energetiche.

Il gas

invece a differenza della legna viene distribuito da aziende consorziate o da enti che ne garantiscono il consumo direttamente a casa dell'utente.

Una distinzione importante si rileva tra il gas metano ed il gas di città; il gas metano è sempre costante nella pressione quindi il suo utilizzo è sempre regolare nel tempo; mentre il gas da città, quando l'azienda distributrice non si rifornisce di metano, viene spinto nelle tubazioni tramite centrali di pompaggio e quindi, alle volte, la sua resa può risultare diversa a seconda della pressione e della quantità di ossigeno che le operazioni per spingerlo richiedono.

Per avere una combustione ideale occorre, per il gas di città, circa 10 metri cubi di aria per ogni kg, di gas bruciato, invece per il gas metano l'aria necessaria è di circa 15 metri cubi per kg.

Risulta evidente che per avere il massimo rendimento dai combustibili che si possono utilizzare è necessario che ci sia il giusto rapporto tra ossigeno e gas nella camera di combustione, questo è facilmente visibile dal colore e forma della fiamma durante il funzionamento (sia essa derivante dalla legna, gas di città, metano, butano, ecc..).

L'elettricità invece è facilmente utilizzabile perché ormai presente, quasi su tutto il territorio italiano, direttamente presso l'utilizzatore finale. Anche se essa è la più cara di tutte le fonti energetiche, oggi è possibile (per i laboratori di pizzeria) accedere a tariffe ridotte che la legge prevede per chi produce alimenti con forni elettrici.

Il suo consumo può essere tenuto sotto controllo se il pizzaiolo professionista è :

- attento nelle operazioni di infornamento (tiene lo sportello del forno elettrico meno aperto possibile)

- cura la sua accensione (il forno elettrico consuma moltissimo nella fase di riscaldamento, quindi nel caso di più turni di lavoro in un giorno è buona norma non spegnere il forno, ma tenerlo ad una temperatura di mantenimento di circa 50 - 100°C meno della temperatura di funzionamento, questo permette di risparmiare circa il 30 % sul consumo energetico.

2) differenze di ordine tecnico, infatti ogni forno viene costruito con una certa filosofia o, possiamo dire, rispetta l'esperienza tecnica dell'artigiano o dell'industria che lo pone sul mercato.

Possiamo quindi dedurre che il tipo di forno (legna, gas, elettrico) che risolve tutti i problemi legati alla cottura della pizza nel laboratorio del pizzaiolo dipendono da :

- il tipo di combustibile o energia disponibile
- dalla possibilità di installazione nei locali pizzeria
- dalla disponibilità di una canna fumaria
- dal tipo di produzione che si deve effettuare.

Tutte queste esigenze debbono preventivamente essere verificate per individuare le giuste caratteristiche tecniche del forno, in quando :

- Il tipo di combustibile o energia certamente condizionata o l'uno o l'altro perché se l'ente gestore non è in grado di fornire l'elettricità necessaria, o non è presente il metano ne il gas di città i quali vengono distribuiti direttamente a casa dell'utilizzatore e non esiste la possibilità di installare un bomboletto per le prescrizioni di legge che ne relolarizza l'uso, risulta evidente l'impossibilità dell'installazione; come pure per il forno a legna qualora non è possibile lo stoccaggio della legna o non esiste una efficiente areazione dei locali dove deve essere posizionato (questa limitazione vale anche per tutti i forni a gas) risulta impossibile una scelta di questo tipo.

- La possibilità di installazione nei locali pizzeria di un forno per la produzione di pizze, è limitata anche dal peso del forno stesso (il forno a legna, sia prefabbricato che eseguito sul posto è il più pesante, segue il forno a gas ed il forno elettrico) il quale se esso risulta essere eccessivo per il carico dinamico delle travi di sostegno del pavimento, non si può procedere all'installazione; come pure l'assenza di una canna fumaria risulta essere un impedimento notevole per l'installazione di un forno a legna, mentre può essere possibile, se c'è disponibilità di una canalizzazione verso l'esterno del laboratorio per i vapori dovuti alla cottura e combustione del gas o dei soli vapori per l'elettricità.

- Il tipo di produzione che deve essere eseguita con il forno viene valutata in funzione del metodo di cottura utilizzato, che per la pizza, possiamo suddividere in :

- cottura sul mattone
- cottura con teglia

i due metodi si differenziano per le temperature e i tempi diversi di cottura, infatti cocendo sul mattone le temperature sono più elevate ed i tempi di cottura sono più corti mentre l'esatto contrario necessita nell'utilizzo della teglia. A parità di metodo di cottura invece, l'uso del forno a legna, a gas, elettrico, non cambia l'effetto sul prodotto pizza se il pizzaiolo è un professionista che rispetta tutti i parametri di lavoro.

Renato Andrenelli





Corradini Corrado & C. sas

MULINO e OLEIFICIO

62010 MOGLIANO (MC) - via Macina, 57/58

Tel. e fax 0733 556548 - e-mail: info@corradinisas.it



Il molino Corradini



Il frantoio Corradini



LA STORIA

La pizza surgelata

Il processo di surgelamento di derrate alimentari , ossia sottoporre le stesse ad un congelamento ultra-rapido, si deve ad una formula brevettata della ditta statunitense Clarence Birdseye. I prodotti destinati alla surgelazione vengono introdotti mediante un nastro trasportatore in un tunnel percorso da aria molto fredda, o chiusi in armadi frigo che assicurano un congelamento rapido, oppure immersi in gas liquefatti. I prodotti surgelati tra cui la pizza mantengono le loro caratteristiche intatte (di struttura e citologiche) per parecchio tempo, ma devono essere sempre conservati ad una temperatura inferiore o uguale a -25°C.

Questo sistema ha avuto molto successo in tutto il mondo per la comodità e la disponibilità dei prodotti. In Italia la vita delle comunità industrializzate ha segnato un vero "boom" dei prodotti alimentari surgelati a partire dagli anni 60. la pizza comincia la sua vita surgelata da metà degli anni 70, infatti la prima legge italiana in tema di smercio di alimenti surgelati è la n° 32 del 27 gennaio 1968, integrata da molteplici Decreti Ministeriali, successivi, emanati ai sensi dell'art. 4 di detta legge proprio per puntualizzare in dettaglio tecnico la disciplina degli aspetti della produzione, del confezionamento e della distribuzione commerciale degli alimenti surgelati.

La pizza surgelata comincia a fornire dati di vendita elevati dagli anni 80 quando la grande distribuzione prende rapidamente piede con i supermercati, ipermercati, e così via fino ai centri commerciali di oggi. Al 2001 il consumo medio pro-capite di pizza, non artigianale, in generale è di 5 kg all'anno di cui circa 2 kg riguardano le varie tipologie prodotte industrialmente. Tra i vari tipi di pizza industriale presenti sul mercato le referenze della surgelata è pari al 70% del totale delle vendite di pizza industriale, quelle in atmosfera modificata scende di 2 punti rispetto all'anno 2000 e si attesta sul 13%, le tipologie pastorizzate stanno intorno al 9% lasciando 1% rispetto all'anno precedente e, infine, quelle fresche stanno intorno all'8%. Il trend di crescita dal 1994 in poi è stato del 14-15% l'anno, per arrivare alla fine del 2001 con un consumo stimato in 27000 tonnellate per un valore di 308 miliardi di lire. Poiché in trend di crescita negli anni successivi si è mantenuto sopra il 10% è facile stabilire i consumi ed il valore attuale. Di questi consumi la pizza margherita detiene circa il 50% delle preferenze seguita a ruota (ma con percentuale del 10-12%) dalla capricciosa e dalla quattro stagioni. Negli ultimi anni anche il calzone ha conquistato una fetta di mercato pari al 7% e il suo trend di crescita è pari al 2% l'anno.

Grazie allo svilupparsi del movimento associativo, la prima delle quali è l' APES nata nel 1981 si deve ai pizzaioli artigiani lo sviluppo di vari prodotti surgelati definiti semilavorati per la ristorazione professionale. Infatti le prime palline surgelate da immettere sul mercato professionale nasce dalla fantasia di un pizzaiolo, tale Marchesin di Carole distaccatosi dalla APES che in collaborazione con un'azienda Veneta, dalla metà inoltrata degli anni 80, iniziano la commercializzazione. Da questo input cominciano a proliferare una serie di prodotti innovativi come i dischi di pasta precotti e surgelati, le basi di tutti i tipi, la pizza arrotolata e surgelata da tagliare secondo le necessità, per giungere all'ultimo prodotto lanciato nel 2004 il cono pizza. tutti prodotti assimilati dall'industria per snellire, o venire in aiuto, agli operatori che per i motivi più disparati non possono o non vogliono allestire un laboratorio di pizzeria con un pizzaiolo professionista che produca artigianalmente la pizza.

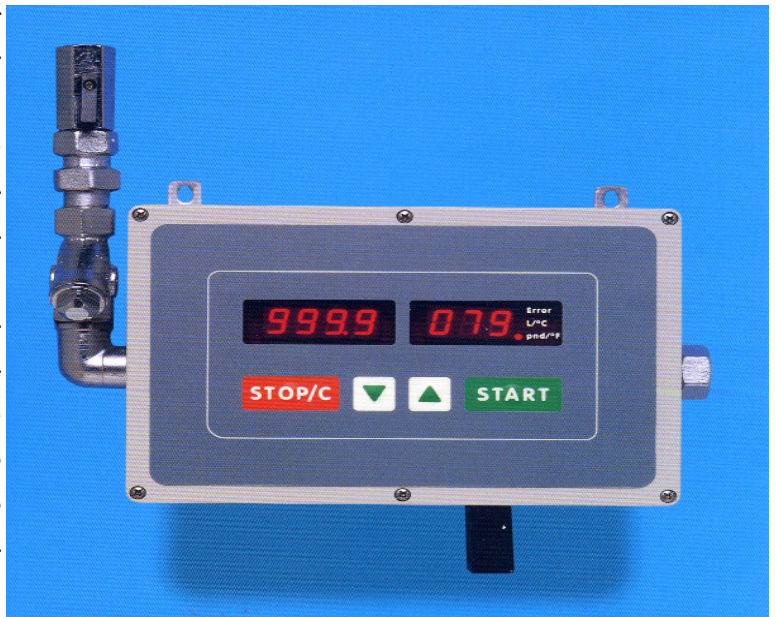
DOSER DOX 35

Uno strumento indispensabile per ogni laboratorio di pizzeria che si rispetti.

Capace di misurare, pesare e, nella versione più completa, di fornire l'acqua alla temperatura desiderata.

Semplice da utilizzare, si collega facilmente alla rete idrica e dispone di un flessibile che permette di introdurre l'acqua, opportunamente pesata, direttamente nell'impastatrice.

Utilizzando le due frecce si può decidere i litri di acqua da immettere nell'impastatrice. Nel display destro verrà visualizzata la quantità che si è decisa di utilizzare. Dal display sinistro è possibile conoscere la temperatura dell'acqua all'atto dell'erogazione.



Grifo Latte è una "Cooperativa Produttori Latte"

Nata a Perugia nel 1968 e sin dal 1969 inizia a produrre il "Latte Grifo", diventando nel corso degli anni una delle aziende più rappresentative del panorama lattiero-caseario del Centro Italia.

A partire dal 1991 l'azienda ha impostato un orientamento strategico caratterizzato dall'acquisizione di importanti caseifici presenti nel territorio Umbro-laziale; nello specifico sono

stati acquistati da Grifo Latte gli stabilimenti di Fossato di Vico (!)&), Norcia (1999), Amatrice (2001), Colfiorito (2002). Nel 2003 c'è stata una fusione da parte dell'azienda con la cooperativa "Colat" di Città di Castello ed infine, nel 2004 il Consorzio Regionale Umbro è entrato a far parte di Grifo Latte. Attualmente è riuscita a raggruppare circa 95% della produzione lattiero casearia umbra, completando così l'intera filiera del settore: dalla produzione alla trasformazione, dal trasporto alla commercializzazione

Tratto dal depliant Grifo Latte



Industria Specialità Alimentari

p.12 - La pizza nelle Marche - gennaio 2011



Recanati (MC)

I COLORI DELLA NATURA

Anche nella pizzeria è necessario che si tenga conto delle proprietà organolettiche degli alimenti.

In particolare vorrei rendere partecipi i pizzaioli che ancora non hanno mai visto gli alimenti dal punto di vista degli effetti positivi che possono apportare al nostro organismo.

Divulgare queste informazioni presso i propri clienti significa creare fidelizzazione.

Renato Andrenelli

BLU VIOLA	VERDE	BIANCO	GIALLO ARANCIO	ROSSO
				
<p>Melanzane, radicchio, frutti di bosco, uva rossa, prugne, fichi...</p> <p>Effetti positivi su tratto urinario, invecchiamento e memoria.</p> <p>Riduzione rischio tumori e malattie cardiovascolari.</p>	<p>Asparagi, basilico, broccoli, cetrioli, insalata, prezzemolo, spinaci, zucchine, uva bianca, kiwi...</p> <p>Effetti positivi su occhi, ossa, denti.</p> <p>Riduzione rischio tumori.</p>	<p>Aglio, cavolfiore, cipolle, finocchi, funghi, mele, pere...</p> <p>Effetti positivi su livelli di colesterolo.</p> <p>Riduzione rischio tumori e malattie cardiovascolari.</p>	<p>Zucca, carote, peperoni, albicocche, arance, clementine, limoni, mandarini, melone, pesche, pompelmi...</p> <p>Effetti positivi su sistema immunitario, occhi, pelle.</p> <p>Riduzione rischio tumori e malattie cardiovascolari.</p>	<p>Barbabietole, rape rosse, pomodori, ravanelli, anguria, ciliegie, fragole, arance rosse...</p> <p>Effetti positivi su tratto urinario e memoria.</p> <p>Riduzione rischio tumori e malattie cardiovascolari.</p>



Tecnobar opera nel settore delle attrezzature per la ristorazione collettiva. E' stata fondata negli anni '80 da Orlando Brandi e Gianni Cimorelli, tecnici specializzati nell'assistenza di macchine da caffè e attrezzature per il bar, successivamente arricchitasi nel 1997 con l'arrivo di Gianluca Cipriani, responsabile commerciale per le vendite.

Come riconoscimento per la professionalità e l'impegno dimostrati negli anni si è guadagnata la fiducia per la provincia di Macerata di marchi prestigiosi come Zanussi Professional, Sirman, La Cimbali, Corema, Ifi Arredamenti. Nel 2004 TecnoBar inaugura la nuova sede nella zona industriale di Tolentino.

Con la sua professionalità e la vasta gamma di prodotti offerti si propone come punto di riferimento nella regione per la realizzazione di soluzioni complete, soddisfacendo le esigenze della richiesta gastronomica locale ed internazionale dall'ideazione all'arredo degli ambienti, sia lavorativi che di accoglienza.

TecnoBar offre consulenza, progettazione, design ed alta qualità dei materiali.

Le farine speciali per Pizza

Special flours for Pizza

Die Pizzamehlorten



polselli®

il meglio del grano

Polselli spa

03032 Arce . Italy

Tel. +39 0776 524108 - Fax +39 0776 534109

www.polselli.it

polselli@polselli.it



Classica è una miscela di farine ottenute dalla macinazione di selezionati grani teneri nazionali ed esteri. Consigliata per la lavorazione ad impasto diretto, con tempi di lievitazione medi, è adatta per la preparazione della tipica **pizza napoletana**.



Vivace è una farina di qualità superiore che consente di ottenere un impasto sempre estensibile e facilmente lavorabile.

Consigliata per impasti a lunga lievitazione, è adatta per la preparazione sia della pizza al piatto che in teglia.



Super è una farina ricavata dalla macinazione dei migliori grani di forza, ad elevato valore proteico. Consigliata per la lavorazione ad impasto indiretto, con tempi lunghi di lievitazione, è adatta per la preparazione della tipica pizza alla romana, croccante e leggera.

Castagne e Nocciole

Due frutti che in qualche modo hanno segnato usi e costumi della nostra società. Ricordo con molta gioia quando la nonna ci cuoceva le castagne sopra la brace del grande camino della sua cucina di campagna e la festa che provocava il mangiarle arrostiti oppure lessate. Erano momenti magici che riuniva tutta la famiglia, noi bambini assorti ad ascoltare le storie che ci raccontavano i grandi, e per loro, un momento di relax dalle fatiche della campagna. Un frutto, la castagna, che ha destato sentimenti profondi, veri, tanto che poeti come Giovanni Pascoli o C. Callegari (di cui mi piace riportare una poesia a me cara) ne hanno decantato le lodi:

Castagne

*È bella la castagna,
è liscia e ben vestita;
è frutto di montagna,
è dolce e saporita.
Se vien dalla padella
col nome di bruciata
la castagnetta bella
è subito sbucciata.
Se vien dalla pignatta
col nome di ballotta
per tutti i denti è fatta
perché morbida e cotta.
Se vien dal seccatoio
si serba per l'annata;
con piacer l'ingoio
che sembra zuccherata.
Insomma in cento modi
si mangia la castagna.
Cantiamo pur le lodi
del frutto di montagna.*

C. Callegari

Pizza SanMartino

Realizzata da: Francesco Alberto Montecatino
Via Luigi Settembrini, 9
63017 Porto San Giorgio (AP)

La ricetta: Gli ingredienti per una pizza

pasta ben lievita g.200
vino cotto 50g.; crema di marroni 100g.
marron glaces n° 6; panna montata

Tempo di preparazione 10 minuti
tempo di cottura 2- 5 minuti
temperatura del forno 350°C (casa al max)

Per la preparazione della pasta:

vai alla pagina servizi/ricette del sito www.pizzamarche.com e troverai tutto il procedimento per un'ottima pizza fatta in casa.

Per gli ingredienti:

Cuocere la focaccia e cospargerla con un dash di vino cotto, spalmare uno strato di crema di marroni, decorare con marron glaces e panna montata.



PIZZA IL BORGO

Realizzata da: Frattani Claudio
Pizzeria Il Borgo Antico
Via Cluentina, 1 - 62100 Piediripa di Macerata (MC)
Tel.0733283075

La ricetta: Gli ingredienti per una pizza

pasta ben lievita g.200; mozzarella 80g.
Funghi champignon interi n°1
Granella di nocciola 25g ; Gherigli di noci 25g
Uvetta sultanina 25g; Speck 30g; Sale q.b.

Tempo di preparazione 10 minuti
tempo di cottura 2- 5 minuti
temperatura del forno 350°C
(casa al max.)

Per la preparazione della pasta:

vai alla pagina servizi/ricette del sito www.pizzamarche.com e troverai tutto il procedimento per un'ottima pizza fatta in casa.

Per gli ingredienti:

Disporre sul disco di pasta la mozzarella, i gherigli di noci, l'uvetta sultanina, i funghi champignon e la granella di castagne, nocciole. Salare e passare al forno. Appena cotta terminare la farcitura con fettine di speck e altra granella di nocciola.

Servire.

Storie storiche di castagne e nocciole. Servire. tempi di carestia, sottoforna di farina per fare il pane, o anche durante gli spostamenti dei soldati in battaglia. Antichissima è l'usanza di utilizzare le castagne per l'alimentazione dei poveri, lo storico greco Senofonte, vissuto tra il 430 e il 355 a.C., definiva il castagno come l'albero del pane. L'ultimo imperatore romano di Occidente, Romulus Augustulus, giovane sovrano fu sconfitto da Odoacre, deposto ed esiliato a Napoli. Durante il suo trasferimento verso la Campania, leggenda narra, che sia stato ripetutamente "consolato" dal suo prettore, con una focaccia di castagne.

Queste poche note storiche rendono onore ad un prodotto che è stato utilizzato, in passato, per produrre pane e focaccia e oggi potrebbe essere usato nella preparazione delle pizze. In verità i pizzaioli non inseriscono facilmente le castagne nei loro menù, forse perché è un prodotto stagionale e poche sono le proposte in pizzeria di ricette che variano da stagione a stagione, o perché occorre una buona preparazione prima di essere utilizzate, o forse perché non conoscono il modo corretto di conservare questo prodotto per tutto l'anno. Eppure le castagne hanno un sapore che ben si abbina a preparazioni con le carni, le verdure e nella preparazione dei dolci dove si sono imposte in modo inequivocabile. Allo stesso modo anche le nocciole, hanno in pasticceria un posto dominante, basti pensare alla cioccolata con nocciole, al gianduia, al gelato, o alla mitica nutella, che nel settore pizzeria ha un ottimo successo, tanto da essere base essenziale per la farcitura di molte pizze dolci che i pizzaioli con la loro fantasia inseriscono nei menù. Due prodotti dalle infinite possibilità di utilizzo che possono contribuire a portare novità nel settore pizzeria. In tal senso riporto alcune ricette frutto della fantasia di pizzaioli:

Renato Andrenelli

Storia dell'APM

Associazione Pizzaioli Marchigiani



www.pizzamarche.com

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

L'Associazione Pizzaioli Marchigiani (in seguito definita APM) è un libera associazione a carattere volontario, senza alcuna finalità di lucro, motivata dalla decisione dei soci di vivere insieme l'esperienza professionale come momento di educazione, di maturazione e di impegno sociale: su decisione del comitato direttivo può aderire, ad altre federazioni, centri ed organizzazioni similari.

Nello spirito della sua istituzione l'APM potrà promuovere e organizzare incontri, convegni, corsi di formazione professionale, spettacoli, fiere, eventi sportivi, promuovere prodotti tipici, gare gastronomiche, tornei, affiliare produttori ed operatori del settore, promuovere fondazioni, centri studio, iniziative editoriali e promozionali, può intraprendere tutte quelle iniziative che ritiene opportune per il raggiungimento della salvaguardia e tutela del prodotto pizza in tutte le forme possibili con un corretto atteggiamento nei confronti dell'ambiente naturale.

Inoltre l'APM intende:

- Promuovere la formazione dei cittadini attraverso la migliore utilizzazione del tempo libero nelle sue molteplici manifestazioni;
 - Sviluppare i servizi sociali nell'ambito dell'attività post-lavorativa con iniziative artistiche, culturali, sportive, turistiche e ricreative;
 - Attuare tutte quelle forme di attività dirette ad accrescere principalmente le capacità gastronomiche dei cittadini nei confronti dell'enogastronomia con particolare riguardo al prodotto pizza;
 - Sollecitare lo sviluppo della vita associativa e favorire lo scambio di idee, esperienze e conoscenze fra i soci, può collaborare con Enti Pubblici e Privati di ogni ordine e grado per il raggiungimento dello scopo sociale.
- Infine l'APM potrà svolgere tutti quelle attività che salvaguardano i diritti e doveri di tutto il personale, dei titolari di pubblici esercizi e di attività artigianali operanti nel settore specifico della ristorazione con particolare riferimento al prodotto pizza.

L'APM è associata:



www.propizza.it

AIAB Marche



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il tuo locale non ha una buona visibilità?
Vuoi aumentare i tuoi profitti da subito?

Esponi all'esterno
PIZZAIDEA®
Lo Spicchio di Pizza Gigante

Stuzzica l'Appetito e Aumenta la Visibilità
da Subito!

Può Aumentare le Vendite del **50% in Più!**



Rivolgiti a nostro nome all'Azienda produttrice oppure contatta la nostra Associazione, riceverai un trattamento di favore:
Tel +39 0444 886431 - www.pizzaidea.it - posta@pizzaidea.it