

By Associazione Pizzaioli Marchigiani

ottobre 2012  
Volume 3, numero 33



# LA PIZZANELLE MARCHE



**“PANE NOSTRUM” SENIGALLIA**

**EVENTI PIZZA** a pag. 6

**NUOVI SOCI APM** a pag. 21

News  
sulla pizza  
pag. 4

## SOMMARIO

## EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
5	Frodi sui formaggi
6	Corso pizzaioli a Macerata
9	Pane Nostrum
10	Agribirrio
12	ottobre a tavola

FOTO DELLE MARCHE



Montefalcone

## RUBRICHE

- 15 **La formazione APM**
- 17-19 **Informazione tecnica**
- 21 **Nuovi soci APM**
- 27 **Formazione: Broccoli**

La politica italiana sempre più è in difficoltà per le ruberie continuate nel tempo che ha commesso. I pizzaioli pensano solo ai campionati del mondo proposti in varie formulazioni diverse e addirittura i giapponesi ci scippano la leadership sulla pizza italiana.



Renato Andrenelli

Nessuno però cerca di unire una categoria di operatori importanti quali i pizzaioli per risolvere le problematiche del settore. Nel frattempo è entrata in vigore la legge che obbliga ogni pizzeria con dipendenti a frequentare corsi per acquisire gli attestati inerenti la sicurezza sul lavoro. Conoscenze banali legate al funzionamento degli estintori ecc. ecc. Ancora una volta si viene in aiuto ai nostri sindacati per fornire loro il sostentamento economico.

**MA CI VOGLIAMO RIBELLARE A QUESTO SISTEMA FISCALE CHE STA' STRITOLANDO LE NOSTRE AZIENDE?**

### AZIENDE SOCIE APM

Le Aziende che pagano la tessera socio sostenitore hanno diritto ad essere pubblicizzate per l'intero anno sociale. Al 30/04/2011 sono:

**Gi metal**  
**Molino Polselli**  
**Grifo Latte**  
**Molino Corradini**  
**Punto Verde Srl**

**Pizza Booking**  
**Italforni**  
**Menu**  
**Italcarta**  
**Ceramiche Caleca**



[www.forni-a-legna.it](http://www.forni-a-legna.it)



**MYMARCA**  
lo shopping delle Marche


[www.mymarca.it](http://www.mymarca.it)



# NUOVO PROGETTO MARKETING

**L'Associazione Pizzaioli Marchigiani, in seguito denominata APM, avvalendosi della collaborazione di un esperto di Marketing, si rivolge al mondo della pizza con un progetto capace di generare sinergie attraverso lo strumento più diffuso del momento: internet.**

**Nello specifico è nostra volontà di impegnarci concretamente nel mettere in collegamento il consumatore finale con l'esercente e quest'ultimo con i produttori di tutto il comparto settore pizza. Attraverso eventi, formazione, informazione, consulenze vogliamo contribuire a incrementarne i contatti reciproci di tutta la filiera.**

	<p>L'APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto)</p> <p>La TESSERA ORO di APM offre agli operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta.</p> <p>La TESSERA ORO si rivolge specialmente ai fornitori del settore.</p> <p>Per mezzo del tesseramento</p> <p>L'APM offre i seguenti servizi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Presenza nel portale che ad oggi conta circa 11.000 accessi.</li><li>2) Realizzazione di una pagina personale nel portale <a href="http://www.pizzamarche.com">www.pizzamarche.com</a> dove illustrare l'offerta dell'azienda fornitrice</li><li>3) Mail Marketing verso un database di 1500 esercenti (conosciuti personalmente) con atterraggio sulla pagina personale dell'azienda fornitrice presente su <a href="http://pizzamarche.com">pizzamarche.com</a>.</li><li>4) raccolta delle richieste di informazioni e di preventivo per mezzo di un form di acquisizione dati personalizzato.</li><li>5) Inoltro della richiesta di informazione verso l'azienda tesserata.</li></ol> <p>La finalità è quella di creare un canale privilegiato di incontro tra domanda e offerta di settore.</p> <p>All'azione di Mail Marketing seguirà un report dei risultati raggiunti.</p> <p>Tesserarsi ha il costo di ? 300,00+IVA e di una riduzione minima del 10% sulle forniture effettuate verso chi detiene una TESSERA ARGENTO cioè dedicata agli Esercenti (Vedi link tessera argento)</p>
	<p>APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto)</p> <p>La TESSERA ARGENTO di APM, offre agli esercenti operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta.</p> <p>La tessera Argento si rivolge specialmente agli esercenti.</p> <p>Per mezzo del tesseramento</p> <p>Pizzamarche.com offre i seguenti servizi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Presenza nel portale <a href="http://www.pizzaqmarche.com">www.pizzaqmarche.com</a> che ad oggi conta circa 11.000 accessi.</li><li>2) Realizzazione di una pagina personale nel portale <a href="http://www.pizzamarche.com">www.pizzamarche.com</a> dove illustrare l'esercente: i dati Istituzionali – la location – i servizi offerti.</li><li>3) Mail Marketing verso un database di 3000 consumatori finali con atterraggio sulla pagina personale dell'esercente presente nel portale <a href="http://www.pizzamarche.com">www.pizzamarche.com</a></li></ol> <p>All'azione di Mail Marketing seguirà un report dei risultati raggiunti. La finalità della tessera Argento è quella di far conoscere l'esercente al consumatore finale.</p> <p>La Tessera Argento ha il costo di ? 100,00+IVA e di una riduzione minima del 10% sulle forniture effettuate verso chi detiene una TESSERA ROSSA cioè dedicata ai consumatori finali (Vedi link tessera rossa)</p>
	<p>APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto)</p> <p>La TESSERA ROSSA di PizzaMarche.org offre ai consumatori finali la possibilità di ricevere sconti sul menù proposto dagli esercenti. (Vedi lista esercenti convenzionati link tessera argento)</p> <p>Ha diritto ai servizi riservati ai soci APM (siano essi gratuiti che a pagamento) e la partecipazione alla vita associativa.</p>

## NEWS SULLA PIZZA



La rivista più importante del mondo della pizza annuncia la 1° vera trasmissione sulla pizza e sulla ristorazione di qualità.

Una serie di puntate dedicate alle aziende e agli operatori del settore.

La programmazione inizierà il 17 settembre sul:

Canale Italia (83 digitale terrestre) e in contemporanea 913 del satellitare.

Canale Italia (84 digitale terrestre) e in contemporanea 937 del satellitare.

Italia Channel (canale 912 del satellitare)

Mediterraneo Sat (canale (23 del satellitare)

### Le date della programmazione.

Lunedì ore 18	Italia Channel (satellitare 912) mediterraneo Sat (satellitare 823)
Martedì ore 19	Canale Italia 83 (anche 913 satellitare)
Mercoledì ore 18	Italia Channel (satellitare 912) mediterraneo Sat (satellitare 823)
Giovedì ore 19	Canale Italia 84 (anche 937 satellitare)
Venerdì ore 18	Italia Channel (satellitare 912) mediterraneo Sat (satellitare 823)
Sabato ore 11	Italia Channel (satellitare 912) mediterraneo Sat (satellitare 823)

**IN CONTEMPORANEA CON CANALE ITALIA IL PROGRAMMA È IN ONDA ANCHE SUI SITI:**

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

[www.pizzafood.it](http://www.pizzafood.it)

[www.mondobio.tv](http://www.mondobio.tv)

[www.vivereinviaggio.com](http://www.vivereinviaggio.com)

[www.saporedellanno.com](http://www.saporedellanno.com)

Collegatevi con il nostro sito per vedere questa programmazione. Interessante per le aziende, i prodotti, il tg del pizzaiolo, le ricette e i consigli del tecnico riguardo la pizza.



## Cosa si intende per frode alimentare?

Sotto questa denominazione generale ricadono diverse tipologie di azioni illecite. Nello specifico, si possono trovare:

- **Alterazioni**

consistono in modificazioni del prodotto dovute ad una conservazione non corretta dello stesso.

- **Adulterazioni**

sono le variazioni, non autorizzate e pertanto non dichiarate in etichetta, della composizione di un prodotto alimentare. Ciò accade, ad esempio,

quando l'olio extravergine di oliva viene tagliato con olio di qualità inferiore (ma successivamente messo in vendita come olio extravergine al 100%), oppure quando il latte di bufala viene addizionato di latte vaccino ed utilizzato per la produzione di mozzarelle, poi commercializzate sotto la fraudolenta denominazione "di bufala".

- **Contraffazioni**

rappresentano quelle frodi volte a far credere che un prodotto abbia delle caratteristiche che, in realtà, non possiede; questo è il caso, ad esempio, del sidro commercializzato come vino moscato. Contraffazioni sono anche i casi in cui nomi e marchi tipici vengono usati indebitamente; ad esempio, nel caso dei famosi "Parmesan Cheese" tanto diffusi all'estero, oppure quando viene attribuita la denominazione "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) a prodotti sprovvisti degli adeguati requisiti.

- **Sofisticazioni**

consistono nella forzatura di alcune caratteristiche del prodotto, allo scopo di renderlo più "attraente" al consumatore. Ad esempio, alla pasta all'uovo vengono aggiunti carotenoidi per farla apparire più gialla, oppure le carni vengono trattate con nitriti per ravvivare l'intensità del colore rosso.

- **Falsificazioni**

costituiscono la completa sostituzione di un prodotto o un ingrediente con un altro di minor qualità: ad esempio, margarina al posto del burro, oppure caffè d'orzo al posto del caffè normale.

Frodi alimentari sono anche rappresentate dalla presenza di etichette con indicazioni erronee, oppure quando sul menu non sono segnalati correttamente gli alimenti surgelati all'origine. Nei casi più gravi si possono anche avere frodi sanitarie, con alterazioni del prodotto addirittura nocive nei confronti della salute del consumatore. Ciò avviene, ad esempio, con la commercializzazione di prodotti scaduti o non conservati in modo adeguato.

tratto da: [guidaconsumatore.it](http://guidaconsumatore.it)



## Corso pizzaioli a Macerata



Si è concluso il 24 settembre 2012 il Corso Base per pizzaioli, pomeridiano, organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone che lavorano e che vogliono avviarsi alla professione di Pizzaiolo.

Presso il laboratorio dell'Osteria Pizzeria La Fiamma, si sono svolte le lezioni teorico

pratiche dei partecipanti al corso.

Hanno partecipato i signori: Jorgaq Janko di Tolentino, Riccardo Serafini di Falerone, Joan Janko di Tolentino e Adolfo Squadroni di Filottrano.

Quaranta ore di lavoro suddivise in dieci lezioni da quattro ore l'una, che hanno tenuto occupati gli allievi per due settimane.

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 28 ore di pratica gli allievi hanno dimostrato di essere abbastanza preparati.

La commissione esaminatrice presieduta dalla pizzaiola Mattea Gottargo, più volte campionessa ai mondiali di Salsomaggiore, ha giudicato con molta severità il lavoro dei neo pizzaioli. Migliore del corso è stato il più giovane dei partecipanti, Joan Janko che ha realizzato la pizza funghi e peperoni. Una pizza semplice ma ben calibrata e soprattutto cotta da manuale.

Il corso è terminato con un saluto che sa di un arrivederci alle prossime manifestazioni in programma. Un ringraziamento particolare va alle aziende che hanno reso possibile la realizzazione del corso a cominciare dalla ditta La Fiamma che ci ha ospitati, alla Ditta Menù Industria Alimentare per i prodotti, al Molino Corradini per le farine utilizzate e per la disponibilità che sempre mette in campo per l'APM, alla ditta Grifo latte per la Mozzarella.

R.A.



# OSTERIA PIZZERIA BAR LA FIAMMA



*All'Osteria La Fiamma i prodotti sono rigidamente di origine marchigiana.*

*La pizza è realizzata con aggiunta di fibra per aumentare la digeribilità del prodotto.*

*Il vino della casa è biologico.*

*A pranzo menù a prezzo fisso*

*Pizza dall'alba al tramonto*

*I bambini sotto i 10 anni non pagano la margherita*

*Aperto tutti i giorni*

*dalle 07,00 alle 24,00*

*Sabato e domenica 16,00 - 24,00*

*wi-fi zone libera*

*Via Annibali 120  
62100 Piediripa di Macerata*

*Tel 0733/283642  
Fax 0733/280966  
e-mail: osterialafiamma@gmail.com*



# QUANDO L'IMMAGINE CONTA

## Presentata la nuova divisa APM



*Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.*

### **Costo per i soci:**

*Divisa Manica lunga con tutti i ricami, il grembiule lungo meno il nome Euro 48  
Divisa manica corta con tutti i ricami, il grembiule lungo meno il nome Euro 42*

### **RIVOLGERSI A:**

*Ditta TOBACO di  
IVANO MONTENOVO  
via Grandi, 12 - 60027 Osimo (AN)  
tel 071 7106126 fax 071 7202252  
cell. 337 637481 tobaco@tobacostyle.it*

**LA DITTA TOBACO GARANTISCE A TUTTI I SOCI APM UNO SCONTO DEL 20% SU TUTTO IL CATALOGO GIBLOR'S RIGUARDANTE IL VESTIARIO PROFESSIONALE**

# “ p a n e n o s t r u m ”



Pane nostrum Festa internazionale del Pane che si è tenuta a Senigallia dal 20 al 23 settembre 2012, ha visto la partecipazione dei panificatori provenienti dal Trentino Alto Adige, Liguria, Toscana, Umbria, Lazio, Abruzzo, Calabria, Sicilia, Germania, Francia.

Un successo che dura da dodici edizioni perché ogni anno riesce a raccontare storie, tradizioni e culture provenienti da territori diversi per lingua ma tutti uniti in un prodotto “il pane” caro ad ognuno di noi.

Q u e s t ’ a n n o l’Associazione P i z z a i o l i Marchigiani è stata invitata a partecipare all’evento. Non abbiamo lasciato cadere quest’invito e Renato Andrenelli

con Francesco Genchi pizzaiolo consigliere dell’APM hanno lavorato per tre giorni sfornando giornalmente intorno agli 800 tranci di pizza per la popolazione intervenuta alla manifestazione. Pizza a km zero come è stata definita in quanto tutti gli ingredienti utilizzati sono stati forniti dalle

aziende presenti alla festa. Tre le tipologie di impasti prodotti; una realizzata con farina 0, un altro con farina tipo 2 macinata a pietra ed un ultimo con il farro. Quattro le pizze a menù che si potevano gustare: la margherita realizzata con mozzarella vaccina, la bufalina farcita con mozzarella di bufala e basilico, entrambi prodotte con farina 0 mentre una crescia con farina tipo 2 comprendeva la farcitura con aggiunta di coppa di testa pistacchi e arancia, mentre l’ultima crescia realizzata con farina di farro è stata farcita con confetture di melanzane e zucchine, pecorino e ciabuscòlo.

Un successo strepitoso di pubblico che ci ha martellato di domande del tipo: dove si può mangiare pizze simili, quali ingredienti

utilizzati, dove è possibile acquistare le materie prime e quale ricetta è stata applicata. Tutti i pomeriggi si sono trasformati in lezioni didattiche per rispondere all’infinità di domande poste dai consumatori i quali hanno chiesto

come poter ripetere quel prodotto presso le loro abitazioni.

Un grande lavoro che si è trasformato in tanta soddisfazione per noi e per gli organizzatori che ogni anno selezionano aziende e organizzazioni profit e no-profit che hanno da raccontare una storia intorno alla panificazione.

La festa è terminata con un arrivederci per il prossimo anno segno evidente della soddisfazione di tutte l’entità presenti siano essi panificatori che pasticceri o pizzaioli; un esempio di civile convivenza nel rispetto dei ruoli professionali.

R.A.





# AGRIBIRRIO

**R a s s e g n a**  
Marchigiana di Birra  
agricola.

Una manifestazione  
alla prima edizione  
svoltasi nel centro  
storico della città di  
Osimo. Patrocinata  
dalla Regione  
Marche, Camera di  
commercio di  
Ancona, Provincia di  
Ancona, ha visto la  
partecipazione di  
numerose aziende  
produttrici di birra  
artigianale.



nizzatori, dove hanno  
lavorato con passione  
il nostro presidente e il  
Consigliere Francesco  
Genchi. Duemila tranci  
al giorno sono stati ser-  
viti ai visitatori, i quali  
più volte hanno chiesto  
dove fosse possibile  
degustare una pizza  
come quelle realizzate  
per l'occasione.  
Quattro le varianti al  
menù di pizza intera-  
mente realizzate a km  
0: una pizza margheri-



Che sono: Birra Grignè, Birra Reale, Birra  
Collesi, Birra La Cotta, Birrificio Le Fate,  
Mastro Birraio, Birra Molare's e Passione  
Agricola de il Mulino Vecchio.

Nella tre giorni : dal 28 al 30 settembre  
2012 numerosissime sono state le presen-



ze del pubblico anche perché la nostra  
Associazione ha fatto bella mostra di se  
attraverso uno stand allestito dagli orga-

t a ,  
u n a  
s a l -  
s i c -  
c i a  
b i a n -  
c a ,  
u n a

salsiccia rossa o una crescia.

Queste le pizze proposte, cotte con forno  
a legna e con un forno elettrico, e sottopo-  
ste anche a giudizio dei bambini delle loca-  
li scuole elementari i quali hanno consu-  
mato 240 tranci di pizza farcine nelle varie  
maniere in 80 partecipanti.

Le maestre hanno dovuto far sospendere  
la somministrazione dei tranci di pizza per  
evitare che a pranzo non dovessero più  
mangiare altro.

Grande soddisfazione ci hanno espresso  
sia i presenti che gli organizzatori, per la  
fattiva collaborazione e per aver contribui-  
to alla riuscita della manifestazione, tanto  
da dover fissare le date per organizzare la  
prossima edizione del 2013 che dovrà  
essere più impegnativa, sia dal punto di  
vista organizzativo ma anche come promo-  
zione dei prodotti del territorio.  
Degustazioni guidate, corsi amatoriali di  
pizza, ed altro saranno le attività della  
prossima edizione.

S.I.



# BULL - ITALFORNI



Il Forno Bull e' assemblato in acciaio altamente resistente e rivestito da vetro colorato, temperato, resistente agli urti e alle alte temperature.

Di grande effetto estetico, Bull e' stato disegnato per esaltare le sue linee forti e rigorose.

In alto aggiunge carattere e vigore a tutto l'insieme. Composto da 1, 2, 3 camere da 120 x 110 cm, BULL ha caratteristiche tecniche non comuni per attivarsi in tutte le necessità che il suo impiego richiede. La nuova cappa aspirante motorizzata con il suo disegno e la prominente forma vuole ricordare la postura frontale del toro arcuato in avanti.

La nuova scheda di controllo è com-

posta da una serie di controllori digitali studiati per la gestione di forno e cella di lievitazione, con icone di funzione e tasti a sfioramento.

L'interfaccia utente si presenta come un'unica superficie in vetro temperato composta da un display personalizzato il cui design e la cui facilità di utilizzo ricoprono un ruolo importante. Possibilità di inserire vaporiera su ogni camera.

Sulla cappa aspirante motorizzata è possibile abbinare un kit abbattimento vapori completo di filtro ai carboni attivi per fumi ed odori che permette di non utilizzare la canna fumaria.

Utilizzo di nuove resistenze singole inserite all'interno della pietra refrattaria del cielo e della platea, potenziate sulla parte anteriore del forno (sportello).

Risparmio del consumo del 30% grazie al doppio isolamento creato dal rivestimento del vetro e da nuove fibre isolanti ecologiche sia sulla camera che nello sportello provvisto di doppio vetro. Da [www.italforni.it](http://www.italforni.it)

# Ottobre a tavola

## La spesa del mese di ottobre

*Lungo la strada vedi sulla siepe  
Ridere a mazzi le vermiglie bacche:  
nei campi arati tornano al presepe  
Tarde le vacche.  
Vien per la strada un povero, che il lento  
Passo tra le foglie stridule trascina:  
nei campi intona una fanciulla al vento:  
Fiore di spina!...  
Giovanni Pascoli*



**Carne:** coniglio, lepre, maiale, manzo, pollo, vitello.

**Pesce:** aragosta, branzino, calamari, gamberetti, orata, ostriche, polpo, sarde, scampi, seppie, tonno.

**Frutta:** cachi, fichi, mele, pere, pompelmi, uva, limoni primofiore, noci, pesca noce, susine, cotogne, melegrane, ananas, banane, castagne, mandorle, nocciole, noci.

**Verdura:** barbabietola, bietole, carote, cavolfiore, funghi, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine, finocchi, broccoli, carciofi, cavoli verza, cavoli cappuccio, cicorie, cipolle, coste, erbette, indivie, rape, porri, prezzemolo, radicchi, rucola, ravanelli, scorzonera, sedano rapa, spinaci.

**Legumi:** fagioli.

tratto d internet



# PIZZA BOOKING

il primo sistema di prenotazione on line dedicato alla pizza da asporto!  
... da oggi prenotare la pizza on line si può ... e conviene!

## Cos'è Pizzabooking?

è un sistema di prenotazione on line che permette di prenotare la pizza presso le pizzerie presenti in Pizzabooking.it.

## Offri più servizi ai clienti!

se sei socio APM da oggi puoi dare più servizi ai tuoi clienti ad un prezzo super conveniente!

**Promozione 2011  
riservata ai  
Soci APM**

aderisci anche tu ai fantastici servizi Pizzabooking.it!

Per tutti gli iscritti all'associazione pizzaioli marchigiani un'imperdibile promozione!

Contattaci subito e scopri tutti i vantaggi!

## Vantaggi per la tua Pizzeria!

- 1** Sistema di prenotazione on line con pannello amministrazione gestibile dalla propria pizzeria.
- 2** Area dedicata alla presentazione della pizzeria completa di fogallery, zoom, servizi offerti, mappa.
- 3** Promozione on line presso i principali motori di ricerca e social network (Google, Yahoo, Facebook).
- 4** Servizio di chiamata per chi non è munito di linea adsl (internet) in pizzeria. Siamo noi a gestire le tue prenotazioni che ti verranno comunicate via telefono o fax.

... e tantissimi altri servizi!

Per ulteriori informazioni invia una mail al seguente indirizzo di posta elettronica: [commerciale@pizzabooking.it](mailto:commerciale@pizzabooking.it) o contattaci allo **0733.1834217**

## Vantaggi per chi prenota la pizza on line!

- | Non fa la fila in pizzeria;
- | Prenota comodamente da casa sua;
- | Può vedere tutte le pizze disponibili;
- | Può personalizzare la sua pizza;
- | Sa quanto spende;
- | Paga quando ritira la pizza;
- | Se previsto dalla pizzeria può richiedere la consegna a domicilio;
- | Partecipa alla raccolta punti;
- | Risparmia tempo;
- | E' un servizio gratuito;
- | E' facile e veloce.



# 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



© 1996



Produzione Attrezzature Professionali  
per la Ristorazione

**GI.METAL srl**

Via Popolesco, 58

59013 Montemurlo (Prato) - ITALIA

Tel. +39 0574.791841

Fax +39 0574.882902

[www.gimetal.it](http://www.gimetal.it)

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

\* Prova effettuate ad una temperatura ambiente di 15°C

# Formazione

## La mozzarella

è il formaggio più amato nel nostro Paese; secondo la Coldiretti, il consumo di questa prelibatezza tutta italiana si aggira intorno alle 156mila tonnellate all'anno. Purtroppo, per via delle sue caratteristiche, è anche un prodotto particolarmente esposto alle frodi ed alle contraffazioni, con problematiche anche di tipo sanitario. Sempre secondo la Coldiretti, almeno nella metà delle mozzarelle commercializzate in Italia sono presenti latte, cagliate o caseina di origine estera.

È solo di pochi giorni fa la notizia di una settantaseienne di Torino che, dopo aver acquistato una mozzarella in un discount della zona, ha assistito ad un incredibile cambiamento di colore del prodotto. Il formaggio incriminato è diventato nientemeno che blu nel giro di pochi istanti dall'apertura: la signora, decisamente sconvolta ed indignata, si è rivolta ai Nas che hanno provveduto a sequestrare 70 mila di queste variopinte mozzarelle, di produzione tedesca. Le analisi hanno rivelato un'altissima ed anomala carica batterica nel prodotto, alla quale però non è stato possibile attribuire un'origine certa; è probabile che la colorazione blu sia dovuta alla presenza di particolari sostanze prodotte dai batteri stessi. Sta di fatto che le mozzarelle incriminate erano a lunga scadenza, e nonostante questo erano tutt'altro che prive di microorganismi: tant'è che la signora torinese era già stata colpita, al momento dell'apertura della confezione, dall'odore nauseabondo della mozzarella. Una violazione grave, che ha determinato l'apertura di un'inchiesta presso la Procura di Torino, con l'ipotesi di reato della violazione della legge 283/1962 sulla sicurezza degli alimenti. Vedremo come andrà a finire.

Nel frattempo, il povero consumatore deve comunque guardarsi dalle truffe riguardanti la mozzarella di bufala. Troppo spesso questa mozzarella non è fatta con latte di bufala al 100%, ma con latte anche di origine vaccina. Secondo una ricerca svolta nel 2007 da un team di ricercatori dell'Università di Padova, l'80% di un totale di 64 campioni analizzati, commercializzati con la dicitura "mozzarella di bufala", contenevano latte vaccino (e ben 39 di essi vantavano il marchio DOP). Nella maggior parte dei casi la presenza di latte vaccino era limitata a meno del 3%, ma in alcuni casi il tenore di 'contaminazione' raggiungeva anche il 20%. Una bella bufala, insomma.

Infine, attenzione alle mozzarelle provenienti dall'estero. A priori, una specialità italiana prodotta al di fuori del nostro territorio può già servire come un buon deterrente all'acquisto, ma se ciò non bastasse, ecco un piccolo "sprone" verso la preferenza al Made in Italy. In alcuni Paesi europei è consentito l'uso di coloranti che mantengono vivido il colore bianco del popolarissimo formaggio a pasta filata: si tratta nientemeno che del biossido di titanio (vietato in Italia). A buon intenditor... Tratto da: [guidaconsumatore.it](http://guidaconsumatore.it)





### **DECORO PEPERONCINO** **Codice n. 537**

*Si chiama "PEPERONCINO" il decoro novità di casa CALECA® pensato per la Primavera/Estate 2011.*

*Scaramantico terapeutico anti-age e cardiotonico per non dire afrodisiaco, il nuovo decoro CALECA PEPERONCINO sarà una occasione per vestire la tavola con allegria e personalità.*

*Sperimentato tra i nostri più accreditati opinion leader "PEPERONCINO" ha già riscosso il successo pieno del nostro pubblico più affezionato.*

*La Ceramica di Caleca è autenticamente Decorata a Mano – Atossica - Resistente agli urti - Inalterabile in Lavastoviglie - Adatta al Microonde*



Ufficio Commerciale e Ufficio Stampa: Caleca Italia S.r.l.,  
C/da Ponte Vecchio, 98066 Patti (ME) – Italy  
e-mail: [caleca@caleca.it](mailto:caleca@caleca.it) sito: [www.caleca.it](http://www.caleca.it)  
Tel. 0941.242117/Fax. 0941.21860



### **DECORO Farfalle** **Codice n. 632**

*Si chiama FARFALLE il decoro novità di casa CALECA® pensato per la Primavera/Estate 2011.*

*Leggiadro e romantico il nuovo decoro FARFALLE ha i temi e i colori più alla moda per vestire la tavola con glamour.*

*Viola, turchese e verde mela sono i colori delle farfalle di CALECA® che rincorrono una scia di profumi mediterranei dedicati alla clientela più ricercata e alla moda.*

*La Ceramica di Caleca è autenticamente Decorata a Mano – Atossica - Resistente agli urti - Inalterabile in Lavastoviglie - Adatta al Microonde*



# Il Bagno

La zona bagni in un locale pizzeria, come spesso si sente dire, è lo specchio di un locale. Nell'antica Roma era un fatto normale stare insieme a "defecare", così come fare bagni o massaggi tutti insieme alle terme oltre che per espletare le esigenze corporali (sotto gli auspici della dea Igea, da cui, poi, la parola igiene), la latrina spesso diventava un luogo di incontro, per chiacchierare, per fare affari o per rapidi incontri sessuali.

Nel Medioevo, epoca molto oscura dal punto di vista igienico, si sosteneva che l'acqua sul corpo apriva i pori della pelle permettendo alle malattie di infettare la persona. Queste credenze fecero regredire le popolazioni al punto che non si lavavano per lunghissimi periodi tantomeno venivano utilizzate le latrine. Occorre arrivare nel XVIII secolo per veder comparire i bagni come quelli che oggi usiamo.

Oggi l'igiene dei pubblici esercizi è regolata dalla Legge 25 agosto 1991 n. 287 "Aggiornamento della normativa sull'inse-diamento e sull'attività dei pubblici esercizi" di cui non si è mai promulgato il regolamento di attuazione, cosicché con le

diverse norme successive (dal primo D.L. 30 dicembre 1992 n. 512 all'ultima Legge 5 gennaio 1996 n. 25) viene data facoltà ai Comuni di formulare norme per la concessione di autorizzazioni ad esercizi di ristorazione e bar, attività di divertimento e svago. Questo decentramento della normativa rende più complesse le pratiche burocratiche da espletare per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria tanto che le normative stesse oggi variano da un Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda Unità Sanitaria Locale all'altra.

In fase di progettazione di un locale ristorante pizzeria è indispensabile che l'area destinata ai bagni, sia stabilita tenendo conto delle disposizioni di legge vigenti, ma occorre anche che la zona bagni sia resa più accogliente, visibile e disposta in posizione tale da non essere di intralcio al servizio di sala, tantomeno ai commensali che consumano le proposte culinarie. Rendere quest'area piacevole significa innanzitutto:

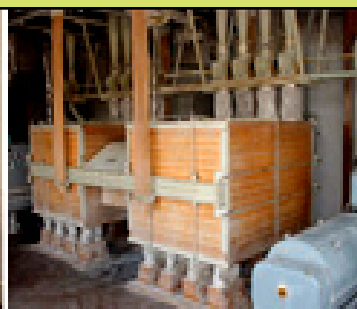
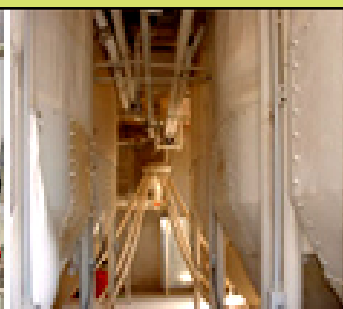
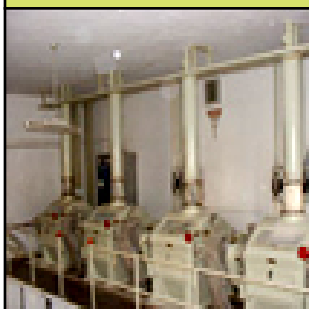
a. Fruire di un arredo (tramite effetti luce, particolari effetti di arredamento o decorazioni delle mura nelle vicinanze del bagno) in grado di identificare la zona specifica.

DPR 327 del 1980 art. 4.1

Locale	Posti in tavola	Servizi igienici	RIA (Rapporto Illuminazione area)
Locali per somministrazione al pubblico di Alimenti e Bevande:  1. Ristorante Pizzeria 2. Pizzeria con tavoli	Fino a 15 posti tavola	1 servizio igienico	Min. 1/8 (0,125)
	Da 16 a 50 posti tavola	2 servizi divisi x sesso	
	Da 51 a 100 posti tavola	4 servizi divisi equamente x sesso	
	Oltre 100 posti tavola	6 servizi divisi equamente x sesso	
	Abbattimento delle barriere architettoniche	obbligo 1 servizio igienico per portatori di handicap	



**Corradini Corrado & C. sas**  
**MULINO e OLEIFICIO**  
62010 MOGLIANO (MC) - via Macina, 57/58  
Tel. e fax 0733 556548 - e-mail: [info@corradinisas.it](mailto:info@corradinisas.it)



*Il molino Corradini*



*Il frantoio Corradini*

b. Dotare l'antibagno di sufficiente ricambio di aria per evitare che la sala da pranzo possa essere investita da cattivi odori.

c. Coibentare sufficientemente la porta che divide l'antibagno dalla sala pranzo per evitare rumori fastidiosi durante il servizio.

d. Illuminare i locali bagno con luce diffusa, con interruttori a cellula fotoelettrica (si risparmia energia e impedisce il contatto con le mani dell'avventore)

e. Servire i locali bagno di impianto di filodiffusione. Una buona musica di sottofondo rende questo momento psicologicamente più armonioso.

f. Fornire il bagno di ottima climatizzazione (22°C ideale sia in inverno che in estate) in quanto ci si deve svestire per espletare i propri bisogni.

g. Assolutamente non deve mancare adeguati appendiabiti, portaborse, portacarta con comando a pedale.

h. Decorare il bagno e l'antibagno con oggettistica in grado di rallegrare il luogo e renderlo più accogliente.

i. La dove sarà possibile o in fase progettuale prevedere spazi più ampi per i locali bagno, un vivibilità superiore del locale è un ottimo deterrente contro atti vandalici.

j. Per i locali frequentati da famiglie predisporre un locale adibito a fasciatoio per i più piccoli.

Dal punto di vista tecnico evitare di ricavare i bagni da angoli o punti ritenuti inutilizzabili altrimenti. Questo atteggiamento predispone a dare scarso valore a questa porzione di locale che pure contribuisce in modo fattivo al successo dell'attività. L'aspetto igienico del bagno è importantissimo per il suo mantenimento salubre nel tempo. Il vaso alla turca è sicuramente la tipologia di bagno che risulta essere in assoluto più igienico, ma la postura che occorre prendere per il suo utilizzo lo rende poco fruibile dall'avventore. Il water closet che, tradotto in italiano, significa propriamente "ripostiglio per l'acqua" e non vaso sanitario, è quello più utilizzato



dalle civiltà occidentali anche se, ad esempio, in Giappone nel 1980 iniziò l'era del sanitario ad alta tecnologia con l'introduzione della serie Washlet G da parte della TOTO (la più grande azienda costruttrice di sanitari). Nel 2002, quasi la metà delle abitazioni private in Giappone possedeva un sanitario di questo tipo, più di quante non abbiano un personal computer. Anche se a un primo sguardo può sembrare un normale sanitario di tipo occidentale, esso ha numerosi accessori, come un asciugatore ad aria calda, un asse riscaldato, possibilità di massaggio, regolazioni del getto d'acqua, apertura automatica del coperchio, sciacquone dopo l'uso, pannelli di controllo senza fili, riscaldamento e aria condizionata per la stanza, e così via, come parte sia del sanitario che del sedile. Queste caratteristiche possono essere comandate da un pannello di controllo che può essere collegato al fianco del sanitario stesso o essere su una vicina parete, spesso con un collegamento senza fili per trasmettere i comandi al sedile. L'introduzione più moderna è il sistema deodorante all'ozono che elimina rapidamente l'odore. Da qualche anno queste tecnologie stanno entrando nei pubblici locali, anche se i possibili atti vandalici da parte di clienti poco civili rallentano gli investimenti degli esercenti. E' mia opinione che anche questo aspetto della proposta commerciale, seguita da un buon comportamento educativo e adeguati investimenti per rendere i locali adibiti a bagno più accoglienti, può contribuire in modo fattivo dare utili all'attività e alla fidelizzazione del cliente.

Renato Andrenelli



## L'AZIENDA

La Punto Verde Srl, è il vostro partner per competenza, qualità e logistica, e fa della tradizione e dell'innovazione il punto di forza della filosofia aziendale. Nata nel 1995 con il chiaro intento di costruire un futuro aziendale, basato essenzialmente sulla qualità dei prodotti, e portare sulle tavole dei consumatori bontà e freschezza ottenute dall'ubicazione, che ci permette di vivere e produrre a contatto con la natura; e dalla tecnica innovativa della lavorazione del prodotto fresco, giorno per giorno "IN LINEA"



### **Specialità Alimentari**

*Punto Verde Srl*

*Loc. Uvaiolo, snc - 62027 San Severino Marche (MC)*

*tel. 0733 647234 - fax 0733 645484*

[www.puntoverde-srl.com](http://www.puntoverde-srl.com)

[info@puntoverde-srl.com](mailto:info@puntoverde-srl.com)

LINEA TERRA

LINEA MARE

LINEA GASTRONOMIA

## *La Certificazione di qualità*

*La Punto Verde Srl, attua tutte le procedure del piano di autocontrollo aziendale (HACCP), avvalendosi di collaborazioni di esperti esterni.*

*L'azienda è certificata ISO 9001/2000, per produzione e commercializzazione di sottolio, verdure grigliate, sughi, salse e pesce. Certificato n. AGIQMS-95/08/s - Reg. IT 50902.*

*Inoltre alla Punto Verde è stato attribuito il numero CEE (CEN9H4T) per gli impianti di trasformazione di prodotti a base di carne, prodotti della pesca e prodotti lattiero caseari.*

# ASSO DI CUORI di Andrea Merletti

Via Dante Alighieri 67/b, 63066 GROTTAMMARE (AP) tel.: 0735584529



**suo savoir-faire ad accontentare tutti i clienti presenti.**

**In una ottima posizione questo punto vendita di pizza è**

**Una pizzeria al taglio e da asporto aperta a maggio 2012 che fa parlare di se a Grottammare.**

**Andrea e la moglie Simona gestiscono questa bellissima pizzeria con**

**amore e tantissima cordialità nei confronti dei clienti.**

**La pizza è rigorosamente a metro, realizzata sapientemente da Andrea il quale ha voluto il nostro Presidente Renato Andrenelli come consulente per la messa a punto delle metodiche di lavorazioni. Alla vendita la signora Simona riesce con il**



**destinato a fare un fatturato elevato, anche perchè oltre alla pizza a metro è possibile portare a casa la pizza tonda e altre specialità come le fritturine (tipiche della zona del Piceno), e preparazioni alternative realizzate esclusivamente in seno all'attività.**

**Noi dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani auguriamo a questi ragazzi un futuro pieno di soddisfazioni professionali e tanta tanta fortuna nel lavoro.**  
**S.I.**





aziende leader nella produzione di attrezzature e forni elettrici per pizzerie, è lieta di proporre la sottodescritta offerta commerciale diretta ai Soci, Sostenitori e Amici dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani (APM)



**N. 01 forno elettrico per pizzeria mod. DIAMANTE** con camera di cottura interamente in refrattario - dimensioni interne cm. 105x105x25h. - controllo elettronico delle temperature di cielo e platea - economizzatori - orologio per accensione automatica - apertura porta elettrica - rivestimento frontale con mattoncini ed arco in travertino oppure in pietra del montefeltro ed arco a mattoncini, cavalletto sottostante completo di ruote



**N. 01 impastatrice a spirale mod. 2200/S 25** con testa fissa e vasca non estraibile - vasca inox da kg. 25 di impasto totale - griglia di protezione e piantone centrale in acciaio inox - motore trifase a due velocità - ruote

**N. 01 banco pizza** composto da: base refrigerata a due porte, cassettera per bacinelle, piano di lavoro in granito con alzatine, sovrastruttura refrigerata completa di vetro, bacinelle inox e coperchi

**PREZZO TOTALE DELL'OFFERTA EURO 15.000,00 + IVA 20%**

Il prezzo include: imballo, trasporto, montaggio e collaudo con personale Aziendale

A completa disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito, cogliamo l'occasione per porgere i ns. più cordiali saluti.

IGF/FORNITALIA

Oscar MONINA

335.6372820 e-mail: [oscar.monina@tin.it](mailto:oscar.monina@tin.it)



## LO SAPEVI CHE.....tutte le partite IVA sono tenute a smaltire i rifiuti esausti da stampa informatica (toner, inkjet, nastri a impatto)\* e mostrare l'avvenuto smaltimento?

\*tutti i rifiuti sono classificati come rifiuti speciali codice CER 080103 e come tali devono essere gestiti e smaltiti secondo la procedura indicata nel DLgs. 152/06, art. DLgs. 22/97

Sulla Gazzetta Ufficiale è stato pubblicato il Decreto Ministeriale che riporta "l'istituzione del sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti il SISTRI." Questo nuovo sistema telematico andrà a sostituire tutto il sistema cartaceo di tracciatura: formulari, registri di carico e scarico ed MUD. Le imprese soggette al SISTRI dovranno dotarsi di un computer, una linea internet, una chiavetta usb e di una "black box". Un obiettivo assolutamente condivisibile, combattere l'illegalità nello smaltimento dei rifiuti, ma con questo decreto si colpisce ulteriormente e quasi esclusivamente la piccola impresa, la quale si dovrà dotare di sistemi e personale per smaltire "burocraticamente" i pochi Kg di rifiuti speciali che produce. Dunque l'imminente introduzione di un sistema informatico di controllo per garantire la tracciabilità dei rifiuti (SISTRI) modificherà radicalmente gli adempimenti previsti fino a oggi per la gestione dei rifiuti.



### COME POSSIAMO AIUTARTI?

Italcarta propone un servizio di manutenzione di macchine per la sostituzione di cartucce toner, nastri, inkjet e conseguente smaltimento dei rifiuti: la soluzione ideale per tutte quelle aziende che non producono altri rifiuti oltre il toner.....e sono la maggior parte.

La tipologia di questo servizio offre il vantaggio di sollevare il proprietario delle apparecchiature oggetto della attività di manutenzione, dagli adempimenti e responsabilità connesse alla produzione e smaltimento dei rifiuti (cartucce toner, nastri, inkjet), in altre parole **il cliente è sgravato dalla gestione ambientale, trasferendo la paternità del rifiuto dell'utilizzatore alla società che gestisce tale servizio.**

#### Luoghi di maggior interesse:

Consiste in un abbonamento annuale che prevede la fornitura dei contenitori, con ritiro programmato in base alle specifiche esigenze del cliente.

- ✓ Al cliente viene garantita una completa assistenza tecnica ai fini dell'ordinaria manutenzione per garantire un buon funzionamento, con espresso riferimento alla sostituzione di cartucce, toner, nastri, inkjet. Le incedesime operazioni di sostituzione potranno essere effettuate anche dal cliente con personale proprio.
- ✓ Le parti di ricambio sostituite e lasciate nei locali del cliente fino alla asportazione rimangono di proprietà della società che gestisce tale servizio, che pertanto è:
  - ✓ **da qualificare quale produttore, detentore e gestore dei rifiuti;**
  - ✓ **quindi unico soggetto obbligato agli adempimenti di legge riassumibili negli oneri del produttore e detentore, del registro di carico e scarico e del trasporto dei rifiuti.**
- ✓ Il servizio è soggetto ad un canone annuo proporzionato al parco macchine installato e operativo.
- ✓ la durata è di un anno rinnovabile.  
Tale contratto farà sì che tu non dovrai più avere nessun registro di carico e scarico, ne tanto meno compilare il F.I.R. e fare il MUD annuale, in quanto non risulterai più Produttore di alcun rifiuto da stampa informatica.

Ritiro Quando il box sarà saranno pieni, invierai a mezzo fax o via E-mail il modulo della richiesta ritiro debitamente compilato. Nell'arco di pochi giorni, verrà un addetto per il ritiro che rilascerà una ricevuta da allegare alla copia del contratto. Se il contratto prevede più ritiri annui, verranno recapitati, sempre nel giro di pochi giorni, il box vuoto con e da contratto.

### Confronto tra il fai da te e la nostra soluzione

#### Se fai da te devi:

- Acquistare il registro di carico e scarico ed i formulari (F.I.R.) e viduarli alle CCIAA di competenza
- Compilare il formulario in 4 copie per il trasportatore e trascrivere sui registri (o su dispositivo USB della procedura SISTRI) l'operazione di carico
- Affidare il rifiuto al trasportatore (gestore) e verificare che abbia le autorizzazioni per tale codice rifiuto (il gestore porta i rifiuti a destino e conclude la compilazione del formulario - il destinatario rende la 4ª copia firmata del formulario al gestore che la inoltra al produttore)
- Trascrivere sui registri (o USB) l'operazione di scarico
- Compilare il MUD annuale e presentarlo alla CCIAA di Competenza

#### Se scegli la nostra soluzione devi:

- Acquisire il servizio
- Ricevere il box di raccolta
- Raccogliere i tuoi toner/cartucce esauste nel box
- Inviare il form compilato e attendere il ritiro del box

#### E avrai

- ✓ Legalità
- ✓ Comodità
- ✓ Risparmio
- ✓ Ecocompatibilità



Richiedi un preventivo utilizzando il modulo

[amministrazione@italcarta.com](mailto:amministrazione@italcarta.com) Fax 0733896851

# VENDESI ATTIVITA'

pizzeria kebab  
paninoteca

**MONTE SAN GIUSTO**  
**IN ZONA DI PASSAGGIO**  
**vendesi attività**  
**completamente attrezzata!**  
**ampio locale**  
**sala ristoro** **cucina**  
**banco vendita al minuto**



impianto  
stereo  
2 televisori  
50 pollici  
xbox 360  
allarme  
wi fi  
tavoli per  
50 persone

**OCCASIONE!**  
info T. 347 0461779

AGENZIA IMMOBILIARE  
Compravendieaffitta

**Vendesi a Macerata attività di Bar Ristorante Pizzeria adatta a un nucleo familiare.**

**Ottima clientela, vero affare.**

**per info: AMP 0733/221821 astenersi perditempo**

## **Menù, industria specialità alimentari, una società in continua espansione.**

Dal salumificio fondato da Romolo Barbieri a Cavezzo (Modena) negli anni Trenta all'attuale società, presieduta da Rodolfo Barbieri con oltre 250 dipendenti, 260 agenti per circa 30.000 clienti.

Più di 600 prodotti in catalogo, uno stabilimento che supera i 45.000 metri quadrati di superficie e 60 milioni di Euro di fatturato. Stabilimento Menu'

1932 - Romolo Barbieri, padre di Rodolfo, fonda il salumificio che porta il suo nome

1941 - Inizia la produzione del ragù Tutto, la prima specialità alimentare che aprirà la strada a tutte le altre

1950 - Inizia la produzione dei dadi per brodo e contemporaneamente anche di alcune specialità pronte

1956 - Rodolfo Barbieri prende le redini dell'azienda in seguito alla morte del padre e trasforma il nome in Robar privilegiando la produzione di specialità alimentari

1962 - La Robar inizia a operare nel settore catering grazie all'ingresso in azienda di Clorindo Grandi come direttore commerciale.

1972 - Cambia la ragione sociale in Menù e inizia la costruzione dello stabilimento di Medolla (Modena)

1974 - Da questo momento tutte le ricette studiate per utilizzare i prodotti Menù vengono supervisionate da Giliانا Barbieri e William Cappelli

1992 - Nasce la Rivista Menu'

1999 - La Menù riceve la certificazione UNI EN ISO 9002 per la qualità del processo produttivo

2002 - La Menù celebra i 70 anni di attività e i suoi primi 40 anni di successi nel catering.

2003 - La Menù riceve la certificazione UNI EN ISO 9001:2000.

2006 - Apertura di 4 show-room in Italia.

2007 - 40° anniversario del prodotto principe, la Pomodorina.

2009 - La Menù ottiene le certificazioni di sistema di gestione UNI EN ISO 22000:2005 per la Sicurezza Alimentare e la UN EN ISO 9001:2008 per la qualità.

La nizza nella Marche - 2012 - n. 24



Industria Specialità Alimentari



OGNI GIORNO  
PENSIAMO  
AL VOSTRO  
BENESSERE



## 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*



**L'Artepan e' un' azienda che progetta e realizza laboratori ed arredamenti per panifici, pasticcerie, gelaterie, pizzerie e ristorazione avvalendosi della collaborazione con le migliori aziende presenti sul mercato.**

**Il nostro servizio si completa garantendo un' assistenza qualificata e tempestiva.**

**Grazie alla nostra decennale esperienza abbiamo scelto e selezionato le migliori aziende presenti nei settori della panificazione, pasticceria, gelateria e ristorazione. Tecnoforni, Irinox, Rational, Tecnoarredamenti, bertuetti, sono alcune delle nostre referenze.**

# polselli®

## FARINE SPECIALI PER PIZZA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

Per ogni pizza  
c'è una farina speciale.



### Classica

*Pizza napoletana* | Soffice e saporita



### Vivace

*Pizza italiana* | In teglia o al piatto



### Super

*Pizza romana* | Croccante e leggera

# polselli®

Ricerca e tradizione

Dalla passione e dall'amore per la tradizione, nascono le farine speciali Polselli. Una selezione di prodotti naturali scelti accuratamente, con procedure e tempi di lievitazione studiati, per ottenere i migliori impasti e per soddisfare le esigenze più diverse.

Per ogni pizza c'è una farina speciale. Scopri quella che fa per te.

**POLSELLI S.p.A.** - Industria Alimentare - Via Casilina, km 112 - 03032 ARCE (FR)  
Ph. +39 0776 524108 - Fax +39 0776 524109 - [info@polselli.it](mailto:info@polselli.it) - [www.polselli.it](http://www.polselli.it)



### Versatili broccoli



*Il cavolo broccolo, Brassica oleracea varietà italica Plenck, è una preziosa crocifera, originaria di un'area compresa fra Grecia, Turchia, Siria e Cipro, coltivata già a partire dal VI secolo a.C..*

*Pianta erbacea biennale dal portamento eretto, alta dai 30 ai 40 cm., presenta infiorescenze eduli rotondeggianti: i corimbi. L'infiorescenza principale, che può superare anche i 20 cm di diametro, si forma all'apice dello stelo: in seguito al taglio di essa, all'ascella delle foglie, si accrescono i broccoletti, dalle varie tonalità di verde, grigio tendente al blu, violaceo e rossastro, secondo le varie cultivar.*

*La caratteristica emissione di ricacci secondari è, molto probabilmente, la peculiarità a cui si deve la denominazione di brocco, termine obsoleto usato per germoglio.*

*U.S.A., Canada, Cina, Giappone, Vietnam rappresentano i maggiori paesi produttori; in Italia le principali aree coltivate si estendono in Puglia, Sicilia, Campania, Calabria, Marche, Veneto e Lazio.*

*I romani attribuivano al cavolo il potere di allontanare malinconia e sconforto e lo consideravano una panacea per innumerevoli disturbi; Plinio cita il broccolo come apprezzata portata di lauti banchetti.*

*Il pregiato ortaggio possiede interessanti qualità nutrizionali per il contenuto di proteine, fibre, vitamina A, B1, B2, C, PP, ferro, sodio, zolfo, calcio, fosforo, magnesio, zinco, rame, selenio, clorofilla, phytochemical dalla potente azione antiossidante.*

*Ha proprietà antianemiche, diuretiche, depurative, rinfrescanti, epatoprotettorici, tossifughe, antinfiammatorie, immunostimolanti, emollienti e vermifughe; indicato nella cura di disturbi gastrointestinali, svolge un'azione tonica sul sistema nervoso.*

*I broccoli possono essere inseriti nella dieta già a partire dall'ottavo mese di vita e sono particolarmente consigliati agli adolescenti e alle donne in stato di gravidanza, soprattutto centrifugati.*

*Numerose ed approfondite indagini epidemiologiche hanno evidenziato una stretta correlazione tra il regolare consumo di crocifere e la bassa incidenza di cancro al colon, rischio di cataratta e insorgenza di ictus.*

*La prelibata delicatezza al palato e la cremosità rendono i broccoli gradevoli ingredienti presenti in tipiche ricette delle cucine regionali.*

*Ottimi crudi, in pinzimonio o con maionese, risultano perfetti in abbinamento con la pasta, soprattutto orecchiette e rigatoni, prelibati nei risotti, eccellenti in timballi, sfornati e lasagne al forno, originali in purea nell'impasto di gnocchi e polenta, in ripieni di tortelli, in svariate minestre e zuppe ortolane.*

*Cotti a vapore o lessati costituiscono uno squisito contorno sia conditi con salsa citronette o vinaigrette sia saltati in padella con olio o burro, aglio, peperoncino, eventualmente arricchiti con striscioline di prosciutto o dadini di pancetta.*

*Affogati e stufati, conservando il loro sapore deciso, esaltato da filetti di acciuga, capperi, sottaceti, fettine di uova sode, olive bianche e nere, uvetta, pinoli, accompagnano felicemente succulente salsicce di maiale, carne in genere, selvaggina e pesce.*

*Fritti semplicemente o in pastella, al gratin con salsa besciamella o olandese, in frittate, pizze, torte rustiche, calzoni, diventano una pietanza invitante, esaltata dall'aggiunta di salutari erbe e spezie, quali basilico, cerfoglio, erba cipollina, dragoncello, semi di cumino e di sedano, senape, timo, zafferano e zenzero.*

*Interessante è l'uso in cosmesi: l'acqua di cottura del versatile ortaggio possiede azione tonica, antinfiammatoria, rigenerante e cicatrizzante per l'epidermide; il succo è ingrediente di prodotti vitalizzanti contro screpolature, scottature solari e acne.*

*In senso figurato, broccolo si usa per stupido; nei racconti popolari del folclore irlandese, i folletti usano i gambi dei cavoli quali destrieri per compiere avventurosi e fatati viaggi notturni.*

*Simbolo di guadagno, è, sicuramente, un prodotto profittevole per la salute, da valorizzare e consumare frequentemente soprattutto nel freddo periodo invernale.*

*Tratto da internet*

# Storia dell'APM

## Associazione Pizzaioli Marchigiani



[www.pizzamarche.com](http://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](mailto: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](http://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](http://www.pizzaidea.it) - [posta@pizzaidea.it](mailto:posta@pizzaidea.it)