

By Associazione Pizzaioli Marchigiani

ottobre novembre 2011
Volume 3, numero 24



LA PIZZANELLE MARCHE

www.pizzamarche.com

**La Russia
in prima fila per la
pizza**



Lievito Naturale a pag. 4 - 6

Il concetto
di indice
gligemico
pag. 23

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	Nuovo progetto marketing APM
4- 6	Lievito naturale
15	Abbategrasso
16	Ceramiche Caleca
17	Cosa sono le frodi alimentari
23	Digeribilità degli alimenti

FOTO DELLE MARCHE



Marcelli di Numana

RUBRICHE

- 10 **Attrezzature**
- 4- 12 **Gli Alimenti**
- 19 **La formazione APM**
- 21 **L'olio nella pizza**
- 22 **Proposte dalle aziende**
- 27 **Le ricette**

EDITORIALE

Questa edizione del nostro notiziario accorpa due mesi in quanto gli impegni per l'apertura di un nuovo locale ci ha sottratto una quantità di energie superiore alle aspettative. Mi scuso con i nostri soci ma ancor più con le aziende che ci sostengono e alle quali va un riverente e sincero pensiero. Questo lasso di tempo in cui siamo stati poco visibili, ci ha portato numerosi contatti.



Renato Andrenelli

Credevamo che se non presenti continuamente nei media non ci avrebbero più cercato nessuno. Invece abbiamo ben seminato e anche se non visibili siamo comunque punto di riferimento della categoria. Una famiglia quella dei pizzaioli che deve imparare ad essere unita. Leggo da internet che a Napoli la pizza per la casta costa 100 euro. Come già commentato su Fb io credo che si stia perdendo il senso delle cose. Cosa volete che inporti ai facenti parte della casta se debbono pagare una pizza 100 euro. Anzi è tutta pubblicità. Invece di simili promozioni cominciamo a scioperare e a chiedere che i loro privilegi siano ridotti ad uno stipendio come quello di noi comuni mortali. Non capisco perchè un operaio deve campare con 1000 euro mentre loro prendono decine di migliaia di euro di stipendi e agevolazioni.

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
TecnoBar
Punto Verde Srl

Pizza Booking
Forni Ceki
Menu
Italcarta
Ceramiche Caleca



www.forni-a-legna.it






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) La TESSERA ORO di APM offre agli operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta. La TESSERA ORO si rivolge specialmente ai fornitori del settore. Per mezzo del tesseramento L'APM offre i seguenti servizi: 1) Presenza nel portale che ad oggi conta circa 11.000 accessi. 2) Realizzazione di una pagina personale nel portale www.pizzamarche.com dove illustrare l'offerta dell'azienda fornitrice 3) Mail Marketing verso un database di 1500 esercenti (conosciuti personalmente) con atterraggio sulla pagina personale dell'azienda fornitrice presente su pizzamarche.com. 4) raccolta delle richieste di informazioni e di preventivo per mezzo di un form di acquisizione dati personalizzato. 5) Inoltro della richiesta di informazione verso l'azienda tesserata. La finalità è quella di creare un canale privilegiato di incontro tra domanda e offerta di settore. All'azione di Mail Marketing seguirà un report dei risultati raggiunti. 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) La TESSERA ARGENTO di APM, offre agli esercenti operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta. La tessera Argento si rivolge specialmente agli esercenti. Per mezzo del tesseramento Pizzamarche.com offre i seguenti servizi: 1) Presenza nel portale www.pizzaqmarche.com che ad oggi conta circa 11.000 accessi. 2) Realizzazione di una pagina personale nel portale www.pizzamarche.com dove illustrare l'esercente: i dati Istituzionali – la location – i servizi offerti. 3) Mail Marketing verso un database di 3000 consumatori finali con atterraggio sulla pagina personale dell'esercente presente nel portale www.pizzamarche.com 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. 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) 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) Ha diritto ai servizi riservati ai soci APM (siano essi gratuiti che a pagamento) e la partecipazione alla vita associativa.</p>

LIEVITO NATURALE

Un esempio di pro- duzione seria.

La lavorazione del lievito naturale dà origine ad una serie di fenomeni che impongono molta attenzione, sia nella scelta dei prodotti, che durante la fase operativa vera e propria.

Il processo della fermentazione è molto complesso ed è importante, prima di attivare la lavorazione del lievito naturale, analizzare i seguenti aspetti:

- la qualità e le caratteristiche reologiche delle farine utilizzate;
- il grado di purezza e la temperatura dell'acqua (18°-20° max in estate e 24°-26° max in inverno);
- l'effetto del calore;
- la percentuale di umidità ottimale;

La metodologia di lavorazione del lievito naturale ha grande importanza, affinché questo acquisti elasticità e resistenza, che consentono di imbrigliare e trattenere le molecole di gas che danno poi origine alla fermentazione.

Durante i vari rinnovi, il lievito deve essere stemperato molto accuratamente per renderlo omogeneo e della giusta consistenza.

Prima di aggiungere la farina per rinnovarlo, è buona regola versare acqua sul lievito già stemperato:

se l'acqua rimarrà quasi limpida o comunque chiara, le bollicine spariranno velocemente il che significa che siamo in presenza di un lievito indenne da acidità.

Il lievito deve essere conservato con tutte le cautele possibili per impedire, durante i processi fermentativi, l'attacco di organismi nocivi. Un lievito naturale può essere:

- giovane
- vecchio
- debole
- forte
- passato
- pronto
- acido

Uno specialista del lievito sa identificare subito la qualità del prodotto, e sa che non deve correre il rischio di utilizzare un lievito non perfetto.

E' errata l'opinione che asserisce che un lievito vecchio sia ricco di forza, cioè molto attivo, confondendo il concetto di forza fermentativa buona con quello della forza acida.

Un lievito naturale debole, perché troppo giovane o troppo allungato nei rinnovi, non permette una buona lievitazione, per cui lo si potrà accelerare, riponendolo in ambiente a 30° C per renderlo più attivo oppure lo si potrà rafforzare - sempre che sia neutro - con una piccola percentuale di sciroppo di malto (5-6 g per kg di farina). Di quest'ultimo aspetto ci si accorgerà dopo circa un'ora dal rinnovo.

E' bene ricordare che la riduzione dell'attività dello sviluppo fermentativo, dipende dall'azione di annichilimento dei saccaromiceti prodotta dall'alcol fermentativo.

Il lievito madre o capo non deve essere troppo sviluppato e neppure troppo giovane in quanto il potere fermentativo risulterebbe troppo debole e di conseguenza occorrerebbe troppo tempo per raggiungere la giusta intensità.

Per realizzare un lievito naturale occorrono da 4 a 6 giorni; la sua conservazione deve avvenire a basse temperature, tra + 5° e + 6°

I vantaggi derivanti dall'utilizzo del lievito naturale nei prodotti della panificazione e dolciari:

- maggiore tempo di conservazione dei prodotti finiti;
- alveolatura fine dovuta all'azione dell'anidride carbonica per effetto di una lievitazione lenta e graduale;
- maggiore digeribilità rispetto alle masse lievitate per effetto di lieviti chimici;
- maggiore salubrità dei prodotti: la lievitazione perfetta e la giusta cottura riducono il pericolo della formazione delle muffe, sempre che il lievito utilizzato sia sempre in perfetta condizione di attività fermentativa.

segue a pagina 6



*Vuoi una pizzeria
in proprietà?*

*L'Associazione ti
dà la professionalità*

*Lo stato te la
finanzia*

*Tu devi mettere la
buona volontà*

PIZZA MOBILE



La struttura portante del carrello è costruita con l'impiego di acciai di qualità. La struttura del negozio sovrastante è realizzata interamente in vetro resina e consta di due corpi:

1. corpo di base;
2. coperchio, che durante la marcia su strada viene abbassato e quindi sollevato sul posto di lavoro.

I movimenti di sollevamento e abbassamento vengono effettuati tramite il lavoro di nr. 03 pistoni elettrici. Il pianale è in multistrato fenalico ricoperto con gomma

bullonata anti sdrucciolo. L'accesso al carrello avviene tramite porta situata nella zona posteriore.



Pizza mobile

E' interamente autosufficiente, ideale per la produzione di pizza all'aperto, per feste di compleanno, per il catering in hotel, e nei luoghi più disparati.



Capace di posizionarsi autonomamente, attraverso un telecomando può camminare, aprire il cappello, alzarsi o abbassarsi per rendere facile la vicinanza con i clienti, dotata di frigoriferi per il corretto mantenimento delle derrate alimentari, può ospitare anche gelati e bevande alla spina.



Facilmente trasportabile, è in grado di lavorare in ogni occasione, pensata per il lavoro autonomo, per la microimpresa e per il franchising.

PER INFO:



ASSOCIAZIONE PIZZAIOLI MARCHIGIANI

VIA ISONSO, 6 - 62010 MORROVALLE

tel. 0733/221821

Come produrre il lievito naturale

- **Prima operazione:**
 - o Alcol a 95° g 80
 - o Acqua distillata g 80
 - o Luppolo g 15
 - o Zucchero g 5

Si mescola l'acqua l'alcol e lo zucchero, si aggiunge il luppolo e si lascia macerare per 48 ore. Passato questo tempo si sprema il luppolo, e si filtra il liquido.

- **Seconda operazione:**
 - o Liquido g 100
 - o Farina 00 g 200
 - o Zucchero g 5

Fare un piccolo impasto, lavorarlo bene e avvolgerlo in un telo pulito. Riporre in un recipiente e collocare a temperatura ambiente a 20°.

Dopo 24 ore impastare con pari peso di farina 00 e il 45% di acqua a 18°. Si ripete la preparazione dell'impasto e lo si lascia riposare 6-8 ore a 20° e si procede al rinnovo.

- **Rinnovo**
 - o Lievito ottenuto in precedenza g 300
 - o Farina 00 g 500
 - o Acqua tiepida a 22° g 250

L'assorbimento dell'acqua è sempre determinato dal tenore della farina. Il lievito madre deve essere rinfrescato ogni 24 ore con acqua quasi fredda per ritardare la fermentazione.

Consigli utili

Il lievito diventa acido solo quando la fermentazione è troppo tardiva, oppure in seguito a un surriscaldamento del lievito stesso.

L'impasto deve essere fatto in maniera da non ostacolare lo sviluppo dell'azione colloidale delle sostanze proteiche contenute nelle farine.

L'eccedenza della lavorazione può snervare l'impasto (sia il lievito sia gli impasti successivi) soprattutto se le farine impiegate non siano idonee allo scopo.

I locali dove si preparano i lieviti e gli impasti devono essere privi di odori, correnti d'aria, umidità, e dovrebbero essere mantenuti preferibilmente ad una temperatura costante sui 15° d'estate e 22°-24° d'inverno.

A temperature più elevate si corre il pericolo del surriscaldamento dell'impasto con conseguente processo di autofermentazione e degradazione della pasta.

Le impastatrici più idonee sono quelle a 2 velocità e a vasca larga, in modo che i lieviti e gli impasti riescano ad incorporare più ossigeno possibile.

La farina, per quanto riguarda il lievito, deve essere dosata subito. Non è consigliabile, come rimedio, aggiungere farina all'impasto quasi ultimato perché si corre il rischio che il lievito si indebolisca. Se la farina utilizzata per il lievito ha un ottimo assorbimento di acqua, l'impasto, pur essendo morbido (non molle), darà la sensazione di leggerezza e gommosità.

Per avere una madre acida in un tempo inferiore, aggiungere all'impasto di acqua e farina una sostanza che già contenga i batteri che aiutano a fermentare (ad esempio lo yogurt naturale o un vino bianco puro, cioè non trattato con antifermantativi).

Tratto dagli scritti di Fabio Bisanti

*Non riesco a sopportare quelli che non
prendono seriamente il cibo
(Oscar Wilde)*

*Non siamo più economici
ma siamo più buoni.
Risparmiare sul mangiare è un delitto
(Pizzeria La Fiamma)*



*A pranzo menù a prezzo fisso
Pizza dall'alba al tramonto
Aperto tutti i giorni
dalle 07,00 alle 24,00
La domenica 16,00 - 24,00*

*Via Annibaldi 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

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?

*Tali rifiuti sono classificati come rifiuti speciali codice CER 080318 e come tali devono essere gestiti e smaltiti secondo le procedure indicate nel D.Lgs. 152/06, ex D.Lgs 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 assoggettate 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 d 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 tonere 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.**

I punti di maggior interesse:

Consiste in un abbonamento annuale che prevede la fornitura dei contenitori, con ritiro programmato in base al le 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 medesime 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/i box sarà/saranno pieno/i, 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/i box vuoti come 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 vidimarli 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 4° 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**
- ✓ **Ecosostenibilità**



Richiedi un preventivo utilizzando il modulo

amministrazione@italcarta.com Fax 0733896851

FORNO ELETTRICO

Caratteristiche tecniche

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.

Questo forno chiamato "ventilato" rispetto i tradizionali forni elettrici si riscalda in modo rapido, la sua 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.

In conclusione, la scelta di un forno per la produzione di pizza, deve essere effettuata in base alle differenze sopra elencate ma anche da una valutazione oggettiva sulla capacità che esso ha di non disperdere calore.

Un buon forno, perché sia definito tale, deve essere ben coibentato in quando ne i materiali refrattari ne l'acciaio riescono a contenere il calore dentro la camera di cottura.

R.A.

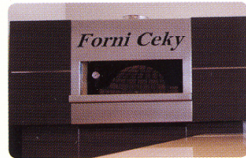
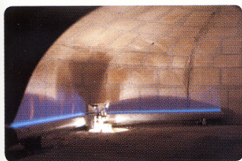


Forni Ceky

Dal 1935... ad oggi

INTERAMENTE REALIZZATI IN MATTONI REFRATTARI PIENI

COSTRUITI A MANO PER GARANTIRE UNA PERFETTA TENUTA CALORICA E MAGGIORE DURATA NEL TEMPO



FORNI

Realizzati artigianalmente utilizzando mattoni **cotti in fornace a 1.200 C°**. L'altissima temperatura di cottura **evita la formazione di crepe** dovute alla dilatazione del materiale su piano e cupola; l'elevato tenore di allumina dei refrattari garantisce **una perfetta distribuzione del calore** nella camera di cottura. Le caratteristiche costruttive garantiscono **tenuta calorica e durata nel tempo impareggiabili**.

BRUCIATORI

I nostri bruciatori a gas Ceky non necessitano di ventilazione ausiliaria e di allacciamenti alla rete elettrica. Il funzionamento completamente meccanico garantisce **silenziosità, risparmio e pulizia**. L'alimentazione a gas **assicura lo stesso risultato della cottura a legna** con costi dimezzati, **alleggerendo inoltre il lavoro del pizzaiolo**.

PIZZA CONCEPT

Realizzazione di pizzerie e angoli pizza completi di tutte le attrezzature necessarie. **Gli spazi**, completamente indipendenti, **sono progettati su misura** in base alle esigenze del cliente.

www.ceky.it



Forni Ceky

Forni Ceky | 25030 LOGRATO (BS) - Via Industriale 21/23 | Tel. 030.9972249 | Fax 030.9972818 | E-Mail: ceky@ceky.it

LA SEGALE

Un cereale molto usato in antichità

La segale (*Secale cereale*) fu uno dei cereali più coltivati nell'antichità. La sua origine dovrebbe risalire a 2000 - 3000 anni fa nei campi di grano dell'Asia minore, dove la segale cresceva inizialmente come erbaccia ed era diffusa in coltivazioni miste.

La farina di segale ha pessime caratteristiche per la panificazione a causa della struttura del glutine, che non possono costruire una struttura collante per il trattenimento dei gas a causa della presenza di pentosani. Dunque, il pane fatto solo con farina di segale risulta essere poco lievitato. Per questo motivo spesso



si utilizza la farina di segale insieme a pasta madre fatta con farina di grano o insieme a farina di frumento più adatta alla panificazione.



In Trentino Alto Adige e in alcune zone alpine del Veneto e della Lombardia è molto diffuso il tipico pane di segale aromatizzato con semi di cumino dei prati (kummel) e semi di finocchio. Questo pane, che presenta varianti di consistenza, forma e aromatizzazione a seconda della zona in cui viene prodotto, è perfetto in abbinamento ai prodotti affumicati e soprattutto allo speck.

I ricercatori hanno reclutato 51 adulti e li hanno divisi in 5 gruppi, a cui rispettivamente hanno somministrato, giornalmente, 240 grammi di pane di segale, una bevanda a base di latte, pane di segale e latte, pane bianco e i lassativi classici. Alla fine dello studio, l'unico gruppo a riscontrare benefici intestinali è stato il primo, quello che aveva assunto esclusivamente pane di segale, che ha fatto registrare un aumento del transito intestinale dal 23% al 41%.

Non male, vero? Significherebbe sedersi sul Trono quasi il doppio rispetto al solito. Questo perché la segale contiene (oltre a carboidrati, sali minerali, vitamine e proteine) anche molte fibre, e detiene l'esclusiva sulla lisina, un amminoacido assente negli altri cereali. Grazie inoltre ai suoi polisaccaridi arabinoxilani, le fibre della segale vengono fatte fermentare dai batteri presenti nel colon, inducendo le tanto sospirate contrazioni che accelereranno il transito di tutto il materiale in eccesso che, volenti o nolenti, dobbiamo eliminare.

La segale, poi, non è solo efficace contro la stipsi: è anche depurativa, ricostituente ed energetica, e in più stimola la circolazione, contrasta l'invecchiamento, protegge il fegato. E per finire, è anche il meno calorico tra i cereali (perfetta nelle diete!).

Tratto da 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
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



dal 1966



*Produzione Attrezzature Professionali
per la Ristorazione*

**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

GI.METAL srl
Via Popolesco, 58
59013 Montemurlo (Prato) - ITALIA
Tel. +39 0574.791641
Fax +39 0574.682902
www.gimetal.it

Richieste di partecipazione

La Fondazione per la promozione dell'Abbiatense rilancia il territorio con un evento da record.

Abbiategrasso, 18 ottobre 2011 - Fiera da record quella che si è conclusa lunedì 17 ottobre ad Abbiategrasso. Che la rassegna agricola potesse contare sulla tradizione si sapeva (528 anni contano...), così come le previsioni meteo, dopo qualche edizione non proprio fortunata, assicuravano il bel tempo per tutti e 3 i giorni della manifestazione. Ma il risultato finale è andato oltre il già ottimistico pronostico del presidente della Fondazione per la promozione dell'Abbiatense Roberto Foresti, che durante la cerimonia di inaugurazione aveva affermato di aspettarsi 40 mila visitatori. Il traguardo è stato superato, per la soddisfazione degli organizzatori ma soprattutto degli espositori.

Qualche dato può essere significativo per spiegare come sia andata nei padiglioni di via Ticino da sabato a lunedì. Il maestro pizzaiolo Renato Andrenelli ha impastato 250 chili di farina, trasformata in svariate migliaia di ottime pizze; il "Salame del Nonno" di Emilio Bolciaghi alla domenica sera aveva già venduto, oltre a quasi tutti i prodotti tanto da rendere necessario il riassortimento, un quintale di pane sotto forma di gustosi panini: il mercante di bestiame che ha esposto 15 vacche di razza bruna alpina le ha vendute tutte. In tre aree diverse della fiera, quindi, ottimi affari.



Ma se la parte commerciale ha meritato la promozione a pieni voti, compreso il ristorante affidato alla pro loco di Carpineti che ha proposto un'apprezzata cucina emiliana, hanno funzionato bene anche le attrazioni culturali e ricreative. L'animazione dell'angolo bimbi e gli intrattenimenti musicali con il gruppo degli Scariolantes, due novità dell'edizione 2011, hanno suscitato grande interesse così come il padiglione dedicato alla biodiversità, in cui si sono contate 15 razze bovine (compresa una coppia di splendidi buoi romagnoli), altrettante di conigli

e ancora di più di galli e galline (anche questa era una new entry).

Una volta di più la fiera agricola abbiatense dimostra che il rilancio del settore primario, nel quale la Fondazione ha fortemente creduto quando ha avviato la riconversione della rassegna da mini-campionaria a expo monotematico, non era una chimera ma un obiettivo raggiungibile.

"La scelta di puntare alla qualità in tutte le manifestazioni si sta rivelando vincente – rimarca Foresti - In fiera abbiamo portato buona parte delle eccellenze agroalimentari del nostro territorio, una rappresentazione della biodiversità tra gli animali della fattoria non facile da mettere insieme e ripreso di fatto il mercato dei bovini, antica tradizione della sagra cittadina; tra le macchine agricole, abbiamo aggiunto qualche marchio alle edizioni precedenti. Ci sono tutte le premesse per migliorare ancora".

Tratto da www.milanolorenteggio.com





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 sito: 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

Cosa sono le frodi alimentari?



La frode alimentare è un termine generico che si riferisce alla produzione e al commercio di alimenti non conformi alle normative vigenti.

Le frodi alimentari si dividono in due tipologie:

frodi sanitarie

frodi commerciali.

Frodi sanitarie

Si tratta di fatti che consistono nel rendere nocive le sostanze alimentari e attentano alla salute pubblica.

Possono essere commessi da "chiunque detiene per il commercio o pone in commercio o distribuisce per il consumo acque, sostanze o cose da altri avvelenate, adulterate o contraffatte in modo pericoloso per la salute pubblica". (artt. 442 e 444 del Codice Penale).

Il reato si configura anche per il solo fatto di esporre (porre in commercio) sostanze pericolose, pur se non sono state ancora vendute, oppure anche se si tratta di distribuzione gratuita.

Casi di frode sanitaria:

1. Adulterazione. Una sostanza alimentare è adulterata quando ad opera dell'uomo viene introdotta una modifica della sua composizione a seguito di mescolamento con altre sostanze di qualità inferiore o a seguito di privazione di elementi utili o caratterizzanti il prodotto.

2. Contraffazione L'alimento viene posto in commercio con una composizione o con valori diversi da quelli dichiarati. L'inganno in cui può essere tratto il consumatore può essere esplicito o implicito. Esplicito se l'etichetta dichiara il falso, implicito quando il tipo di confezione, la forma, il marchio, pur in assenza di una oggettiva dichiarazione di falso, possono trarre in inganno il consumatore.

3. Sostituzione. Viene modificata la composizione di un alimento sostituendo parzialmente alcuni elementi della sostanza alimentare con l'aggiunta di alimenti di qualità e valore inferiore, oppure mediante l'uso di sostanze chimiche (additivi) non consentite dalla legge.

4. Alterazione. Consiste in modifiche delle caratteristiche chimico-fisiche e/o organolettiche di un alimento, dovute a processi naturali. Sono casi in cui la condotta umana (ad esempio disattenzione o dimenticanza) può aver provocato l'episodio, ma in modo colposo e non doloso. Non vi è volontà cioè di arrecare un danno.

Frodi Commerciali

Art. 515 del Codice Penale, e ledono i diritti contrattuali e patrimoniali del consumatore. Si tratta del caso in cui nell'esercizio di una attività commerciale avviene la «consegna all'acquirente di una cosa per un'altra, o diversa da quella dichiarata o pattuita per origine, provenienza, qualità o quantità». Non vi è alterazione delle qualità dell'alimento tali da renderlo nocivo, ma un illecito profitto a danno del consumatore.

Per configurare una frode in commercio è sufficiente anche una piccola differenza, circa l'origine del prodotto o la provenienza, o sul sistema di preparazione, o sulla quantità (caso tipico è la cosiddetta «vendita per tara merce»).

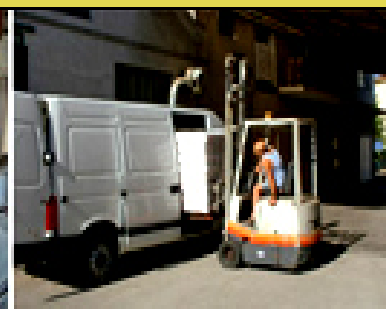
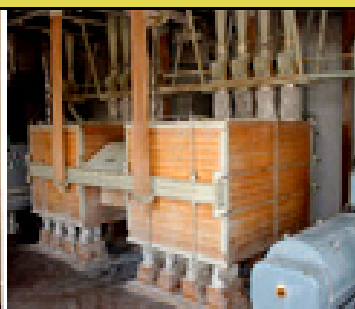
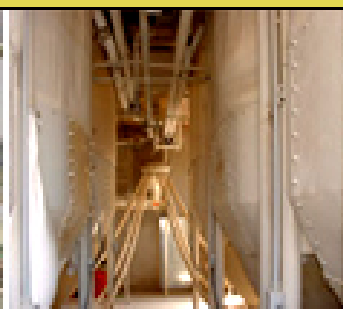
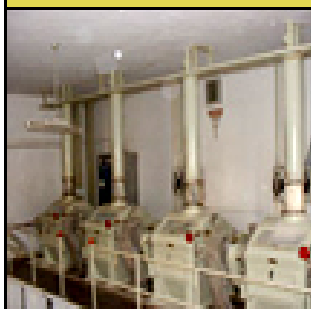


Corradini Corrado & C. sas

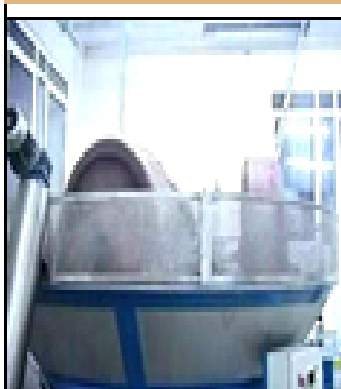
MULINO e OLEIFICIO

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

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



IL molino Corradini



Il frantoio Corradini



Con il luminometro portatile e facile da usare può realizzare, memorizzare e trasferire al PC fino a 2000 controlli di igiene. In un foglio di calcoli, ad esempio Microsoft Excel, può continuare a processare i valori del luminometro. Le misurazioni con il luminometro si realizzano mediante i tubi di prova ATP LuciPac Pen. Con il tappo compreso nel tubo comprova la superficie. Il tappo si spinge fino in fondo al tubo perché entri in contatto con il liquido reattivo. Agitando leggermente si raccoglie il liquido reattivo nella camera di reazione del tubo. Il LuciPac Pen si introduce completamente nella camera da misurazione del luminometro PD-20. Poi si comincia la misurazione. Dopo 10 secondi il risultato viene mostrato in RLU (Relativ Light Units) nel display del luminometro. Il luminometro

PD-20, con l'uso del LuciPac Pen, le permette di rilevare rapidamente microorganismi o residui di alimenti in qualsiasi superficie come verifica effettiva delle misure di pulizia e disinfezione. La determinazione quantitativa ATP (adenosina tri-fosfato) così come AMP (adenosina mono-fosfato) si porta a termine nel luminometro portatile PD-20. Il sistema del luminometro PD-20 con LuciPac Pen non solo misura la quantità di ATP, ma può anche rilevare l'AMP che è molto più stabile, grazie al sistema di riciclaggio AMP integrato nel sistema di reazione. In questo modo aumenta considerevolmente la sensibilità della misurazione, soprattutto in aree di produzione, nelle quali si continua a processare gli alimenti.



Ossimetro per la misurazione del valore pH, della conduttività, dell'ossigeno e della temperatura / memory card SD (fino a 16 GB) / i valori si archiviano in formato Excel / grande display / interfaccia RS-232 e software opzionale per la trasmissione dei dati in tempo reale

L'ossimetro è realmente un ossimetro di molteplici capacità per l'ispezione della qualità dell'acqua. L'ossimetro portatile serve per il controllo nell'acqua dei valori del pH, conduttività, ossigeno ed è anche molto appropriato per la misurazione della temperatura. Una calibratura a 3 punti dell'ossimetro così come una compensazione

della temperatura automatica garantiscono che questo ossimetro abbia una grande precisione anche con temperature da misurare molto variabili. L'ossimetro si consegna con sonda di pH e di conduttività incluse. Come accessori opzionali dell'ossimetro sono disponibili differenti sonde e un software con un cavo dati RS-232. Tutti i valori possono essere memorizzati direttamente in una scheda SD (fino a 16 GB) in formato Excel, o essere trasferito mediante la interfaccia RS-232 in tempo reale a un PC.

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

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.

PIR ristorante e hotel business. Industria dell'ospitalità

Dal 27 al 30 settembre Mosca ha ospitato "PIR ristorante e hotel business. Industria dell'ospitalità". All'interno del padiglione 3-m Crocus Expo ha avuto luogo la mostra principale per i professionisti.

La fiera di quest'anno a avuto il sostegno del Dipartimento del Commercio e dei Servizi di Mosca, Ristoratori e hotel-erie, la Corporazione nazionale dei cuochi, nonché la partecipazione attiva delle ambasciate di Francia, Italia e Giappone.

Partner principale dell'Ente Fiera è stato Metro cash & Carry commercio all'ingrosso è leader internazionale del "formato cash & Kerry". Hanno contribuito all'organizzazione: Unilever Food Solutions, fornitore ufficiale degli ingredienti professionali; Convotherm – partner tecnico ufficiale della mostra; Unitex – partner tecnico ufficiale della mostra; nel settore lusso, partner ufficiale della mostra è stato DeBUYER; partner tecnico sull'inventario, Chef Revival; partner ufficiale della mostra sulle divise.

La Fiera è sempre un evento atteso dagli operatori del mercato turistico: aziende, proprietari di ristoranti e alberghi, chef sono stati i frequentatori più assidui. Ogni anno la fiera diventa il luogo di incontro per loro , fare conti con la stagione estiva e costruire piani



per il futuro, fare la conoscenza con i più recenti sviluppi tecnologici e le conquiste dell'industria.

«PIR 2011» è durato 4 giorni. Nelle due sale del centro espositivo con una superficie di oltre 45000 metri quadrati, sono stati presentati prodotti da circa 850 aziende provenienti da Russia, Francia, Italia, Spagna, Germania, Gran Bretagna, Giappone, Stati Uniti e altri paesi del mondo. L'esposizione ha coperto tutti i segmenti di mercato: tecnologia e il commercio di attrezzature, cibo, bevande, utensili, mobili, tessuti, servizi per ristoranti e alberghi (sviluppo di progetti di design), la letteratura professionale.

Nella mostra hanno partecipato esperti competenti del mercato: i proprietari e top manager delle aziende leader

nel settore, gestori dei ristoranti e alberghi, famosi cuochi e pasticceri. Insieme hanno formato un programma unico, comprensivo di più di 500 attività: conferenze, tavole rotonde, seminari aziendali, consultazioni individuali, master-class e presentazioni.

La fiera ha fatto capire chiaramente che: il mercato russo si sviluppa velocemente e le attività dei suoi operatori sempre più, diventando altamente professionalizzate. Come evidenziato da un feedback positivo dei partecipanti e statistiche. La fiera di questo anno ha aumentato il numero di espositori, la geografia dei partecipanti (esperti arrivati da quasi 30 paesi del mondo), e un notevole aumento del numero di visitatori.

Anche la nostra associazione ha partecipato all'evento attraverso la nostra segretaria signora Svetlana Ivanova. Di madre lingua russa ha aperto il mercato ad una ditta italiana di attrezzature per pizza, la Gimetal, specializzata in pale e piccole utensilerie per il pizzaiolo. All'interno dello stand fieristico ha realizzato la pizza italiana secondo i nostri canoni tecnologici. Un successo di pubblico e di operatori del settore che hanno messo a dura prova la resistenza lavorativa della nostra pizzaiola. Moltissime sono state le informazioni tecniche fornite per realizzare la pizza italiana, ma anche la curiosità verso il calzone, ricetta messa in assaggio per l'occasione, che ha monopolizzato l'operato della nostra segretaria.

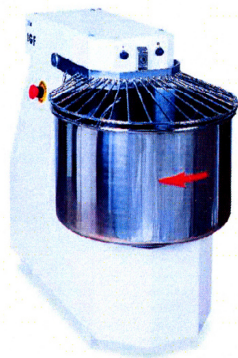
Renato Andrenelli

STORIE DI PIZZA

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

DIGERIBILITA' DEGLI ALIMENTI

Il concetto di indice glicemico

Definizione di indice glicemico

L'indice glicemico misura la capacità di un determinato glucide di alzare la glicemia dopo il pasto rispetto a uno standard di riferimento che è il glucosio puro.

Definizione della glicemia

La glicemia è la quantità di «zucchero» (in realtà di glucosio) contenuta nel sangue. A digiuno la glicemia è di circa 1g di glucosio per litro di sangue.

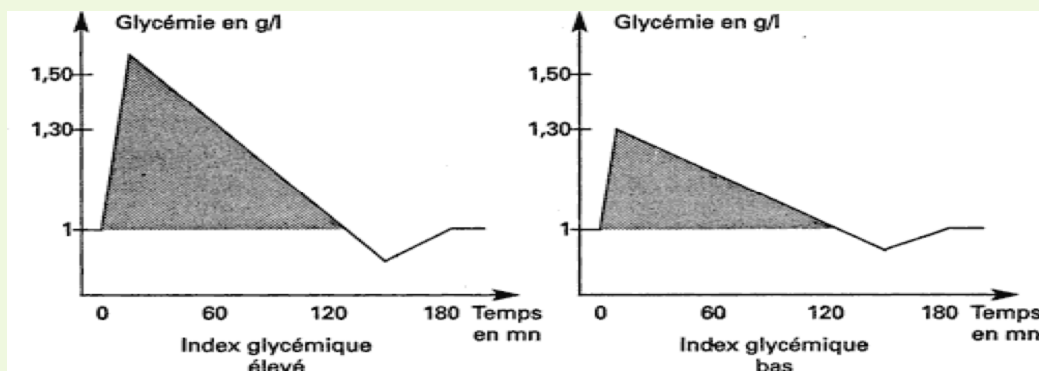
Ma se si assume un glucide, questo si trasforma con la digestione in glucosio, e ciò si traduce con un aumento della glicemia.

Il livello della glicemia nel sangue è estremamente importante rispetto all'aumento o alla perdita di peso. La glicemia che compare dopo la digestione, infatti, induce la secrezione di un ormone, l'insulina che, in funzione della sua importanza, è in grado di scatenare o meno il processo di aumento del peso.

Calcolo dell'indice glicemico

Per lungo tempo si è creduto che tutti i glucidi, a parità di quantità consumata, provocassero una risposta glicemica identica. A partire dalla metà degli anni '70 Crapo, un ricercatore californiano dell'Università di Stanford, ha dimostrato che a parità di contenuto di glucide puro, ogni glucide provocava un diverso aumento della glicemia.

Era dunque necessario misurare il potere iperglicemizzante di ogni glucide (il suo potenziale glicemico, se così si può dire) per poi paragonarli tra loro.



Fu Jenkins che nel 1981 mise a punto gli indici glicemici sulla base dei lavori realizzati dal 1976 da Crapo.

Invece di considerare semplicemente

l'importanza della glicemia provocata da ogni glucide, Jenkins prese in considerazione la superficie del triangolo d'iperglicemia determinata da tutte le curve della glicemia indotta dall'alimento testato e assunto da solo a digiuno.

Per costruire la scala degli indici glicemici Jenkins ha assegnato arbitrariamente al glucosio l'indice 100 (come era stato fatto per esempio arbitrariamente per lo 0° del termometro centigrado). Il valore 100 corrisponde del resto al 100% dell'assorbimento intestinale del glucosio ingerito.

Il valore degli indici glicemici degli alimenti misurati per la stessa quantità di glucide puro è determinato dalla formula seguente:

$$\frac{\text{Superficie del triangolo di glucide testato}}{\text{Superficie del triangolo di glucosio}} \times 100$$

L'indice glicemico misura dunque il potere glicemizzante di un glucide, ossia la sua capacità di liberare una certa quantità di glucosio dopo la digestione. Si può dire allora che l'indice glicemico misura effettivamente la biodisponibilità di un glucide, che corrisponde alla sua percentuale di assorbimento intestinale.

Se l'indice glicemico è alto (per esempio nel caso della patata) la percentuale di assorbimento del glucide corrispondente provocherà una risposta glicemica alta.

Se al contrario l'indice glicemico è basso (per esempio nel caso delle lenticchie) la percentuale di assorbimento del glucide corrispondente provocherà una risposta glicemica bassa se non addirittura insignificante.

Così, rispetto all'indice di riferimento 100 del glucosio, le patatine fritte hanno un indice glicemico (IG) di 95 mentre l'IG delle lenticchie verdi è 25.

Tuttavia bisogna sapere che l'indice glicemico di un glucide non è fisso, Può variare, infatti, in funzione di un certo numero di parametri quali l'origine botanica o la varietà per un cereale, il grado di maturazione per un frutto, il trattamento termico, l'idratazione, ecc.

Tratto da internet

COMPRA VENDITA ATTIVITA' 2011

**Vendesi Pizzeria al taglio centro di Macerata (vero affare)
Vendesi attività di ristorante pizzeria a Villa San Filippo**

**Per info contattare Apm al n° 0733/221821
info@pizzamarche.com**

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 Giliana 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 pizza nelle Marche - 2011 - n.24



**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



Tecnobar opera nel settore delle attrezzature per la ristorazione collettiva. E' stata fondata negli anni '80 da Orlando Brandi e Gianni Cimarelli, 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.

polSELLi[®]

FARINE SPECIALI PER PIZZA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "OO"

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 - www.polselli.it

I FUNGHI IN PIZZERIA

I funghi sono stati apprezzati sulle mense fin dall'antichità e ritenuti "cibo reale" da Egizi, Babilonesi, Greci e Romani; questi ultimi diedero ad un fungo, l'ovolo, il nome di "Amanita caesarea", volendo porlo tra gli alimenti degni di un Cesare. La loro fama non ha mai conosciuto interruzioni nel corso dei secoli.

I funghi sono fra le piante commestibili più primitive. Sono imparentate con le muffe e i lieviti e sono piante saprofiti, cioè non sono capaci di produrre zuccheri per fotosintesi e perciò devono vivere dei resti decomposti di altri organismi. I più rappresentativi dei saprofiti sono i prataioli, coltivati in ambienti superprotetti, massima utilizzazione delle condizioni climatiche nell'ottica dell'uso attento delle risorse energetiche. Ricerca di tecnologie di coltivazione avanzate nel rispetto della natura e filiera produttiva sotto controllo per tutte le imprese del settore. Dalla seconda metà del secolo scorso l'Italia ha investito moltissimo in questo settore. E dopo mezzo secolo di ricerca e impegno nella specializzazione, oggi quella nicchia della nostra agricoltura che è la fungicoltura può vantare veri e propri primati europei. Il valore nazionale della produzione di funghi coltivati (detti Prataioli o Champignon), si aggira sui 160.000.000 di euro, e colloca l'Italia al 4° posto in Europa, con una produzione annua totale di oltre 90.000 tonnellate di "champignon", come si dice alla francese. Grazie all'evoluzione che il settore pizzeria, ha avuto negli anni ottanta e novanta in Italia, i funghi prataioli coltivati hanno subito un'accelerazione nei consumi anche se le medie risultano nettamente inferiori rispetto agli altri Paesi della Comunità Europea. Se in Francia il consumo medio è di 4,5 Kg per persona, in Germania 3,1 Kg per persona, in Italia si raggiunge appena la quota del 2,4 Kg per persona. Un vero spreco di occasioni per mangiare bene e sano spendendo poco. Infatti, i funghi coltivati, oltre ad essere sicuri e a buon mercato, si trovano tutto l'anno, sono sfiziosi, nutrienti e magri. Consigliati quindi anche a chi ha il cruccio di qualche chilo di troppo. Il 70% dei funghi coltivati nel nostro Paese è destinato al mercato del fresco. Il rimanente va alla trasformazione sottolio, in salamoia, prevalentemente per la ristorazione collettiva. Veneto, Lazio, Emilia Romagna, sono le grandi aree che detengono la leadership della produzione fungicola nel Paese, seguiti da Toscana e Lombardia.

menù delle pizzerie i funghi sono presenti per il 35 - 45% nelle ricette delle pizze e di queste, il 30 - 35% sono funghi prataioli, utilizzati a crudo o trifolati dall'industria oppure cotti dal singolo pizzaiolo. La restante percentuale è rappresentata da porcini e pochissime altre varietà. I porcini, sono i più noti e pregiati, ma non sono coltivabili artificialmente, perché vivono in simbiosi con le radici degli alberi e si trovano nei boschi di conifere e latifoglie. Grazie al loro gusto eccezionale, sono adatti per pizze raffinate, ma anche come antipasti, condimento per primi e secondi piatti e per contorni. I porcini, più costosi, ma anche più profumati e prelibati, sono presenti nelle pizze di costo medio alto, si usano freschi in stagione o congelati ed essiccati nel resto dell'anno. Oggi nella globalizzazione di mercati, molta attenzione nel consumo di porcini deve essere posta alla provenienza degli stessi. Infatti nel 2008 la Comunità Europea nei controlli eseguiti, ha riscontrato un quantitativo eccessivo di nicotina nei funghi porcini provenienti soprattutto dalla Cina, per cui importante sarà il controllo della provenienza onde evitare spiacevoli sensazioni organolettiche al consumatore, e non solo. Sempre più in pizzeria si tende ad esaltare la qualità degli alimenti, e a tal proposito l'utilizzo del tartufo, anche se costosissimo fa capolino e si sta ritagliando il suo spazio. Appartenente alla famiglia dei funghi, il tartufo, suprema delizia della tavola dei Re è il valore aggiunto che può contribuire a far del prodotto pizza un'eccellenza nella tavola. A tal proposito mi piace ricordare una dedica che il giornalista, scrittore e commediografo italiano Giovanni Cenato ha scritto sul tartufo : <<Hai profumato di te i secoli, la gioia tu hai data al palato, sei stato ovunque esaltato tra lo spumeggiar di vini prelibati e tra procaci sorrisi di belle donne>>.

questa è un'altra storia e la racconteremo in seguito. R.A.

PIZZA NOVEMBRINA

Realizzata da Ramadori Marco
Gli ingredienti per una pizza

pasta ben lievita g.200
Mozzarella g. 80
Funghi porcini g. 60
Gherigli di noci g. 15
Formaggio di fossa a scaglie g. 20
Prezzemolo tritato q.b.
Sale q.b.
Olio extra vergine di oliva q.b.



Tempo di preparazione 40 minuti
tempo di cottura 2- 4 minuti
temperatura del forno 350°C (casa al max)
Per la preparazione della pasta: vai alla pagina pizza a casa 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 appena allargata, la mozzarella e i funghi porcini, condire. Passare al forno per la cottura. Dopo averla cotta aggiungere i gherigli di noci, una spruzzatina di prezzemolo e olio extra vergine di oliva. Infine decorare con scaglie di formaggio di fossa.

Pizza DELIZIOSA

Realizzata da: Marcellis Natalina Amalia

Gli ingredienti per una pizza

pasta ben lievita g.200
salsa tartufata 20g
mozzarella 80g
funghi porcini trifolati 60g
salsiccia 50g
tartufo a scaglie 10g
olio extra vergine di oliva
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 pizza a casa del sito www.pizzamarche.com e troverai tutto il procedimento per un'ottima pizza fatta in casa.
Per gli ingredienti:
Spalmare sul disco di pasta la salsa tartufata, quindi spargere la mozzarella. Disporre la salsiccia tagliata a rondelle componendo tre cerchi concentrici ed infine sistemare i funghi porcini precedentemente trifolati fra un cerchio e l'altro. Condire con un giro di olio extra vergine di oliva e passare al forno. Prima di servire aggiungere scaglie di tartufo fresco (facoltativo).

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**