

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



SETTEMBRE 2011
Volume 3, numero 23



LA PIZZANELLE MARCHE

www.pizzamarche.com

DEDICA ALLA CITTÀ'

ERCOLANO

UNA MERAVIGLIOSA BOTTEGA DEL FORNAIO
UN ECCEZIONALE FORNO A LEGNA



L'ARIA: come influenza il nostro settore a pag. 6 - 7

Corretta
associazione
degli alimenti
pag. 23

SOMMARIO

EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
3	Nuovo progetto marketing APM
4	Cottura della pizza
6-7	L'aria
15	Corso pizzaioli a Macerata
16	Ceramiche Caleca
17	Dal mondo della panificazione
23	Corretto abbinamento dei cibi

FOTO DELLE MARCHE



lago di fiastra

RUBRICHE

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

Finite le vacanze estive, si ricomincia a programmare il nuovo anno lavorativo. E' vero, l'anno solare finisce a dicembre. A me piace pensare che dopo le ferie, si sia portati ad organizzare il periodo più lungo dell'anno come un nuovo anno di lavoro.

E' importante che si pensi in questo modo per dare ai nostri clienti quella professionalità necessaria affinché loro stessi siano fidelizzati ai nostri locali. L'estate si vive di più all'aperto, è piacevole, ci avvince la gioia di vivere, non si pensa al lavoro. Da settembre in poi, invece, si ritorna alla vita di tutti i giorni, alla routine del lavoro. Importante per un gestore di pizzeria sarà rendere il proprio locale più accogliente, rinnovato, lindo. Comunque diverso dalla stagione invernale passata.

Psicologicamente questo è un deterrente importantissimo per aumentare il fatturato ad una pizzeria. E' quello che si può definire accoglienza del cliente, metterlo a suo agio. Questo atteggiamento rappresenta una professionalità certificante la qualità del locale pizzeria.

ESPRIMERE PROFESSIONALITA' NON E' SOLO FARE UNA BUONA PIZZA.



Renato Andrenelli

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>NOME ASSOCIATO WWW.PIZZAMARCHE.COM</p>	<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>NOME ASSOCIATO WWW.PIZZAMARCHE.COM</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>NOME ASSOCIATO WWW.PIZZAMARCHE.COM</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>

COTTURA DELLA PIZZA

quello che ancora è incompreso

Come si può ancora oggi parlare di formazione o di corretta informazione quando i pizzaioli ancora non hanno ben compreso ciò che avviene durante la cottura della pizza?

Leggendo da *Pizza & core* n. 45 di maggio – giugno 2010 a pagina 33 un articolo dal titolo:

... e alla fine *Il Forno* la cottura : una fase delicata e importante.

Si parla della cottura della pizza iniziando dalla descrizione dei vari forni utilizzati per arrivare ad una specifica sulle reazioni chimiche che il prodotto ha all'aumento della temperatura di cottura.

Affrontando nello specifico i vari passaggi molti dubbi mi si pongono sulle reali specifiche a cominciare dal fatto che i forni a legna girevoli permettono di cuocere un elevato numero di pizze. Se così fosse non vedo perché tutti i produttori di forni rotanti hanno dovuto modificarli e aggiungere resistenze o bruciatori o addirittura fare delle fornacelle sotto la piastra rotante per mantenerla calda.

Altro punto che non mi trova in accordo è la diversità di legna da utilizzare che da profumo diverso alla pizza. Tutti sanno che nel forno a legna non ci può essere combustione se non entra aria carica di ossigeno e guarda caso essa entra per uno strato di circa dieci cm a filo della piastra di cottura. La pizza che non supera mai questa altezza non può in nessun caso essere influenzata dal legno che arde nel forno. A meno che non si compia quell'operazione che fanno i napoletani con la "pampua" (peraltro vietata) e sollevando al cielo, con la pala la pizza, per farla profumare dagli abbondanti fumi prodotti dalla pampua stessa.

Per rendersi conto di questo effetto fisico, con il forno acceso, basta fare una grande fiammata con un carbone e vedere come girano i fumi per accorgersi che assolutamente i fumi non possono raggiungere la pizza e quindi lasciare odori di legno durante la sua cottura.

Inoltre nel forno a legna, o nei forni dove è impiegato il materiale refrattario, il calore risulta essere non omogeneo solo se il refrattario stesso è venato quindi rotto. Caratteristica tecnica del refrattario è quella di poter sopportare temperature da 0 a 1000°C e oltre,

senza deformazioni visibili mentre le vibrazioni e l'uso dell'acqua per la sua pulizia a caldo lo sgretola e lo spacca creando delle venature che non trasmettono più uniformemente il calore nell'intera piastra o nella camera di cottura.

Tutti i forni hanno un punto di equilibrio dove è possibile cuocere la pizza senza bisogno di girarla. Un fattore che ne condiziona la temperatura di esercizio è l'altezza della camera di cottura. Un bravo pizzaiolo sa trovare questo punto di equilibrio e deve riuscire a mantenerlo nel tempo per cuocere uniformemente tutte le pizze.



L'effetto del calore sulla pizza non credo possa essere descritto come nei tre punti che il nostro amico prende in esame: la croccantezza del punto a, ad esempio, può essere raggiunta con una protratta lievitazione nel tempo. Infatti una scarsa lievitazione produce gommosità nel prodotto, mentre una lievitazione eccessiva produce troppa croccantezza. Come pure alla lettera c gli impasti molli devono cuocere a temperature più basse proprio perché hanno un alto contenuto di acqua, mentre quelli più duri proprio perché hanno meno acqua devono cuocere a temperature più alte. L'esatto contrario di come è scritto, non si capisce altrimenti perché il pane che cuoce a temperature molto più basse, abbia bisogno di umidificazione durante la cottura. Lo sanno bene i cuochi, i quali sono in grado di fare un'ottima focaccia con il forno trivalente utilizzato in cucina e l'utilizzo di pasta per pizza ma cotta con metà tempo a vapore e metà tempo senza.

Senza entrare nel merito delle canne fumarie per le quali la sanità vuole per ogni tipo di attrezzatura un'adeguata canna fumaria e nessuna tipologia di forno è esente da cappa di aspirazione, un'altra inesattezza la trovo nell'utilizzo della legna la quale non è assolutamente vero che per tenere a temperatura la piastra occorre far girare la fiamma nel cielo ma bensì è l'esatto contrario. La legna di grande dimensione (il tronco) produce poca fiamma ma tanto calore per cui contribuirà in modo fattivo a mantenere calda la piastra di lavoro mentre la legna di piccole dimensioni (i rami) servono per mantenere le temperature del cielo.

OGGI SE PARLIAMO DI CORRETTA INFORMAZIONE E' NECESSARIO FORNIRE NOZIONI CHE POSSONO ESSERE VERIFICATE SUL CAMPO E NON VERITA' CHE SPESSO E VOLENTIERI SONO PILOTATE DA AZIENDE LE QUALI HANNO INTERESSI IN MERITO.

UN BUON FORMATORE DEVE AVERE QUESTE CARATTERISTICHE DI LEALTA E DI PRECISIONE NEL TRASMETTERE AD ALTRI NOZIONI TECNICHE.

Renato Andrenelli

*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

L'ARIA

come influenza il nostro settore

Ormai tutti sappiamo che l'inquinamento dell'aria svolge un ruolo determinante nella vita dell'uomo. Uno studio italiano presentato il 3 ottobre 2008 a Venezia nell'ambito del congresso annuale dell'Associazione Italiana di Epidemiologia (AIE) conferma le ipotesi dell'Organizzazione Mondiale della Sanità dell'anno 2007, le quali stimavano in circa 3500 i morti da inquinamento atmosferico in otto grandi città italiane.

Tralasciando volutamente gli effetti sulla nostra salute degli agenti inquinanti, nello stesso comunicato si evidenzia come l'inquinamento dell'aria agisce anche negli alimenti, determinando un crescente interesse degli scienziati al monitoraggio di questo importantissimo comparto.

Se a questo si aggiunge che l'inquinamento indoor (dentro le abitazioni) è dato dalla somma degli inquinanti esterni più quelli sprigionati direttamente dall'interno della nostra abitazione, per effetto dei molti agenti inquinanti presenti:

TABELLA DEI FATTORI DI INQUINAMENTO INDOOR

ALLERGENI	Pollini, escrementi di acari della polvere domestica, muffe di ambienti umidi possono causare asma allergica, vale a dire restringimento reversibile delle vie inferiori, rinocongiuntivite allergica, attacchi ricorrenti di bronchiti o difficoltà respiratorie.
AMIANTO	Può essere causa di patologie ai polmoni. Un'intensa esposizione può provocare gravi irritazioni a livello cutaneo.
MONOSSIDO DI CARBONIO	Proviene dalla combustione di benzina, gas naturale, carbone, petrolio. Respirare monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno alle cellule e ai tessuti del corpo che hanno bisogno di ossigeno per lavorare. Particolarmente da evitare nei casi di sofferenze cardiache e circolatorie e polmoni e apparato respiratorio danneggiato.
FORMALDEIDE	E' è presente in numerosi prodotti d'uso corrente: schiume isolanti, lacche, colle, vernici, inchiostri, resine. E' presente anche nel fumo di sigaretta, sigari e pipa.
MICROORGANISMI INFETTIVI	L'inalazione di microrganismi infettivi rilasciati da persone e animali. Negli ambienti indoor con scarsa ventilazione le concentrazioni possono aumentare.
OSSIDI DI AZOTO	Generati dalla combustione di benzina, gas naturale, carbone, petrolio sono le sostanze chimiche che creano lo smog. Gli effetti sulla salute includono danni polmoni e malattie agli organi respiratori.
OZONO	Principale componente dello smog, negli ambienti indoor includono l'ozono esterno, elettrodomestici, attrezzature d'ufficio. Può causare problemi respiratori, ridotta funzionalità dei polmoni, asma, irritazione agli occhi, ridotta resistenza a raffreddori e altre infezioni.
FUMO DI TABACCO	Il fumo contiene una varietà di inquinanti nocivi per la salute, incluse particelle, ossido di carbonio, protossido di azoto, ossido di zolfo (prevalentemente dal carbone), formaldeide e benzene.

-L'aria può essere veicolo di contaminazione di semilavorati e del prodotto finito.

-Per questo motivo molte aree nelle aziende sono dotate di sistemi di filtrazione d'aria a vari livelli di efficienza che minimizzano la presenza di microrganismi.

-E' dunque necessario un controllo costante di tali aree per valutare l'efficacia dei sistemi di filtrazione e garantire la qualità dell'aria con il monitoraggio.

Il mio pensiero vola ai nostri laboratori di pizzeria che spesso presentano uno spiccato odore di pizza o comunque di cucinato in genere.

**IN QUESTI LUOGHI DOVE SI VUOLE PRODURRE ANCHE LIEVITO NATURALE
QUALE CONTAMINAZIONE SI AVRA' SUL LIEVITO?**

Parametri microbiologici determinati nel monitoraggio dell'aria

Carica Batterica Totale a 36°C (batteri mesofili): temperatura ottimale di sviluppo fra 25 e 40 °C. In questa categoria si collocano i batteri patogeni convenzionali o opportunisti e tutti i batteri che costituiscono la flora normale dell'uomo.

Carica Batterica Totale a 20°C (batteri psicofili): temperatura di 15 – 30 °C. In questa categoria sono compresi tutti i microrganismi saprofiti che sono in grado di compiere il proprio ciclo vitale a spese di sostanze organiche in decomposizione, per cui sono in grado di colonizzare il suolo e gli ambienti umidi.

Carica micetica totale: i funghi di interesse comprendono muffe e lieviti. La determinazione del parametro micetico nei campioni ambientali è necessaria poiché la loro presenza è spesso correlata alla presenza di polvere e può essere considerevole in presenza di elevata umidità.

Staphylococcus spp.: sono cocchi Gram positivi e sono numericamente i più rappresentati nella popolazione microbica normale della cute e dell'orofaringe dell'uomo.

I batteri più comuni degli ambienti confinati sono:

Bacillus, Pseudomonas, Staphylococcus, Micrococcus, Methylobacterium, Flavobacterium.

Tali germi fanno parte della normale flora microbica degli ambienti confinati e la loro presenza in generale non deve creare allarmismo. Dei batteri riscontrati maggiormente, *Staphylococcus spp.* è un indicatore di buone pratiche di pulizia e potenziale patogeno.

Metodi di campionamento e monitoraggio dell'aria

I metodi adottati per il controllo microbiologico dell'aria ambientale si basano sui seguenti campionamenti:

- CAMPIONAMENTO PASSIVO
- CAMPIONAMENTO ATTIVO

CAMPIONAMENTO PASSIVO

- impiego di piastre Petri di sedimentazione. Viene tolto il coperchio della capsula Petri contenente il terreno di coltura agarizzato sterile, in modo che la superficie dell'agar rimanga esposta all'aria per un tempo definito. Al termine si richiude la piastra e si procede all'incubazione a 37°C per 48 ore e a 25° C per altre 24 ore.
- Si conta il numero di colonie cresciute, ciascuna delle quali rappresenta una particella trasportante microrganismi cadute sulla superficie dell'agar.
- I risultati vengono espressi nell'unità di misura: UFC (=Unità Formante Colonia)/m²/ora (oppure anche UFC/dm²/ora).



Capsula Petri contenente terreno di coltura agarizzato

CAMPIONAMENTO ATTIVO

- attraverso l'uso di una apparecchiatura "SAS Surface Air System" portatile una quantità misurata di aria è aspirata in un coperchio sotto il quale è collocata una capsula petri contenente terreno agarizzato.
- Le piastre Petri vengono incubate a 37°C per 48 ore e a 25° C per altre 24 ore.
- Le colonie cresciute sulla superficie dell'agar vengono contate e i risultati espressi in UFC/m³ in rapporto al volume d'aria aspirato ed analizzato.



SAS Super 150

Metodi di rilevazione della contaminazione microbica dell'aria

Parametri di valutazione

	I.M.A. (Pitzurra, 1997)	S.A.S. (Orpianesi et al., 1983)
GIUDIZIO	I.M.A. (ufc/ dm²/h)	ufc/m³
ottimo		
buono	0 + 9	0 + 125
mediocre	10 + 39	126 + 250
cattivo	40 + 84	251 + 375
pessimo	> 124	> 375

Materiale tratto da internet: Controllo aria acqua - Dott.ssa Campanile

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 A LEGNA*Come utilizzarlo correttamente*

Usare legna secca: sufficientemente stagionata e stoccata in locali asciutti e areati (umidità massima 15%)

Utilizzare sempre legna non resinosa (la resina bruciando potrebbe contaminare la pizza)

Utilizzare pezzatura uniforme e delle dimensioni adeguate alla camera del forno

disporre sempre di legna tagliata dal tronco e dai rami. La prima servirà per mantenere calda la platea mentre la seconda per riscaldare il cielo

alimentare il fuoco senza buttare la legna di forza. Le vibrazioni potrebbero spaccare il forno

Usare sempre carrelli portalegna per il rispetto delle norme igieniche e sanitarie (nella legnaia sotto il forno potrebbero accentrarsi insetti, scarafaggi ecc. rendendo la pizzeria poco igienica)

mantenere pulita la canna fumaria: almeno 2 volte l'anno effettuare manutenzione onde evitare che l'eccesso di fuligine possa prendere fuoco.

ATTENZIONE: il forno per pizza a legna non è un inceneritore di spazzatura!

Va pertanto utilizzato per bruciare soltanto legno non trattato chimicamente (colle, vernici, ecc.) e carta limitatamente alla fase di accensione. Non utilizzare mai componenti chimici per l'accensione del forno. la camera di cottura serve per cuocere alimenti i quali potrebbero essere contaminati da sostanze chimiche nocive.

Renato Andrenelli

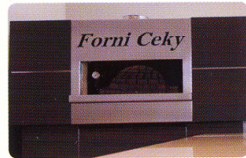
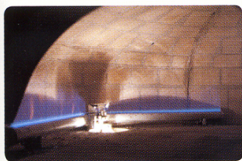


Forni Ceky

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

IL MIGLIO

Un cereale idoneo per i ciliaci

Il termine miglio, nel mondo, è usato per definire una vasta gamma di piccoli cereali assimilati per le dimensioni del seme e l'utilizzo della granella.

*In Italia le specie più conosciute, ed in passato molto diffuse, sono il *Panicum miliaceum* (Miglio) e la *Setaria italica* (Panico).*

Erano coltivati ed utilizzati per l'alimentazione umana dal tempo degli antichi greci e latini ma nel 1600 è iniziata, con l'introduzione di colture più produttive come il mais e il riso, la loro decadenza e progressiva scomparsa.



Nonostante ciò, la memoria storica del miglio resta nella nostra tradizione culinaria (pane, migliaccio).

È uno fra i cereali più nutrienti e digeribili che va consumato decorticato perché il tegumento che lo riveste è resistente all'azione dei nostri succhi gastrici. Naturalmente privo di glutine, è indicato per l'alimentazione di persone che soffrono di particolari condizioni metaboliche, come ad esempio il morbo celiaco, in cui il glutine deve essere eliminato dalla dieta.

Prevalentemente viene consumato in chicchi, per la preparazione di ottime zuppe; la farina si presta molto bene, come base nella preparazione di polenta, tortine, sformati e crocchette.

Attualmente, in Italia, il cereale è poco diffuso ma, con un'adeguata informazione alimentare, potrebbe essere utilizzato da tutti quei consumatori particolarmente attenti alla qualità ed alla salubrità dei prodotti.



COS'È IL MORBO CELIACO

La malattia celiaca è una grave patologia alimentare permanente, che viene indotta in individui geneticamente predisposti (in Italia 1 ogni 100-180 abitanti) da proteine presenti in gran parte dei cereali (frumento tenero, duro, segale, orzo, farro e triticale) e che sembra essere attivata da un meccanismo che coinvolge il sistema immunitario. La malattia produce un appiattimento dei villi intestinali, determinando un malassorbimento da parte dell'epitelio dell'intestino tenue che nei celiaci conclamati comporta un ampio spettro di conseguenze quali: diarrea, perdita di peso, osteoporosi, anemia, neuropatie, sterilità. Il quadro clinico risulta tuttavia molto variabile: infatti, in alcuni celiaci i danni a carico dell'epitelio intestinale risultano lievi o addirittura assenti. Nei casi in cui ad una prima valutazione del paziente non si osservi danno istologico della mucosa intestinale, ma questo compaia successivamente, si parla di celiachia latente. Allo stato attuale delle conoscenze la prevenzione dei sintomi patologici è possibile solo eliminando completamente dalla dieta, e per tutto il resto della vita, gli alimenti a base dei cereali sopra citati. La tossicità del grano è dovuta alla particolare natura chimica delle proteine del glutine; oltre ai frumenti (frumento tenero, frumento duro, farri) anche orzo, triticale e segale sono tossici per i celiaci, mentre altri cereali come mais, riso e miglio non lo sono. Quindi, un primo tentativo per ridurre l'entità del problema consiste nel rilancio di colture cerealicole o affini che possano sostituire il frumento e le altre specie contenenti le proteine tossiche.

Tratto da un progetto finanziato dal Gal Sibilla

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

Corso Pizzaioli a Macerata

Si è concluso il 22 luglio 2011 il Corso Base per pizzaioli, serale, realizzato dalla Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone che lavorano e che vogliono avviarsi alla professione di Pizzaiolo.

Hanno partecipato i signori:

Melonari Fabio di Montecassiano, Ciuccoli Davide di Castewl Colonna (AN), Veroli Francesco di Recanati, Segoni Alberto di Castelfidardo, Hanzell Pereira di Porto Sant'Elpidio e Minelli Roberto di Recanati.

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 si sono presentati alla commissione di esame abbastanza preparati. Materia di esame, oltre la prova scritta, è stata la realizzazione di una pizza fantasia, che, secondo il parere della commissione e dai voti applicati, gli allievi hanno saputo centrare la presentazione, il gusto e la cottura, temi sottoposti a giudizio. Ottimo anche il risultato ottenuto nella prova

teorica da tutti gli allievi. 52/60 è stata la media raggiunta dai partecipanti.

La commissione esaminatrice composta da operatori del settore turistico ricettivo di Macerata, si sono complimentati con gli allievi per la qualità delle pizze eseguite. Complimenti sono giunti anche dai due bambini presenti in commissione.



ne.

Migliore del corso è stato giudicato Alberto Segoni, che ha realizzato la Pizza Selvaggia. Una buona combinazione di prodotti scelti con cura che hanno contribuito a dare un ottimo gusto alla pizza.

Ha fine corso gli allievi hanno ricevuto segnalazioni di richieste di lavoro per cui dal 23 luglio possono già avviarsi alla professione di pizzaiolo.

Soddisfazione per il livello di manualità raggiunta e per il supporto dato dalle aziende che hanno collaborato a cominciare dalla Ditta Paccaferri Domenico Srl che ci ha ospitato, alla Ditta Menù Industria Alimentare per i prodotti, alla Ditta Gi. Metal per le piccole attrezzature, e al Molino Corradini per le farine utilizzate, al Caseificio Colfiorito del Gruppo Grifo Latte per la mozzarella, ai quali sarà recapitato un attestato di merito stilato per l'occasione.

Renato Andrenelli





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

DAL MONDO DELLA PANIFICAZIONE

DOSATORI - MISCELATORI REFRIGERATORI D'ACQUA

**TUTTI
I FORNAI LI
USANO PERCHE'
I PIZZAIOLI
NO?**

Apparecchiature presenti sul mercato da svariati anni che contribuiscono in modo determinante a rendere la produzione di impasti per pizza, un aspetto tecnico preciso e altamente professionale.

Sono ormai usati da quasi tutta la totalità dei panifici per la semplificazione delle operazioni manuali di pesatura, depurazione e controllo della temperatura dell'acqua durante l'impastatura.

In commercio ce ne sono di svariate caratteristiche, qui di seguito ne riportiamo alcuni esempi idonei per il laboratorio di pizzeria:



Dosatori-Miscelatori completamente automatici, con la capacità di memorizzare 99 ricette, di cui 49 a doppio dosaggio. E' dotato di sonda esterna e scatola in acciaio inox, e per un più facile utilizzo è previsto un display LCD.

La miscelazione ed il by-pass sono completamente automatici, a controllo elettronico, tramite una valvola miscelatrice brevettata in grado di raggiungere la temperatura desiderata in 4-5 secondi nelle peggiori condizioni.



Dosatori – Miscelatori con 80 ricette diverse. Sono forniti di 3 display per la visualizzazione della quantità e della temperatura dell'acqua e della temperatura misurata dalla sonda esterna. La miscelazione è ottenuta tramite la manopola termostatica. Il Dosatore-Miscelatore nell'immagine è dotato di un by-pass automatico per lo scarico di acqua non in temperatura, che può essere controllato termostaticamente o a tempo. La macchina ha la doppia funzione di dosatore e microdosatore. Si possono impostare indifferentemente grandi dosaggi (fino a 999,9litri) con risoluzione al decimo di litro o microdosaggi (fino a 99,99l) con risoluzione al centesimo di litro.



Costruzione completamente in acciaio inox AISI 304. Scambiatore di calore a piastre in acciaio inox AISI 316. Pompa di ricircolo e mandata in acciaio inox AISI 316. Compressore ermetico o scroll con gas R404A non inquinante. Trasduttori di alta e bassa pressione. Pressostato di sicurezza di alta pressione. Sonde di precisione Pt 1000 Classe A. Elettronica di controllo, programmazione e auto-diagnosi a microprocessore con display LCD retro-illuminato. Programmazione settimanale per l'autoaccensione giornaliera.

Funzione di lavaggio automatico per l'eliminazione del calcare e la igienizzazione dell'intero circuito acqua di processo.

Scarico di troppo pieno. Due ruote fisse e due pivotanti sui modelli più piccoli. Produzione oraria ($\Delta T= 15^{\circ}C$ e temperatura ambiente a $30^{\circ}C$) da 150 fino a 2.150 litri. La massima erogazione singola va da 70 fino a 280 litri.

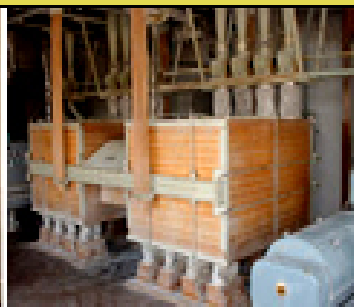
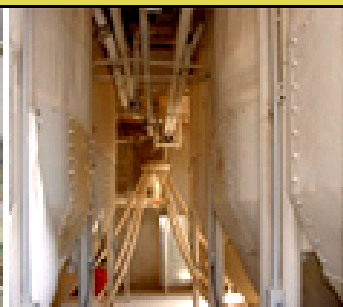
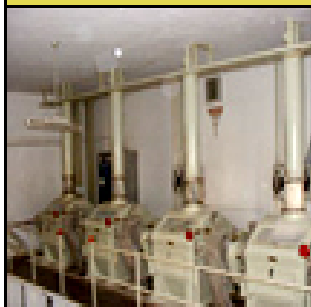


Corradini Corrado & C. sas

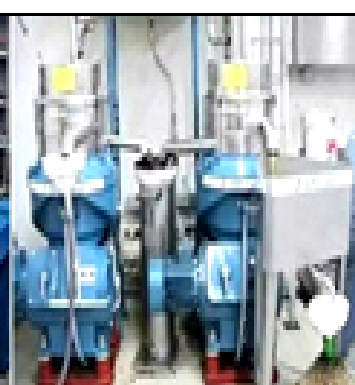
MULINO e OLEIFICIO

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

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



IL molino Corradini



Il frantoio Corradini

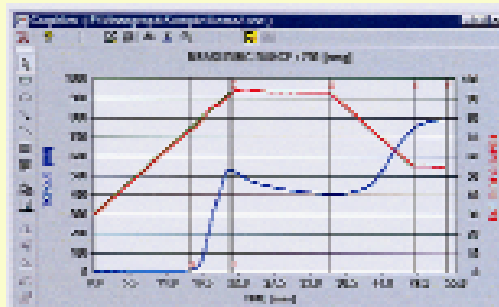
LA FORMAZIONE

STRUMENTI DI MISURA



Micro Visco-Amylo-Graph

Viene usato in particolare per misurare le proprietà di gelatinizzazione dell'amido e di prodotti contenenti amido, ma anche per testare la viscosità di liquidi, sospensioni e prodotti pastosi e, con la farina, per determinare l'attività enzimatica (alfa-amylase).



Maturografo

E' un molino da laboratorio a cilindri di alta precisione e di elevata capacità. Differisce dal modello Junior perchè dispone di due unità parallele da 4 cilindri:

- laminatoio di rottura
- laminatoio di rimacina

Un doppio oscillatore con due setacci posti l'uno sopra l'altro separa il materiale in base alla granulazione, sia in un'unica farina sia in farine separate. Questo mulino è adatto a molteplici applicazioni:

- preparazioni di farine di qualità analoga a quelle in commercio.
- analisi delle proprietà di macinazione.
- determinazione della potenziale resa



Umidimetro

E' lo strumento ideale per la determinazione veloce di umidità di moltissimi materiali; per esempio: grano, farina ecc.

E' uno strumento di misura elettronico che si basa sul principio della camera di essiccazione con ventilazione; con questo metodo si determina la perdita di peso del campione dopo l'essiccazione.

Offre numerosi vantaggi:

- non necessita di calibrazioni speciali per i diversi campioni.
- Misura fino a 10 campioni contemporaneamente.
- Ripesata automatica dei campioni direttamente nella camera .

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.

L'olio di oliva nella pizza

Il primo (l'olio) ottenuto dalla spremitura delle olive, la seconda (la pizza) un prodotto da forno pronipote dall'antenata focaccia che anche nell'antica Grecia era conosciuta. Olive e farina di frumento, erano due degli elementi facenti parte della dieta appropriata per le classi inferiori di quella epoca. Platone nell'Ellesponto (Repubblica, 404 B-C), aveva le idee chiare anche su cosa toccasse e a chi, trascrivendone una lista dove appunto compaiono i due elementi sopra citati (Repubblica, 372 B-D) con una prescrizione così simpatica che si potrebbe anche canticchiare:

Se vuoi vivere bene da grande,
devi nutrirti di mirto e di ghiande.

Farina d'orzo e farina di grano,
questo ci vuole per essere sano.

La focaccia impastata con olio di oliva, viene menzionata nell'opera Cavalieri (424 a. C.); una commedia di Aristofane dove due personaggi, il salsicciaio e il Paflagone, fanno a gara per offrire pane e companatico a Demos, il popolo.

Da queste stringatissime notizie storiche si evince che l'utilizzo dell'olio in aggiunta all'impasto è pratica antichissima. Forse all'inizio questo binomio serviva per dare più gusto alla focaccia. Oggi invece, l'aggiunta dei lipidi nell'impastatura, fornisce anche una serie di benefici tecnologici. Anni fa si ammetteva che la somministrazione di oli particolarmente ricchi di acido linoleico (oli di semi), fosse vantaggiosa per l'organismo umano. Un più accurato esame ha dimostrato ingannevole tale concezione. La superiorità metabolica degli oli ricchi di acidi grassi insaturi è in declino a vantaggio dell'olio di oliva che non fa né aumentare né diminuire il colesterolo. Per queste motivazioni, l'utilizzo di olio di oliva nella produzione di pizza, sta soppiantando l'olio di semi, ma anche altri lipidi più saporiti come quelli di origine animale (strutto, burro ecc.). Il mercato sempre più chiede un prodotto friabile, da utilizzare in tempi e luoghi diversi da quelli che una volta erano il punto di incontro della famiglia "La tavola". L'olio di oliva nell'impasto produce i seguenti effetti benefici:

- rende la maglia glutinica più elastica facilitandone una maggiore lievitazione della pasta, e di conseguenza una maggiore digeribilità,
- permette un più corretto utilizzo di macchine impastatrici con doppia velocità, le quali sono in grado di conferire una setosità superiore all'impastatura, impedendone il surriscaldamento,
- mantiene la pizza calda più a lungo nel tempo, dando modo al consumatore di gustarla sempre in condizioni ottimali, e nel caso di vendita al taglio o trasportata a domicilio, avere più tempo per eseguire le consegne,
- conferisce al prodotto più croccantezza.

Contrariamente, l'utilizzo di lipidi nella pasta, obbliga l'operatore ad una più attenta maturazione e lievitazione. Infatti i grassi aggiunti rimarranno sempre divisi dagli altri ingredienti per cui, se in eccesso, renderanno la pasta più appiccicosa creando problemi nella fase di manipolazione. Inoltre un contatto prolungato della pasta con l'aria e la temperatura elevata (specialmente in estate) ossida l'olio rendendolo rancido e in grado di lasciare odori difettosi nella pizza dopo la cottura.

Un professionista sa, che l'uso corretto dell'olio nell'impasto, ha delle regole ben precise, non deve essere inserito nell'acqua perché non mescolandosi insieme può provocare grumi nella pasta, per tali motivi deve essere inserito quando la farina ha assorbito tutta l'acqua. Questa operazione permette di aumentare la permanenza della pasta nell'impastatrice al fine di ottenere il massimo dell'elasticità e plasticità da un glutine perfettamente formato. Piccoli accorgimenti che determinano una grande velocità nella manipolazione della pizza.

Vorrei concludere con una personale riflessione. Nell'antichità spesso si elaboravano, o per meglio dire, si mescolavano prodotti diversi per offrire all'uomo la possibilità di alimentarsi con ingredienti poveri ma di gradevole gusto. Oggi che la scienza ci ha messo nella condizione di poter capire come utilizzare gli alimenti, nel rispetto delle caratteristiche organolettiche e chimiche, dovere del pizzaiolo è formarsi in modo corretto per offrire al proprio cliente un prodotto "Pizza" sempre più di qualità. L'aggregazione e la formazione sono gli elementi che ci permetterà di essere vincenti nel futuro prossimo.

Renato Andrenelli



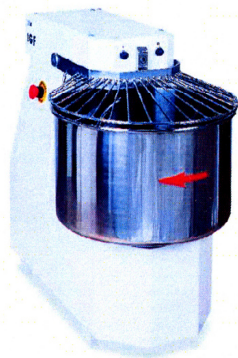
tavola romana contenente giare d'olio di oliva



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

CORRETTA ASSOCIAZIONE DEGLI ALIMENTI

Girando per pizzerie ho notato, che sempre più la fantasia dei pizzaioli, produce come risultato uno scorretto abbinamento degli alimenti sulla pizza. Moltissime sono le ricette con proposte innovative, ma spesso e volentieri, gli abbinamenti degli alimenti sono profondamente scorretti.

In una corretta alimentazione, è essenziale mescolare il meno possibile i cibi tra loro, per evitare problemi a livello digestivo. Onde evitare l'impiego contemporaneo di enzimi di segno opposto acido ed alcalino. Alcune combinazioni scorrette tra amidi, proteine e lipidi, può provocare dispepsia, fermentazioni intestinali, intolleranze, pesantezza, alitosi, gonfiori.

Un corretto accostamento delle farciture sulla pizza, permette di mantenere la linea, di disintossicare il corpo, di mettere in evidenza le intolleranze alimentari.

Tra gli abbinamenti meno corretti, il peggiore è quello di accostare la carne ai carboidrati, perchè provoca uno squilibrio nelle secrezioni, che porta ad una digestione incompleta delle proteine nello stomaco ed alla fermentazione degli amidi nell'intestino. Occorre però precisare, che ogni individuo dovrà valutare la combinazione ottimale per il suo organismo. Una ragione in più per rispettare le regole di abbinamento.

Qui di seguito ripropongo una tabella per il corretto abbinamento dei cibi sulla pizza:

DIGESTIONE BASICA	DIGESTIONE NEUTRA	DIGESTIONE ACIDA
pane, pasta	olio	carne
riso	burro	pesce
patate, banane	margarina	salumi, affettati
cavolo verde	formaggi grassi	yogurt
legumi secchi	panna	formaggi magri
torte, biscotti	insalata, funghi	uova
marmellate	carote, avocado	mele, prugne
cioccolato	cipolle, spinaci	pere, albicocche
arachidi	pomodori crudi	pesche, ananas
castagne	zucchine, melanzane	uva, fragole
noci	piselli freschi	arance, pompelmi
nocciole	fagiolini	pomodori cotti

- I cibi appartenenti alla stessa colonna non devono essere abbinati

- I cibi a digestione neutra possono essere associati con quelli a digestione basica oppure con quelli a digestione acida

- Andrebbe evitata la combinazione di cibi a digestione basica con quelli a digestione acida.

Renato Andrenelli

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

MELANZANE E PEPERONI SULLA PIZZA

Melanzane e peperoni, due ortaggi che provengono (rispetto all'Italia) dalle due estremità opposte del globo terrestre. Le prime dall'India e Cina, i secondi dall'America latina precisamente dal Brasile. Giungono in Europa a distanza di circa cento anni l'uno dall'altro ma entrambi inizialmente non vengono considerati commestibili. La melanzana giudicata in tempi antichi "la mela dei folli" arriva nel 1440 in Sicilia, e si afferma che i frati Carmelitani provvidero a diffonderla in tutta Italia. La credenza che essa producesse "malinconici umori" fa sì che servirà per molto tempo, come alimentazione degli umili. I peperoni considerati "la droga dei poveri", arrivano con Colombo nel 1492 e già nel 1494 il dottor di Siviglia (medico della seconda spedizione di Colombo) ne conobbe il sapore piccante quanto lo usò come condimento. I peperoni (quelli piccanti) trovarono la loro grande occasione nella cucina dei poveri. Finalmente si esaltò il sapore del cibo, e grazie alle loro proprietà disinfettanti divenne un toccasana per le popolazioni dei paesi caldi e poveri. Moltissimi anni dopo entrambe le verdure entreranno nella mensa dei ricchi.

Alcune delle note storiche che è facilmente reperibili su questi ortaggi che, come la pizza, sono serviti a sfamare le popolazioni meno abbienti (i poveri) percorrono insieme un periodo storico per la sopravvivenza dei più deboli. Costanzo Felici (medico vissuto nel 1500) nella sua fitta corrispondenza intrattenuta con Ulisse Altobrandi nobile in Bologna "Scritti naturalistici - del'insalate e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo", descrive minuziosamente l'utilizzo delle melanzane, citando testualmente: "...Melanciane, così dette volgarmente, sonno il prezzo al mio gusto più presto per bellezza e bel frutto nelle finestre che sia giudicato frutto delicato. Pur da molti si magna avidamente per il più cotta nella brage e gradelle, prima cavata e poi ripiena de sale et olio e pepe, et anco fritte nella padella fatte in pezzetti et infarinate et ancora cotte in guazetti come li fonghi. Se ne vedono de doi sorte, una più grossa assai e più bel frutto de l'altro....."

Per i peperoncini (quelli piccanti definiti diavoletti) mi piace ricordare una poesia che, Gabriele D'Annunzio, pregato di magnificare un brodetto di pesce alla sua regione, l'Abruzzo, dedicò un'ode, forse poco conosciuta, ma non per questo meno interessante, al nostro protagonista.

*Ospite che a noi vieni, intelligente,
ed hai papilla tremula, sapiente,
questa che noi t'offriamo è la tepente
anco preziosa
salsedine del mare che si sposa all'aroma di terra generosa
e a quel che l'arca serba a noi prezioso pane croccante.*

Nel glauco mare che già amaro in sante

Rampogne il Vate disse, nel sonante

Mare che specchia Febo italo amante

Divino ardente,

di tra i flutti prendemmo la silente figliolanza del cefalo lucente,

il turgido merlango paziente,

il gran testa,

l'orata a rombo, tutta d'or contesta,

*il salifero scorfano, la mesta murena grassa dalla strana vesta
a maglie nere*

*degli scogli dell'Adria; dai fiorenti orti cogliemmo il timo,
i rossardenti diavoletti folli e le virenti erbette fini.*

*Il fuoco lento infine alle terrine porose demmo,
e il canto alle marine spiagge che vider navi anche col rostro,
nessun brodetto mai eguaglia il nostro!*

Gabriele D'Annunzio

Oggi melanzane e peperoni hanno ottenuto il posto che meritano sia per sapore e prelibatezza che per le loro caratteristiche nutrizionali, le quali, si sposano ottimamente con la dieta mediterranea da tutti indicata come eccellenza nutrizionale. I menù delle pizzerie sono pieni di proposte legate alle melanzane e ai peperoni, sia come ingredienti usati singolarmente o uniti nelle pizze vegetariane o addirittura abbinati ad altri alimenti. La prima pizza certificata qualitativamente in Italia è stata proprio la pizza con le melanzane che un famoso pizzaiolo residente a Milano Rino Francavilla, ha voluto per il suo locale "Vecchia Napoli". Moltissime sono le varietà di melanzane e peperoni che il mercato odierno è in grado di offrire agli operatori della ristorazione. In pizzeria la creatività e la fantasia del pizzaiolo ha permesso di sviluppare una quantità notevole di nuove ricette, grazie alla versatilità, facilità e gradevolezza delle diverse specie disponibili.

Publicato su Zafferano da Renato Andrenelli

PIZZA GIRASOLE

Gli ingredienti per una pizza

pasta ben lievita g.200
mozzarella 60g
scamorza 30g
provone piccante 30g
olive nere n°6
peperoni gialli n° 1
peperoncino piccante q.b.
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:

disporre sul disco di pasta la mozzarella, aggiungere scamorza e provolone piccante anch'essi finemente tagliati. Disporre le olive nere precedentemente tagliate al centro della pizza. Mettere i listelli di peperoni tagliati (già grigliati e spellati) per tutto il giro della pasta fino a formare l'effetto del girasole, condire con sale, un pizzico di peperoncino e un giro di olio extra vergine di oliva. Mettere a cuocere.

All'uscita dal forno servire ben calda.

Pizza alla Norma

Realizzata da: Maura Conti

Ingredienti per una pizza

pasta ben lievita g.200

Mozzarella g. 80

Per la Norma:

Melanzane, aglio,

peperoncino, basilico,

ricotta salata

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 al sito www.pizzamarche.org Servizi/ricette e troverai come fare una pizza di qualità in casa.

Per gli ingredienti:

preparare il disco di pasta. Mettere la mozzarella,

la melanzana condita e cotta con il pomodoro,

l'aglio, l'olio extra vergine di oliva, il peperoncino e il basilico. Passare al forno, a cottura

ultimata decorare con ricotta salata grattugiata e foglie di basilico fresco.

Servire ben calda

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**