

By Associazione Pizzaioli Marchigiani

settembre 2012
Volume 3, numero 32

LA PIZZANELLE MARCHE

www.pizzamarche.com



EVENTI PIZZA a pag. 6

NUOVI SOCI APM a pag. 21

News
sulla pizza
pag. 4

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
4	Curiosità sulla mozzarella
6-9	Curiosità sulle verdure
13	Corso pizzaioli a Rusticanella
16	Ceramiche Caleca
19	Corso pizzaioli a Sambucheto
23 25	Scelta e conservazione delle farciture

FOTO DELLE MARCHE



Osimo (le grotte)

RUBRICHE

- 19 La formazione APM
- 21 Nuovi soci APM
- 22 Proposte dalle aziende
- 27 Formazione

EDITORIALE

Finito il periodo estivo, da sempre un tempo di grande lavoro e grande stress per via del caldo, si ricomincia con la vita associativa. In programma, la partecipazione dell'APM a Pane Nostrum, la manifestazione internazionale della panificazione che si terrà a Senigallia il 20 - 23 settembre p. v. Una vetrina importante e una collaborazione che è stata cercata dagli organizzatori dell'evento. Segno importante della nostra professionalità, ma soprattutto della serietà con cui ci si muove sul territorio. Sempre più siamo chiamati a partecipare a manifestazioni territoriali. Questo per l'APM è una gratificazione per il lavoro svolto, ma ritengo anche giunta l'ora che si debba delegare alle nuove generazioni questo tipo di partecipazione alla vita sociale della nostra comunità regionale. Un nuovo modo di vedere il futuro può contribuire alla crescita della nostra organizzazione.



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
Punto Verde Srl

Pizza Booking
Italforni
Menu
Italcarta
Ceramiche Caleca



www.forni-a-legna.it



www.mymarca.it

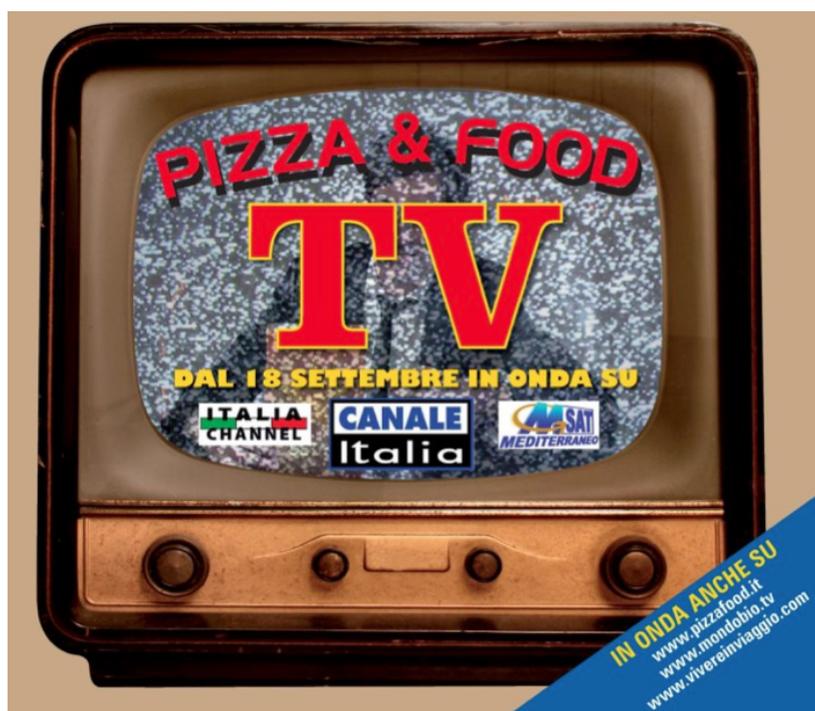
NUOVO PROGETTO MARKETING

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>

NEWS SULLA PIZZA



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

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

La programmazione inizierà il 17 settembre sul:

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

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

Italia Channel (canale 912 del satellitare)

Mediterraneo Sat (canale (23 del satellitare)

Le date della programmazione.

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

in contemporanea con Canale Italia il programma è in onda anche sui siti:

www.pizzafood.it
www.mondobio.tv
www.vivereinviaggio.com
www.saporedellanno.com

Anche il nostro sito avrà l'opportunità di ospitare questa programmazione. interessante per le aziende, i prodotti, il tg del pizzaiolo, le ricette e i consigli del tecnico riguardo la pizza.

*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 sdrucchiolo. 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, aprirsi 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

Eventi Pizza

“PANE NOSTRUM”

Festa internazionale del Pane

20. 21. 22. 23. Settembre 2012
Senigallia (Marche – AN) ingresso gratuito
Piazza del Duca, Piazza Manni e Rocca
Roveresca

XII Edizione



A “Pane Nostrum” 2012:

Quattro giorni di fragranze e ritualità, saperi, tradizione e gusto sulla spiaggia di velluto con:

FORNI A CIELO APERTO e panificatori in piazza all’opera davanti al pubblico;

CORSI GRATUITI DI PANIFICAZIONE adulti e bambini;

“un sacco” di pani da tutta Italia e dall'Europa: Liguria, Sicilia, Lazio (pane di Genzano), Umbria (Pane di Terni), Toscana (Marocca di Casola e Testarolo), Val Gardena (Alto Adige), Marche, le tre città gemellate Sens (Francia), Lorrach (Germania) e Chester (Gran Bretagna).

Tra gli ospiti anche l'Associazione pizzaioli Marchigiani;

I PRODOTTI DELLA BUONA TERRA. Saperi di un tempo e saperi dell’agricoltura di oggi a cura delle associazioni professionali agricole Marchigiane (C.I.A. Copagri, Coldiretti, Terre di Frattula e produttori certificati BIO);

Laboratorio dedicato alla CELIACHIA, l’intolleranza permanente al glutine, con degustazioni e un CORSO DI CUCINA GLUTEN FREE;

Laboratori del Gusto in collaborazione con SLOW FOOD;

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE DI VINI MARCHIGIANI a cura di IMT;

Percorsi degustativi di Birra: IL PANE LIQUIDO;

IL PANE IN CUCINA: l’arte del riutilizzo del pane raffermo in collaborazione con alcune trattorie e osterie del centro storico di Senigallia.

Area Food e Area vendita; Eventi espositivi e Incontri su pane e alimentazione consapevole.

Lunedì: pizza + birra + panna cotta
al Varnelli - Euro 10.00

Martedì: spaghetti alla fiamma + birra +
panna cotta al Varnelli - Euro 10,00

Mercoledì: a tutto farro; pasta, pizza e
birra

**OSTERIA PIZZERIA
BAR
LA FIAMMA**



**A pranzo menù a prezzo fisso
Pizza dall'alba al tramonto
I bambini sotto i 10 anni non pagano la
margherita**

**Aperto tutti i giorni
dalle 07,00 alle 24,00**

La domenica 16,00 - 24,00

Via Annibali 120
62100 Piediripa di Macerata

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

QUANDO L'IMMAGINE CONTA

Presentata la nuova divisa APM



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

Costo per i soci:

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

RIVOLGERSI A:

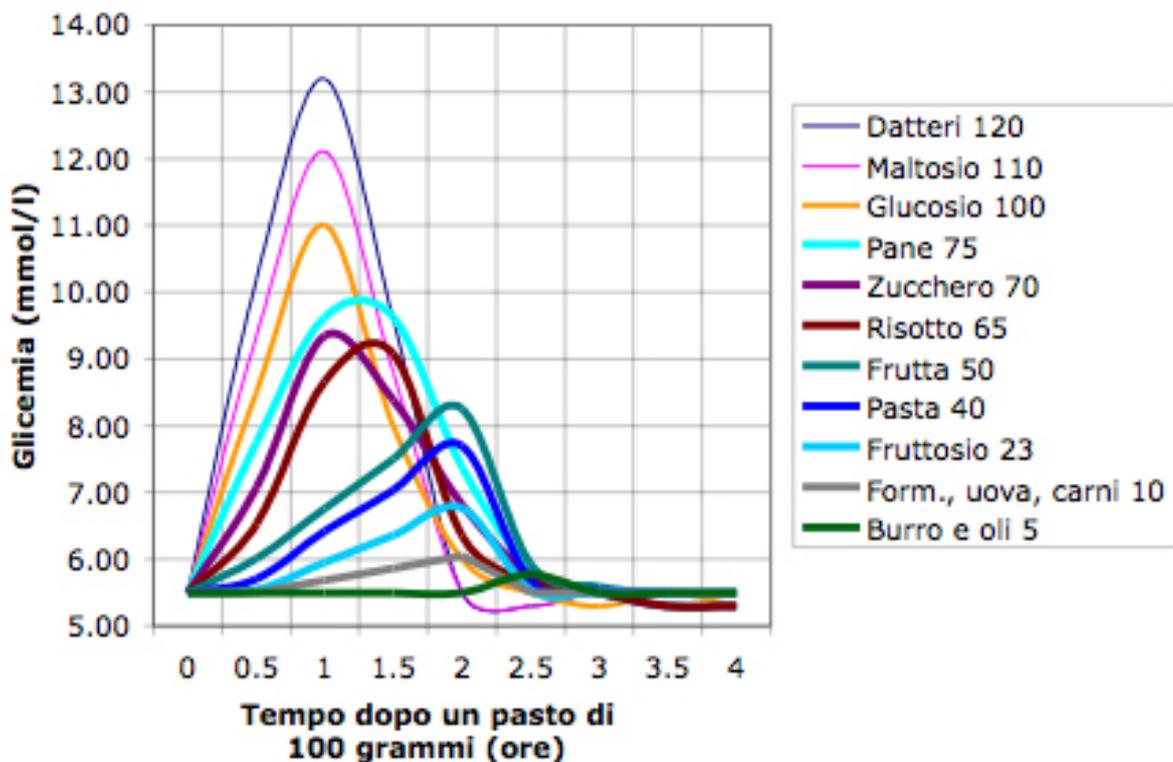
*Ditta TOBACO di
IVANO MONTENOVO
via Grandi, 12 - 60027 Osimo (AN)
tel 071 7106126 fax 071 7202252
cell. 337 637481 tobaco@tobacostyle.it*

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

L'indice glicemico di pane e pizza

Come tu saprai pane e pizza contengono carboidrati complessi. Significa che sono formati da lunghe catene di zuccheri semplici legate tra loro.

Durante il processo digestivo queste catene devono essere rotte, poiché il nostro corpo può assorbire solo zuccheri semplici. La rottura di queste catene richiede tempo e per questo motivo i glucidi semplici vengono assorbiti un po' per volta, mano a mano che si rompono i legami interni dei polisaccaridi.



Anche se formati da carboidrati complessi, pane, pizza e gli altri cereali sono pur sempre formati da carboidrati.

Inoltre se assunti da soli trovano un ambiente digestivo favorevole e vengono comunque scissi con

una certa facilità. Da qui deriva il valore medio alto del loro indice glicemico.

Se assunti insieme a fibre o ad altri alimenti la digestione verrà invece rallentata, i glucidi semplici entreranno in circolo più lentamente e la glicemia non subirà variazioni significative. Per questo motivo i cereali integrali hanno indice glicemico inferiore e per lo stesso motivo alcuni biscotti ricchi di zucchero ma a cui vengono aggiunti burro e margarina possono avere un indice glicemico inferiore alla pasta.

E poi ci sono tutte le altre variabili come cottura, varietà e qualità degli alimenti/ingredienti e soprattutto c'è il ben più importante carico glicemico (prodotto tra indice glicemico e la quantità di carboidrati ingerita).

La sentenza definitiva: riso e pasta sono alimenti a medio indice glicemico mentre il pane ha variabilità superiore (dipende da cottura, forma, sale, farine ecc.). Tali alimenti sono ricchi di carboidrati complessi, che forniscono energia a lungo termine.

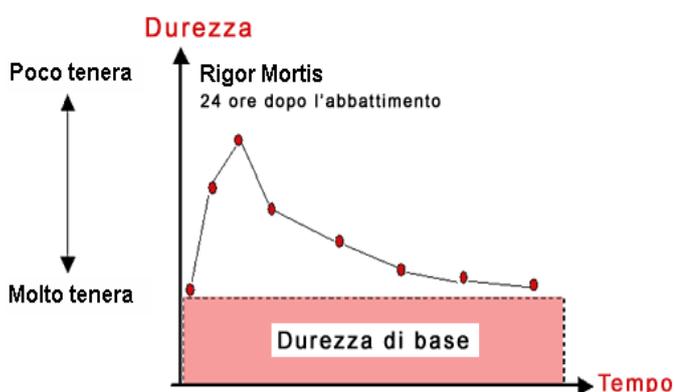
Tuttavia se assunti da soli e in elevate quantità causano un eccessivo aumento glicemico con tutti gli effetti negativi che ne conseguono.

Carne tenera

La tenerezza può essere definita come l'attitudine a lasciarsi deformare e tagliare. Questo criterio è molto importante sia per il consumatore che per il produttore. Per valutarla bisogna ricorrere a una giuria di degustatori oppure avvalersi di test meccanici (attraverso un apparecchio che misura lo sforzo di taglio necessario per tagliare la carne).

La tenerezza è principalmente correlata allo stato del tessuto connettivo (tessuto elastico molto resistente che avvolge i muscoli, costituito da proteine: il collagene) da un lato e allo stato delle fibre muscolari dall'altro. Con l'età, il contenuto di collagene aumenta e la tenerezza diminuisce. La carne delle femmine è più tenera di quella dei maschi, così come più teneri sono gli animali di tipo "doppia coscia", come quelli di razza Blanc-Bleu Belga.

Oltre agli aspetti legati all'animale, la tenerezza dipende anche dalla preparazione della carne: tempo di frollatura, conservazione, catena del freddo, cottura.



La frollatura, indispensabile per l'intenerimento della carne

La frollatura costituisce un metodo naturale per rendere la carne più tenera. Il miglioramento della tenerezza è dovuto a un rilassamento dei legami esistenti tra le fibre muscolari dopo l'instaurarsi della rigidità cadaverica successiva all'abbattimento (rigor mortis). Tale effetto deriva dall'azione di diversi enzimi (proteasi muscolari). Per contro, la frollatura non modifica la durezza di base della carne dovuta al collagene, in quanto interviene soltanto sulle fibre muscolari.

Tuttavia, anche se la tenerezza aumenta con il protrarsi del tempo di conservazione, le diverse alterazioni (batteriologiche, di colore...) derivanti dal maggior tempo di conservazione limitano le possibilità di migliorare la tenerezza attraverso la frollatura. Per i pezzi da griglia, il tempo di frollatura ottimale, quello cioè che consente di ottenere un sufficiente grado di tenerezza preservando una qualità di carne commercialmente accettabile, corrisponde a circa 14 giorni di maturazione all'aperto e, in quarti, da una a tre settimane a seconda del tipo di animale. La conservazione sottovuoto permette di prolungare nettamente il tempo di conservazione e quindi di frollatura, con un ulteriore miglioramento della tenerezza. A titolo di riferimento, diverse norme prescrivono un tempo minimo di frollatura di 7 giorni per la carne conservata con l'osso e di 10 giorni per quella sottovuoto.

Per uno stesso muscolo, il tempo di frollatura varia però considerevolmente da una carcassa all'altra. Inoltre l'effetto della frollatura non è lo stesso per i diversi muscoli. Per esempio, il miglioramento della tenerezza evolve regolarmente in funzione del tempo per determinati muscoli, come il controfiletto o il fesone di spalla; per altri muscoli come il girello o la fesa, il miglioramento della tenerezza avviene principalmente tra il settimo e il quattordicesimo giorno di maturazione. Inoltre, la maggiore tenerezza dovuta alla frollatura non raggiunge la stessa entità in tutti i muscoli: per esempio la frollatura sortisce un migliore effetto sul controfiletto rispetto al fesone di spalla.

Il tempo di frollatura comunque non assicura mai il giusto grado di tenerezza, a prescindere dal muscolo e dall'animale considerati: infatti, pur migliorando mediamente la tenerezza, la frollatura non garantisce l'ottenimento di un determinato livello di tenerezza.

La velocità di maturazione aumenta con la temperatura di conservazione. Occorre tuttavia scegliere una temperatura di conservazione idonea a preservare le qualità della carne in termini di colore e di contaminazione batteriologica, nel rispetto dei limiti e vincoli stabiliti dalla normativa.

La carne inoltre matura indipendentemente dalla modalità di conservazione, che sia in quarti o sottovuoto (semi-ingrosso o porzionature consumatore).

La frollatura si rende necessaria per la maggior parte dei muscoli a cottura rapida. Non è invece indispensabile per il filetto, già di per sé tenero, o per i pezzi di lombatello, per i quali, vista la loro fragilità, si rischierebbe di degradare l'aspetto commerciale.

Per i muscoli a cottura lenta la frollatura non è necessaria in quanto non migliora la tenerezza della carne, comunque limitata dal contenuto di collagene di questi muscoli. Per questo stesso motivo, tali muscoli sono destinati a una modalità di cottura lenta o alla fabbricazione di carne macinata.

Tratto da internet

BULL - ITALFORNI



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

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

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

La nuova scheda di controllo   com-

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

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

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

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

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

Settembre a tavola

Un settembre caldo e asciutto maturare fa ogni frutto.

Il nome Settembre deriva dal latino *Septembre*, indicante il settimo mese del Calendario Arcaico romano, dedicato a Vulcano, dio del fuoco e della lavorazione dei metalli, protettore del focolare.

Nel corso del mese si tenevano delle feste in onore di Demetra, dea greca delle messi, più tardi identificata con la dea latina Cerere.



Nel Medioevo il mese era rappresentato da un gruppo di persone intente a vendemmiare.

Le giornate si accorciano, la temperatura dell'aria si rinfresca.

Il giorno 22 del mese, equinozio di Autunno, la durata del giorno e quella della notte si equivalgono e avviene il passaggio dalla stagione estiva a quella autunnale.

Quali sono gli alimenti migliori da acquistare e consumare nel mese di settembre?

Carne: lepore, maiale, manzo, pollo, vitello.

Pesce: aragosta, branzino, calamari, gamberetti, orata, ostriche, palombo, pesce spada, polpo, sarde, scampi, seppie, sgombri, tonno.

Verdura: barbabietole, bietole, broccoli, carote, cavoli cappuccio, cavoli verza, cetrioli, basilico, cicorie, cipolle, coste, erbe, fagioli, fagiolini, funghi, indivie, lattughe, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, radicchi rossi, rape, rapanelli, rucola, scalogno, sedano, sedano rapa, spinaci, valerianella, zucche, zucchine.

Frutta: banane, fichi, limoni, lamponi, mandorle, mele, melograni, meloni, more, pere, pesche, prugne, mirtilli, pompelmo, susina, uva.

Tratto da Supereva

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!

Vantaggi per la tua Pizzeria!

**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!

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

GI.METAL srl

Via Popolesco, 58

59013 Montemurlo (Prato) - ITALIA

Tel. +39 0574.791841

Fax +39 0574.882902

www.gimetal.it

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

* Prova effettuata ad una temperatura ambiente di 15°C

Mondo pizza

Master Gi.Metal

Nella stupenda sede della ditta D.M.P. Distribuzione Materie Prime Srl in via Fonda di Sant'Agostino 4 a Pistoia, è nata GUSTAR struttura punto di riferimento per la Toscana nella formazione professionale ed amatoriale delle Arti Bianche, con corsi differenziati per le varie specializzazioni e l'obiettivo di creare personale altamente qualificato.

La sede comoda ed accogliente è composta da sale didattiche per la parte teorica e laboratori dove gli insegnanti preparano i piatti, illustra-



no le loro tecniche e dove gli allievi possono esercitarsi e mettere in pratica quanto appreso, utilizzando attrezzature di moderna concezione.

All'interno di questo complesso scolastico la Gi.metal ha voluto organizzare un master destinato ai propri collaboratori aziendali. Il full immersion di quaranta ore, condotto dal nostro Presidente Renato Andrenelli, è servito per esplorare e far conoscere agli addetti com-

merciali i segreti della pizza e anche la sperimentazione di tutte le attrezzature per pizza che l'azienda commercializza. Si è valutate tutte le qualità dei materiali, l'utilizzo corretto delle pale e di tutte le altre piccole attrezzature prodotte con particolare attenzione ai possibili vizi di utilizzo e le pos-



sibili deformazioni durante il lavoro del pizzaiolo.

Uno strumento in più nelle mani di chi deve andare ad istruire la rete vendita o informazioni importanti per poter capire le problematiche dei pizzaioli.

Cinque giorni molto intensi terminati con la soddisfazione di essere partecipi di un mestiere per niente facile come loro stessi hanno dichiarato, ma con la consapevolezza di aver provato a realizzare la pizza e quindi di poter intuire eventuali problematiche fino al momento sconosciute. S.I.



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

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 "burocramaticamente" i pochi Kg di rifiuti speciali che produce. Dunque l'imminente introduzione di un sistema informatico di controllo per garantire la tracciabilità dei rifiuti (SISTRI) modificherà radicalmente gli adempimenti previsti fino a oggi per la gestione dei rifiuti.



COME POSSIAMO AIUTARTI?

Italcarta propone un servizio di manutenzione di macchine per la sostituzione di cartucce toner, nastri, inkjet e conseguente smaltimento dei rifiuti, la soluzione ideale per tutte quelle aziende che non producono altri rifiuti oltre il 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 alle specifiche esigenze del cliente.

- ✓ Al cliente viene garantita una completa assistenza tecnica ai fini dell'ordinaria manutenzione per garantire un buon funzionamento, con espresso riferimento alla sostituzione di cartucce, toner, nastri, inkjet. Le 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, né 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

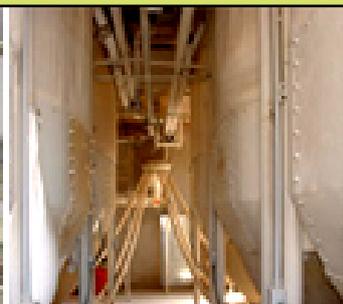
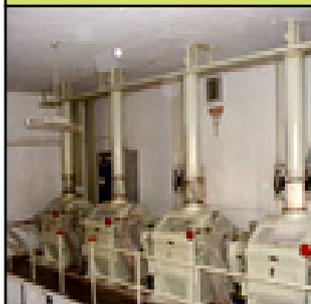


Corradini Corrado & C. sas

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

Scelta, conservazione delle farciture

Entrando nei laboratori dei pizzaioli, spesso mi capita di dover aprire un frigorifero e, rimanere fulminato dalle pittoresche soluzioni utilizzate nel mantenimento delle materie prime conservate. La mancanza di spazio, e alcune volte anche di attrezzature adeguate, evidenziano questo problema. Avere conoscenze tecniche dei prodotti alimentari, della loro possibile conservazione e delle più comuni sofisticazioni o frodi in campo alimentare offre un alto valore aggiunto al successo di un'attività.

Occorre, inoltre ricordare, che l'introduzione delle nuove norme Comunitarie come l'HACCP (dall'inglese Hazard Analysis Critical Control Points); ha introdotto un nuovo concetto di controllo alimentare; basato sulla tutela del consumatore finale attraverso l'autocertificazione dei processi e metodi di produzione degli operatori alimentari. Questo significa che la nuova norma ha aumentato le responsabilità dovute alla qualità e sicurezza alimentare che, gravano sempre più, sugli operatori e quindi sul pizzaiolo sia esso proprietario che semplice dipendente di un pubblico esercizio.

Espresso questo concetto determinante, risulta essere molto importante, il controllo delle derrate alimentari al momento della consegna nella pizzeria. Temperature e confezioni integre sono le cose da accertare prima di procedere alla firma dei documenti di consegna della merce. Il successivo stoccaggio e conservazione degli alimenti, nel rispetto delle temperature consigliate come per legge, permette di mantenere integre le loro proprietà organolettiche ed offrire nel breve periodo una qualità costante nella preparazione delle proposte culinarie in genere.

Altro aspetto importante, nella conservazione dell'alimento, è la sua protezione dall'aria

ALIMENTO	TEMPERATURA
Alimenti deperibili con copertura (farciti a base di latte, uova ecc.)	< 4°C
Prodotti di gastronomia con copertura	< 4°C
Prodotti lattiero caseari (mozzarelle, formaggi freschi ecc.)	< 4°C
Carni	< 4°C
Pesce fresco	< 4°C
Alimenti cotti da consumare freddi	< 8°C
Alimenti cotti da consumare caldi	da + 60 a + 65

una volta aperta la confezione di arrivo. Importante per le carni e i salumi, sarà proteggere il taglio con una pellicola trasparente in grado di isolare la parte dall'azione ossidante dell'aria. I formaggi si manterranno ottimamente se protetti con un canovaccio pulito e bagnato di acqua e sale, ne impedisce la formazione di muffe che potrebbero deteriorare il prodotto. Mentre per le conserve e le semiconserve, l'accorgimento più corretto risulterà essere quello, di travasare il prodotto in un recipiente perfettamente pulito e munito di coperchio, dopo aver scolato il prodotto dal liquido di governo.

Per non perdere le proprietà organolettiche degli alimenti occorre non effettuare grandi scorte di derrate, ma possibilmente approvvigionarsi giornalmente (al massimo settimanalmente). Non preparare mai grandi quantità di prodotto ma l'essenziale per il consumo quotidiano, tenendo conto nell'utilizzo, delle loro proprietà organolettiche senza dover rovinarne il gusto con lavorazioni e cotture improprie o eccessive.

segue a pag.23

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.

DIDACUS di Pieroni Diego

Via Dell'accoglienza, 2 63823 LAPEDONA (FM) tel.: 0734936623

In un ambiente confortevole, con la possibilità di cenare anche all'aperto e gustare inoltre un ottimo gelato artigianale.

E' a soli 5 km dal mare Lapedona, un piccolo e ridente paese del fermano, facilmente raggiungibile dalla statale adriatica che collega il tratto Pedaso -Porto San Giorgio. Salendo per le verdi e fiorite colline si arriva alla piccola cittadina dove ad accoglierci troviamo, DIDACUS. Semplice ed elegante il ristorante



pizzeria gelateria, si affaccia sulla più grande piazza del paese; due le raffinate terrazze, una dedicata al ristorante, la quale invita a godere della spettacolare vista mare o ad assaporare il fascino di tutto l'antico ed il naturale che circonda



questo luogo. L'altra tra comode poltrone ed ampi ombrelloni è piacevole rilassarsi bevendo dei fantasiosi drink, stuzzicare aperitivi, ma soprattutto gustarsi fantastiche coppe di gelato artigianale. L'interno ampio e raffinato è capace di accogliere cerimonie, addii al celibato, feste o qualsiasi altro evento vogliate realizzare, basta chiedere. Giovane è lo staff di DIDACUS, Diego Pieroni, proprietario, che in

contro - tendenza ha deciso di restare nel suo paese creando un locale fantastico, con tutti i suoi confort moderni ma classici allo stesso tempo, e di investire su altri giovani come lui a partire da Gianluca, esperto pizzaiolo che ha preparato un menù di oltre 40 pizze. Poi troviamo le due ragazze dello staff: Alina, esperta al bar come in sala e Valeria brillante e fantasiosa gelataia, ma non dimentichiamoci di Teresa detta "Mamma Teresa" la famosa cuoca protagonista del reality svedese "il sogno italiano" girato nel 2009 proprio a Lapedona, che ci può sicuramente preparare qualcosa di diverso dalla pizza. Infatti nel weekend potrete assaporare anche degli ottimi piatti a base di pesce da scegliere tra un piccolo ma essenziale menù, come gli antipasti mare, primi piatti, la squisita frittura dell'Adriatico o scampi, tutto elegantemente preparato da "Mamma Teresa".

Iniziative divertenti di questo grande team di giovani professionisti vivacizzano le serate dei tanti clienti che dopo una giornata al mare o di lavoro si prendono una pausa in assoluta tranquillità all'insegna del gusto o del divertimento. Non esitate a contattarci per sapere sempre quali sono le iniziative in atto, soprattutto nel periodo estivo! DIDACUS è aperto tutto l'anno ma la prenotazione è sempre gradita: 0734936623 - 3894903079

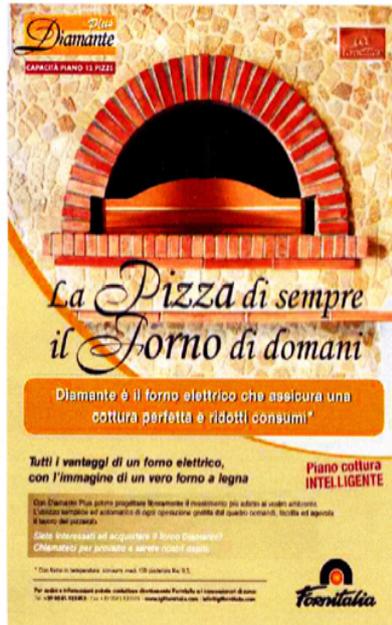
Durante l'anno osserviamo questi orari: Da Ottobre ad Aprile dal giovedì alla domenica a partire dalle 19.30 Da Maggio a Settembre tutti i giorni dalle 19.00 Lunedì giorno di riposo settimanale Carte di Credito: TUTTE. R.A.

I SOCI APM

IGF snc FORNITALIA srl

www.igffornitalia.com

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

Scelta e conservazione delle farciture

Ultimo, ma non per importanza, la conoscenza delle più comuni frodi in campo alimentare che fornisce al pizzaiolo la possibilità di effettuare una importante cernita della qualità delle farciture. In particolare all'acquisto, nelle verdure è importante accertarsi che in esse: non risultino ammaccature, abrasioni, alterazioni o segni di attacchi parassitari; che abbiano un aspetto turgido, che non presentino acqua dovuta alla condensazione dell'umidità a seguito di malfunzionamento di apparecchiature di conservazione; che dimostrino un grado di maturazione adeguato per il consumo; che presentino livelli di residui antiparassitari inferiori ai limiti di legge e abbiano indicazione sugli imballaggi relativi la provenienza, il peso lordo e il peso netto del prodotto. Queste ed altre informazioni (elencate nella tabella) permettono all'operatore di acquistare correttamente gli alimenti, di mantenerli nel tempo e quindi di risparmiare abbattendo notevolmen-

ALIMENTO	FRODE PIU' COMUNE
Latte	Ottenuto da latte in polvere, tenore di grassi diverso dal dichiarato, trattamenti termici non conformi, annacquamento, con aggiunta di acqua ossigenata come antibatterico, presenza di colostro, con aggiunta di alcali per neutralizzare l'acidità
Formaggi	Utilizzo di latte di specie diversa da quella descritta, utilizzo di latte in polvere ricostruito nella produzione, utilizzo di denominazione di origine diversa dei prodotti rispetto le relative norme.
Carne	Carni ottenute da animali alimentati con sostanze vietate, presenza nelle carni di residui di medicinali non dichiarati, vendita di carni provenienti dalla stessa specie ma di qualità inferiore, vendita di carni di qualità inferiore come carni di pregio
Pesce	Prodotto scongelato e venduto come fresco, prodotto allevato e venduto come pescato, pesce appartenente ad una specie diversa da quella dichiarata, scongelato e coperto di glassatura privo dell'indicazione di percentuale e peso netto, vendita di prodotto il cui deterioramento è celato mediante additivi.

te i costi dovuti a sprechi.

La qualità di una pizza passa anche attraverso questo tipo di valutazioni che conferiscono al prodotto un valore aggiunto in più facilmente percettibile dal consumatore finale. Come cita la tradizione popolare "chi più spende meno spende; la buona roba non fu mai cara". Il migliore investimento per il futuro delle nostre attività passa, anche, attraverso la qualità offerta nelle farciture delle pizze.

Renato Andrenelli

VENDESI ATTIVITA'

pizzeria kebab
paninoteca

MONTE SAN GIUSTO

IN ZONA DI PASSAGGIO

vendesi attività
completamente attrezzata!

ampio locale

sala ristoro

cucina

banco vendita al minuto



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

OCCASIONE!

Info T. 347 0461779

AGENZIA IMMOBILIARE
Compravendieaffitta

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 - 2012 - p.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*



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

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

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

polselli®

FARINE SPECIALI PER PIZZA

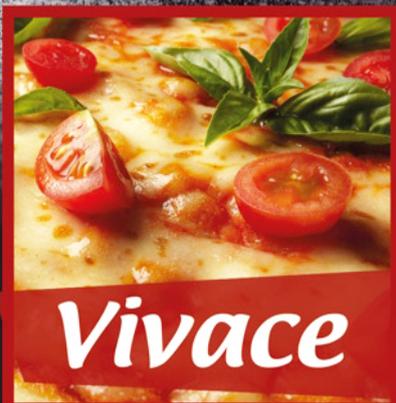
FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

Per ogni pizza
c'è una farina speciale.



Classica

Pizza napoletana | Soffice e saporita



Vivace

Pizza italiana | In teglia o al piatto



Super

Pizza romana | Croccante e leggera

polselli®

Ricerca e tradizione

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

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

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

Formazione

POMODORI

Trucchi, segreti, consigli e astuzie per migliorare la vita in cucina, soprattutto per utilizzare al meglio i pomodori!

Metti in pratica questi semplici suggerimenti riguardo i pomodori, non solo per uso alimentare ma anche per la pelle di viso e mani e come rimedio contro le scottature... provare... per credere!

Pelare il POMODORO	<i>Per riuscire a pelare facilmente il pomodoro, pratica una croce col coltello sul fondo del pomodoro, e sbollentalo per pochi secondi in acqua bollente. Dopo sarà più semplice togliere la buccia.</i>
Il coltello giusto	<i>I pomodori vanno tagliati sempre con un coltello con lama seghettata (tipo "spelucchino"), in questo modo non verranno "schiacciati" dalla lama.</i>
Stop ai brufoli!	<i>Anche i rimedi casalinghi sono numerosi. Innanzitutto il pomodoro è un ottimo alleato per combattere la tendenza ai brufoli: è sufficiente massaggiare il viso con una fettina ben lavata, una o due volte al giorno.</i>
Per nutrire le pelli asfittiche	<i>Per ammorbidire e nutrire le pelli aride e asfittiche è perfetto il succo di pomodoro: occorre mescolarlo con un'uguale quantità del frullato ottenuto miscelando olio d'oliva (o di mandorla), radici e foglie di malva. Se la pelle è grassa, trae giovamento dalle applicazioni di compresse imbevute di succo di pomodoro e olio d'oliva, a cui va aggiunto un po' di succo di limone. La coppia vincente succo di pomodoro + olio d'oliva si rivela efficace anche per lenire la pelle dopo un'eccessiva esposizione al sole: oltre all'effetto emolliente, l'abbronzatura durerà più a lungo!</i>
Scottature	<i>Per le piccole scottature domestiche, una fettina ben lavata di pomodoro sulla parte ustionata è un eccellente rimedio.</i>
Pulisce l'ottone	<i>Per pulire l'ottone macchiato dal verderame, basta strofinarlo con la polpa di un pomodoro maturo, poi sciacquarlo e lucidarlo con un panno di lana.</i>
Le foglie del POMODORO	<i>Del pomodoro sono utili anche le foglie: schiacciate, aiutano ad alleviare il bruciore causato dalle punture d'insetto, mentre una manciata in alcuni recipienti, da distribuire nelle varie stanze di casa, tiene lontane le zanzare.</i>
Per le mani	<i>Anche le mani possono diventare più belle, adoperando la metà di una bacca come se fosse una saponetta. Si asciugano le mani all'aria, poi si sciacquano con acqua tiepida e la pelle risulta più chiara, pulita e morbida.</i>

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



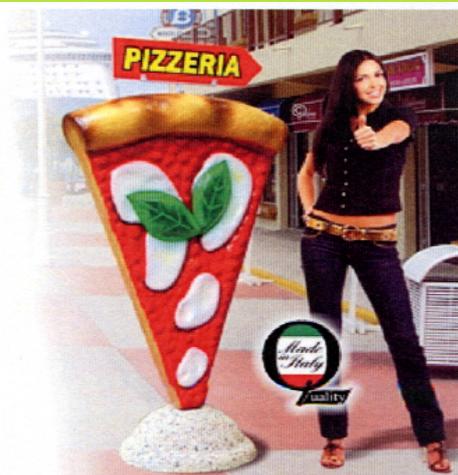
ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA

**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*