

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



Aprile 2014  
Volume 5, numero 47



# LA PIZZANELLE MARCHE

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

*Buona Pasqua*  
a tutti i pizzaioli



**Tipicità 2014** pag. 26 - 27

**La pulizia perfetta** pag. 16

## SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	Mistrà Varnelli
5	News: nuovo socio APM
6 - 7	Perchè APM
9	News dal Web
10	Corso base per pizzaioli
15 - 17	Formazione: Il consulente in pizzeria
18 - 21	Formazione: Corretto abbonamento cibo birra
22-23	Salumificio Taccalite
25	Formazione: Jervicella di Monte Giberto

FOTO DELLE MARCHE



Camerano

## EDITORIALE

Arriva la Pasqua e mi sento di augurare a tutti i migliori auguri di Buone feste. quest'anno pasqua e primo maggio sono vicinissimi, per cui si prospetta un maggior lavoro per la nostra categoria. Un segnale positivo per tutti gli operatori della pizza, per un comparto (il nostro) che ha subito poco la crisi economica. Proprio per questo dovremmo essere attenti agli eventi che ci circondano. I controlli sempre più accurati e in cerca di evasioni, dell'aumento di personale extracomunitario impiegato in pizzeria, di scarsa attenzione alle sofisticazioni e adulterazioni dei prodotti alimentari ecc.. Tutti elementi che potrebbero provocare disturbo alle nostre attività.



Renato Andrenelli

Occorre essere ottimisti, un segnale in tal senso ci giunge dal Governo che ci spinge a vedere le opportunità lavorative in modo ottimistico per le nostre famiglie. Io voglio credere a questa ventata di calore che potrebbe portarci sulla buona strada. Serve però, da parte dei pizzaioli, anche un tavolo di lavoro dove si possa trovare l'intesa e l'unione per far sentire la nostra voce alle istituzioni. Sono sicuro che se saremo in grado di superare l'attuale crisi anche il nostro settore dovrà subire un rinnovamento per adeguarsi alle nuove sfide del mercato.

Questo secolo inizia camminando sulla globalizzazione e quindi un nostro dovere sarà, quello di far capire a tutto il mondo qual è il prodotto "PIZZA" italiano. Difendere e diffondere, la vera cultura della pizza italiana, di quella regionale nelle sue infine sfaccettature. Soprattutto sarà necessario far capire al mondo intero che i prodotti italiani con cui si possono realizzare le pizze contribuiranno a diffondere una cultura culinaria che è patrimonio esclusivo del popolo italiano.

### AZIENDE SOCIE APM

Le Aziende che pagano la tessera socio sostenitore hanno diritto ad essere pubblicizzate per l'intero anno sociale.

**Gi metal**  
**Molino Orsili**  
**Grifo Latte**  
**Molino Corradini**  
**Varnelli spa**  
**Salumificio Taccalite**

**Pizza Booking**  
**Italforni**  
**Menu**  
**Italcarta**  
**Splendor Clean**



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



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

# VARNELLI

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



# Parlando di Pizza

## MISTRA' VARNELLI



Un liquore ideato dal fondatore della Distilleria Varnelli, signor Girolamo Varnelli. Un marchio capace di portare il territorio marchigiano in Italia e nel Mondo.

Questo prodotto è molto versatile, può essere utilizzato anche nel settore gastronomico, infatti esso si presta per notevoli preparazioni culinarie e anche nella pizza può contribuire a creare ricette dai gusti unici.

Qui di seguito mi piace riportare due ricette di pizza, da me realizzate, dove il mistrà Varnelli riesce a sublimare il gusto delle pizze farcite con il pesce. R.A.

### Panna cotta al Varnelli



#### Gli ingredienti per la ricetta

panna fresca g.100  
colla di pesce 1,2g  
sciroppo di fragola 40g  
sciroppo di menta 40g  
mistrà Varnelli q.b.  
salsa di frutti di bosco q.b.

Tempo di preparazione 30 minuti

#### Procedimento:

Riscaldare la panna fresca fino a 90°C, aggiungere la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua. Dividere la panna cotta in tre parti uguali e aggiungere ad una lo sciroppo di fragole, ad un'altra lo sciroppo di menta e alla terza parte della panna il Varnelli. Versare una parte alla volta in un pirottino avendo cura di freddare la panna prima di aggiungere le altre due parti. Servire con la salsa ai frutti di bosco.

### Pizza asparagi



#### Gli ingredienti per una pizza

pasta ben lievita g.200  
mozzarella 80g  
asparagi n° 7  
cipolla q.b.  
rosso d'uovo n° 1  
mistrà Varnelli q.b.  
sale e olio evo q.b.

Tempo di preparazione 20 minuti  
tempo di cottura pizza 2- 5 minuti  
temperatura del forno 350°C (casa al max)

#### Procedimento:

Preparare una pallina di pasta realizzata con farina di tipo 2. Farla lievitare, quindi stenderla e farcirla con mozzarella, asparagi, cipolla e una spruzzatina di mistrà Varnelli. Passare al forno quindi finire la farcitura con una seconda spruzzatina di mistrà Varnelli per accentuare il sapore (facoltativa). Servire calda.

# Macchina per lievitare

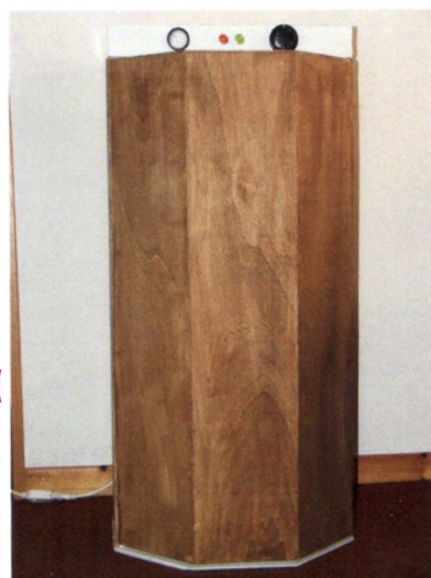
## ad uso domestico

( es. pane, pizza, focacce, panettoni e farinacei in genere)



Questo elettrodomestico è appositamente studiato per la lievitazione di prodotti farinacei. E' costituito da otto ripiani mobili interni e da due comandi esterni: un termostato per scegliere la temperatura desiderata e un temporizzatore regolabile da 30 min fino a 24 ore. In questo modo potrete ottenere il tipo di lievitazione più adatto alle vostre esigenze.

Caratteristiche Tecniche	
Altezza	100 cm
Larghezza	48 cm
Profondità	48 cm
Alimentazione	230 V
Potenza	200 W
Ripiani mobili	MAX 8
Temperatura (min °C, max °C)	0 ÷ 50
Temporizzazione	da 30 min a 24 h
Colore	A richiesta



Per informazioni: 340/7316980 mail: franchienzo43@gmail.com



## NEWS: Nuovo socio APM

Dal 1980 il Ristorante Pizzeria Del Monte è sinonimo di “mangiar bene” a Petritoli.

La tradizione dei piatti e della cucina tipica della Valle dell'ASo si sposano alla qualità degli ingredienti e alla calorosa accoglienza e al servizio accurato.

E' il ristorante dove la cucina tipica ha mantenuto intatti quei sapori autentici e unici di una volta e i cui piatti vengono riproposti in una chiave contemporanea, combinando i sapori e giocando sui contrasti.

Il Ristorante Pizzeria Del Monte è dotato di ampio parcheggio e area fumatori.

Chiuso il martedì (escluso i festivi), la direzione vi invita a scoprire il gusto della tradizione.



**ESPRESSIONI MARCHIGIANE,  
SAPORI UNICI TRAMANDATI A CHI CON PAS-  
SIONE SI DEDICA ALLA CUCINA TRADIZIO-  
NALE RISPETTANDO GLI INGREDIENTI,  
LA PREPARAZIONE ARTIGIANALE,  
I TEMPI...A CHI PUO' GARANTIRE QUALITA' .  
DA SEMPRE.**

Renato Andrenelli

# Perchè Associazione Pizzaioli marchigiani

La nostra associazione nasce nel 2000 per volere dell'attuale Presidente Andrenelli Renato. Il suo scopo è sempre stato quello di occuparsi dei problemi legati al settore della pizza, a cominciare dalla formazione professionale che oggi è il vero cavallo di battaglia. Sul nostro sito [www.pizzamarche.com](http://www.pizzamarche.com) può testimoniare la quantità di corsi annuali che si realizzano in nome e per conto dell'APM. Un'attività questa svolta per amore della professione, senza lucro, solo a totale copertura delle spese sostenute.

**La nostra Regione Marche ha circa 1.600.000 abitanti, meno della metà di una città come Milano, eppure l'APM vi svolge un'intensa attività formativa annua. Segno evidente che la qualità del servizio offerto è tra i migliori in ITALIA.**

Siamo l'organizzazione che più di ogni altra offre ai propri soci suggerimenti, informazioni, assistenza, pronta postalizzazione di richieste o offerte di lavoro.

Quello che non facciamo è organizzare campionati sulla pizza, perchè li riteniamo ormai infrazionati e non rispettosi del titolo consegnato ai vincitori. Molto spesso ci troviamo a dover correggere errori che i pseudo campioni del mondo (o chi per loro) commettono quando si trovano a dover aiutare nuovi pizzaioli ad intraprendere una nuova attività di pizzeria.

Svolgiamo attività di consulenza nelle pizzerie, solo se chi ne richiede la presenza di un nostro tecnico, è disponibile a mettere in atto un vero progetto di lavoro capace di portare beneficio all'attività in termini economici.

Siamo amici e rispettosi delle aziende con cui collaboriamo senza che nessuna di queste abbia mai sovvenzionato economicamente la nostra associazione. A tutte quelle aziende che vogliono con noi collaborare chiediamo unicamente la tessera associativa che fornisce loro la possibilità di far conoscere i propri prodotti ai nostri associati.

**SIAMO FIERI DI NON AVER MAI AVUTO SOVVENZIONI E QUANTOMENO FINANZIAMENTI PUBBLICI PER SVOLGERE LE NOSTRE ATTIVITA'.**

## Perchè far parte dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani?

- perchè l'unione fa la forza
- per risolvere problematiche che da soli è impossibile risolvere
- per avere più potere contrattuale
- per far nascere una vera scuola specialistica per pizzaioli
- per dare reali possibilità lavorative ai giovani
- per difendere le eccellenze italiane
- per difendere i prodotti del territorio
- per selezionare e aiutare le aziende meritevoli
- per promuovere le eccellenze del territorio
- per difendere le attività di pizzeria da eccessiva tassazione
- per difendere la cultura e la filosofia italiana della pizza da chi la copia

**Questi secondo noi sono i veri motivi per fare associazione**







# QUANDO L'IMMAGINE CONTA

## Presentata la nuova divisa APM



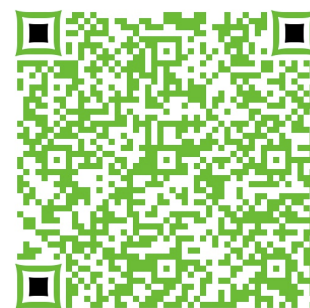
*Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.*

### **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**



# News dal web

## Fao; forte rialzo prezzi a marzo, massimi 10 mesi Tensioni Mar Nero e condizioni meteo spingono aumenti



L'Indice Fao dei prezzi alimentari ha registrato a marzo un aumento del 2,3%, raggiungendo un valore medio di 212.8 punti, il più alto dal maggio 2013. "L'Indice, come previsto, ha risentito l'influenza delle condizioni meteorologiche sfavorevoli negli Stati Uniti e in Brasile e delle tensioni geopolitiche nella regione del Mar Nero" ha detto Abdolreza Abbassian, economista senior della Fao. "Da allora i timori per eventuali interruzioni degli approvvigionamenti di grano dall'Ucraina si sono placati. I mercati hanno, inoltre, cominciato ad abbandonare i timori che le difficili condizioni dell'economia domestica possano avere un'in-

fluenza negativa su semine o raccolti nel 2014" ha aggiunto Abbassian. L'Indice, che si basa sui prezzi di un paniere di prodotti alimentari commercializzati a livello internazionale, ha visto l'aumento di tutti i gruppi di prodotti tranne i lattiero-caseari, che sono scesi per la prima volta in quattro mesi (-2,5%). A mostrare gli aumenti più rilevanti sono stati lo zucchero (+7,9%) e i cereali (+5,2%). I prezzi di grano e mais si sono rafforzati e le importazioni sono state sostenute a seguito dei timori sugli effetti della siccità sul grano invernale negli Stati Uniti, le condizioni meteorologiche sfavorevoli in Brasile e le tensioni nella regione del Mar Nero. I prezzi del riso, sono rimasti generalmente stabili Fonte Ansa 01/ 04/2014

## Sette porzioni frutta e verdura al giorno allungano la vita Meglio abbondare con verdura, evitare la frutta sciroppata

Sono sette e non cinque le porzioni di frutta e verdura da consumare ogni giorno per allungare la vita, secondo lo studio pubblicato sul Journal of Epidemiology &



Community Health, che invita comunque a mangiare più verdura che frutta. Diretto da Oyinlola Oyebode, dello University College di Londra, lo studio è stato condotto su oltre 65 mila adulti seguiti per sette anni. Gli esperti hanno anche visto che la frutta sciroppata non riduce, anzi aumenta del 17% a porzione, il rischio di morte. Fonte Ansa 01/ 04/2014

# Corso pizza a Macerata



Domenica 30 marzo 2014 presso l'Agriturismo Fontecarella in via Carella 4 a Monte San Pietrangeli, si è svolto un corso amatoriale di "CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA" a cui hanno partecipato i signori: Omar Sasseti di Monte San Pietrangeli,

Nicolai Francesco di Torre San Patrizio, Marcos Lima e Kazue Okura di San Paolo del Brasile. Un corso espressamente realizzato per i signori arrivati dal Brasile in villeggiatura. Poiché la loro permanenza è di pochi giorni abbiamo realizzato la manifestazione appositamente per questa coppia di clienti dell'Agriturismo Fontecarella.



Tutti i partecipanti hanno prima assistito alla lezione teorica, dove il maestro Renato Andrenelli ha spiegato modalità e qualità degli alimenti utilizzati. La discussione si è protratta per quanto riguarda le farine da utilizzare

perché quelle brasiliane sono diverse da quelle consumate in Italia. A tutti i partecipanti al corso oltre alle varie brochure è stato consegnato anche un attestato di partecipazione come da offerta formativa dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani.



Lezione ed evento, ritenuti interessanti dagli intervenuti, tanto da impegnare un notevole lasso di tempo, che ha visto l'inizio del pranzo protrarsi nel primo pomeriggio con la cottura della pizza su cui tutti si sono cimentati.

Una domenica diversa conclusasi con i ringraziamenti dei turisti brasiliani, i quali ci hanno invitato a San Paolo del Brasile con la promessa di realizzare una manifestazione simile nella loro casa e per i loro amici brasiliani. Ci siamo lasciati con un ringraziamento a Guglielmo Francesconi e signora titolari dell'Agriturismo ospitante. G. F.



# BULL - ITALFORNI



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

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

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

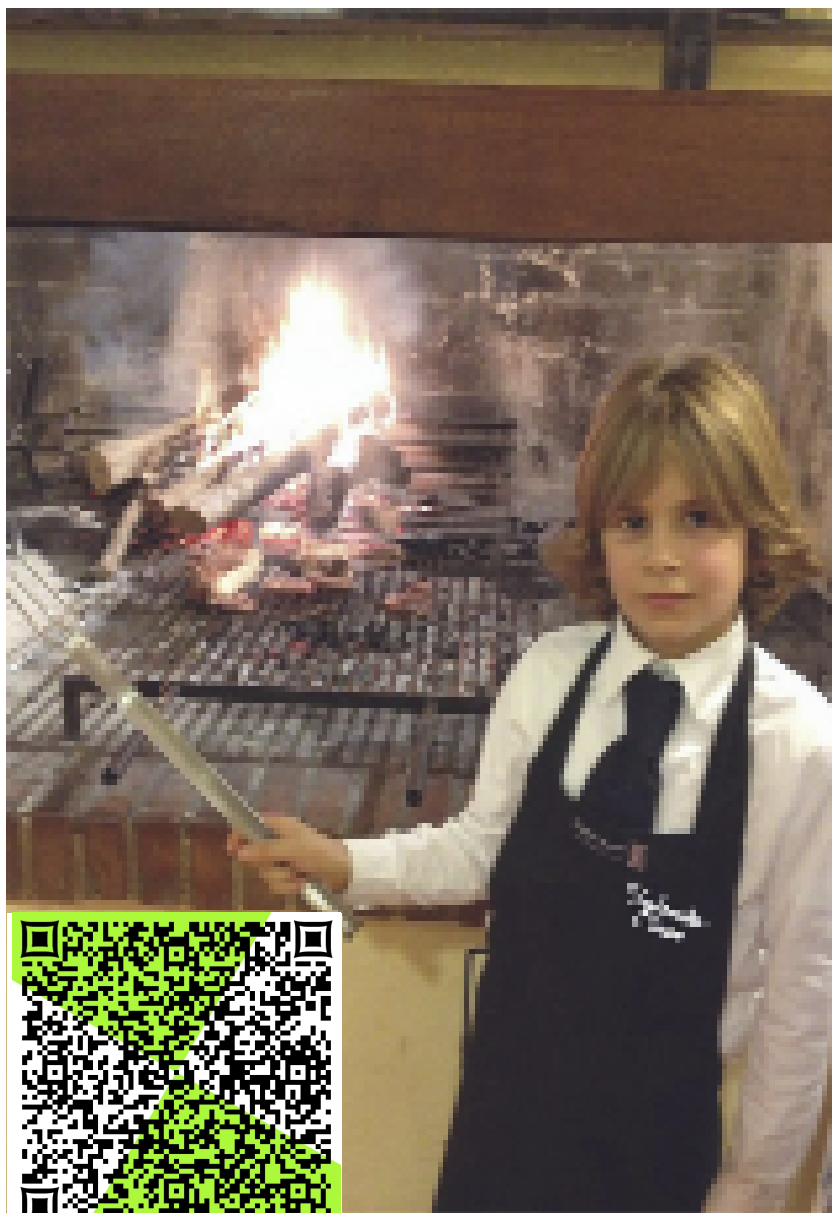
La nuova scheda di controllo è com-

posta da una serie di controllori digitali studiati per la gestione di forno e cella di lievitazione, con icone di funzione e tasti a sfioramento. L'interfaccia utente si presenta come un'unica superficie in vetro temperato composta da un display personalizzato il cui design e la cui facilità di utilizzo ricoprono un ruolo importante. Possibilità di inserire vaporiera su ogni camera. Sulla cappa aspirante motorizzata è possibile abbinare un kit abbattimento vapori completo di filtro ai carboni attivi per fumi ed odori che permette di non utilizzare la canna fumaria.

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

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





Noi siamo  
piccoli  
ma insieme  
cresceremo



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

Vivere accanto  
Natura.

Catalogo  
2013





# Nuovo socio APM

17

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



## Contenitore ops

AL0028 CONTENITORI OVALI OPS CC250 PZ50  
AL0038 CONTENITORI RETT. OPS 370CC PZ50  
AL0029 CONTENITORI OVALI OPS CC375 PZ50  
AL0030 CONTENITORI OVALI OPS CC 500 PZ50  
AL0031 CONTENITORI OVALI OPS 750CC PZ50  
AL0032 CONTENITORI OVALI OPS 1000CC PZ50  
AL0033 CONTENITORI OVALI OPS 1500 CC PZ50

N.B. I contenitori ops sono disponibili in tutti i formati

## Vassoi polistirolo

I vassoi in polistirolo  
sono disponibili in tutti i formati



## Contenitori termosaldabili

I contenitori termosaldabili  
sono disponibili in tutti i formati

Il catalogo prodotti e solo rappresentativo il listino  
comprende moltissimi altri prodotti

18

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



## Carta Forno

AL0013 ROTOLO CARTA FORNO BOX MT50  
AL0014 CARTA FORNO FOGLI CM40X60 PZ500

## Rotoli alluminio e trasparente

AL0011 ROTOLO ALLUMINIO BOX MT150  
AL0012 ROTOLO PELLICOLA BOX MT 300  
AL0039 ROTOLO PELLICOLA PER TERMOSALDATRICE



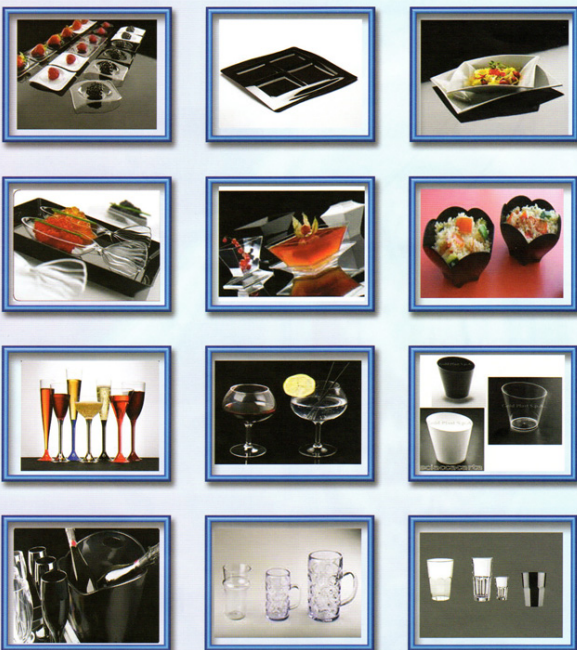
## Piatti e bicchieri

PO0002 PIATTI FONDI KG 1  
PO0004 PIATTI FONDI 100 PZ  
PO0001 PIATTI PIANI KG 1  
PO0003 PIATTI PIANI 100 PZ  
PO0005 BICCHIERI BIANCHI 200 ML 100 PZ

Il catalogo prodotti e solo rappresentativo il listino  
comprende moltissimi altri prodotti

21

## Prodotti fuori listino



I PRODOTTI SOPRA ILLUSTRATI HANNO TEMPI DI CONSEGNA  
CHE VARIANO DA 10/15 GG LAVORATIVI

I PRODOTTI SOPRA ILLUSTRATI SONO SOLO UNA PARTE NON  
ESITATE A RICHIEDERE CATALOGO COMPLETO

22

## Prodotti fuori listino



I PRODOTTI SOPRA ILLUSTRATI HANNO TEMPI DI CONSEGNA  
CHE VARIANO DA 10/15 GG LAVORATIVI

I PRODOTTI SOPRA ILLUSTRATI SONO SOLO UNA PARTE NON  
ESITATE A RICHIEDERE CATALOGO COMPLETO



# La scelta giusta

Le prime pale per pizza forate,  
per un facile setacciamento della farina.

Le sole antibatteriche e antimuffa,  
per il massimo dell'igiene.

Le uniche rinforzate con rivetti,  
per una solidità indistruttibile.

Disponibili in più modelli,  
a misura di pizzaiolo.

Attrezzature professionali per la ristorazione

**GIMETAL**

MADE IN ITALY

GIMETAL s.r.l. - Via Popolesco, 58 - 59013 Montemurlo (Prato)  
tel. +39.0574.791641 - [inform@gimetal.it](mailto:inform@gimetal.it) - [www.gimetal.it](http://www.gimetal.it)



GIMETAL utilizza materiali idonei al contatto alimentare, verificati dalle analisi condotte nei laboratori di TÜV Italia.



# Formazione

## *Il consulente in pizzeria*

L'evoluzione continua del settore richiede sempre più Maestri Pizzaioli capaci di mettere in condizioni nuovi operatori in grado di produrre e vendere il prodotto pizza.

Oggi pizzaioli che hanno vinto concorsi, pseudo-istruttori, ecc. si cimentano nell'insegnamento del mestiere di pizzaiolo, senza conoscenze specifiche necessarie, ma molto spesso per spingere la vendita di attrezzature per le aziende che li sovvenzionano.

Senza nulla togliere a ciò che il mercato chiede, il consulente che ha le capacità di ritenersi veramente esperto deve avere i seguenti requisiti:

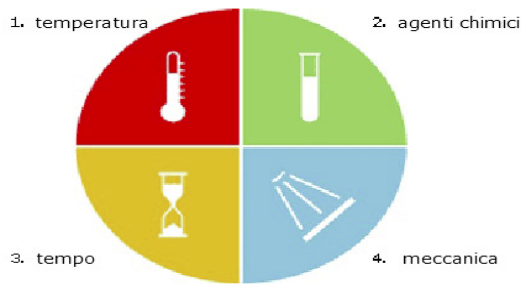
1. ottime nozioni di marketing
2. ottima conoscenza degli alimenti
3. ottima conoscenza di tutte le attrezzature
4. saper consigliare le attrezzature necessarie
5. ottima conoscenza degli aspetti amministrativi
6. ottima conoscenza degli aspetti fiscali
7. ottima conoscenza delle leggi del settore
8. ottima conoscenza della legislazione sanitaria
9. saper impostare metodi e processi di produzione
10. organizzare razionalmente i laboratori
11. ottima conoscenza della conduzione del personale
12. saper razionalizzare gli sprechi di produzione
13. saper comporre in modo corretto i menù
14. lasciare scritto ricette e modi di esecuzione
15. saper scrivere ordini di servizio
16. avere capacità di addestramento del personale
17. avere esperienza nei rapporti con la clientela
18. avere esperienza nei rapporti con i fornitori
19. sapere organizzare e gestire il magazzino
20. sapere calcolare benefici costi ricavi.

La mancanza di uno di questi requisiti impedisce il corretto svolgimento della consulenza, ostacolando il raggiungimento dell'obiettivo che un esperto deve prefiggersi, ossia il corretto avviamento di un'attività. segue a pag. 17



# Formazione

## La pulizia perfetta



GuidaPulizie.it

Realizzare una pulizia completamente professionale implica che debba effettuarsi con il minor costo e utilizzando il minor tempo possibile, oltre a permettere che risulti sostenibile dal punto di vista ambientale e non generi disagi a chi ha richiesto il servizio.

Per questo bisogna far attenzione ai quattro fattori variabili -azione

meccanica, azione chimica, temperatura e tempo- che compongono il conosciuto cerchio di Sinner, una formula semplice che spiega il ciclo che conviene seguire in qualunque lavoro di pulizia.

Questi fattori si combineranno in maniera differente a seconda dello sporco, della superficie da pulire e dei mezzi che si hanno a disposizione per ridurre il tempo impiegato senza aumentare il resto dei fattori. Secondo la teoria del cerchio di Sinner se uno dei fattori diminuisce dev'essere compensato con un altro o più fattori. Per ogni tipo di superficie o macchia i fattori vengono dosati in una determinata maniera. Il professionista delle pulizie deve conoscere come agiscono i fattori per ogni tipo di sporco.

Ogni azione, infatti, richiede una formulazione concreta dei vari fattori, per cui è fondamentale conoscerli per realizzare sempre una pulizia di qualità senza danneggiare nessuna superficie:

- **Azione meccanica:** È l'operazione attraverso cui si elimina lo sporco e può essere manuale -per esempio il movimento della mano quando si passa un panno per eliminare la polvere- o meccanica -nei casi in cui si utilizzi un macchinario per realizzare l'attività, come possono essere le spazzole di una lavasciuga. È fondamentale conoscere gli strumenti che si utilizzano nella pulizia perché un cattivo uso può deteriorare rapidamente le superfici.
- **Azione chimica:** Comprende l'insieme di prodotti chimici da utilizzare in ogni pulizia. Si tratta di uno dei fattori fondamentali visto che bisogna sempre scegliere un prodotto che si adatti al tipo di pulizia e utilizzarlo nelle dosi raccomandate dai produttori -sarà l'unica maniera di ottenere ottimi risultati senza danneggiare le superfici e la salute delle persone.
- **Temperatura:** Influisce sull'efficacia del prodotto chimico impiegato anche se non è un fattore eccessivamente determinante perché, anche se facilita la pulizia in caso di sporco grasso, ci sono materiali che non resistono alle alte temperature.
- **Tempo:** Dipende dal tipo di superficie che si sta pulendo, lo sporco accumulato, il prodotto utilizzato -tutti richiedono un tempo minimo per un risultato soddisfacente- e se si realizza una pulizia manuale o attraverso un macchinario. Autore: GuidaPulizie.it



In giro per l'Italia spesso capita di imbattersi con titolari di Pizzerie o Ristoranti Pizzeria che si lamentano di personaggi ai quali è stato affidato questo incarico dietro ricco compenso. Un esempio: nel mese di dicembre, di qualche anno fa, un Ristorante Pizzeria di un paesino alla periferia di Mantova, lamentava i danni provocati da un esperto di una nota organizzazione di Caorle, il quale, lasciato libero di predisporre il settore pizzeria, sia nell'acquisto delle attrezzature che nella composizione della ricetta (tenuta in cassaforte dai titolari), ha prodotto come risultato l'assenza totale di clienti.



Un nostro pizzaiolo interpellato per risolvere il problema, mi ha chiesto di intervenire per aiutarlo a trovare la soluzione. Il locale stava recuperando la clientela perché con molta semplicità e correttezza professionale, facemmo capire gli errori commessi da un pizzaiolo che sicuramente non ha conoscenze tali da definirsi consulente.

Vorrei concludere con una personale considerazione. Oggi il mondo produttivo sempre più ha necessità di formazione professionale, il nostro settore non è escluso da questo problema, le Associazioni che sono sorte nell'ultimo decennio hanno tutte investito in formazione, ma poche svolgono questa attività con un linguaggio tecnico adeguato agli operatori del settore. Inoltre non esiste materiale utilizzato che rispetti le regole di una corretta panificazione. Ognuno cerca di personalizzare quello che la scienza ha codificato. Questo è un errore dettato dall'ignoranza, dalla voglia di essere superiore agli altri operatori, che non fornisce strumenti sufficienti a chi vuole iniziare nuove attività nel settore, che rovina una tipologia di lavoro sul quale si sta discutendo animatamente a livello associativo. Il nostro settore dovrebbe essere in grado di capire che unire gli sforzi per il raggiungimento di un linguaggio corretto, tecnico-commerciale, comune a tutti i pizzaioli, produrrebbe come effetto un più facile raggiungimento dell'obiettivo della patente europea di pizzaiolo. Si potrebbe lottare per proporre un albo professionale che dia la possibilità a chi è veramente in grado di definirsi "Consulente pizzaiolo", di poter esercitare la libera professione, che oggi, le attuali leggi dello Stato, escludono in modo tassativo in quanto la nostra qualifica è inquadrata nel Contratto Nazionale Collettivo del Commercio e Turismo, al quinto livello e quindi considerato come semplice operaio.

Per svolgere mansioni di consulenza occorre avere una preparazione scolastica di livello nettamente superiore da quella dell'attuale istruttore, campione del mondo, consulente del settore, ecc.; il quale, spesso e volentieri, non è neanche in grado di scrivere correttamente in italiano.

Renato Andrenelli

# Formazione

## Corretto abbinamento cibo birra

Tipo di portata	Tipologia di birra	Temperatura
<b>Antipasti</b>		
Salami ed affettati	Ale belga, Lambic alla frutta, Ale chiara, Trappista	12-14 °C.
Formaggi (dolci)	Gueze, Old Ale, Porter, Trappista	12-14 °C.
Formaggi (saporiti)	Barley Wine, Bière de garde, Porter, Rauchbier, Gieze, Old Ale, Stout, Trappista	12-14 °C.
Stuzzichini e Tartine	Ale dorata -Kölsch	8-9 °C.
<b>Primi Piatti</b>		
Pasta generica	Ale dorata -Munich	9 °C.
Risotto	Lager, Pils -Stella Artois	9 °C.
Minestrone	Lager aromatica -Cooper Pilsener	9 °C.
<b>Secondi carne</b>		
Carni rosse	Bock -Splügen Bock	9 °C.
Carni rosse	Ale -Bière du Demon	8 °C.
Carni rosse alla brace	Trappista : Orval - Chimay	14 °C.
Pollo e selvaggina	Bock o Doppelbock, Brown Ale, Wiener, Ale invernale o speziata, Trappista, Lager scura, Lambic alla frutta	12-14 °C.
Agnello	Ale chiara, Brown Ale	12-14 °C.
Maiale	Ale chiara, Trappista, Maibock, Weizen	12-14 °C.
Hamburger	Ale chiara, Lager chiara	12-14 °C.
Salsiccia	Weizen chiara tedesca, Wiener, Rauchbier, Marzen	12-14 °C.
Roastbeef	Brown Ale, Old Ale, Ale chiara, Porter	12-14 °C.
Barbecue	Ale chiara, Porter, Rauchbier, Stout -Bistecca Ale chiara, Porter	12-14 °C.



# Ora anche uffici.



## L'ufficio dalla A alla Z.

Italcarta, in collaborazione con un'azienda specializzata nel settore arredo, si propone con un'offerta di servizi più ampia. Da oggi, quindi, puoi rivolgerti a noi per ogni esigenza che riguarda il tuo ufficio: dalla cartoleria all'**arredo chiavi in mano** del tuo luogo di lavoro.

**ITALCARTA**  
Forniture per ufficio - Ingrosso cancelleria  
[www.italcarta.com](http://www.italcarta.com)

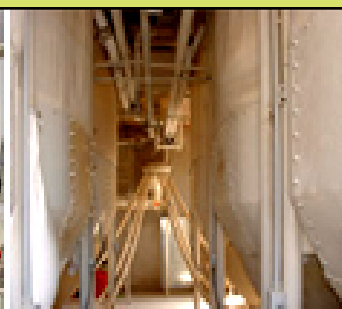
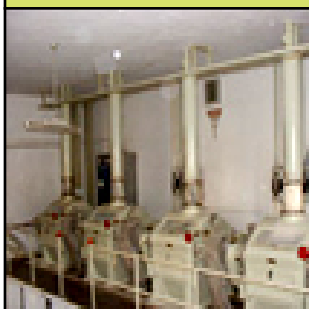
Via G. Pirelli, 9 - 9/A  
Zona Industriale A  
62012 Civitanova Marche (MC)  
Tel. 0733 801428 int. 1  
Fax 0733 896851  
[ordini@italcarta.com](mailto:ordini@italcarta.com)

Cancellami dalla lista

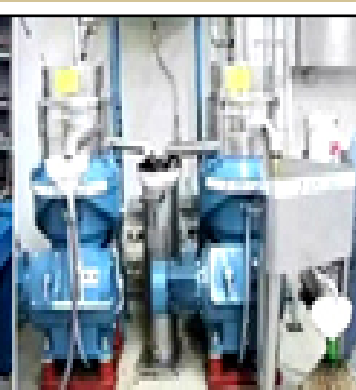
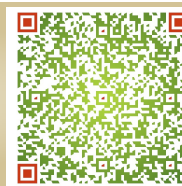
Via Paolo Soprani, snc  
Zona Ind.le Squartabue  
62019 Recanati (MC)  
Tel. 0733 801428 int. 2  
Tel. 071 7501506  
Fax 071 7503810  
[italcartasrl@italcartasrl.com](mailto:italcartasrl@italcartasrl.com)



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



*Il molino Corradini*



*Il frantoio Corradini*



Tipo di portata	Tipologia di birra	Temperatura
<b>Arrosto</b>	<b>Wiener, Lager scura</b>	<b>12-14 °C.</b>
<b>Carni bianche</b>	<b>Lager o Pilsner - Stella Artois, Warsteiner</b>	<b>5-7 °C.</b>
<b>Secondi pesce</b>		
<b>Pesce in genere</b>	<b>Porter</b>	<b>13 °C.</b>
<b>Ostriche</b>	<b>Irish Stout -Guinness, Murphy's, Beamish</b>	<b>18, 5-7, 5-8°C.</b>
<b>Pesce affumicato</b>	<b>Porter, Rauchbier, bock - Augustiner Doppelbock</b>	<b>10 °C.</b>
<b>Salmone</b>	<b>Lager , Adelscott, Stella Artois</b>	<b>6 °C.</b>
<b>Triglie fritte</b>	<b>Birra sarda - Ichnusa</b>	<b>10 °C.</b>
<b>Eglefino (tipo di pesce dei mari del nord, tipo merluzzo)</b>	<b>Ale chiara, Porter, Lager chiara, Stout</b>	<b>12-14 °C.</b>
<b>Secondi vari</b>		
<b>Pizza</b>	<b>Vienna ambrata, Birra rossa belga, Pilsner, Ale chiara -Märzenbier</b>	<b>9-10 °C.</b>
<b>Piatti messicani o piccanti</b>	<b>Bock, Birra rossa belga, Wiener, Ale scura, Chili-Bier</b>	<b>9-10 °C.</b>
<b>Piatti al curry</b>	<b>Ale chiara, Lager chiara.</b>	<b>12-14 °C.</b>
<b>Contorni</b>		
<b>Carciofi</b>	<b>Pilsner -Pilsner Urquel</b>	<b>8 °C</b>
<b>Insalate</b>	<b>Gueze, Weizen, Ale chiara</b>	<b>12-14 °C.</b>
<b>Asparagi</b>	<b>Trappista, Tripel, Lager chiara</b>	<b>12-14 °C.</b>
<b>Dessert</b>		
<b>Dessert cremosi</b>	<b>Barlet Wine, Doppelbock, Porter, Eisbock, Imperial Stout, Trappista</b>	<b>12-14 °C.</b>
<b>Dessert alla frutta</b>	<b>Lambic alla frutta, Stout, Witbier, Porter, Weizen, Ale invernale o speziata</b>	<b>12-14 °C.</b>



**Il Nuovo Salumificio Taccalite srl – Ancona**  
**[www.salumificiotaccalite.it](http://www.salumificiotaccalite.it)**

Nel 1946 i fratelli Taccalite iniziano nelle Marche la macellazione del suino e la produzione dei salumi che sono sinonimo di tradizione, qualità e genuinità tipiche della cultura marchigiana.

Successivamente, da un ramo d'azienda di uno dei fratelli Taccalite, i figli Roberto e Marco Taccalite fondano il "Nuovo Salumificio Taccalite srl". I due fratelli creano nuove sinergie e strategie che mischiano tradizione ed apertura alle nuove tendenze del life-style italiano.

Da sempre, le carni selezionate dal Nuovo Salumificio Taccalite srl secondo principi sani ed in base alle direttive alimentari vigenti, vengono lavorate con passione e secondo le antiche regole della stagionatura, garantendo salumi e ciuscoli che conservano i profumi ed i sapori di una terra incantevole.

Oltre al salame Fabriano, alla coppa di testa ed al ciuscolo, i prodotti principali del Nuovo Salumificio Taccalite sono i ciccioli e i grasselli.



Quest'ultimi derivano dalla lavorazione di parti di suino selezionato, macinato, cotto, tostato ed infine salato e possono essere utilizzati per farcire pizza, cresce, pane, piadine, ecc. rendendoli croccanti, saporiti e gustosi. Si possono servire anche da soli come snacks appetitosi da gustare con un buon bicchiere di vino o di birra.

I ciccioli ed i grasselli che, rappresentano il core business del Nuovo Salumificio Taccalite srl, sono un prodotto caratterizzato da elevate caratteristiche di qualità alimentare e freschezza, che abbinano gustosità e fragranza alla tradizione marchigiana.

La possibilità di distribuzione in numerosi settori e per numerosi campi di impiego: dalla catena del freddo, alla panificazione, dalla ristorazione ed alle catene di bar ed enoteche, ai panini, grissini, piadine, pizza e snacks da aperitivo, ne fanno anche un prodotto estremamente commerciabile e di forte appeal per il consumatore finale.



Certificazioni ed attestati forniti dal Nuovo Salumificio Taccalite garantiscono che tutto il processo produttivo dei ciccioli e dei grasselli sia svolto nel pieno rispetto dell'ambiente e delle normative vigenti in materia.

I nostri clienti sono i punti vendita diretti (forni, salumifici, ecc.) e distributori (supermercati e G.D.O.), dislocati sul territorio locale e nazionale, a cui offriamo e garantiamo un servizio puntuale ed efficiente.

Il brand del Nuovo Salumificio Taccalite srl è segnalato e registrato sul sito delle "ECCELLENZE ITALIANE" a tutela della qualità ed a garanzia dei consumatori contro le contraffazioni.

Vi invitiamo ad andare vedere sul sito: <http://www.eccellenzeitaliane.com/aziende/risultati-ricerca.html>.

ricerca.html.

Ad inizio 2014 abbiamo iniziato con l'AIC (Associazione Italiana Celiaci) l'iter per la Certificazione dei nostri prodotti per entrare a far parte dell'Albo dei Produttori di salumi ed affini privi di latticini o derivati del latte e di glutine, dato che i nostri prodotti sono già tradizionalmente privi di tali ingredienti. Questo ci permetterà dunque di poterci rivolgere ad un nuovo segmento di mercato che è quello dei consumatori celiaci e degli allergici al glutine.

Parteciperemo con l'APM all'Angolo della Crescia durante l'evento Tipicità 2014 a Fermo il 15/16/17 marzo: i maestri pizzaioli produrranno cresce e pizze con i nostri grasselli ed inviteranno il pubblico presente alla degustazione di un prodotto ottimo e gustoso, legato alla più sana tradizione gastronomica marchigiana, ma in linea con le nuove tendenze dello slow food italiano.

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



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



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

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

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

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

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

IGF/FORNITALIA

Oscar MONINA

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





# Formazione

## Jervicella di Monte Giberto



La coltivazione della varietà di grano jervicella è ampiamente documentata nella cultura agricola del sud delle Marche, in particolar modo nella provincia di Ascoli Piceno e Fermo. Interessante è l'analisi etimologica con cui viene delineata questa varietà di *Triticum aestivum*. La jervicella è un termine popolare riconducibile a "jerva", vocabolo presente nel Dizionario dei dialetti piceni fra Tronto e Aso di Francesco Egidi. Il significato, "erbetta", ci riconduce ad alcune peculiarità di coltivazione e lavorazione di questo grano, ascrivibili al gruppo del Gentilrosso mutico.

Tale frumento, piantato in primavera, raggiunge al momento della mietitura dimensioni inferiori rispetto al grano seminato nel periodo autunnale. Il diminutivo/vezzezzgiativo del termine "jerva" connota tale caratteristica fisica.

La motivazione che lega questo frumento all'erba, oltre per la sopracitata ridotta dimensione del grano, è l'aspetto cromatico che il Gentilrosso assume nel momento della mietitura laddove sia destinato alla produzione dei cappelli di paglia, prodotto tipico della zona di Montappone.

Tale varietà di frumento era già conosciuta da Costanzo Mattioli, naturalista marchigiano del XVI secolo, che elenca tra le specie «Lassando andare per hora varii nomi degl'antichi, como molti ne nominasse Theofrasto al 4° capitolo del'8° libro, hoggi il primo luoco parte che tenga la calvigia e bianca e rossa e senza arista; la vernella o grano marzuolo, cioè grano trimestre e setanio, quale fa il pane un poco rosetto ma molto buono».

Di fondamentale importanza è l'elenco delle varietà di frumento coltivate nel dipartimento del Metauro, compilate nel 1811 da Giovanni Brignoli, professore di Botanica ed Agraria nel R. Liceo-Convitto di Urbino, per il Filippo Re, professore d'agricoltura all'Università di Bologna.

Filippo Re coordinò dal 1809 al 1814 un'inchiesta agraria per mezzo di un questionario prestabilito volto ad studiare i progressi e le tradizioni agricole dei vari dipartimenti del Regno d'Italia: i risultati furono pubblicati negli Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia, pubblicazione diretta dallo stesso Filippo Re. Nel IX tomo, Brignoli attesta la presenza sul territorio marchigiano (dipartimento del Metauro) del gentile rosso, sia nella varietà aristata sia in quella mutica, attualmente identificata con la jervicella: «[...] v'hanno pure di questo due varietà con la resta, che diconsi volgarmente grigia bianca e grigia rossa, e sono il primo il *triticum sativum* assoluto di Persoon, ed il secondo, la sua varietà, ruffa aristata di Barelle tav 3, fig. 16. – Mi viene detto dal sig. Domenico Benedetti, di Sinigaglia, (uomo di merito distinto in cognizione agrarie) coltivarli in quel distretto il così detto grano rosso senza resta». Filippo Re non cita testualmente il gentile rosso, ma identifica la specie osservata alla figura 16 della tavola 3 di Barelle la cui legenda alla tavola citata descrive come «Formento detto grano gentile rosso (*Triticum sativum* varietas ruffa aristata)».

Del 1884 è la Relazione del Sottocomitato di Fermo, redatta dal prof. Nigrisoli per gli Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, utile perché oltre a identificare e localizzare la varietà della jervicella, attesta l'impiego per la produzione di cappelli: «Frumento per paglie da cappelli. - Il grano gentile (solina rossa) è molto coltivato in terreni adatti a Fallerone, Massa, Montappone ed altri comuni per la fabbricazione dei cappelli di paglia. Tale industria è assai estesa e lucrosa, e fu premiata con medaglie d'argento ed onori distinti in tutte le grandi esposizioni italiane e straniere».

A queste fonti storiche segue la testimonianza della Sig. Giulia Iervicella che attesta nel padre Giuseppe il creatore della varietà di grano Jervicella, prezioso cereale che affondò le radici nel territorio di Monte Giberto. Da un robusto cespuglio che spiccava in mezzo ad un campo di grano, iniziò la selezione del grano tenero Iervicella e la successiva coltivazione, che si rivelò eccellente e si diffuse rapidamente nelle campagne marchigiane. Tutto avvenne all'inizio degli anni '40, durante il periodo fascista.

Il grano Iervicella fu riconosciuto ed iscritto nell'albo nazionale dei cereali dall'Istituto di Genetica "Nazareno Strampelli" di Roma per la cerealicoltura, in base all'applicazione del D.L. 28.04.1938.

Dopo la guerra, all'inizio degli anni '60, molti contadini lasciarono la campagna per trasferirsi verso il litorale adriatico. I mezzadri iniziarono a lavorare nel settore calzaturiero ed edilizio, pensando ad un lavoro meno duro e ben remunerato. I pochi che restarono, legati alla tradizione, continuarono a coltivare il grano Iervicella, per conservare vivo il ricordo del pane cotto a legna, onde averlo genuino e profumato sulla propria tavola.

Si precisa che attualmente la varietà "Iervicella" non risulta essere iscritta al Registro Nazionale delle nuove varietà di frumento.





Tipicità 2014 è stata una manifestazione in cui siamo riusciti a far degustare agli intervenuti dei prodotti veramente unici. Abbiamo, tutti i giorni, preparato tre tipologie di impasti per la Crescia Tradizionale Marchigiana. Uno con una farina tipo 0 del molino Corradini di Macina di Mogliano, Uno con una farina Tipo 1 con germe di

grano aggiunto, del molino Orsili di Salt'Elpidio a Mare e una farina tipo 2 realizzata con grano San Giacomo, Jarvicella e Abbondanza. Tre farine molto

diverse ma di grande sapore e capaci di rendere unico il gusto della Crescia Tradizionale Marchigiana. I nuovi soci sostenitori entrati a far parte dell'APM ci hanno permesso di realizzare anche la Crescia con i grasselli, una specialità tipica del nostro territorio, rivisitata in chiave moderna e cotta (a differenza degli amici fornai) a 380°C su forno elettrico. Il Salumificio



Taccalite di Ancona, nuovo socio APM, ci ha fornito i grasselli utilizzati per la realizzazione di una ricetta antica di tradizione che è piaciuta moltissimo agli intervenuti. Grazie all'amico Giangiacomi Fabio Presidente del Consorzio



Marchigiano produttori dell'orzo e della Birra COBI, abbiamo potuto sperimentare un malto d'orzo tostato con il quale abbiamo realizzato una Crescia al Malto d'orzo. Un sapore unico e di grande gusto, capace di abbinarsi ai salumi e formaggi tipici della nostra Regione, è stato il risultato della degustazione effettuata con gli addetti ai lavori. Nel nostro

stand, inoltre abbiamo potuto apprezzare la mozzarella Stg della operativa Sibilla di Amandola che la Coperlat Commercializza attraverso la commerciale Tre Valli.

Tante occasioni di lavoro che ha avvicinato all'Associazione Pizzaioli Marchigiani interessi provenienti da svariate nazioni estere come la Cina, la Russia, il Sud Africa ospite di Tipicità, oltre a molti gestori di pizzerie marchigiane in cerca di novità nel settore.





Per la prima volta lo staff presente ha potuto esprimersi senza l'interferenza di presuntuosi pizzaioli usciti (per fortuna) dalla nostra organizzazione, ai quali mi sento di augurare buon lavoro, ma che hanno creato non pochi problemi all'APM nelle passate edizioni di Tipicità. Grande è la soddisfazione di tutti noi, per la riuscita della tre giorni

fieristica all'interno della quale abbiamo avuto anche il tempo di dar vita all'assemblea annuale dell'APM per approvare il bilancio, e dare il via a due importantissimi progetti legati alla tipicità della Crescia Tradizionale Marchigiana e al riconoscimento giuridico alla Regione marche della nostra organizzazione.

Punto importante di svolta associativa che ci permetterà di consolidare la nostra



posizione in seno della nostra Regione.

Un grazie va ai nostri soci sostenitori, senza i quali non avremmo potuto realizzare il nostro obiettivo, in particolare al Molino Orsili di Sant'Elpidio a Mare, all'Azienda Agricola La Viola di Torre San patrizio, al Salumificio Taccalite di

Ancona, al Molino e Oleificio Corradini di Macina di Mogliano, al Consorzio COBI di Ancona, alla Coperlat di Jesi, all'Agriturismo Fontecarella di Monte San Pietrangeli, e alle aziende: Italforni di Pesaro, Paccaferri Domenico di Macerata.

**Vendesi abbattitore dodici teglie come nuovo  
per info: 0733 221821**

**Cercasi Macchina sottovuoto professionale a campana  
per info: 0733 221821**

## **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 nizza nella Marche - 2013 - n. 28*





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.**

*Per le tue specialità affidati all'esperienza ed alla qualità del*



# Prima di tutto... la Farina

*Ricorda che la farina è il primo ingrediente*



*Seguici su*

**[www.orsilimolino.it](http://www.orsilimolino.it)**

*e trova il rivenditore a te più vicino.*

**orsili**  
consorzio

Via Arno, 53 - Sant'Elpidio a Mare (FM) - Tel. 0734 859 190





## Azienda ORSILI

Tre generazioni nel settore molitorio, lavorando sempre per raggiungere lo stesso obiettivo: la qualità del prodotto e la soddisfazione del cliente.

Giovanissimi i tre soci, Imerio, Rossano e Luca, acquisiscono l'attività nel 1998, dando inizio ad una serie di investimenti in tutti i settori dell'azienda:

la messa a norma degli impianti per il rispetto delle normative 626 e 155 (HACCP);

lo sviluppo del laboratorio di analisi, fondamentale per conoscere e monitorare la qualità del prodotto;

l'automazione di tutti i settori, nel 2000, la vera rivoluzione, con conseguente potenziamento del sistema produttivo, ed alleggerimento delle fasi di lavorazione;

nel 2004 inizia il rinnovo del parco macchine, con conseguente aumento della capacità di consegna giornaliera.

## La mission

La mission dell'azienda è quella di essere più di un fornitore: vuole essere il primo collaboratore del proprio cliente.

Un prodotto di qualità, una consulenza specifica ed un servizio puntuale sono i punti di forza di questa azienda, che ogni giorno ha voglia di crescere e migliorarsi. Tutto questo per fornire un servizio migliore. Sempre!

Imerio Rossano Luca

tratto dal sito [www.orsilimolino.it](http://www.orsilimolino.it)

# Storia dell'APM

**Associazione Pizzaioli Marchigiani**



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

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

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

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

Inoltre l'APM intende:

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

## L'APM è associata:



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

**AIAB Marche**



**ASSOCIAZIONE ITALIANA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA**

