

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



febbraio 2013
Volume 4, numero 36



LA PIZZANELLE MARCHE

www.pizzamarche.com

BUON CARNEVALE ITALIA



TIPICITÀ 2013 PAG. 5

Indumenti da lavoro pag. 17 e 19

1° trasmissione
sulla pizza
pag. 4

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
5	Tipicità
6	Corso pizzaioli a Macerata
9	Nasce la FAP
10	Scelta e conservazione delle farciture
12	Associazioni alimentari
23	Formazione: importanza dell'aria pulita

FOTO DELLE MARCHE



Carnevale di Fano

RUBRICHE

- 15 **Formazione: il sale**
- 17-19 **Informazione tecnica**
- 21 **Attrezzature**
- 27 **Formazione: la tecnologia aiuta la tradizione**

EDITORIALE

Abbiamo riportato a pagina 9 un articolo apparso in internet riguardante la nascita della FAP (Federazioni e Associazioni Pizzaioli).

Il mondo della pizza ha bisogno di unione, quindi ben vengano iniziative atte a riunire tutte le realtà associative, quello che

però non è concepibile in democrazia è la possibilità di dialettica che non deve essere concessa solo a chi mette in campo l'idea. chi mai può aderire a questa struttura se a priori si pone delle condizioni di peso associativo? e poi, cosa potranno mai contare gli aderenti? perchè si mettono vincoli, forse si ha paura di essere scavalcati?

QUESTA NON E' LA STRADA PER RIUNIRE UNA CATEGORIA E FARE GLI INTERESSI DELL'ITALIA. ANZI SI DA UNA MANO AI MOLINI CHE PROMUOVONO LA PIZZA ITALIANA E NE TRAGGONO PROFITTI.



Renato Andrenelli

AZIENDE SOCIE APM

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

Gi metal
Molino Polselli
Grifo Latte
Molino Corradini

Pizza Booking
Italforni
Menu
Italcarta
Ceramiche Caleca






www.mymarca.it

NUOVO PROGETTO MARKETING

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

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

	<p>L'APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto)</p> <p>La TESSERA ORO di APM offre agli operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta.</p> <p>La TESSERA ORO si rivolge specialmente ai fornitori del settore.</p> <p>Per mezzo del tesseramento</p> <p>L'APM offre i seguenti servizi:</p> <ol style="list-style-type: none">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 fornitrice3) 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. <p>La finalità è quella di creare un canale privilegiato di incontro tra domanda e offerta di settore.</p> <p>All'azione di Mail Marketing seguirà un report dei risultati raggiunti.</p> <p>Tesserarsi ha il costo di ? 300,00+IVA e di una riduzione minima del 10% sulle forniture effettuate verso chi detiene una TESSERA ARGENTO cioè dedicata agli Esercenti (Vedi link tessera argento)</p>
	<p>APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto)</p> <p>La TESSERA ARGENTO di APM, offre agli esercenti operatori del settore ristorativo e alberghiero dei servizi specialistici di incontro tra domanda e offerta.</p> <p>La tessera Argento si rivolge specialmente agli esercenti.</p> <p>Per mezzo del tesseramento</p> <p>Pizzamarche.com offre i seguenti servizi:</p> <ol style="list-style-type: none">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 <p>All'azione di Mail Marketing seguirà un report dei risultati raggiunti. La finalità della tessera Argento è quella di far conoscere l'esercente al consumatore finale.</p> <p>La Tessera Argento ha il costo di ? 100,00+IVA e di una riduzione minima del 10% sulle forniture effettuate verso chi detiene una TESSERA ROSSA cioè dedicata ai consumatori finali (Vedi link tessera rossa)</p>
	<p>APM è un'associazione no profit che si rivolge al settore alberghiero e ristorativo con particolare attenzione al mondo della pizza (Vedi statuto)</p> <p>La TESSERA ROSSA di PizzaMarche.org offre ai consumatori finali la possibilità di ricevere sconti sul menù proposto dagli esercenti. (Vedi lista esercenti convenzionati link tessera argento)</p> <p>Ha diritto ai servizi riservati ai soci APM (siano essi gratuiti che a pagamento) e la partecipazione alla vita associativa.</p>

NEWS SULLA PIZZA



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

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

La programmazione inizierà il 17 settembre sul:

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

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

Italia Channel (canale 912 del satellitare)

Mediterraneo Sat (canale (23 del satellitare)

Le date della programmazione.

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

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

www.pizzamarche.com

www.pizzafood.it

www.mondobio.tv

www.vivereinviaggio.com

www.saporedellanno.com

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

TIPICITÀ 2013

Noi ci saremo



made in
MARCHE

festival

UBI  Banca Popolare
di Ancona
Project partner



FERMO

16.17.18

Marzo 2013

Corso pizzaioli a Macerata



Si è concluso il 18 gennaio 2013 il Corso di Formazione Pizzaioli organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani a Piediripa di Macerata presso il laboratorio messoci a disposizione dalla ditta Paccaferri Domenico.

Quaranta ore di lavoro pomeridiano suddivise in due parti: otto ore di teoria, ventotto ore di pratica e l'esame finale. Hanno partecipato i signori: Ridolfi Enrico di Castelfidardo, Matteo Monti di Montefano, Giacomo Pace di Cerreto D'Esi, Artemio Stortoni di Montelupone, Vanessa

Guardati di Pollenza e Stefano Muscolini di Tolentino.

Agli esami finali tutti hanno superato con largo margine di voti, sia la prova teorica che la prova pratica consistente nella realizzazione di una pizza fantasia. Il migliore del corso è risultato Ponziani Ridolfi Enrico con la pizza Pakistano, a base di mozzarella, salsiccia, funghi, radicchio, scamorza affumicata e pepe nero.



A giudicare gli allievi una commissione formata dal rappresentante della ditta Menù signor Mauro Badiali, il vice Presidente F.I.C. della Provincia di Macerata signor Daniele Andrenelli, un'ispettrice della locale usl e tre rappresentanti dei consumatori.

Tutti i partecipanti hanno dimostrato un grado di apprendimento elevato e si sentono pronti per essere inseriti in ambito lavorativo. Due allievi apriranno una pizzeria al taglio in provincia di Macerata, mentre Enrico Ridolfi si recherà a Londra per studio e porterà con se questa arte nella speranza di trovare un piccolo lavoro che gli permetta di essere autosufficiente.

Tutte motivazioni che presagiscono la possibilità di un successo lavorativo e un augurio che le speranze riposte nel lavoro siano ripagate da grande fortuna. Questo l'augurio che la nostra Associazione si sente di inviare ai nostri neo pizzaioli.

Ci siamo lasciati con la volontà di proseguire gli incontri con la volontà di non disperdere il lavoro fatto e di essere comunque vicini all'Associazione Pizzaioli Marchigiani per attingere da lei l'esperienza necessaria nel lavoro e per renderla sempre più grande.

Un nuovo corso pizzaioli è previsto per il 28 gennaio nella stessa sede, visto che le richieste di formazione sono molte come molte sono le possibilità lavorative che il settore pizzeria ancora esprime. Le persone che vogliono acquisire le competenze necessarie per imparare il mestiere di pizzaiolo, di ogni età possono rivolgersi allo 0733 221821 oppure a info@pizzamarche.com per ricevere tutte le informazioni del caso.

Renato Andrenelli



**OSTERIA PIZZERIA
BAR
LA FIAMMA**



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

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

Il vino della casa è biologico.

A pranzo menù a prezzo fisso

Pizza dall'alba al tramonto

I bambini sotto i 10 anni non pagano la margherita

Aperto tutti i giorni

dalle 07,00 alle 24,00

Sabato e domenica 16,00 - 24,00

wi-fi zone libera

*Via Annibali 120
62100 Piediripa di Macerata*

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

QUANDO L'IMMAGINE CONTA

Presentata la nuova divisa APM



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

Costo per i soci:

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

RIVOLGERSI A:

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

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

Dal mondo della PIZZA

La federazione delle associazioni della pizza nasce tramite Skype | Foto

Di Redazione il Denaro – mercoledì 30 gennaio 2013 Postato in: News



Con una diretta su Skype tra Napoli e Milano nasce la Federazione delle Associazioni della Pizza. A firmare “a distanza” il protocollo d’intesa tra la “partenopea” Associazione Verace Pizza Napoletana (Avpn) e la “milanese” l’Associazione dei Pizzaioli e Similari (Apes), presiedute rispettivamente da Antonio Pace e Antonio Primiceri. La Federazione ha l’obiettivo di valorizzare le diversità culturali e tradizionali delle pizze delle regioni italiane, da suddividere nelle tipologie di classica, focaccia, alla pala, schiacciata e al taglio. Alla Federazione potranno aderire quelle associazioni di pizzaioli che hanno uno statuto registrato e una attività di almeno vent’anni. Quelle che operano da meno tempo potranno essere inserite nella categoria “aderenti”. “Ci

auguriamo di aver posto concrete basi per lavorare alla valorizzazione di una professione che ha ancora molto da offrire in Italia e nel mondo – dicono Pace e Primiceri -. Attendiamo un cenno da quanti credono che la nostra categoria possa raggiungere ancora migliori risultati e maggior rispetto nei settori del turismo, della cultura e del commercio”.

[DA INTERNET APPRENDIAMO LA NOTIZIA DELLA NASCITA DELLA FAP, UNA ORGANIZZAZIONE CHE DOVREBBE RAGGRUPPARE LE ASSOCIAZIONI DI PIZZAIOLI. PECCATO CHE COME SEMPRE SI VUOLE PRIMEGGIARE E VORER PORRE DEI PALETTI ALLA DIALETTICA DELLA CATEGORIA. DIMOSTRARE DI AVERE LO STATUTO REGISTRATO NON SIGNIFICA NIENTE ANCHE PERCHE' NON SI POTREBBE OPERARE SENZA. I VINCOLI ANNULLANO LA DEMOCRAZIA.](#)

Renato Andrenelli

Scelta e 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 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.

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 notevolmente 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

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

LE ASSOCIAZIONI ALIMENTARI

monopiatto (piatto unico)



Una corretta combinazione alimentare, oltre a garantire un'efficiente assimilazione degli alimenti, evita la comparsa di disturbi digestivi, peraltro assai comuni, quali: acidità di stomaco, bruciori, rigurgiti acidi, digestione lenta; il meteorismo e la flatulenza si attenuano o scompaiono, così come la stitichezza. Cibi diversi richiedono condizioni digestive differenti. La presenza contemporanea nell'apparato digerente di alimenti con caratteristiche digestive diverse avrà, come effetto, una digestione imperfetta: mescolanze scorrette sono mal digerite, mal assimilate e affaticano inutilmente l'apparato digerente, producendo scorie tossiche che nel tempo si accumulano nell'organismo, intaccandone la salute.

PER UNA CORRETTA ASSIMILAZIONE DEGLI ALIMENTI E' NECESSARIO ATTENERSI A REGOLE

DI BASE CHE RIGUARDANO LA LORO ASSOCIAZIONE:

· Dividere i cereali (pane, pasta, riso, miglio, ecc.) dalle proteine (carne, pesce, uova, formaggi).

· il menù giornaliero dovrebbe prevedere:

1. la frutta da sola, lontano dai pasti;

2. il pasto di mezzogiorno costituito da abbondanti verdure di stagione, seguito da un piatto a base di pasta o riso o altri cereali;

3. il pasto serale sempre a base di verdure di stagione, seguito da alimenti proteici (carne, pesce, formaggi, soia).

CEREALI: vanno associati con le verdure, oppure ortaggi.

PROTEINE: vanno associate con tutti gli ortaggi. Non associare con patate, frutta e tra di loro. **LEGUMI:** associazione ottimale con verdure e ortaggi. Tollerabile l'associazione con i cereali, da

escludere l'associazione con le proteine e la frutta.

PATATE: associazione con verdure e ortaggi. Da escludere l'associazione con i legumi, i cereali, il latte, i formaggi, la frutta. Tollerabile, qualche volta, l'associazione di uova e carne.

POMODORI: associazione con le verdure, gli ortaggi e gli alimenti proteici. Da non associare con

il latte, i formaggi, la frutta. Tollerabile l'associazione con i carboidrati (pane, pasta).

· è consigliabile l'uso del pomodoro in estate;

· è sconsigliabile l'eccessivo uso della salsa di pomodoro in inverno, la cottura prolungata la rende ancora più acida (non aggiungere zucchero!).

INFINE:

· bere almeno due litri di acqua durante la giornata ed evitare bevande gassate e/o dolci, soprattutto a pasto;

· utilizzare l'olio di oliva quale condimento da privilegiare (anche per cucinare);

· sostituire lo zucchero bianco con lo zucchero di canna integrale

· possibilmente eliminare dalla propria dieta gli insaccati e ridurre al minimo il consumo di carne di maiale;

· ridurre il consumo di sale, preferendo quello integrale più ricco di oligoelementi e di sapore;

· praticare una regolare attività fisica, compatibilmente con le proprie condizioni di salute e l'età

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



GI·METAL

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 effettuate ad una temperatura ambiente di 15°C

Formazione: Il sale

L'uso del Cloruro di sodio (nome scientifico del sale). ha origini antichissime. All'inizio entrò a far parte dell'alimentazione umana principalmente come conservante. Solo in epoche successive con il cambiamento del "gusto" si rese indispensabile come "sapore" introducendolo nella preparazione e cottura dei cibi.

Anche il pane divenne più appetibile grazie all'azione del sale mutandone il sapore (più gradevole) e aumentando la sua conservabilità. Così pure la focaccia, antenata della pizza, subirà questa benefica influenza. Oggi grazie anche alle tecnologie di produzioni della farina,

molto sofisticate, il cloruro di sodio è un elemento importante nella compilazione dell'impasto per pizza. Oltre che a saporire la pasta, l'uso del sale nell'impasto può aumentare la capacità panificabile della farina. Infatti se il sale viene sciolto in acqua, la gliadina (proteina della farina) ha una minore solubilità (nell'acqua con sale) per cui permette, in un impasto ottenuto con acqua salata, la formazione di una maggiore quantità di glutine. Inoltre il glutine formato

a fibre corte, di conseguenza la maglia glutinica si presenta più rigida conferendo all'impasto maggiore compattezza rispetto ad uno ottenuto senza sale. Da questo comportamento delle proteine si evince che nelle farine deboli, con percentuale di sale 2,5%, l'incremento di forza della farina può arrivare al 38%, mentre nelle farine di forza l'incremento non supera mai il 20-22%. Nel caso invece di glutine troppo tenace o corto è preferibile aggiungere il sale alla fine dell'operazione dell'impastatura, qualunque sia il sistema adottato.

.Con l'entrata nella pratica comune delle impastatrici ad alta velocità, il sale va aggiunto sempre verso la fine dell'impastatura, in quanto la sua presenza ritarda l'ossidazione dell'impasto riducendo il suo candore. Infatti un eccessivo sbiancamento della mollica, dopo la cottura, è segno evidente di aggiunta di sale all'inizio dell'impastatura.

E' bene ricordare però, che non tutti i sali in commercio producono questi effetti sull'impasto, ma solo quello marino che ha la capacità di essere igroscopico, è in grado di venire in aiuto durante la panificazione specialmente nelle stagioni più calde.

Ma come deve essere il sale migliore per gli impasti per pizza?

- **deve essere marino**
- **deve essere igroscopico**

- **deve essere solo salato e non amaro**
- **La sua soluzione acquosa deve essere limpida e senza sostanze insolubili depositate sul fondo**
- **di essere utilizzato dal 2 al 2,5% sull'acqua e dal 4 al 5% sulla farina**

Quali effetti produce il sale nell'impasto per pizza?

- **da sapore**
- **rallenta l'essiccazione della pasta**
- **permette una maggiore conservazione della pasta**
- **contribuisce a colorare la mollica**

- **contribuisce a colorare la crosta**
- **esalta il profumo di pane dopo la cottura**

Molto importante, nella produzione della pasta per pizza, è l'attenzione che il pizzaiolo deve mettere nel far sì che il sale non venga mai a stretto contatto con il lievito, poiché le cellule del lievito sono formate per il 70-75% di soluzione acquose, esse tenterebbero a rompersi diventando inattive.

Com'è facile intuire anche il sale è un ingrediente determinante per la produzione di pizza di alta qualità, il suo utilizzo deve essere preciso per esaltarne i pregi e non i difetti.

Recentemente uno studio sugli usi alimentari della popolazione americana ed europea, ha stabilito che entrambe i popoli consumano mediamente da 6 a 15 g di sale al giorno, cioè probabilmente 5, 10 o addirittura 25 volte più del necessario. Un eccessivo consumo di sale, può provocare nel corpo umano, rischi di ipertensione e di ritenzione idrica. Questa curiosità mi fornisce lo spunto per concludere l'argomento trattato, ribadendo l'importanza di un corretto utilizzo del sale, tenendo conto che la pizza viene farcita (spesso e volentieri) con ingredienti come: prosciutto cotto e crudo, bresaola, salumi vari, tutti alimenti che contengono una elevata percentuale di sale. Se il contenuto di sale in una pizza eccede, perché il pizzaiolo non ha tenuto conto della salatura della mozzarella e degli ingredienti della farcitura in genere in aggiunta alla pasta, il prodotto mangiato risulterà ugualmente: poco digeribile, molto calorico e con un alto apporto di sodio; che allontanerebbe il consumatore dalla pizza, italico alimento per eccellenza.

Renato Andrenelli





DECORO PEPERONCINO **Codice n. 537**

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

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

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

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



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



DECORO Farfalle **Codice n. 632**

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

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

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

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

Indumenti da lavoro

Un aspetto importante del nostro mestiere è quello legato agli abiti da lavoro. Anche le nuove normative riguardanti la sicurezza del lavoro e l'aspetto igienico-sanitario del settore alimentare, (vedi tabella allegata) intervengono in merito lasciando però, ampio margine di interpretazione sulle possibili variazioni riguardanti gli aspetti di proiezione dell'immagine. E' certo che una uniforme o divisa è in grado di favorire il rapporto di fidelizzazione tra addetti alla somministrazione e consumatore finale, se non altro perché l'operatore è facilmente riconoscibile. La manipolazione o somministrazione di alimenti obbliga gli operatori della filiera alimentare al cambio di abiti prima dell'inizio del servizio, per evitare la loro contaminazione. Le norme sanitarie stabiliscono che gli abiti da lavoro non possono essere quelli con cui ci si reca al lavoro o ci si veste nelle ore di riposo.

Un lavoratore che indossi capi d'abbigliamento professionali può dare il meglio di sé in qualsiasi condizione ambientale, migliorando la propria efficienza e di conseguenza il proprio livello di sicurezza.

Le aziende specializzate, nella creazione di capi d'abbigliamento professionale, oggi sono impegnate in un lungo lavoro di ricerca che consente loro, di produrre indumenti sicuri e funzionali ma con un design accattivante, con materiali molto evoluti tecnicamente che però non trascurano l'aspetto fashion. Sempre più spesso, infatti, i produttori si allontanano dal concept tradizionale degli abiti da lavoro per realizzare veri e propri capi fashion ma sicuri.

Tentano di curare i particolari, come ad esempio: minime variazioni della temperatura corporea di un operatore, possono pregiudicare la sua concentrazione incrementando il rischio d'incidenti. Freddo e sudore sono altri fattori di rischio nel settore pizzeria, e chi non riesce a mantenere un efficiente grado di termoregolazione ha un calo di produttività e si ammala facilmente. Quelle del settore ristorazione in genere, sono le situazioni più facili da affrontare per aziende specializzate, che spesso sono chiamate a risolvere, con i loro indumenti professionali, problematiche anche molto difficili (vedi abbigliamento antincendio ecc.) Le tipologie offerte sono moltissime, come pure colori e materiali utilizzati, ma essendo gli indumenti finalizzati ad usi specifici, la fase di progettazione deve

sempre tener conto dell'ambiente in cui il capo deve essere utilizzato. Di conseguenza, la vestibilità e il comfort sono caratteristiche irrinunciabili per indumenti che devono essere indossati per tutto il giorno.

Le esigenze odierne, oltre ad una maggiore specializzazione rispetto al passato, richiedono maggiore attenzione ai dettagli dei capi relativi alla sicurezza e alla funzionalità, contribuendo a visualizzare una immagine efficiente e professionale degli addetti ai lavori. In questo assume grande rilevanza la scelta di un abbigliamento appropriato che risponda a requisiti essenziali perché chi lavora parecchio, oggi deve esigere molto dai propri indumenti, sia per la funzionalità che per la vestibilità, in accordo con il lavoro svolto.

Volendo stilare un elenco dei requisiti più importanti dell'abbigliamento professionale, a mio parere, al primo posto viene di certo l'aspetto igienico, seguito dal comfort. Per ultimo ma compatibile con i primi due vi è l'aspetto moda, perché quando non siano richieste specifiche funzioni protettive (come nel caso del ristorante pizzeria) si possono introdurre concetti di fashion in modo da rendere un capo accattivante e nuovo.

Traducendo questi concetti, il decalogo dell'indumento ideale di lavoro in pizzeria sarà:

1. Utilizzare indumenti da lavoro in pizzeria rappresenta un ottimo valore aggiunto alla proposta commerciale, mentre la loro funzionalità e vestibilità contribuiscono in modo fattivo all'aumento della produttività.

2. I dettagli costruttivi assumono molta importanza. Le esigenze sono estremamente diversificate, per cui diventa necessaria una scelta consapevole e condivisa sia dal datore

di lavoro che dal dipendente.

3. il materiale con cui è costruito l'abbigliamento da lavoro è un fattore molto importante perché deve essere resistente all'usura, ai frequenti lavaggi anche a temperature elevate siano essi domestici o industriali e facilmente sanificabile.

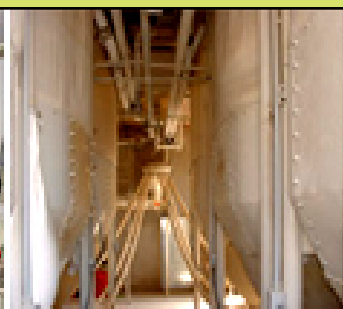
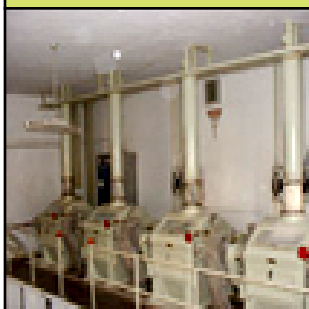
4. Gli indumenti da lavoro debbono essere di elevata vestibilità, i tessuti debbono lasciare respirare la pelle in tutte le situazioni possibili. L'abbigliamento deve offrire una buona protezione nei casi in cui l'ambiente lavorativo è caratterizzato da calore, acidi, grassi, fiamme e calore radiante.

Segue a pag. 19





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 scelta deve tenere in considerazione sia la protezione e il comfort dell'indumento, sia la sua funzionalità e praticità. I materiali impiegati debbono rispondere alle normative di sicurezza, per cui anche nelle condizioni più gravose NON debbono emanare gas nocivi irritanti, allergenici o cancerogeni.

5. È un'esigenza professionale pretendere che pantaloni, casacche, camicie, giacche ecc. siano gradevoli da indossare per un'intera giornata di lavoro e progettati sulle esigenze della propria professione. È importante il numero delle tasche quanto la loro dislocazione e utilizzo.

6. Sono importanti anche le funzioni protettive, i colori (meglio i colori chiari o pastello che proiettano verso il consumatore un miglior grado di pulizia)

7. Alle temperature estreme gli indumenti da lavoro non debbono diventare un impedimento per il corretto e agevole svolgimento delle attività lavorative, perché questo si tradurrebbe in una potenziale riduzione della produttività del lavoratore. Anche alle temperature più rigide, i movimenti e la raggiungibilità dei contenuti nelle varie tasche devono essere estremamente agevoli.

8. I cappelli debbono contenere i capelli e allo stesso modo debbono essere arieggiati per evitare una eccessiva sudorazione del cuoio capelluto.

9. Le calzature da lavoro debbono impedire possibili infortuni derivanti da cattivo uso di coltelli, proteggere dalle scottature, essere facilmente lavabili e sanificabili. Dato che il pizzaiolo, il personale di cucina e i camerieri, restano molte ore in posizione eretta, le calzature, debbo-

no essere molto flessibili per agevolare la circolazione venosa.

10. Grembiuli e quant'altro necessario per il lavoro in pizzeria, debbono essere idonei alla protezione nei confronti dell'acqua, degli oli caldi, dell'utilizzo di coltelli, esser ignifughe, oltre che servire per proteggere gli abiti di lavoro. Debbono poter essere facilmente indossati sovrappollandoli e altrettanto facilmente tolti per essere appesi.



Molto spesso nelle fiere, nei momenti di convivialità, nelle riunioni tra pizzaioli, ho sentito parlare di immagine, di professionalità, di cura e salvaguardia di queste due importanti componenti che il pizzaiolo esalta e mette sempre in evidenza in tutte le occasioni. Parole sante, dico io, ma poi girando per le stesse fiere, per i vari concorsi professionali, per i laboratori di pizzeria, sempre più si vedono pizzaioli con grembiuli lerci, con pantaloni calati come usano i teenager, con calzature alla moda ma

molto spesso non idonee al lavoro da svolgere, con copri capi, che tutto possono fare meno contenere i capelli, come vuole la norma sanitaria. Ritengo questi atteggiamenti, forse anche in linea con le nuove tendenze della moda, ma certo non evidenziano le qualità dei pizzaioli e soprattutto non esaltano le due paroline magiche che tanto stanno a cuore ai pizzaioli stessi "IMMAGINE E PROFESSIONALITA'".

Renato Andrenelli

Norma	titolo	descrizione
<p>Circolare Ministero del lavoro del 26-04-1999, n. 34</p>	<p>Indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale</p>	<p>Gli indumenti di lavoro possono assolvere a varie funzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. elemento distintivo di appartenenza aziendale, ad esempio uniforme o divisa; b. mera preservazione degli abiti civili dalla ordinaria usura connessa all'espletamento della attività lavorativa; c. protezione da rischi per la salute e la sicurezza.
<p>Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 (sostituisce il D.L.vo 155/97)</p>	<p>Capitolo VIII IGIENE PERSONALE</p>	<p>1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.</p>

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

*Tali rifiuti sono classificati come rifiuti speciali codice CER 080318 e come tali devono essere gestiti e smaltiti secondo le procedure indicate nel D.Lgs. 152/06, ex D.Lgs 22/97

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

Attrezzature

INDISPENSABILI PER PIZZA

Borsa termica

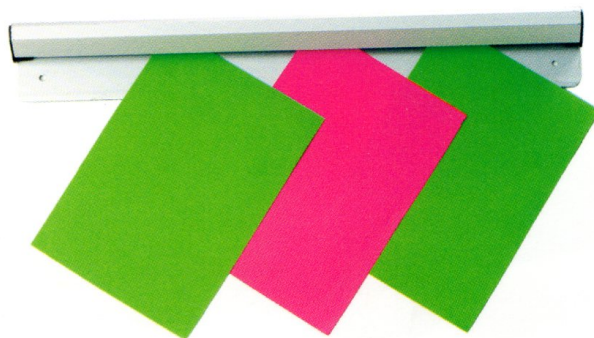


Per il trasporto della pizza in cartone, in robusto tessuto lavabile sia internamente che esternamente. Imbottitura per garantire il mantenimento della temperatura e anelli di sfiato per ridurre la formazione della condensa. Cinghia per il trasporto ed inserto trasparente per contenere la ricevuta. Da una prova strumentale effettuata in laboratorio, ha permesso di stabilire che le pizze in cartoni chiuse nella borsa, dopo 45 minuti di riposo erano ancora ad una temperatura di 85°C.



Produzione Attrezzature
Professionali per la Ristorazione
Via Popolesco, 58 - 59013 Montemurlo (Prato)

Porta comande a sfera in alluminio



Capace di reggere anche un sottile foglio di carta velina, è un piccolo strumento di lavoro versatile e intelligente.

Deve sostituire il classico chiodo dove infilzare la comanda e che può rilevarsi anche pericoloso per la salute del pizzaiolo in caso di stress lavorativo.

Di due misure diverse (cm. 46 oppure cm 92) può contenere numerose comande senza che esse vengano sganciate se non vengono tolte dalle mani dell'operatore.

Le comande, facilmente scaccabili non si strappano e si conservano integre dopo l'utilizzo.

Il porta comande a sfera è facilmente adattabile ad ogni superficie del laboratorio attraverso due viti di fissaggio o in alternativa può essere incollato con appositi collanti anche alla mensola refrigerata.

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

Formazione: L'importanza dell'aria pulita



In questo periodo dove sempre più si parla di inquinamento, mi sembra doveroso affrontare il problema "Aria". Uno studio italiano presentato il 3 ottobre 2007 a Venezia nell'ambito del congresso annuale dell'Associazione italiana di epidemiologia (AIE) conferma le ipotesi dell'Organizzazione mondiale della sanità, che l'anno scorso aveva stimato in circa 3500 i morti da inquinamento atmosferico in otto grandi città italiane. Praticamente muoiono più persone per inquinamento che per incidenti stradali. Se a questo aggiungiamo che l'inquinamento indoor (interno alle abita-

zioni) è dato dalla somma degli inquinanti provenienti dall'aria esterna più gli inquinanti che si sprigionano direttamente all'interno delle nostre case, (gli esperti, sostengono che in alcuni casi l'inquinamento indoor è superiore a quello esterno, se non si seguono delle regole di vita salutistiche), corre l'obbligo di essere attenti a questo aspetto della vita moderna.

E i nostri laboratori? È evidente che questo tipo di problema ha influenzato, influenza e sempre più occorrerà tenerlo presente anche nella produzione di pizza.

Spesso ci dimentichiamo, vuoi per l'impegno lavorativo sempre più pressante, di considerare i locali di lavoro come possibili agenti inquinanti non solo dal punto di vista igienico-sanitario, ma come contenitori dove si producono alimenti che (nel nostro caso) hanno bisogno di tempi di lievitazione, alcune volte, anche molto lunghi.

Alla recente fiera di Rimini, Sigep, mi è capitato di dover ascoltare una pizzaiola di Termoli la quale voleva migliorare la sua produzione di pizza a metro. Tra le varie indicazioni mi ha rivelato quella di far riposare la pasta in frigo per 60 ore (in una tinozza, non si sa se protetta dall'aria oppure no) per poi porzionarla, farla lievitare per altre 5 o 6 ore e poi produrre la pizza al metro. Senza entrare nel merito della produzione, o di chi gli ha insegnato questo metodo arcaico, a me sorge spontaneo l'aspetto della contaminazione dell'alimento, specialmente nella fase di stoccaggio nel frigo, dove una cattiva manutenzione dell'apparecchio (frigo) determina una produzione di muffe al suo interno specie nei punti nascosti che influenza negativamente la lievitazione della pasta.

E ancora, il laboratorio? Se è vero, come dicono gli esperti, che l'inquinamento indoor è superiore di quello outdoor, con quale garanzia noi effettuiamo lievitazioni a temperatura ambiente senza correre rischi di contaminazione batterica, dal momento che i nostri locali (nell'arco delle 24 ore) hanno escursioni termiche e di umidità relativa anche notevoli?

Nelle pizzerie al taglio la dove si produce pizza in teglia e si lasciano raffreddare le paste precotte all'aria, la contaminazione come viene controllata? E ancora, dove si usa il forno a legna e le polveri sottili sono una costante, quali precauzioni in merito possiamo prendere?

A queste domande nell'era tecnologica è facile rispondere, un'attrezzatura adeguata ai fabbisogni delle lavorazioni, esempio: l'abbattitore di temperatura e il ferma lievitazione sono attrezzi che possono correttamente sopperire a queste inefficienze, perché impediscono lunghe ore di possibile contaminazione all'azione dell'aria, fornendo un prodotto di qualità sicuramente superiore a lavorazioni antiche, tradizionali sì, ma non certo in linea con i tempi moderni.

Non solo, oggi esistono macchine capaci di igienizzare e sanificare l'aria, di un laboratorio, attraverso un processo di ossidazione che permette di abbattere germi, batteri, spore, pollini e muffe, vapori e fumi chimici.

Un'aria pulita, un laboratorio salubre, produce per effetto un prodotto di alta qualità, minor stress nel lavoro, minor pericolo di contaminazione dei cibi a tutto vantaggio del consumatore finale. Se però, chi deve insegnare l'arte della pizza ancora si promuove con metodologie di produzione cinquantenni o ancor peggio se dimostratori aziendali così si propongono, l'innovazione nel nostro settore tarderà ancora per lungo tempo.

Renato Andrenelli

Vendesi a Macerata attività di Bar Ristorante Pizzeria
adatta a un nucleo familiare. Ottima clientela, vero affare.
per info: AMP 0733/221821 astenersi perditempo

Vendesi o affittasi Bar Pizzeria a Morrovalle
per info: AMP 0733/221821

Vendesi Pub pizzeria a Villa San Filippo di Monte San giusto
per info: AMP 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 pizza nella Marche - 2012 - n. 24



OGNI GIORNO
PENSIAMO
AL VOSTRO
BENESSERE



Grifo Latte

è una **“Cooperativa Produttori Latte”**

Nata a Perugia nel 1968 e sin dal 1969 inizia a produrre il “Latte Grifo”, diventando nel corso degli anni una delle aziende più rappresentative del panorama lattiero-caseario del Centro Italia.

A partire dal 1991 l'azienda ha impostato un orientamento strategico caratterizzato dall'acquisizione di importanti caseifici presenti nel territorio Umbro-laziale; nello specifico sono stati acquistati da Grifo Latte gli stabilimenti di Fossato di Vico (!)&), Norcia (1999), Amatrice (2001), Colfiorito (2002). Nel 2003 c'è stata una fusione da parte dell'azienda con la cooperativa “Colat” di Città di Castello

ed infine, nel 2004 il Consorzio Regionale Umbro è entrato a far parte di Grifo Latte. Attualmente è riuscita a raggruppare circa 95% della produzione lattiero casearia umbra, completando così l'intera filiera del settore: dalla produzione alla trasformazione, dal trasporto alla commercializzazione *Tratto dal depliant Grifo Latte*



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.

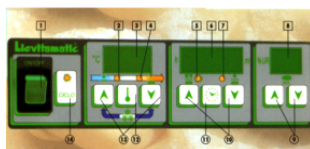
Per ogni pizza c'è una farina speciale. Scopri quella che fa per te.

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

La tecnologia aiuta la tradizione?

Quando è importate il fermalievitazione



Farina, acqua e sale: in fondo per fare un buon pane non occorre altro. Ma è veramente così? La ricerca tecnologica ha raggiunto livelli eccellenti, resta il dubbio che il prodotto realizzato con l'ausilio di queste moderne tecnologie non sia all'altezza di quello prodotto con metodi antichi, che sia meno "sano". Abbiamo chiesto alla Dottoressa Monica Francioso, Tecnologo Alimentare e Segretario dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Puglia e consulente per le aziende alimentari nell'ambito di produzione, legislazione alimentare e tracciabilità di filiera, di chiarire per noi alcuni aspetti delle caratteristiche organolettiche del pane e in che modo l'uso di fermalievitatori possa influire sul risultato finale e sulla qualità del pane. Come avviene esattamente la lievitazione dell'impasto? Durante la lievitazione, l'attività dei lieviti del genere *Saccharomyces cerevisiae*, si esplica con la fermentazione degli zuccheri fermentescibili della farina: liberazione di anidride carbonica e alcool etilico. Accanto a questa attività principale, la flora naturale di batteri lattici, *b. acetici* e *b. butirrici* della farina opera tutta una serie di altre fermentazioni, che portano alla liberazione di acido lattico, glicerolo, alcoli superiori, *ac. formico*, *ac. acetico*, *ac. butirrico*, sostanze sicuramente in quantità limitatissime, ma che sono la causa del flavour, cioè del sapore, dell'odore, del pane che tutti noi conosciamo e apprezziamo. Quali sono le condizioni che favoriscono questo processo? Tutti questi processi fermentativi devono avvenire alla temperatura ottimale di moltiplicazione di lieviti e batteri, cioè una temperatura compresa tra +30 e +38°C. Cosa succede se la temperatura diminuisce? Abbassando la temperatura, l'attività fermentativa va via via rallentando, fino a bloccarsi quasi completamente quando si arriva a +1°C - +2°C. Il fermalievita è una macchina che sfrutta appunto quest'ultima caratteristica: porta la pasta lievitata a temperature di refrigerazione (+2°C - +SOC) e la mantiene per far sì che il suo stato permanga lo stesso durante tutto questo tempo. La bassa temperatura rag-

giunta dal fermalievita non danneggia il glutine. Che vantaggi derivano da questo rallentamento dell'attività fermentativa? Il panificatore può bloccare la lievitazione della pasta anche per 24 - 48 ore e farla riprendere nel momento per lui più opportuno. Basterà, infatti, mettere l'impasto di nuovo alla temperatura ottimale di moltiplicazione microbica per far riprendere tale attività e quindi per completare l'intero processo. L'impasto lievitato tradizionalmente può essere soggetto a pericoli di danneggiamento? Certamente, e senza la tecnologia del freddo non sarebbe possibile ritardare il momento della cottura del pane senza andare incontro al pericolo della "sovr fermentazione", in quanto la lievitazione, come già detto, porta alla formazione di sostanze acide le quali, a determinate concentrazioni, sono nocive per gli stessi microrganismi che le producono. Un periodo di fermentazione troppo lungo porta, per questo motivo, alla morte dei microrganismi, con rilascio dei loro enzimi interni che deteriorano i componenti strutturali dell'impasto. Ma, senza arrivare a questi livelli, una fermentazione troppo spinta dell'impasto fa sì che gli alveoli della massa diventino troppo grandi cosicché, una volta in forno, l'ulteriore aumento del loro volume li fa scoppiare: ad occhio nudo questo si manifesta nel rilassamento dei pezzi di pane nel forno, che assumono forma piatta e larga, e nella diminuzione di numero e disomogeneità di dimensioni degli alveoli presenti. Con il processo di refrigerazione, invece, questi rischi non si corrono? La refrigerazione dell'impasto, con conseguente blocco dell'attività fermentativa, non porta ad alcun danneggiamento della struttura e delle proprietà organolettiche e nutritive dell'impasto, in quanto la bassa temperatura raggiunta dal fermalievita non danneggia il glutine e gli altri elementi costitutivi dell'impasto stesso e, soprattutto, non porta alla morte di lieviti e batteri, i quali vengono soltanto bloccati nella loro attività fermentativa.

Marina Cacciolanza.

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**