

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



Febbraio 2014  
Volume 5, numero 45



# LA PIZZANELLE MARCHE

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



Si all'amore per la pizza  
Si all'amore per l'Italia  
no alle differenze sociali

**Corretta alimentazione** PAG. 3 e 9

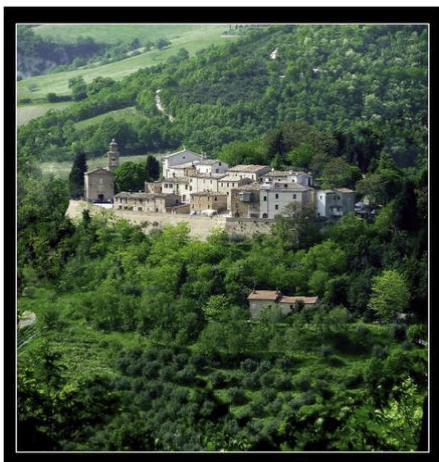
**Corso pizzaioli APM** PAG. 10

**Tipicità 2014**  
pag. 16

## SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	Corretta alimentazione
5	News: corso amatoriale di pizza
6 - 7	Perchè APM
10	Corso base per pizzaioli
15	Formazione: Qual'è la pizza di qualità?
18	La Pizza Marchigiana in Romania
21-23	Corretta abbinamento degli alimenti
25	Per vivere meglio: lo zenzero

FOTO DELLE MARCHE



Serrungarina

## EDITORIALE

Non passa giorno che non si possa leggere nei giornali di frodi alimentari perpetrate ai danni dei consumatori finali. Questi comportamenti scorretti che danneggiano tutti, soprattutto gli operatori del settore alimentare onesti, non fanno altro che alimentare una cattiva immagine del made in italy e della coltura enogastronomica italiana.

La fortuna di abitare un territorio dal micro clima particolare come quello italiano, non ci esenta da essere poco attenti alla qualità a discapito della quantità. Eppure le eccellenze

agroalimentari italiane sono riconosciute dal mondo intero, tanto è vero che i nostri prodotti sono tra i più copiati.

La nostra cultura enogastronomica ha millenni di storia, ogni Regione italiana, ogni città e paese ha la sua tradizionale espressione culinaria che si differenzia dalle altre, secondo l'influenza subita nel tempo a causa dei corsi e ricorsi storici. Una quantità enorme di tradizioni tramandate di padre in figlio che ha forgiato anche l'operatore dedicato all'arte culinaria in genere. Io penso ai pizzaioli i quali, oggi sono professionisti sempre più costretti a ritmi di lavoro per il quale è difficile trovare il tempo necessario ad un'aggiornamento continuo.

Le Associazioni di pizzaioli dovrebbero innanzi tutto promuovere, tutelare e diffondere la cultura delle eccellenze del nostro territorio. Invece tutti corriamo dietro alle grandi aziende, alle multinazionali che con i loro mezzi economici conquistano sempre più quote di mercato a discapito delle eccellenze del territorio. **CULTURA E' ANCHE CONOSCERE, SPERIMENTARE, STUDIARE E PROMUOVERE SULLA PIZZA L'ENORME QUANTITA' DI ECCELLENZE DELLA NOSTRA BELLA ITALIA. W L'ITALIA**



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 Orsili**  
**Grifo Latte**  
**Molino Corradini**  
**Varnelli spa**

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



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



**VARNELLI**

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

# Parlando di Pizza

## Corretta alimentazione

Un'alimentazione varia ed equilibrata è alla base di una vita in salute.

Un'alimentazione inadeguata, infatti, oltre a incidere sul benessere psico-fisico, rappresenta uno dei principali fattori di rischio per l'insorgenza di numerose malattie croniche.

Secondo l'Organizzazione mondiale della sanità, circa un terzo delle malattie cardiovascolari e dei tumori potrebbero essere evitati grazie a una equilibrata e sana alimentazione; si potrebbero evitare tre milioni di morti ogni anno con un consumo sufficiente di frutta e verdura fresca.

### Di cosa abbiamo bisogno

L'organismo umano ha bisogno di tutti i tipi di nutrienti per funzionare correttamente.

Alcuni sono essenziali a sopperire il bisogno di energia, altri ad alimentare il continuo ricambio di cellule e altri elementi del corpo, altri a rendere possibili i processi fisiologici, altri ancora hanno funzioni protettive.

Per questa ragione la sana alimentazione deve essere quanto più possibile varia ed equilibrata.

Le indicazioni correnti suggeriscono che una sana alimentazione è costituita:

- per non più del 25% di calorie totali da grassi
- per il 50% da carboidrati (con alto contenuto di fibre)
- per il 25% da proteine, specialmente di origine vegetale.

I grassi saturi (soprattutto di origine animale) non dovrebbero rappresentare più del 7-8% delle calorie totali; i polinsaturi (quelli di origine vegetale) all'incirca il 10%; i monoinsaturi (l'olio di oliva) il rimanente.

Il colesterolo alimentare dovrebbe essere meno di 300 mg/giorno (esattamente la quantità contenuta in un rosso d'uovo grande); la quantità di sale, incluso quello contenuto nei cibi conservati, dovrebbe essere inferiore a 5 g al giorno.

#### • **Cereali**

Grano, mais, avena, orzo, farro e gli alimenti da loro derivati (pane, pasta, riso) apportano all'organismo carboidrati, che rappresentano la fonte energetica principale dell'organismo, meglio se consumati integrali. Contengono inoltre vitamine del complesso B e minerali, oltre a piccole quantità di proteine.

#### • **Frutta e ortaggi**

Sono una fonte importantissima di fibre, un elemento

essenziale nel processo digestivo.

Le fibre favoriscono il corretto transito degli alimenti nell'intestino e contribuiscono a regolare l'assorbimento del colesterolo.

Un adeguato apporto di fibra contribuisce a prevenire stitichezza, sovrappeso e obesità, le malattie cardiovascolari, il diabete e altre malattie del metabolismo, i tumori del colon retto.

Frutta e ortaggi sono inoltre ricchi di vitamine e minerali, essenziali nel corretto funzionamento dei meccanismi fisiologici. Contengono, infine, antiossidanti che svolgono un'azione protettiva.

#### • **Carne, pesce, uova e legumi**

Questi alimenti hanno la funzione principale di fornire proteine, una classe di molecole biologiche che svolge una pluralità di funzioni. Partecipano alla "costruzione" delle diverse componenti del corpo, favoriscono le reazioni chimiche che avvengono nell'organismo, trasportano le sostanze nel sangue, sono componenti della risposta immunitaria: forniscono energia "di riserva", aiutano l'assorbimento di alcune vitamine e di alcuni antiossidanti, sono elementi importanti nella costruzione di alcune molecole biologiche.

Un insufficiente apporto di proteine può compromettere queste funzioni (per esempio si può perdere massa muscolare), ma un eccesso è altrettanto nocivo: le proteine di troppo vengono infatti trasformate in depositi di grasso e le scorie di questa trasformazione diventano sostanze, che possono danneggiare fegato e reni; un consumo eccessivo favorisce la comparsa di obesità, malattie cardiovascolari e tumori.

Le carni, in particolare quelle rosse, contengono grandi quantità di grassi e colesterolo. Pertanto vanno consumate con moderazione, così come le uova, il cui tuorlo contiene un'elevata quantità di colesterolo.

Vanno consumati con maggior frequenza il pesce, che ha un effetto protettivo verso le malattie cardiovascolari (contiene i grassi omega-3) e i legumi, che rappresentano la fonte più ricca di proteine vegetali e sono inoltre ricchi di fibre.

#### • **Latte e derivati**

Sono alimenti ricchi soprattutto di calcio, un minerale essenziale nella costruzione delle ossa. Un'assunzione insufficiente negli adulti può favorire la comparsa di osteoporosi, mentre nei bambini può dar luogo ad uno sviluppo non corretto dello scheletro.

Si raccomanda il consumo di latte scremato e di latticini a basso contenuto di grassi.

continua a pag. 9

# 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: Corso amatoriale di pizza**



**cucina e il titolare del ristorante Gust' appunto.**

**Mercoledì 05 gennaio 2014 presso il Bar Ristorante Gust' appunto di Porto S. Elpidio (FM), si è svolto un corso amatoriale di "CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA" cui hanno partecipato appassionati di pizza che hanno voluto conoscere tutti i segreti della sua preparazione.**

**Voluto dal Signor Emanuele Conforti titolare del sito internet [www.Mymarca.it](http://www.Mymarca.it), che si è avvalso della nostra associazione, per la formazione, ritenendola la più professionale.**

**Hanno partecipato nove appassionati di**



**Tutti i partecipanti hanno prima assistito alla lezione teorica, dove sono state illustrate le qualità degli alimenti utilizzati, puntualizzando su quelli che sono del nostro territorio.**

**Lezione molto seguita e commentata, per poi passare alla fase pratica dove gli allievi hanno potuto realizzare l'impasto**

**che è servito anche per realizzare la crescita con il rosmarino e alcune pizze che sono state degustate nel momento ricreativo della serata.**

**Una serata diversa, conclusa con la consegna di un attestato di partecipazione al corso e un ringraziamento al titolare del locale che ci ha ospitati. Ci siamo lasciati con la voglia di ritrovarsi prossimamente per imparare a produrre una pizza realizzata con farine di cereali minori.**

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



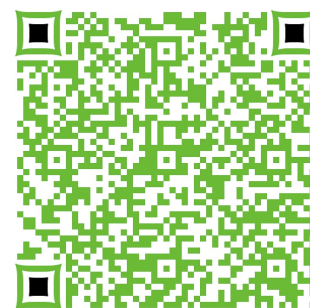
*Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.*

### **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**



- **Acqua**

Circa il 70% dell'organismo umano è composto di acqua e la sua presenza, in quantità adeguate, è essenziale per il mantenimento della vita.

L'acqua è, infatti, indispensabile per lo svolgimento di tutti i processi fisiologici e delle reazioni biochimiche che avvengono nel corpo, svolge un ruolo essenziale nella digestione, nell'assorbimento, nel trasporto e nell'impiego dei nutrienti.

È il mezzo principale attraverso cui vengono eliminate le sostanze di scarto dei processi biologici.

Per questo, un giusto equilibrio del "bilancio idrico" è fondamentale per conservare un buono stato di salute nel breve, nel medio e nel lungo termine.

## Cosa consumare con limitazione

- **Grassi da condimento**

Se si segue una corretta alimentazione, i grassi da condimento non aggiungono beneficio nutritivo; talvolta, possono far eccedere nel consumo quotidiano di calorie favorendo l'insorgenza di obesità, malattie cardiovascolari e tumori. Hanno un ruolo importante nella tradizione alimentare poiché esaltano il sapore dei cibi. È preferibile scegliere l'olio di oliva.

- **Sale**

Contiene il sodio che è un minerale essenziale per il funzionamento dell'organismo. Tuttavia, il sodio contenuto naturalmente negli alimenti è sufficiente a soddisfare il fabbisogno. Non ci sarebbe, dunque, nessuna necessità di aggiungerlo all'alimentazione, se non per rendere più gustose le pietanze. Soprattutto perché un eccessivo consumo di sale favorisce la comparsa di ipertensione arteriosa, di alcune malattie del cuore e dei reni. Un eccessivo consumo di sale aumenta anche il rischio di tumori dello stomaco, di osteoporosi e di asma.

- **Zucchero e cibi zuccherati**

Sono composti da carboidrati con una struttura molto semplice che, proprio in virtù di questa semplicità, vengono impiegati dall'organismo come immediata fonte di energia.

Tuttavia, non occorre esagerare nell'assunzione poiché questi stessi carboidrati sono presenti in molti alimenti costitutivi della alimentazione. Un eccessivo consumo può dunque aumentare il rischio di insorgenza di obesità, diabete e malattie cardiovascolari.

- **Alcol**

Non apporta alcun beneficio all'organismo. Al contrario, è una sostanza tossica che può causare danni a molti organi (fegato e sistema nervoso centrale, in particolare) e favorire la comparsa di cancro.

Può inoltre indurre dipendenza.

## Cosa si può prevenire con la sana alimentazione

L'alimentazione, assieme all'attività fisica e all'astensione dal fumo, ha un ruolo fondamentale nella prevenzione di molte malattie. Ecco un elenco di quelle più comuni.

### **Malattie cardiovascolari**

Sono la prima causa di morte al mondo. Dopo il fumo e l'età, un'alimentazione non equilibrata rappresenta il fattore di rischio principale per questo gruppo di malattie. A influire negativamente è un'alimentazione troppo ricca, particolarmente abbondante in calorie, grassi, specie quelli saturi (quelli di origine animale), colesterolo, sale e zuccheri e povera di fibre, che favorisce l'insorgenza di aterosclerosi.

### **Obesità**

Secondo l'Organizzazione mondiale della sanità l'obesità colpisce nel mondo quasi mezzo miliardo di persone. Rappresenta uno dei principali fattori di rischio per l'insorgenza delle malattie cardiovascolari, del diabete di tipo 2, di alcuni tumori, dell'artrosi, dell'osteoporosi. Riduce inoltre notevolmente l'aspettativa di vita. L'alimentazione - in particolare, l'eccessivo apporto calorico - gioca un ruolo fondamentale assieme alla mancanza di attività fisica.

### **Diabete di tipo 2**

Colpisce circa il 6% della popolazione mondiale e fra le sue complicanze annovera le malattie cardiovascolari, le malattie renali, la vasculopatia diabetica (piede diabetico) e la cecità. Le persone che ne sono affette hanno un'aspettativa di vita ridotta rispetto alla popolazione generale. Tra gli elementi che possono favorirne la comparsa c'è anche uno stile alimentare errato: in particolare un'alimentazione troppo "ricca" particolarmente abbondante in calorie, grassi, specie quelli saturi (quelli di origine animale), colesterolo, sale e zuccheri e povera di fibre.

### **Tumori**

L'alimentazione influenza anche l'insorgenza di alcuni tumori. Un consumo eccessivo di carni rosse e carente di fibre (frutta, verdura, legumi e cereali integrali) è associato al rischio di sviluppare tumori dell'apparato digerente (stomaco, esofago, intestino). Un ruolo altrettanto importante viene svolto dal consumo di alcol e di sale. Sono ancora allo studio le relazioni tra dieta e altre forme di tumore (per esempio quelli della prostata, del rene, della vescica, della mammella).

### **Osteoporosi**

Un'alimentazione povera di calcio e vitamina D nel corso della vita, associata ad una scarsa attività fisica, può facilitare il danno osseo causato da condizioni come l'osteoporosi, una patologia molto diffusa soprattutto a causa dell'allungamento della vita e che aumenta il rischio di fratture e riduce la qualità e la speranza di vita.

Tratto da internet

# Corso pizza a Macerata



Si è concluso il 11 febbraio 2014 il Corso Base per Pizzaioli organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani a Piediripa di Macerata presso il laboratorio messi 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: Balercia Matteo di Monte San Vito (AN), Pompili Matteo di Fermo, Tombolini Alessandro di S. Elpisio a Mare, Cimososi Giacomo di Corridonia, Crisafi Rosa di Potenza Picena, Echevarria Hvaman Ines Elizabeth di Macerata, Ilari Stefano di Monte Urano, Morlacco Fausto di Montegranaro, De Carolis Bruno di Porto S. Elpidio, Ilari Matteo di Milano, Giaccaglia Giovanni di Castelfidardo.



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 Pompili Matteo con la pizza Funghizia, a base di pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini e cipolla.

A giudicare gli allievi una commissione

formata dal vice Presidente F.I.C. della Provincia di Macerata signor Daniele Andrenelli, un nostro pizzaiolo e socio anziano Guglielmo francescani e la signora Anna Rita titolare dell'Agriturismo Fontecarella di Montesampietrangeli.

Tutti i partecipanti hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, 48/60 è stata la media raggiunta dagli 11 allievi. Sono soddisfatti del lavoro fatto e si sentono pronti per essere inseriti in ambito lavorativo. Queste motivazioni che presagiscono la possibilità di un successo nel lavoro (speriamo) 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.



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.

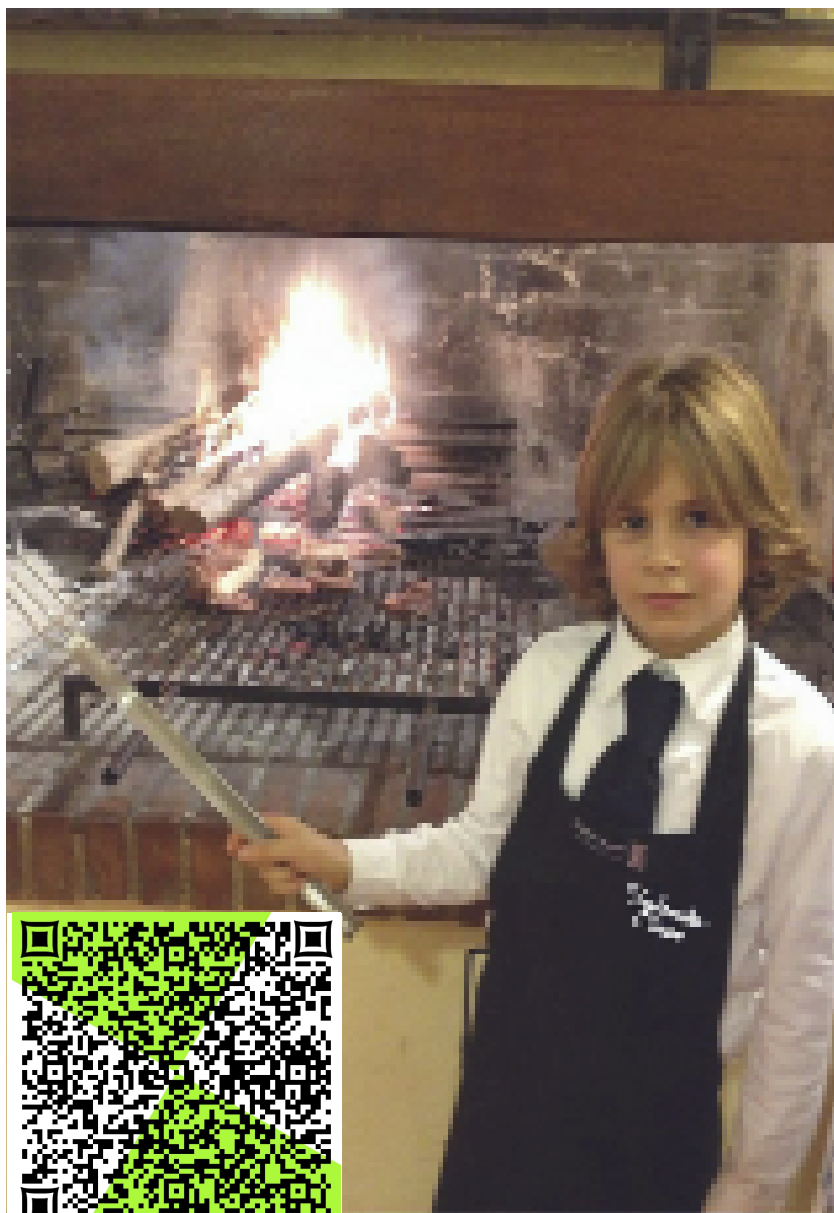
La nuova scheda di controllo è com-

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](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



SIAMO LIETI  
DI  
PRESENTARVI  
LA NOSTRA  
AZIENDA

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

 Splendorclean

*SplendorClean di Torino.A*

*via J.F.Kennedy 2 bis 60035*

*Jesi (AN) p.iva 02561390424*

*Tel. 0731/7716062*

*ufficio.preventivi@splendorclean.it*

**La Splendor Clean** è un'azienda che opera nel settore del *Cleaning and Food Packaging*. Un'azienda nata in un momento di crisi per far fronte alle esigenze del momento, massima **qualità**, prezzi **competitivi**, siamo riusciti a coniugare questi due fattori importanti agendo sugli acquisti acquisendo contratti vantaggiosi con primarie aziende produttrici. Avremmo piacere di presentarLe il nostro **catalogo**, in attesa di Vostre disposizioni, Vi inviamo la lista dei nostri prodotti e il link del nostro sito, dove sarà possibile avere una delucidazione della nostra attività. Per qualsiasi informazione o chiarimento sarà possibile fissare un appuntamento con uno nostro responsabile.

*Azienda iscritta al MEPA mercato elettronico Pubblica Amministrazione.....*

# 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

## Qual'è la PIZZA DI QUALITÀ?

Una pizza di alta qualità, di ottima digeribilità, che possa essere ricordata nel tempo non sarà mai quella realizzata con chissà quali ingredienti. Spesso le cose più semplici sono quelle che più si ricordano perché hanno lasciato nella mente del consumatore un'infinita voglia di continuare a mangiarne.

Ma com'è possibile ottenere una pizza capace di sviluppare simili sensazioni organolettiche?

La prima attenzione deve andare all'impasto per pizza, che deve essere calibrato e facilmente digeribile. Recentemente su internet, una ricerca dell'Istituto Nazionale dei Tumori ha trovato un'associazione piuttosto forte tra il consumo di carboidrati con alto carico glicemico, come pane bianco, pizza e riso e il rischio d'ictus. Questo significa che anche noi pizzaioli dobbiamo stare attenti alle farine utilizzate e a come si lievitano le pizze, per ottenere un'alta qualità.

Una farcitura che rimane impressa nella mente del consumatore, deve tener conto di una serie di dettagli e accortezze tecniche che la renderanno unica. Per prima cosa occorre specificare che gli alimenti si suddividono in sette gruppi distinti di cui, il terzo gruppo, è rappresentato dai carboidrati che nella pizza sono presenti nel disco di pasta. Equilibrare una farcitura significa utilizzare in modo omogeneo tutti i gruppi di alimenti senza sovraccaricare la pizza di un solo rispetto agli altri.

Una giusta disposizione degli alimenti sulla pizza farà evaporare in maniera corretta (durante la cottura) tutti i liquidi presenti nella farcitura. La mozzarella posta sopra a tutti gli altri ingredienti, sciogliendosi durante la cottura, impedirà l'evaporazione dell'acqua presente nelle verdure e negli ortaggi sottostanti, bagnando la base al primo taglio della pizza e facendo percepire al consumatore una difettosa cottura della stessa. Anche il prosciutto cotto (come altri salumi di grande pezzatura) posto in bella vista sopra agli altri ingredienti, ne impedirà l'evaporazione dell'acqua durante la cottura.

L'utilizzo di farciture a crudo, specialmente se sono verdure, deve essere correttamente eseguita, cominciando dal taglio delle stesse che non deve mai avvenire con l'affettatrice, la quale ne ossiderebbe la parte tagliata dando per effetto un sapore diverso alla verdura stessa. Il taglio al coltello (meglio se di ceramica) garantisce il gusto o il profumo tipico dell'alimento. Attingere alle ricette di cucina tipica del luogo (dove risiede la pizzeria) e trattare gli alimenti delle farciture secondo la loro cottura, mai a freddo, garantisce sapore e gusti unici alla pizza. Sicuramente migliore degli cibi utilizzati a crudo.

Anche gli alimenti di stagione possono fornire (se non



sono primizie, ma acquistati a km 0) sapori ineguagliabili, poiché raccolti nella pienezza della loro maturazione.

La ricerca dei prodotti del territorio: di ottima qualità, utilizzati secondo regola, nel rispetto delle temperature e metodi di cottura, sono capaci di generare quelle sensazioni organolettiche che oggi, nell'era globalizzata, fanno la vera differenza sul gusto, provocando in chi ricorda la genuinità della cucina tradizionale, la voglia di attingere a quelle rievocazioni culinarie perse nel tempo. Un effetto psicologico, un atto di vera cultura italiana, che nessun pizzaiolo di origine diversa dalla nostra saprà mai mettere sulla pizza.

Importante sarà anche saper abbinare in modo corretto i vari ingredienti che ne compongono la farcitura. La digestione nel corpo umano, sarà più veloce se si abbinano alimenti che non richiedono l'utilizzo di enzimi opposti. Farcire senza tener conto degli abbinamenti corretti, significherebbe rallentare ulteriormente la digestione della pizza, con conseguenti problematiche legate al benessere fisico durante la fase digestiva. Il consumatore giudicherà di aver mangiato un prodotto di scarsa qualità.

Una pizza è da ricordare quando il cliente è capace di mangiarla tutta e rimane con la voglia di averne ancora un po'. Psicologicamente questo è il deterrente che fa rimanere impresso il prodotto mangiato e che farà tornare, sicuramente, il cliente nella pizzeria.

La pizza è, di fatto, una porzione di pane che può essere condita con tutti gli alimenti compatibili. Saperli abbinare in modo corretto, tenendo conto delle kcal che il cliente può assorbire, senza eccedere nelle sostanze nutritive, cercando di trasportare nelle ricette la tradizione, l'innovazione, la cultura culinaria della nostra bella Italia, farà di questo prodotto quello più in copiabile al mondo.

Uno strumento "la pizza" essenziale per veicolare il turismo internazionale sul nostro territorio.

Renato Andrenelli

**La nostra associazione ci sarà**

*Lo Spettacolo del Gusto!*



made in  
**MARCHE**

*festival*

UBI  Banca Popolare  
di Ancona  
*Perfect partner*

*22<sup>a</sup> edizione*



**FERMO**

15.16.17

Marzo 2014



## Un bicchiere di vino allunga la vita fino a 1,5 anni in più



**Vantaggio per la longevita' solo con consumo moderato alcol**

**ROMA, 13 FEB - Il consumo moderato di alcolici - nella misura di un bicchiere di vino al giorno al di per lui, mezzo per lei - è associato a un guadagno di 1,3 anni di vita per i maschi e di un anno e mezzo per le donne rispetto a persone astemie. Lo dimostra una ricerca pubblicata sugli Annals of epidemiology dal gruppo degli italiani Nicola Orsini e Andrea Bellavia che lavorano presso l'istituto Karolinska di Stoccolma.**

**Gli esperti hanno raccolto dati sui consumi giornalieri di alcolici di oltre 67.000 persone, adulti di mezza età e anziani ed eseguito un'analisi della associazione tra consumo di**

**alcol e lunghezza della vita. Ovvero hanno comparato la quantità di alcol bevuta da ciascun partecipante con la sua longevità. Il campione è stato seguito per 15 anni e dopo questo lungo periodo di monitoraggio sono stati registrati 13.323 decessi.**

**"In 15 anni di follow-up - spiega Bellavia intervistato dall'ANSA - abbiamo osservato che gli uomini che consumavano una media di un bicchiere al giorno hanno mediamente vissuto 1,3 anni in più di chi non beveva. Donne con un consumo regolare di mezzo bicchiere al giorno, invece, hanno vissuto mediamente 1,5 anni più a lungo di chi non beveva". Un bicchiere di vino, o una birra, o un bicchierino di superalcolico equivalgono a circa 12 grammi di alcol.**

**Non è la prima volta che si dimostra che un consumo moderato di alcolici aumenta la sopravvivenza, spiega Bellavia, ma questo è il primo studio ad esprimere i risultati in termini di differenza in sopravvivenza, cioè a vedere qual è la sopravvivenza media associata a diverse quantità di alcolici consumate. "Il consumo di un bicchiere al giorno - conclude - è la quantità rispetto alla quale abbiamo osservato la sopravvivenza più lunga. Oltre i 2 bicchieri gli effetti diventano negativi (cioè la sopravvivenza si riduce). Per le donne la soglia è leggermente più bassa". (ANSA).**

## In spinaci e uova segreto per mettere il turbo ai riflessi



**L'"ingrediente" attivo è l'amminoacido tirosina**

**ROMA, 12 FEB - Gli spinaci, le uova e altri cibi potrebbero aiutare a migliorare i riflessi: la loro sostanza segreta è l'amminoacido tirosina, secondo uno studio pubblicato sulla rivista Neuropsychologia da Lorenza Colzato che lavora in Olanda all'Università di Leida.**

**Lo studio prende le mosse dal fatto che la tirosina, amminoacido contenuto in molti cibi - soprattutto spinaci e uova ma anche alcune carni come pollo e tacchino, soia, nocciole, avocado e banane - è la base per produrre nel cervello due importanti neurotrasmettitori, dopamina e**

**norepinefrina. Con questa idea in mente gli esperti dell'ateneo olandese hanno offerto a un campione di volontari dei succhi di frutta all'arancia o arricchiti di tirosina o di una sostanza placebo inerte. Poi hanno sottoposto i volontari a un test sui riflessi.**

**E' emerso che dopo aver bevuto il succo con integrazione di tirosina i riflessi dei volontari sono diventati più scattanti.**

**tratto da ANSA.it**

# La Pizza Marchigiana in Romania



Un nostro socio, Cursi Simone residente a Marotta Mondolfo, ha portato la sua professionalità acquisita sulla pizza in Romania. Nel novembre del 2012 ha frequentato con successo un corso pizzaioli realizzato presso la ditta Blu3 di Falconara Marittima. Per quella edizione parteciparono solo tre persone perché lui doveva necessariamente partire per la nuova avventura a Craiova, la città rumena dove insieme ad un socio ha aperto la pizzeria al piatto e da asporto. Facendo onore alla nostra Regione Marche ha chiamato il locale "LA

PIZZA MARCHIGIANA" riuscendo a coronare il suo sogno e a dar lustro alla nostra associazione e alla nostra terra. Un sogno avveratosi ma anche annunciato perché l'impegno che lui mise durante il corso pizzaioli, lo ripaga della fatica fatta, ma gratifica anche i nostri sforzi fatti nel dare fiducia alle persone volenterose. Sacrifici che abbiamo fatto e che continueremo a fare per dare alla categoria dei pizzaioli quella professionalità necessaria ad affrontare il futuro con sicurezza, certezza e fiducia nelle proprie capacità lavorative. Cursi Simone superò l'esame corso realizzando una pizza da lui chiamata "tonno indiavolata", che speriamo abbia inserito nel menù della sua pizzeria perché fu particolarmente gradita dagli esaminatori. A lui e al suo socio che non conosciamo, auguriamo quel successo che merita nella nuova attività, sicuri che la pizza marchigiana otterrà in terra rumena quel successo di pubblico necessario alla sua crescita aziendale.



Renato Andrenelli

# 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)

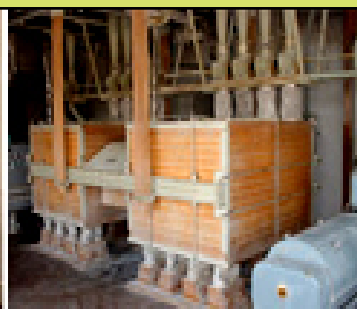
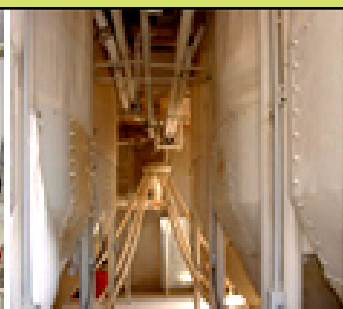
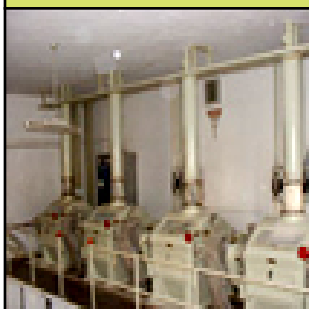
Via G. Pirelli, 9 - 9/A  
Zona Industriale A  
62012 Civitanova Marche (MC)  
Tel. 0733 801428 int. 1  
Fax 0733 896851  
[ordini@italcarta.com](mailto:ordini@italcarta.com)

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*

# Formazione

## Corretto abbinamento degli alimenti

Nel processo di produzione della pizza spesso la creatività, fantasia e inventiva che il pizzaiolo mette nella formazione delle ricette risulta essere scorretta. Il pizzaiolo che ci ha posto la domanda, è per sua stessa ammissione, un operatore che non ha un bagaglio culturale proveniente dalla tradizione o tramandato da pizzaioli formati praticamente. Il consiglio che mi sento di dare è quello di fare un piccolo sforzo intellettuale.

Realizzare pizze di fantasia significa innanzi tutto:

a. conoscere gli alimenti, essi si distinguono in gruppi di appartenenza.

b. Avere nozioni di una corretta alimentazione, si possono evitare problemi a livello digestivo legati all'impiego contemporaneo di enzimi di segno opposto; acido ed alcalino.

c. Saper fare un corretto accostamento dei cibi, permette al pizzaiolo di preparare ricette in modo da renderle appetibili a livello sensoriale, calibrando come potere calorico e come abbinamento dietologico.

La società di oggi ha reso l'uomo moderno più impegnato intellettualmente ma meno nelle attività fisiche che richiedono più energia. Anche l'alimentazione deve essere innovativa e tener conto di questa evoluzione nelle abitudini dei frequentatori della pizzeria.

Inoltre è importante sottolineare che amidi e carboidrati per essere digeriti, dal corpo umano, hanno bisogno di ambiente basico; mentre le proteine richiedono un ambiente acido. Per queste differenze sostanziali nelle reazioni chimiche durante la digestione è bene non mescolare queste tipologie di alimenti o perlomeno limitarne la mescolanza. (un esempio è riportato nella tabella allegata) Un corretto accostamento dei cibi, permette di mantenere la linea, di disintossicare il corpo, di mettere in evidenza le intolleranze alimentari.

Se queste sono le indicazioni di base che i medici dietologi ci indicano come elementi fondamentali per una corretta alimentazione, il pizzaiolo nella messa a punto delle sue ricette, oltre a combinare i cibi dal punto di vista cromatico, deve saper unire gli alimenti in modo tale da non doverli sovrapporre negligenemente. Sempre fonti mediche ci riferiscono testualmente che: ...la digestione inizia in bocca attraverso le ghiandole salivari che secernono la ptialina un enzima, è assolutamente indispen-



sabile masticare bene e a lungo i cibi, che poi passano attraverso l'esofago e vanno nello stomaco, qui siamo di fronte ad un ambiente acido e l'enzima pepsina serve a scindere le proteine, la digestione delle proteine continua nella parte dell'intestino tenue, del duodeno, dove fluiscono gli enzimi digestivi del pancreas e del fegato, il pancreas è un organo fondamentale che produce enzimi come le amilasi per la scomposizione dei carboidrati, le proteasi per le proteine e le lipasi per i grassi, la bile, che aiuta insieme alle lipasi del pancreas la scomposizione dei grassi viene prodotta dalla cistifellea. quando il cibo passa, nell'intestino tenue è pronto per l'assorbimento, le amilasi scindono i carboidrati e le peptidasi le proteine.

Se nell'organismo, a causa di una cattiva alimentazione si ha carenza di vitamina B6 nell'intestino tenue rimane una parte di cibo non digerito, che stimola la proliferazione di batteri dannosi e microrganismi che provocano il meteorismo, dolore e gonfiore nell'addome.....

Queste poche considerazioni di carattere medico devono far riflettere il pizzaiolo professionista, il quale deve essere in grado di soddisfare il proprio cliente non solo dal punto di vista del gusto ma anche da quello digestivo. Una buona pizza ben realizzata, ben lievitata, ben calibrata negli alimenti, la rende più facilmente digeribile, togliendo a chi la mangia quel fastidioso senso di voglia di bere durante il lasso di tempo necessario alla digestione. Un irritante disturbo digestivo che penalizza e fa evitare il consumo di pizza

segue a pag.21

## 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 toner ....e 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](mailto:amministrazione@italcarta.com) Fax 0733896851

agli appassionati associandolo al pizzaiolo che la produce. Una statistica dei primi anni del terzo millennio stabilisce che solo il 12% della popolazione italiana al di sopra dei 46 anni di età consuma pane pasta pizza. La digeribilità di queste tipologie di alimenti, se non correttamente eseguiti, li rendono poco appetibili (fonte ACNielsen).

Il mestiere di pizzaiolo è affidato all'intelligenza e alla manualità che l'operatore mostra con il suo lavoro. Questo fa sì che il consumatore unisca il prodotto pizza all'identità della persona che la produce, per cui un bravo pizzaiolo non è solo colui che risulta particolarmente abile nella manipolazione ma chi è in grado di far sentire bene il cliente dopo aver consumato la pizza.

Una considerazione su tutte; la pizza margherita (nei corsi e ricorsi storici) ha ottenuto e continua ad avere un enorme successo di pubblico proprio perché l'abbinamento dei cibi utilizzato è ideale per ogni organismo umano. Per queste motivazioni lei è considerata dagli esperti il piatto unico migliore nella promozione della dieta mediterranea.

<b>Alimento</b>	<b>Buona combinazione</b>	<b>Cattiva combinazione</b>
Uova	Con carboidrati	Con pesce, carne, legumi
Carne	Digeribile senza grassi aggiunti	Con pesce, uova, latte e formaggi, legumi, dolci, frutta
Latte	Usare da solo	Con pesce, uova, formaggio, legumi, dolci, frutta
Formaggi	Solo con verdure	
Cereali		Con frutta, agrumi
Olio extra vergine spremuto a freddo	Verdure crude, cotte, cereali,	
Verdure crude e cotte	Con tutti gli alimenti	Con patate, zucche
Legumi		Con pesce, uova, carne, latte, dolci, frutta, agrumi
Dolci		Con pesce, carne, legumi
Frutta		Con pesce, uova, carne, legumi, pasta e cereali
Agrumi		Con legumi, pasta e cereali, pane
Pane integrale	Ben lievitato, ben cotto, per tutti i pasti	Con legumi
Pane bianco (pizza)	Ben lievitato, ben cotto, per tutti i cibi proteici	

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

Prediligere pizze con verdure per vivere meglio

## lo zenzero



è un tubero di origine orientale (Asia) della famiglia delle Zingiberaceae (la stessa famiglia del Cardamomo) che da qualche anno è stato introdotto capillarmente in occidente, possiede ottime proprietà benefiche e curative: vediamo insieme come utilizzarlo in cucina per il nostro benessere.

Il rizoma dello zenzero (tubero) contiene diversi principi attivi: l'olio essenziale (composto in prevalenza da zingiberene), gingeroli e shogaoli (principi responsabili del sapore pungente), resine e mucillagini, ed ha sapore speziato e lievemente piccante.

Le proprietà medicinali dello Zenzero sono note fin alle antiche culture orientali, dove questa spezia veniva usata come spezia alimentare e medicinale. Oggi lo Zenzero viene utilizzato in cucini

na anche in Europa per la preparazione di focacce, biscotti, the aromatizzati, ma anche come condimento per gli spaghetti sulla falsariga di aglio, olio e peperoncino, semplicemente riscaldando dell'olio extravergine di oliva e grattugiandone un po' assieme a uno spicchio di aglio tritato. Nella cucina giapponese lo zenzero viene servito a fette sottili caramellate da gustare tra un piatto di sashimi ed uno di sushi. Viene utilizzato anche per la preparazione di zuppe e piatti con salse. Il rizoma fresco viene impiegato anche nella preparazione di tisane o della nota bevanda analcolica "ginger ale". L'uso dello zenzero ("gengiovo") nella manifattura dolciaria fiorentina di età medievale è attestata dalla sesta novella dell'ottava giornata del Decamerone.

Allo zenzero vengono da sempre riconosciute grandi virtù, il suo utilizzo infatti può eliminare il senso di nausea da mal d'auto e mal di mare grazie ad estratti acetonicici ed etanolicici che regolano le azioni spasmodiche dello stomaco. I componenti gingerolo e zingiberene aiutano inoltre la produzione della flora batterica benefica, combattendo la presenza di quei batteri dannosi per il nostro organismo. Gli vengono riconosciute anche proprietà curative per traumi e dolori reumatici e muscolari grazie alla sua azione decongestionante, astringente e coagulante che favorisce l'assorbimento del trauma e contrasta gonfiore e dolori grazie alle virtù analgesiche e antinevralgiche. Lo zenzero ha inoltre proprietà antisettiche e lenitive. Può essere assunto fresco o in compresse o utilizzato come impacco per tamponare la zona dolorante.

Aiuta a combattere il mal di gola, faringiti, laringiti e tracheiti grazie ad alcuni principi attivi contenuti nella radice che contrastano la formazione degli enzimi che producono l'infiammazione. E' ottimo contro le polmoniti perchè decongestiona le vie respiratorie e cura l'infiammazione dei bronchi. Contrasta la tosse provocata dal raffreddore perchè aiuta a sciogliere il muco ed aiuta l'espettorazione.

Lo Zenzero è anche un blando antipiretico e può essere assunto negli stati influenzali anche per le sue capacità diaforetiche: aumenta la sudorazione e quindi ha anche una funzione depurativa contro le tossine.

Lo zenzero è sulla lista delle sostanze "genericamente considerate salubri" della FDA Statunitense, anche se ha delle controindicazioni se utilizzata insieme ad alcuni medicinali. Lo zenzero è sconsigliato per le persone che soffrono di calcoli biliari perchè il vegetale stimola il rilascio di bile dalla cistifellea. Dopo un pranzo abbondante aiuta a digerire.

Come preparare una tisana allo zenzero contro le sindromi da raffreddamento?

- 1 o 2 cucchiaini di zenzero tritato, meglio se fresco
- 3 o 4 foglie di basilico fresco
- 250 cl di acqua

Una volta portata l'acqua ad ebollizione, versare in una tazza dove abbiamo tritato lo zenzero e aggiungere miele o zucchero a piacimento.

tratto da internet

**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 Giliانا 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. 26*



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**  
BORGARTELLA

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**

