



By Associazione Pizzaioli Marchigiani

La farina Manitoba fa parte dell'agro-alimentare italiano?



No

*Farina 00
Manitoba*

Allora perchè si utilizza nella Pizza Italiana?

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	Mistrà Varnelli
4-5	Video pizza quant'è bella
7	La farina manitoba
9	Convenzione con Bussola assicurazione
11	La Piramide Alimentare
12	I Principi Nutritivi
17	Corso di Biodinamica
18-21	Associazione tra alimenti
23	Radicchio o Cicoria Matta
27	Resto Italia- un'azienda Marchigiana
28-29	Un libro per bambini

FOTO DELLE MARCHE



Acqualagna

EDITORIALE

Il 2015 per i nostri governanti sarà l'anno della ripresa, perchè già si assapora un clima di fiducia dal mercato, ci sono segni di inversione di tendenza dei consumi.

Io sono sempre stato convinto che la crisi per il nostro settore sia un'opportunità da cogliere al volo. Non so se questo sia avvenuto, per quanto riguarda l'associazionismo non credo proprio, perchè le molte organizzazioni che si occupano di pizza in Italia ancora non riescono a dialogare tra loro.



Renato Andrenelli

SONO ESTREMAMENTE CONVINTO CHE L'UNIONE FA LA FORZA, CHE INSIEME SI RIESCIE A CONDIZIONARE POLITICA E FORZE SOCIALI, CHE E' POSSIBILE DETTARE LE REGOLE PERCHE' IL PRODOTTO PIZZA ITALIANO SIA RICONOSCIUTO IN TUTTO IL MONDO.

Sono parole che molto spesso sento pronunciare da pizzaioli, politici, portavoce di aziende del settore, forze sindacali ecc., ma poi tutto rimane come prima, con l'unico effetto che le multinazionali ci tolgono sempre più fette di mercato che invece, stando noi insieme, potremmo guidare verso il consumo di prodotti italiani certificati.

Facile dire "la mia pizza è fatta con prodotti di alta qualità", quando poi nessuno controlla la provenienza dei prodotti agroalimentari e nessuno denuncia chi (anche tra noi italiani) produce o commercializza alimenti contraffatti o peggio ancora pizzaioli che pur di risparmiare si prestano al consumo di prodotti di scarsa qualità.

LE ORGANIZZAZIONI NO PROFIT DOVREBBERO, OLTRE A FARE FORMAZIONE E CONCORSI, ESSERE ATTENTE ALLA QUALITÀ E CONTROLLO DEL MADE IN ITALY.

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
Molino Corradini
Varnelli spa
Salumificio Taccalite**

**Italforni
Menu
Italcarta
Splendor Clean
Az. Agr. La Viola**



www.pizzamarche.com



www.forni-a-legna.it

VARNELLI

www.varnelli.it

Parlando di Pizza

MISTRA' VARNELLI



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

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

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

Pizza trevigiana



Gli ingredienti per una pizza

pasta ben lievita g.200
scamorza affumicata g.80
radicchio di Chioggia g.50
speck g. 60
cipolla rossa g. 20
Mistrà Varnelli q.b.
olio extra vergine
sale q.b.

Preparazione

Distribuire sul disco di pasta la scamorza, il radicchio precedentemente saltato in padella con la cipolla rossa e sfumato con Mistrà Varnelli, aggiustato di sale e pepe; salare e mettere al forno. A cottura ultimata condire lo speck e con un filo di olio. Servire calda.

Pizza 12 aprile



Gli ingredienti per una pizza

pasta ben lievita g.200
pomodoro g. 80
mozzarella g. 80
pomodoro a fette 1
rucola e radicchio
tonno
Mistrà Varnelli
olio extra vergine
sale q.b.

Preparazione

Distribuire sul disco di pasta la mozzarella, il tonno sbriciolato, salare e spruzzare con Mistrà Varnelli, mettere al forno. A cottura ultimata condire con le fette di pomodoro, il radicchio, la rucola e un filo di olio. Servire calda.



VIDE'O PIZZA quant'è bella

PROTAGONISTA
CON LA TUA PIZZA SU
WWW.PIZZAFOOD.TV

VIDE'O PIZZA quant'è bella

COME FUNZIONA IL VIDEOCONCORSO



La troupe di www.PizzaFood.tv **viene nel tuo locale** e riprende la preparazione della pizza che tu realizzi per il videoconcorso...



...Il filmato viene caricato sul canale "VIDE'O PIZZA quant'è bella" di www.PizzaFood.tv...



Adesso comincia la gara! il tuo filmato è on line su www.PizzaFood.tv, puoi visionarlo e...



...I pizzanauti possono votarlo con i "mi piace" per tutto il mese seguente...



...Alla scadenza, i video piu' votati vanno in finale e... la tua pizza diventa protagonista anche per il gusto che viene giudicato da una giuria specializzata.

iscrizione € 150,00

L'ISCRIZIONE COMPRENDE:

- registrazione
- dvd in omaggio
- ospitalita' per i finalisti
- segnalazione sulla rivista PizzaFood
- visualizzazione perenne del video su www.PizzaFood.tv

VIDEOINFO SU WWW.PIZZAFOOD.TV CANALE VIDE'O PIZZA QUANT'E' BELLA

INFO: 0284176791 - 3346693538 - 3356817666

info@pizzafood.it

casearia
De Remigis



Mozzarella Fiordilatte

Prodotta esclusivamente con latte italiano



*Utilizzata
in questo esercizio*

La farina manitoba (americana) non fa parte della cultura enogastronomica italiana

Più volte abbiamo affermato che la farina americana è giunta in Italia con gli aiuti americani dopo la seconda guerra mondiale. Prima del 1900 l'ammasso del grano avveniva senza distinzione tra grano duro e grano tenero per cui era difficile distinguere le diverse varietà e le loro caratteristiche organolettiche. La stessa lievitazione derivante da microrganismi che provocano la fermentazione scoperta da Pasteur nel 1857, ci fa intuire che le conoscenze tecnologiche nella panificazione sono recenti. Questo deve portare il mondo dei pizzaioli ad essere onesti nelle affermazioni sui media.

SE LE FARINE AMERICANE NON ERANO PRESENTI SUL NOSTRO TERRITORIO PERCHÉ CI OSTINIAMO AD USARLE?

PERCHÉ I MOLINI CONTINUANO A PROPINARE FARINE DI FORZA AL SETTORE PIZZA QUANDO SANNO BENISSIMO CHE LE PROTEINE E L'ALTO CONTENUTO DI CARBOIDRATI PRESENTI SONO DANNOSI PER LA SALUTE?

PERCHÉ SI CONTINUA A PRIVILEGIARE L'ASPETTO SPETTACOLARE DEL PIZZAIOLO A DISCAPITO DELLA SALUTE DEI NOSTRI CONSUMATORI?

Anche i medici parlano di questo problema legato ad una corretta digestione degli alimenti, a tal proposito consiglio di leggere "Il Cibo dell'Uomo" del Prof. Franco Berrino Direttore del Dipartimento di Medicina Predittiva e per la Prevenzione Fondazione IRCCS Istituto Nazionale per lo Studio e la Cura dei Tumori MILANO

Renato Andrenelli

Come bisogna mangiare per ridurre l'insulina?

L'insulina viene prodotta quando aumenta il livello di glucosio nel sangue (la glicemia) per cui bisogna ridurre il consumo degli alimenti che hanno l'effetto di far aumentare rapidamente il livello di glucosio nel sangue. Purtroppo molti di questi alimenti, detti ad alto indice glicemico, fanno parte delle nostre abitudini quotidiane: il pane bianco, la farina 00, i dolci di pasticceria, le patate, i fiocchi di mais. Vi sono poi alimenti che pur non avendo un alto indice glicemico, stimolano direttamente la produzione di insulina, come il saccarosio (il comune zucchero) e il latte. Gli alimenti ricchi di grassi animali, infine, come le carni rosse, il burro e i formaggi, ostacolano il funzionamento dell'insulina, nel senso che rendono difficile il passaggio del glucosio dal sangue alle cellule, per cui la glicemia rimane alta e il pancreas deve produrre ulteriore insulina. Questi cibi dovrebbero essere consumati solo occasionalmente mentre quotidianamente dovremmo consumare cereali non industrialmente raffinati (riso integrale, miglio, farro, orzo, ma anche la pasta italiana di grano duro va bene), perché cedono glucosio più lentamente che non le farine raffinate, legumi (lenticchie, ceci, piselli, fagioli, compresi quelli di soia) perché rallentano la velocità di assorbimento del glucosio, forniscono proteine di buona qualità, e aiutano a tener basso il colesterolo, verdure di tutti i tipi (in particolare verdure a radice e a foglia, ma non le patate), perché ricche di svariate sostanze utili e anche protettive contro il cancro, olio di oliva extravergine, ogni tanto semi oleaginosi (noci, nocciole, mandorle, pistacchi, sesamo, girasole, zucca e lino) ricchi di calcio e di grassi che favoriscono il buon funzionamento dell'insulina, pesce azzurro perché il grasso del pesce ha proprietà antinfiammatorie e antitumorali, e il pesce è una buona fonte di calcio e di vitamina D) e frutta (inclusa la frutta secca per dolcificare, e i frutti di bosco, ricchi di sostanze con grandi potenzialità protettive). Questi alimenti, in particolare i cereali integrali e i legumi, aumentano il senso di sazietà favorendo chi desidera dimagrire. Chi non è abituato deve però introdurli gradatamente, per dare tempo all'intestino di adattarsi, ricordandosi sempre di masticare bene e a lungo. Tratto da: Il cibo dell'uomo prof. Franco Berrino

Direttore del Dipartimento di Medicina Predittiva e per la Prevenzione Fondazione IRCCS Istituto Nazionale per lo Studio e la Cura dei Tumori MILANO

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 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



www.pizzamarche.org

e



www.bussola-assicurazioni.com

Hanno stipulato una convenzione per i soci APM
Una polizza assicurativa che copre rischi:

INFORTUNI		RCT/RCO PIZZERIA	
Garanzie:		Garanzie:	
Morte con massimale	E.40.000	Rct/Rco con massimale	E.1.000.000
Invalidità permanente con massimale	E.40.000	Premio annuo (fino 3 addeffi)	E. 200
		Premio annuo (fino 5 addeffi)	E. 280
PREMIO ANNUO	E. 55	Rct/Rco con massimale	E.1.500.000
		Premio annuo (fino 3 addeffi)	E. 220
		Premio annuo (fino 5 addeffi)	E. 310

Perchè utilizzare questo strumento in pizzeria

1. per la tua sicurezza sul lavoro
2. per i massimali estremamente competitivi riservati ai soci APM
3. sconto RCA del 15% estensibile alla famiglia del socio APM
4. per la consulenza offerta gratis a casa tua
5. perchè Bussola Assicurazione ha uffici sul territorio dove trovare professionisti capaci di risolvere ogni tua richiesta

Chiedi un appuntamento

Associazione Pizzaioli Marchigiani

Renato Andrenelli

Presidente APM

3356356489

Assicurazioni BUSSOLA

Roberta Grazioli

Consulente assicurativo

393 2256083

QUANDO L'IMMAGINE CONTA

Presentata la nuova divisa APM



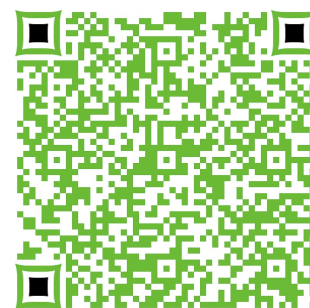
Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.

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:

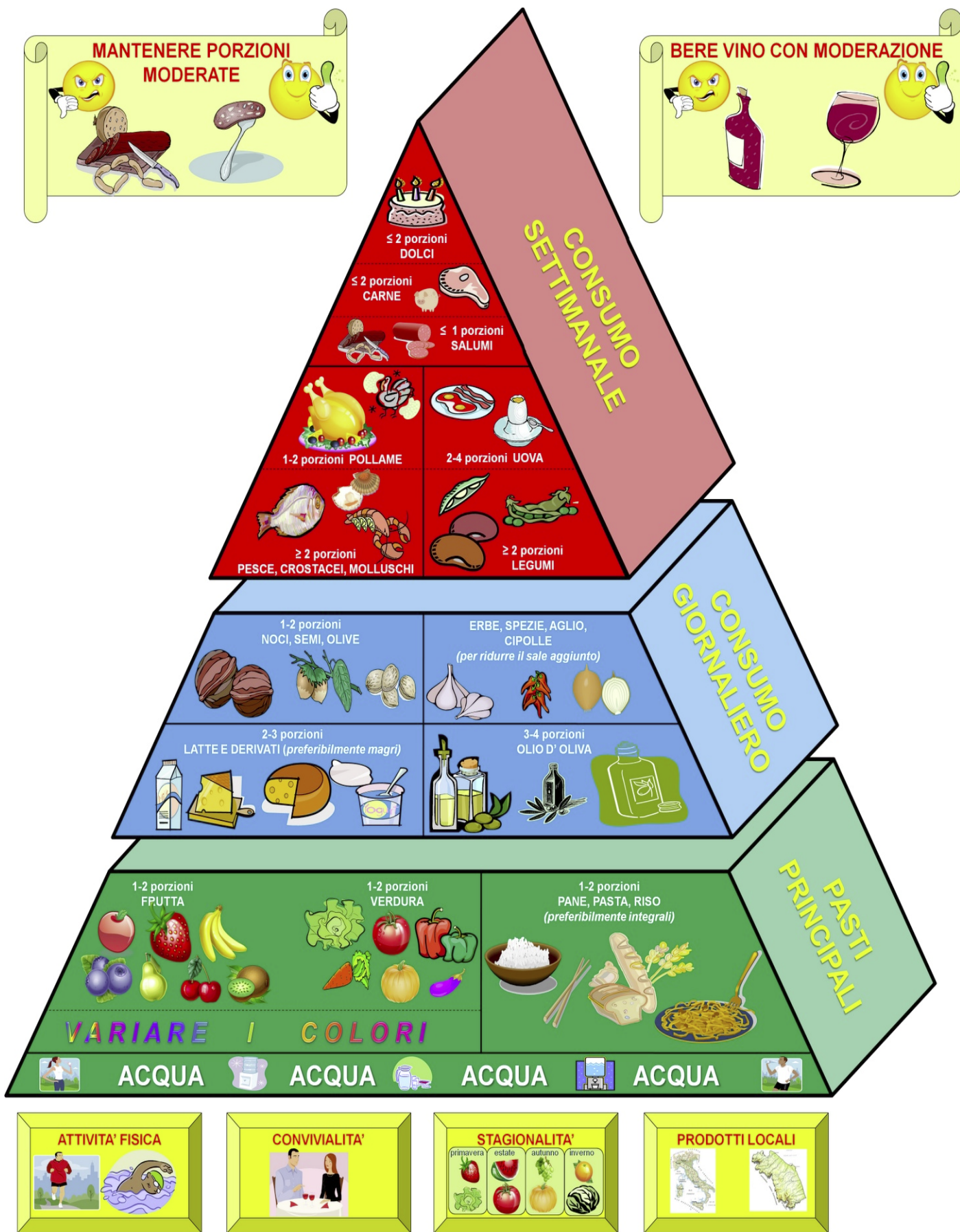
*Ditta TOBACO di
IVANO MONTENOVO
via Grandi, 12 - 60027 Osimo (AN)
tel 071 7106126 fax 071 7202252
cell. 337 637481 tobaco@tobacostyle.it*



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

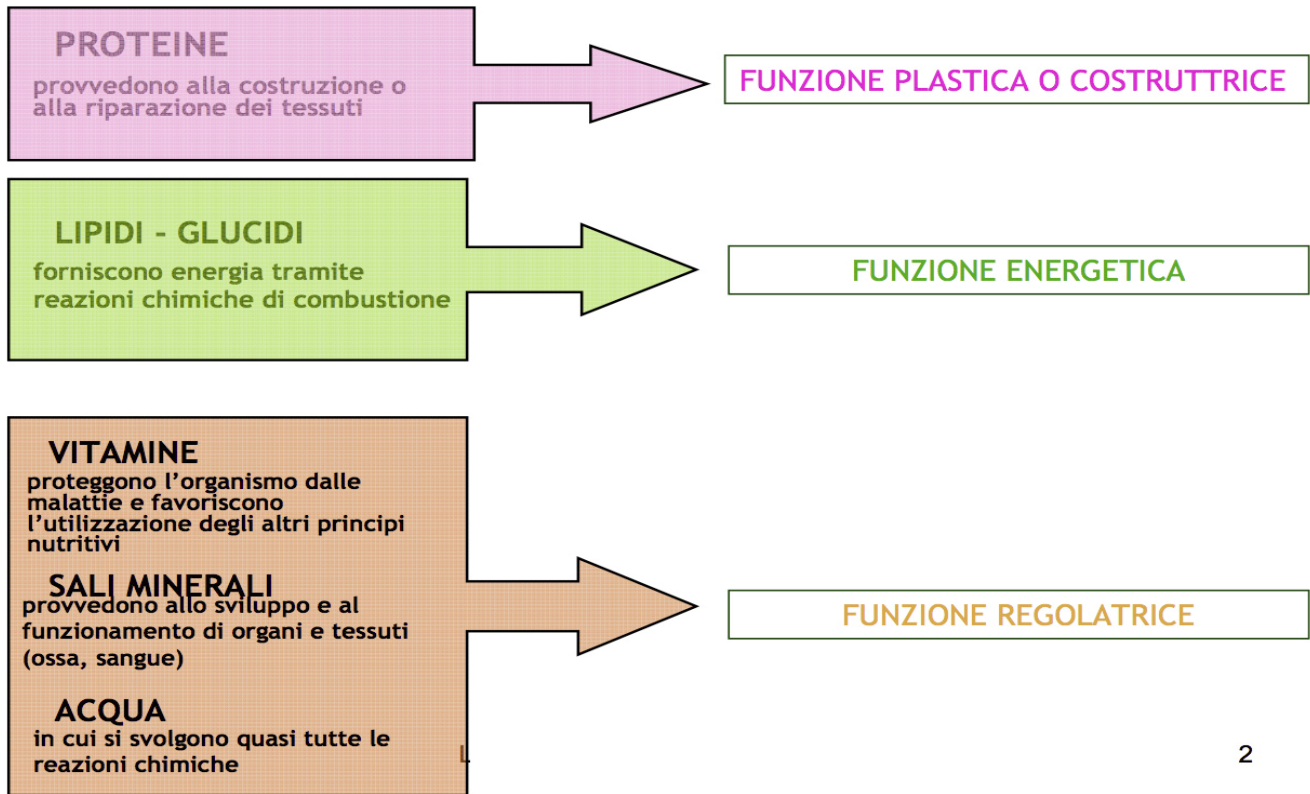
La nuova Piramide Alimentare

Tiene conto anche dello stile di vita applicato



“I Principi Nutritivi”

Qual è la funzione dei principi nutritivi?



2

Dove si trovano i principi nutritivi?

	Gruppi	alimenti	Principi nutritivi
plastici	I	Latte e derivati	Proteine e calcio
	II	Carne pesce e uova	Proteine di alto valore nutritivo
	III	legumi	Proteine di buona qualità
energetici	IV	Cereali, zuccheri e derivati	Carboidrati, proteine, vitamine del gruppo B
	V	Grassi e olii	Lipidi
regolatori	VI	Ortaggi e frutta giallo-verdi	Vitamine e Sali minerali
	VII	Ortaggi e frutta acidula	Vitamina C e Sali minerali

3

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.

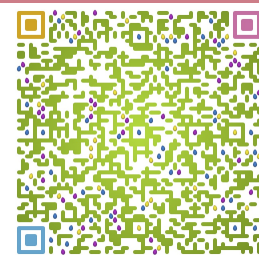
In alto aggiunge carattere e vigore a tutto l'insieme. Composto da 1, 2, 3 camere da 120 x 110 cm, BULL ha caratteristiche tecniche non comuni per attivarsi in tutte le necessità che il suo impiego richiede. La nuova cappa aspirante motorizzata con il suo disegno e la prominente forma vuole ricordare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





Frutta e verdura, con 200 g in più 20.000 morti in meno

Che frutta e verdura fanno bene già lo sappiamo, e ora le statistiche sembrano confermarlo. Una ricerca condotta dall'Istituto Agroter ha rilevato che se gli italiani mangiassero almeno 2 etti in più di frutta e verdura ogni giorno ci sarebbero 20.000 morti in meno dovute a patologie cardiovascolari e di conseguenza si risparmierebbero 1,5 miliardi di euro per la spesa sanitaria. Al giorno d'oggi un italiano consuma in media 303 grammi di frutta e verdura al giorno, quantità che è diminuita negli ultimi 15 anni: nel 2000, la quota era di 361 grammi. Lo studio ha evidenziato che se dal 2000 a oggi il consumo di frutta e verdura in Italia fosse rimasto stabile si sarebbero risparmiati ben 3,4 miliardi di euro e avremmo prevenuto 52.000 potenziali morti causate da malattie cardiovascolari.

Gli italiani inconsapevoli del calo di consumo di frutta e verdura

Un sondaggio ha rilevato che soltanto il 9% degli italiani dice di essere "responsabile" della diminuzione del consumo di frutta e verdura è registrato nel 2013-2014, e secondo il 21% delle 2.000 persone su cui è stato effettuato il sondaggio i consumi sarebbero aumentati. Per di più, i dati dell'Istat mettono in luce come che quasi la metà degli italiani (il 45%) risulta avere problemi con il peso: 11% obesi, 31% sovrappeso e 3% sottopeso. L'87% degli intervistati nel corso del sondaggio Agroter ha invece affermato di "seguire un'alimentazione sana ed equilibrata".

La conclusione della ricerca è "che senza un forte investimento, pienamente giustificato dai risparmi a lungo termine sul sistema sanitario, si stima che nel 2022 i consumi continueranno a scendere fino ad arrivare a 277 grammi, facendo svanire così, più di quanto stia già succedendo, l'amata dieta mediterranea dalle tavole degli italiani".

Se si riuscisse perlomeno ad invertire la tendenza e a ritornare ai consumi del 2000 si risparmierebbero 3,3 miliardi di euro per le sole patologie cardiovascolari. Se invece "si raggiungesse il traguardo più ambizioso, quello dei 503 grammi (+200 grammi) sempre nello stesso lasso di tempo, si potrebbe cumulare un risparmio di ben 8,9 miliardi di euro".

Tratto da internet

La nizza nelle Marche - 2013- n 14



Noi siamo
piccoli
ma insieme
cresceremo

www.splendorclean.it

Vivere accanto
Natura.

Catalogo
2013



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.

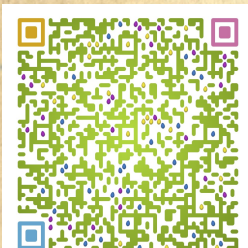
Disponibili in più modelli,
a misura di pizzaiolo.

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 - www.gimetal.it



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



**REGIONE
MARCHE**



PROGETTO INFORMATIVO N. 10512 PRESENTATO AI SENSI DEL POR MARCHE 20070015 - BANDO MISURA 1118 - ANNUALITÀ 2013

CORSO

EVENTO INFORMATIVO PRESENTATO DA FORMACOOP MARCHE E CISEI TOLENTINO

13-15 FEBBRAIO 2015 CORSO SPECIALISTICO IN ORTICOLTURA E FRUTTICOLTURA BIODINAMICA

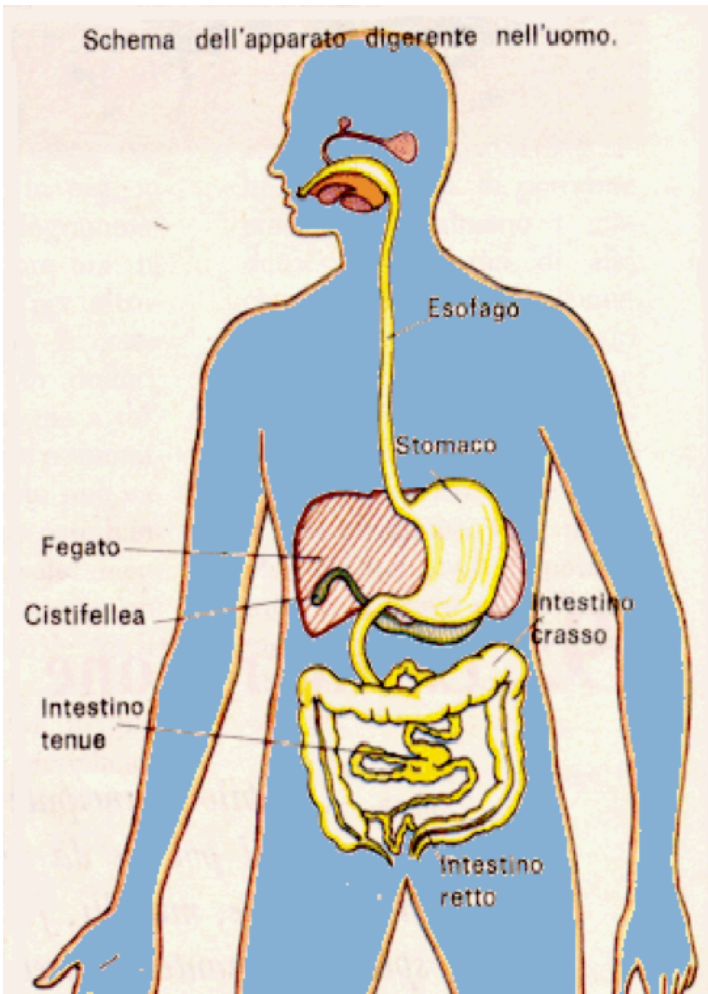
La Talea Cooperativa Sociale ONLUS
Via Arno, 22 - 62010, Loc. Santa Maria in Selva - Treia (MC)

Docenti del corso:
Carlo Bazzocchi
Giorgio Bortolussi

Coordinatore:
Gabriele Squalella

www.cisei.info

ASSOCIAZIONI TRA ALIMENTI - COSA EVITARE?



L'uomo moderno commette almeno tre tipi di errori quando si siede alla sua tavola:

1. si iperalimenta
2. mangia male
3. mangia cibi adulterati dalla catena di distribuzione industriale.

Nei paesi industrialmente avanzati l'uomo mangia in media da due a quattro volte oltre quello che sarebbe necessario al suo normale sostentamento; a ciò si aggiunga che le porzioni dei vari alimenti sono mal distribuite durante la giornata. Gli alimenti di cui ci nutriamo sono spogliati di molte delle loro caratteristiche nutrizionali, devitalizzati da metodi di coltivazione forzati e dai processi di raffinazione, sofisticazione e conservazione industriali.

La digestione

La digestione ha il compito di trasformare il cibo ingerito in sostanze facilmente assimilabili dall'organismo. La digestione è resa possibile dagli enzimi (presenti nella bocca, nello stomaco e nell'intestino) che sono specifici, cioè ognuno serve ad una reazione chimica diversa (le amilasi per gli amidi, le proteasi per le proteine, le lipasi per i grassi). Il cibo viene poi assorbito dai villi intestinali.

La digestione dei cibi amidacei (come ad esempio i cereali, ricchi di carboidrati complessi) inizia in bocca,

dove una corretta masticazione rende possibile la trasformazione dell'amido in composti zuccherini più semplici, grazie all'intervento della ptialina. Quando questo boccone sarà deglutito, lo stomaco inizierà a produrre un succo gastrico debolmente acido, in modo che la ptialina (attiva solo in ambiente alcalino e resa inattiva dall'acidità) possa continuare il suo lavoro per almeno altre due ore; solo a questo punto il succo gastrico diventerà acido per permettere la digestione della componente proteica di cereali.

La digestione dei cibi proteici (carne, formaggi, uova, pesce) avviene con altre modalità e in ambiente diverso. Durante la masticazione, che dovrà essere ugualmente accurata, non vi è alcun inizio dei processi digestivi, ma sarà solo nello stomaco che un enzima specifico, il pepsinogeno, sarà reso attivo dall'acido cloridrico del succo gastrico e diventerà pepsina, in grado di iniziare la digestione proteica.

Vi sono cibi che richiedono una digestione lunga e complessa, altri che vengono assimilati rapidamente; anche il tipo di cottura può influenzare i tempi di assimilazione. Se ne deduce che è vantaggioso associare i cibi secondo particolari regole.

Combinazioni alimentari

Studiando il funzionamento dell'apparato digerente si scopre che esistono combinazioni di alimenti favorevoli, la cui digestione simultanea non crea problemi, anzi completa l'apporto di macro e micronutrienti del pasto, e altre combinazioni in cui questo non avviene. Eliminando tutte le combinazioni sfavorevoli la dieta diventerebbe però impossibile da attuare.

Molti testi sull'alimentazione forniscono consigli molto spesso in contrapposizione tra di loro: c'è chi invita all'equilibrio, senza prendere posizioni drastiche, altri forniscono consigli che, se seguiti alla lettera, rendono la dieta rigidissima e difficilmente applicabile per un lungo periodo.

Una persona in buona salute può scegliere le combinazioni degli alimenti per garantire il corretto funzionamento del metabolismo e per il piacere di mangiare.

segue a pag. 19

Il metabolismo umano, come i metabolismi di tutte le specie, è molto complesso e consiste in decine di migliaia di processi biochimici, in genere mediati da specifici enzimi, molecole proteiche sintetizzate sulla base delle informazioni contenute nel genoma delle cellule dell'organismo.

Suddividiamo allora le combinazioni sfavorevoli in due blocchi: il primo contiene le regole che possono essere seguite nell'alimentazione quotidiana, poiché non penalizzano la qualità della vita a tavola e consentono il soddisfacimento dei fabbisogni del metabolismo. L'altro blocco comprende le regole che vanno seguite in caso di problemi digestivi particolari o per ottenere la massima efficienza fisica in particolari periodi della vita, poiché seguirle sempre comporterebbe un'inutile limitazione alimentare, oltre che un possibile malfunzionamento del metabolismo.

Regole di base per una corretta digestione

Le regole che seguono devono essere un punto di riferimento nella alimentazione di tutti i giorni. Ovviamente è possibile trasgredire a queste regole, che andranno seguite più o meno alla lettera in base alla pianificazione degli impegni. È opportuno, comunque, non trasgredire a più di una regola per pasto.

Prima di una intensa sessione lavorativa, sarà bene seguirle alla lettera, come dopo una attività sportiva intensa o dopo una giornata stressante.

Più è abbondante in calorie il pasto, maggiore attenzione bisogna porre alle regole, minore è la quantità di cibo introdotto per pasto, più errori possono essere tollerati dall'organismo.

1 - Quante calorie?

È importante parlare di pesi e di calorie per garantire una buona digestione. Un pasto da 1000 kcal ineccepibile come combinazione di alimenti sarà meno digeribile di un pasto da 500 kcal con 2 o 3 combinazioni sfavorevoli.

Quante calorie deve contenere un pasto "normale"? Dalle 400 alle 800. Per ogni pasto non si dovrebbero introdurre più di 25-30 grammi di proteine.

Con 3 pasti al giorno si copre un fabbisogno dalle 1200 alle 2400 kcal. Con consumi calorici superiori, bisognerà introdurre degli spuntini, oppure adottare la seguente regola: maggiori sono le calorie di un pasto, maggiori le regole da seguire per quanto riguarda le combinazioni alimentari.

2 - Proteine di diversa provenienza

Combinazioni di diversi cibi proteici possono creare problemi. Il nostro stomaco è in grado di produrre succhi gastrici in tempi distinti e con composizioni difformi, in relazione alle diverse proteine da digerire. Per esempio, il succo gastrico per la carne è fortemente acido fin dall'inizio, quello per il latte, invece, è acido solo verso la fine della digestione, per cui una combinazione particolarmente nociva può essere quella tra carne o pesce e latte, perché questo alimento, a contatto con l'acidità dello stomaco, coagula in grumi e fiocchi che possono contenere frammenti di carne che, non venendo a contatto con il succo gastrico, rischiano di passare inalterati nel successivo tratto intestinale, dando luogo a fenomeni putrefattivi.

3 - Zuccheri e amidi o zuccheri e proteine

Le proteine e gli amidi vengono digeriti nello stomaco, mentre gli zuccheri semplici vengono digeriti nell'intestino. Se assunti insieme gli zuccheri permangono nello stomaco il tempo necessario a smaltire gli amidi o le proteine, dando luogo a fermentazioni che ostacolano a loro volta la digestione di amidi e proteine. Quindi è bene limitare l'abitudine del dolce a fine pasto.

4 - Vino o birra (alcool) e amidi

Il vino e la birra sono sostanze che aumentano l'acidità e quindi rallentano la digestione degli amidi, che necessitano di un ambiente alcalino. È bene quindi limitare l'assunzione di queste bevande ai pasti prevalentemente proteici, soprattutto quelli a base di carne e pesce.

5 - Grassi cotti con alimenti proteici

I grassi sono gli alimenti più difficoltosi da digerire e quindi quelli che rallentano maggiormente la digestione degli altri nutrienti.

La quantità totale di grassi in una dieta equilibrata (cioè con una percentuale di grassi che varia dal 25 al 40%) è consapevolmente limitata grazie al legame col sovrappeso corporeo che ne deriverebbe.

I grassi cotti contenuti nei fritti, nelle carni grasse cotte, ma anche negli alimenti alla cui base c'è un soffritto, rallentano la digestione più di quelli crudi, e quando associati a proteine ne determinano una lunga permanenza nell'intestino favorendone la putrefazione.

Nei pasti a base di sole proteine e grassi cotti è bene aggiungere molta verdura cruda, per limitare i danni causati dalla putrefazione delle proteine.

segue a pag. 21

Macchina per lievitare

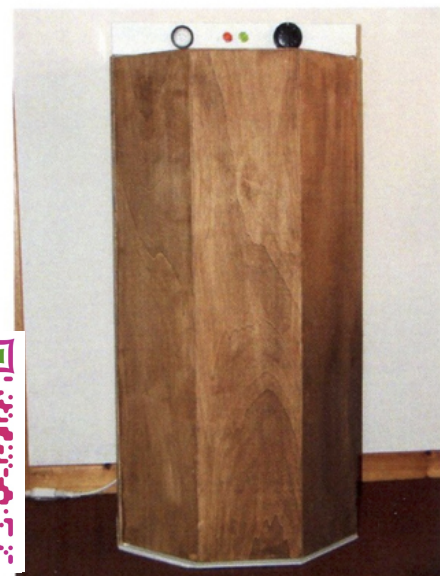
ad uso domestico

(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

Regole secondarie per una digestione corretta

Le regole che seguono andrebbero seguite solo in subordine alle prime, e solamente quando è necessario garantire una digestione ottimale, per esempio prima di un evento sportivo o durante la convalescenza, quando il fisico è particolarmente debilitato. Seguendo anche tali regole diventa veramente difficile garantire la corretta ripartizione dei macronutrienti ad ogni pasto, inoltre l'alimentazione diventerebbe piuttosto monotona e poco soddisfacente.

6 - Proteine con amidi

Per esempio la pasta o il pane con la carne. La digestione degli amidi ha inizio in bocca con la produzione di ptialina salivare, e soltanto dopo due ore viene secreto nello stomaco l'acido cloridrico che permette di assimilare la parte proteica dei cereali. Quando poco dopo si ingerisce la carne inizia una precoce secrezione di succo fortemente acido nello stomaco che determina l'inattivazione della ptialina, con la conseguenza di un rallentamento o arresto della digestione degli amidi.

Volendo ottimizzare al massimo la digestione, bisognerebbe evitare di associare carboidrati e proteine.

Se a questa regola associamo quella che consiglia di evitare zuccheri e amidi, non si possono più associare carboidrati e proteine e la dieta diventa dissociata. La dieta dissociata è una estremizzazione scientifica di alcune regole importanti dell'alimentazione. Assumere i vari cibi in momenti assolutamente diversi rischia di creare degli squilibri alimentari provocando a lungo andare carenze nutrizionali specifiche. Il monopiatto, inoltre, se da un lato facilita ed accelera la digestione, dall'altro rischia di far comparire prematuramente i sintomi dell'appetito.

7 - Alimenti acidi con amidi o proteine

Cibi e bevande acide e cioè aceto, limone, succhi di frutta, frutta acida, bevande zuccherate e acidule, non andrebbero assunti con gli amidi poiché questi hanno bisogno di un ambiente alcalino; ma nemmeno con le proteine perché inibiscono la secrezione acida.

Quando il pasto è troppo complesso, in genere un normale "pranzo completo", costituito da un primo piatto di cereali, un secondo piatto di proteine, cui spesso seguono la frutta, e magari un dolce, la digestione risulta incompleta, lunga e difficile. Resti di cibo digerito male facilmente danno il via a processi di fermentazione e di putrefazione nell'intestino.

Durante questi processi si sviluppano gas e sostanze tossiche. Il diffondersi in misura variabile di questi prodotti nel corpo coincide con l'indebolirsi delle difese dell'organismo, e reclama poi un grande impegno da parte degli organi deputati alla depurazione, soprattutto fegato e reni.

I processi fermentativi e putrefattivi aumentano di molto la temperatura addominale interna, proprio perché allo stomaco e all'intestino deve arrivare una grossa quantità di sangue, necessaria per superare gli ostacoli digestivi; ciò favorisce una proliferazione di germi patogeni. Tutti questi fattori danno origine non solo ai disturbi che possono essere messi in relazione con la funzione digestiva propriamente detta (cefalea, sonnolenza dopo i pasti, eruttazioni acide, bocca impastata, diarrea, stitichezza, gonfiore addominale), ma anche a malattie che interessano organi apparentemente non connessi con l'addome, come il naso (raffreddori), la gola (tonsilliti, faringiti), l'orecchio (otiti), l'apparato genitale e urinario (cistiti e vaginiti).

8 - Frutta con amidi e proteine

Per quanto riguarda la frutta, è sconsigliato ingerirla insieme con altri cibi. Se assunta da sola non deve subire alcuna digestione nella bocca e nello stomaco e passa rapidamente nell'intestino. Gli zuccheri hanno un effetto inibitore sulla produzione di ptialina nella saliva e sulla secrezione di succo gastrico nello stomaco, rallentando la digestione degli amidi eventualmente presenti.

Frutta oleosa e frutta dolce mangiate in uno stesso pranzo non sono digerite bene, perché mescolando l'olio di una con gli zuccheri dell'altra si producono fermentazioni alcoliche.

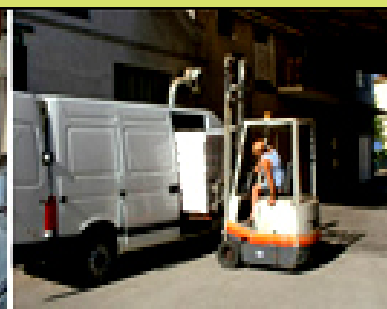
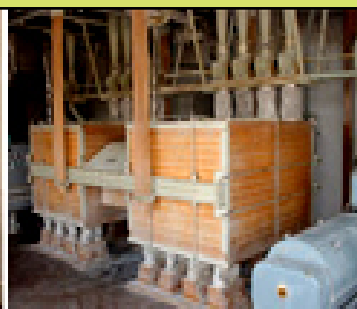
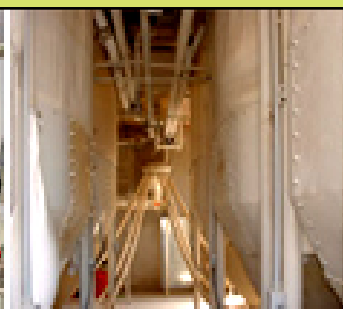
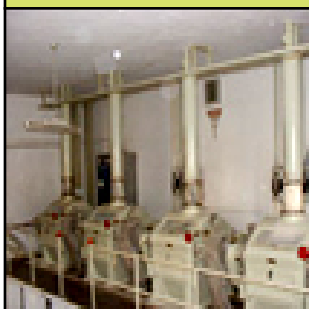
Un processo analogo avviene mescolando frutta acida con cibi a base di amido. Ad esempio arance e pane; in questa combinazione gli acidi, impedendo lo sdoppiamento normale dell'amido in maltosio e glucosio, originano una fermentazione acida che favorisce l'acidificazione del sangue. E' sconsigliato pure cibarsi contemporaneamente di frutta acida e dolce, perché si originano inconvenienti fermentazioni. Invece la frutta acida si combina bene con la oleosa, mangiando per prima la acida, ad esempio aranci e poi noci. La frutta dolce e sugosa combina a meraviglia con gli amidi contenuti nelle castagne, le banane, il pinolo (seme di pino). Attenti alla giusta composizione delle macedonie di frutta!

9 - Altre combinazioni sfavorevoli

Le patate non devono essere mangiate mescolate con i cereali come il frumento/grano (pane), il mais, il riso, l'orzo, l'avena, il miglio, ecc., perché la fecola di patate e l'amido dei cereali generalmente non si digeriscono contemporaneamente, cosicché quello che è stato elaborato per primo deve attendere la digestione dell'altro per essere assorbito. Non assumete cipolle e ravanelli nello stesso pasto con sedano e lattuga. Carote, barbabietole, crescione non dovrebbero mai essere combinati con aceto. I crostacei non legano con alcool. Gli alimenti di natura opposta non si devono mangiare mescolati, come il sale minerale con gli acidi e gli zuccheri. Tratto da: www.Aipro.info



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

Radicchio o cicoria matta

In pizzeria viene usato sia come componente cromatico e quindi da guarnizione, sia per il sapore amarognolo abbinato, per esempio, con la dolcezza e delicatezza della mozzarella offre un gusto unico al commensale.

Le varietà più usate per guarnizione, e come componente delle ricette, sono sicuramente quella "Rossa di Treviso" a foglie lunghe, rosse, decisamente di sapore più amaro; quella "Rossa di Verona" simile alla precedente, ma con foglie più ampie, disposte a rosetta; quella "Variegata di Castelfranco" a foglie ampie, screziate di rosso-giallo-bianco.

HAROLD McGEE nella sua opera "IL CIBO E LA CUCINA Scienza e Cultura degli Alimenti" nel capitolo "La famiglia delle margherite: lattuga, indivia e radicchio" cita testualmente: radicchio, o dente di leone, cresce spontaneo in tutti i continenti, ma la maggior parte delle sue varietà sono di origine asiatica.....

Il poeta inglese Robert Brighth definì il dente di leone << capolino folto e arruffato che bevve il fuoco del sole >>

Mentre scrivo mi torna in mente la mia infanzia quando in visita ai nonni, che vivevano in campagna, io e i miei amichetti, ci divertivamo con queste piante che conoscevamo sotto il nome volgare di cicoria matta. Infatti ogni seme porta una coroncina di piumette – il pappo – che è valsa al fiore il nome di soffione o bugia, e noi amavamo soffiare sui pappi per farli volare: quelli che rimanevano attaccati erano le bugie dette.

Nel mio dialetto il dente di leone si chiama "lu salutu" (il saluto) perché ai pappi è affidato il compito di portare un saluto alla persona desiderata. Un'altra credenza popolare, di origine religiosa legata ai luoghi circostanti la città di Fermo è: chi riesce a far staccare tutti i pappi in un solo soffio è destinato ad entrare in Paradiso; se invece alcuni ne restano attaccati, il loro numero indicherà quello dei peccati da scontare.

Ma tornando alla pizza, il radicchio si presta molto bene per un utilizzo sia a crudo che cotto, per il sapore si sposa molto con: la carne di maiale sia fresca che stagionata, i formaggi con spiccato sapore, con i pinoli, con le cipolle specialmente quelle dolci di Tropea. Ottimo anche cotto insieme alla pancetta e messo sulla pizza insieme a pomodoro e mozzarella.

Renato Andrenelli





Il Nuovo Salumificio Taccalite srl – Ancona
www.salumificiotaccalite.it

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

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

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

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

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



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

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



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

I nostri clienti sono i punti vendita diretti (forni, salumifici, ecc.) e distributori (supermercati e G.D.O.),

dislocati sul territorio locale e nazionale, a cui offriamo e garantiamo un servizio puntuale ed efficiente.

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

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

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

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

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



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



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

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

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

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

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

IGF/FORNITALIA

Oscar MONINA

335.6372820 e-mail: oscar.monina@tin.it

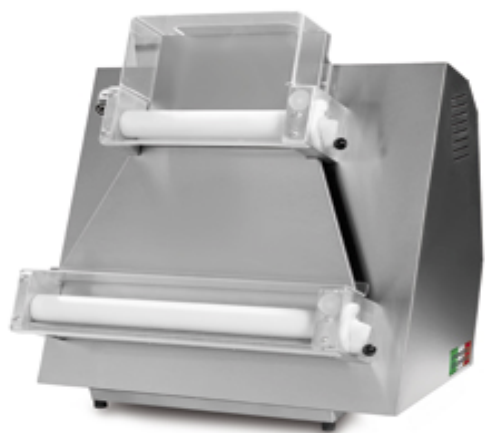


Resto Italia, azienda Leader nella Produzione di Macchine per la Preparazione del Cibo.



Resto Italia® dal 1961 produce macchine per la ristorazione: forni per pizza elettrici e a gas, impastatrici a spirale, stendi pizza, tostiere e friggitrici.

Tutte le nostre macchine sono prodotte e assemblate interamente negli stabilimenti Tecno A in Italia, dove avvengono tutte le fasi della lavorazione del prodotto, dalla selezione delle materie prime al taglio delle lamiere, alla piegatura, alla saldatura, alle lavorazioni meccaniche e all'assemblaggio, rispettando tutte le normative europee.



Il materiale Resto Italia ha una garanzia di 12 mesi per i difetti di costruzione.



Resto Italia, un'azienda interamente italiana che opera in tutto il mondo esportando il Made in Italy con sede ad Urbino

tratto da www.restoitalia.com

L'attimo in più

Un libro per bambini che l'autore
definisce così:

Perché questo titolo?. Ebbene tutto nasce pensando al mondo che ci circonda, alla società dell'avere più che dell'essere. Manca ormai il tempo per poter fare ciò che ci piace. Provare a fermarsi un attimo, senza pensare a nulla, senza fare nulla, senza essere nulla? Magari è proprio quell'"attimo in più", aprendo la prima pagina di un buon libro a rilassarci. Ecco ci sono moltissime persone nel mondo, che questo tempo, pur avendolo, non se lo "prendono" mai. Anche i bambini purtroppo ormai, sembrano abituarsi a questa routine, ed è per tentare di aprir loro gli occhi, che dedico proprio a loro, questa raccolta di storie brevi e poesie, perché sappiano che serve solo "un attimo in più" per stare meglio. Buona Lettura.

Marco Squarcia.

Marco Squarcia

L'attimo in più

*con immagini e illustrazioni di
copertina di Giada Piattoni*

AUGURI DI BUONE FESTE

A TUTTI VOI



www.attimoinpiu.com

**Vendesi bar gelateria pizzeria zona Sforzacosta
incasso giornaliero 850 euro. Astenersi perditempo
per info: 0733 221821**

**Pizzaiolo con esperienza cerca lavoro annuale provincia Fermo o Macerata
per info: 0733 221821**

**Cercasi in gestione ristorante o pizzeria ristorante in zona Civitanova
Marche e dintorni.
per info: 0733221821**

Cerchiamo impastatrice 30 kg usata. Per info: 0733221821

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 Gilianna 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 - 2013 - n. 30



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

e trova il rivenditore a te più vicino.

orsili
consorzio

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



Azienda ORSILI

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

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

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

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

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

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

La mission

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

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

Imerio Rossano Luca

tratto dal sito www.orsilimolino.it

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'APM è socia fondatrice

AIAB Marche



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA



Seguici:



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.