

LA PIZZANELLE MARCHE

By Associazione Pizzaioli Marchigiani

Associazione Pizzaioli Marchigiani

Cose fatte nei primi sei mesi del 2016



L'APM per il ciclismo
pag. 8

**Come motivale
lo staff**
pag. 14

**Un Mare di Pizza
Senigallia**
pag. 27

SOMMARIO

EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
5	Carboidrati e Fibra alimentare
6	<i>Corso Pizzaioli a Macerata</i>
8	<i>APM per il ciclismo</i>
12	<i>La Vitamina B12 è preziosa per il cervello</i>
14-17	<i>Come mantenere motivato e unito lo staff</i>
18	<i>Video Pizza quant'è bella</i>
19	<i>Un Mare di Pizza Senigallia</i>
20-23	<i>Organizzazione e controllo</i>
27	<i>Identificato meccanismo che determina la Celiachia</i>
28	<i>Le patate fanno bene</i>

Grandi sono le discussioni aperte in campo nutrizionale, da più fronti si parla di come alimentarsi in modo corretto. Molte sono le filosofie alimentari, da quella onnivora a quella vegetariana e per finire a quella vegana. Proprio in questi giorni in cui stiamo scrivendo, i media hanno portato alla ribalta la malnutrizione di una bimba di 12 mesi, derivante dalla carenza di nutrienti del latte materno, essendo la mamma vegana. La pizza come tutti sappiamo è l'ambasciatrice della Dieta Mediterranea, ma quello che anche noi pizzaioli dobbiamo capire e cercare di interpretare al meglio è la tecnica di produzione, lievitazione e cottura di questo alimento che la crisi ha reso molto competitivo. Infatti anche chef stellati si sono e si occupano di pizza; forse perchè la crisi hanno reso meno frequentati i ristoranti stellati? non so ma certo è che tutti oggi si occupano della pizza che nella versione gourmet vede molti chef interessati alla commercializzazione.



Renato Andrenelli

QUELLO CHE PERO' NON CONDIVIDO E' LO SFRENATO UTILIZZO DI FARINE FORTI PER REALIZZARE IL PRODOTTO CHE LA MODA VUOLE CHIAMATA "PINSÀ". PIU' PROTEINE SONO PRESENTI, PIU' L'ALIMENTAZIONE E' POCO SANA.

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
Molino Censori

Italforni
Menu
Italcarta
Sole Etrusco
Tecno - x

FOTO DELLE MARCHE



Senigallia



www.pizzamarche.com



VARNELLI

www.varnelli.it

PERCHE' DIVENTARE SOCIO APM

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

ALVEOGRAFO

Fornisce informazioni riguardanti le caratteristiche reologiche dell'impasto

Preparazione dell'impasto
(acqua, farina e sale)

Impastamento per 6
– 8 minuti

Preparazione di campioni
(dischi)

Lievitazione per un
tempo di 20'

Procede all'analisi



- **P**: pressione massima necessaria alla deformazione del campione (*tenacità*);
- **L**: lunghezza della curva (*estensibilità*);
- **W**: superficie della curva di registrazione dipendente dall'energia necessaria alla deformazione del campione (*forza*);
- **P/L**: configurazione della curva;
- **p**: misura della pressione al punto di rottura (*tolleranza*).

CARBOIDRATI E FIBRA ALIMENTARE

Società Italiana di Nutrizione Umana-SINU, 2014

LARN - Livelli di assunzione di riferimento per la popolazione italiana: CARBOIDRATI E FIBRA ALIMENTARE

determina LARN PER CARBOIDRATI E FIBRA ALIMENTARE			
Componente	SDT Obiettivo nutrizionale per la prevenzione	AI Assunzione adeguata	RI Intervallo di riferimento per l'assunzione di macro nutrienti
Carboidrati totali	Prediligere fonti alimentari amidacee a basso GI in particolare quando gli apporti di carboidrati disponibili si avvicinano al limite superiore dell'RI. Tuttavia, limitare gli alimenti in cui la riduzione del GI è ottenuta aumentando il contenuto in fruttosio o in lipidi.		45-60% En*
Zuccheri **	Limitare il consumo di zuccheri a <15% En. Un apporto totale >25% En (95° percentile di introduzione nella dieta italiana) è da considerare potenzialmente legato a eventi avversi sulla salute. Limitare l'uso del fruttosio come dolcificante. Limitare l'uso di alimenti e bevande formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.	nd	nd
Fibra alimentare	Preferire alimenti naturalmente ricchi in fibra alimentare quali cereali integrali, legumi, frutta e verdura. Negli adulti, consumare almeno 25 g/die di fibra alimentare anche in caso di apporti energetici <2000 kcal/die.	Età evolutiva: 8,4 g/1000 kcal (2 g/MJ)	Adulti: 12,6-16,7 g/1000 kcal (3-4 g/MJ)

I LARN indicati in tabella fanno riferimento agli apporti medi per un ragionevole intervallo di tempo. L'evidenza scientifica non consente di definire il livello massimo tollerabile di assunzione (UL) per nessuno dei gruppi di interesse.

GI: indice glicemico; % En: percentuale dell'energia totale della dieta; nd: non disponibile.

* un apporto minimo di carboidrati disponibili di 2 g/kg di peso corporeo (desiderabile) ×die è sufficiente per prevenire la chetosi; il limite superiore dell'intervallo di introduzione pari al 65% En può essere accettato in condizioni di elevato dispendio energetico da attività fisica intensa.

** comprendono gli zuccheri naturalmente presenti in latte, frutta e verdura, e gli zuccheri aggiunti.

tratto da: www.sinu.it

Corso Pizzaioli a Macerata



Si è concluso 22 giugno 2016 il Corso Base per Pizzaioli organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani a Piediripa di Macerata presso il laboratorio della ditta Paccaferri Domenico Srl.



Sessanta ore di lavoro pomeridiano suddivise in due parti: una parte dedicata all'apprendimento del mestiere di pizzaiolo comprendente: otto ore di teoria, ventotto ore di pratica e quattro per gli esami di fine

corso. Hanno partecipato i signori: Cristiano Francioni di Recanati, Simone Stura di Macerata, Gurkomaldeep Singh di Matelica, Giuseppe Salvucci di Sant'Elpidio a Mare.

I partecipanti hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, impegnandosi con grande attenzione nelle varie fasi lavorative. 48/60 è stata la media raggiunta dagli allievi. Tutti hanno raggiunto l'obiettivo previsto sia per ricevere l'attestato di pizzaiolo sia per i tre attestati dedicati alla sicurezza sul lavoro, sull'antincendio e per l'HACCP (ex libretto sanitario). Sono soddisfatti del lavoro fatto e si sono presentati agli esami con delle ottime pizze fantasia. Migliore del corso si è rivelato il signor Simone Stura che ha realizzato la Pizza Afrodisiaca, farcita con base di pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, mais, rucola, grana, sale e olio evo. Tutti i nuovi pizzaioli 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.

Un grande ringraziamento va alle aziende che ci sostengono. A cominciare dalla ditta Paccaferri proprietaria del laboratorio che ci ospita, al molino Corradini di Mogliano, al molino Orsili di Sant'Elpidio a Mare e alla GiMetal per le piccole attrezzature da lavoro. R.A.





Tecno-x

Consulenza professionale

&



Le Ricette

- ✓ FORMAZIONE
- ✓ HACCP
- ✓ SICUREZZA
- ✓ VERIFICHE STRUMENTALI
- ✓ PREVENZIONE INCENDI
- ✓ AMBIENTE
- ✓ INNOVAZIONE TECNOLOGICA



APM e Tecno-x

la buona ricetta

per preparare la tua attività

**RICHIEDI SUBITO UN
SOPRALLUOGO
GRATUITO
E VERIFICA LA
CONFORMITA' DELLA
TUA ATTIVITA'**

Tecno-x sas

sede legale. Via G. Giusti 2 63093 Roccafluvione (AP) - P.I. 02215250446
mob. 3209105882 - fax. 0736814551 - e.mail. tecnosax@gmail.com - pec. tecno_x@pec.it

APM per il ciclismo

A TUTTI GLI ISCRITTI 1 NOTTE SOGGIORNO OMAGGIO*
* a condizione che sia accompagnato almeno da una persona pagante.

29 MAGGIO 2016
S. BENEDETTO DEL TRONTO ROTONDA GIORGINI
ore 8.00 Partenza PERCORSO LUNGO km 165 dis. 2500 mt
ore 8.30 Partenza PERCORSO CORTO Km 88 dis. 1300 mt

GRAN FONDO SAN BENEDETTO DEL TRONTO
CAMPIONATO NAZIONALE GRAN FONDO E MEDIO FONDO

facebook Instagram YouTube

Oltre 1600 partecipanti, circa 157 chilometri di percorso lungo, tante città attraversate a cavallo tra due province ed una massiccia partecipazione di spettatori ed appassionati. E' un bilancio più che positivo quello della settima edizione della Gran Fondo San

Benedetto del Tronto. L'evento organizzato da "A.S.D. Bicigustando" di San Benedetto del Tronto per la 'Classe Amatoriale' e 'Cicloturistica' si sta certificando sempre più come un evento a carattere nazionale molto atteso dagli amanti delle due ruote. Il numero dei partecipanti di quest'anno è un segno del fatto che la manifestazione sportiva richiama ciclisti da ogni parte d'Italia con ricadute anche sotto il profilo turistico per il territorio in cui viene organizzata.....



L'Associazione pizzaioli Marchigiani interpellata dalla signora Sonia Roscioli, organizzatrice e deus macchina dell'evento, ha partecipato provvedendo ad allestire uno stand dove sono stati prodotti oltre 3200 tranci di pizza cotti nel forno a legna. Il sottoscritto con l'aiuto di Enrico Pezza socio fondatore, abbiamo fornito (gratuitamente) un grande aiuto all'organizzazione facendo degustare la "Crescia Tradizionale Marchigiana", la pizza margherita e la marinara a tutti i partecipanti e anche ai loro accompagnatori.



Un grande ringraziamento va alle aziende, nostre partner, che hanno permesso questa magnifica giornata: Sabelli Spa di Ascoli Piceno per la mozzarella, ditta Cima di Acquaviva Picena per le farine e gli alimenti, ditta PR Srl per il materiale cartaceo occorrente al servizio, ditta Sforza Forni di Cupramarittima per il forno a legna.

Una giornata positiva che ha gettato le basi per una collaborazione futura tra le nostre organizzazioni forti del fatto che moltissime sono state le testimonianze della qualità del prodotto pizza realizzato e servito in questa edizione.
Renato Andrenelli



Tecno-x



Protocollo di intesa e convenzione

Importante iniziativa a favore di tutti gli associati A.P.M.



&



Consulenza professionale

L'associazione Pizzaioli Marchigiani (di seguito A.P.M. per brevità) e la società di servizi Tecno-x, hanno siglato un'importante convenzione per tutti gli associati A.P.M.

La convenzione prevede:

1. Formazione aggiuntiva abilitante alla gestione della sicurezza nei luoghi di lavoro;
2. **Sopralluogo gratuito** per la verifica della conformità legislativa dell'attività;
3. Sconti del 50% su tutti i servizi e consulenza della Tecno-x ed in particolare:
 - Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
 - HACCP, autocontrollo alimentare;
 - Verifiche strumentali;
 - Prevenzioni incendi;
 - Formazione

3 ottimi motivi per usufruire della convenzione:

1. Il sopralluogo gratuito consentirà di conoscere il proprio stato di conformità;
2. La consulenza di professionisti esperti consentirà il miglioramento degli standard di qualità e sicurezza.
3. Perché usufruendo degli sconti riservati agli associati i costi di gestione dell'attività si ridurranno significativamente;

PER ULTERIORI INFORMAZIONI O SOPRALLUOGO CONTATTATE A.P.M. OPPURE LA TECNO-X sas

Tecno-x sas

sede legale. Via G. Giusti 2 63093 Roccafluvione (AP) - P.I. 02215250446
mob. 3209105882 - fax. 0736814551 - e.mail. tecnosax@gmail.com - pec. tecno_x@pec.it

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:

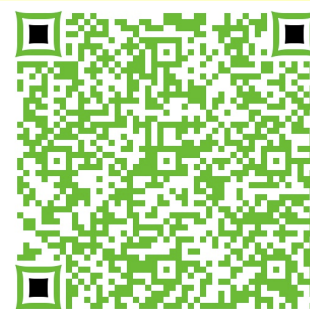
Ditta TOBACO di

IVANO MONTENOVO

via Grandi, 12 - 60027 Osimo (AN)

tel 071 7106126 fax 071 7202252

cell. 337 637481 tobacco@tobacostyle.it



**QUANDO
L'IMMAGINE
CONTA**

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

Come far esprimere il forno alla massima potenzialità.

I segreti della manutenzione (legna, gas, elettrico)



La fase di cottura è l'operazione più importante di tutto il processo di produzione della pizza. C'è un vecchio motto che i pizzaioli ci hanno tramandato: "meglio essere un ottimo fornaio che un buon pizzaiolo". Questa dicitura popolare dava valore al saper usare in modo corretto un forno, un buon fornaio era in grado di valorizzare il lavoro del pizzaiolo oppure eliminare la qualità dalla pizza. Questo stupendo prodotto che tutto il mondo ama mangiare, ha acquisito la fama che oggi vanta, grazie all'espandersi dei forni a legna

che hanno sicuramente condizionato le temperature di cottura. I napoletani, in questo sono stati maestri perché hanno esportato l'arte della pizza cotta nel forno a legna in tutto il mondo. Il passaggio dalle temperature di cottura dedicate al pane (200 – 230°C) a quelle dei forni a legna dedicati esclusivamente alle pizze (400°C), hanno cambiato gusto e sapore ad un prodotto che tutti amano, dai bambini agli anziani.

L'utilizzo di temperature di cottura più elevate, rende il prodotto diverso, gradevole al palato, più gustoso, ma rende più difficile e più preciso il metodo di lavoro applicato alla produzione di pizza. Cuocere bene, significa avere tempi di cottura rapidi, essere più preparati nel gestire il forno e capire le reazioni del forno in cui si procede ad effettuare la cottura. Innanzitutto occorre essere informati sulle modalità costruttive del forno in uso, capirne le reazioni riguardo il posizionamento nel laboratorio dove è stato posto, saper leggere la capacità produttiva che il forno può esprimere in termini di temperature e resistenza alla produzione nel tempo. I materiali con cui sono costruiti i forni ci possono essere di aiuto per capire come poterlo usare al meglio: il ferro conduce meglio dell'acciaio il calore; il materiale refrattario ha una resistenza termica diversa secondo la quantità di ossidi di ferro, di allumina, o di altre sostanze con cui è prodotto; i bruciatori del gas hanno una potenza che si esprime in kW per definire l'energia prodotta, le resistenze elettriche impiegate possono essere definite normali o corazzate, tutte forniscono meno o più potenza al forno. Saper distinguere un forno a combustione diretta da uno a combustione indiretta permette di capirne il giusto modo di utilizzo. Altro aspetto significativo è la valutazione pratica della capacità produttiva di un forno, legata principalmente alla dispersione termica che possiede. Un forno che si presenta freddo, fuori della carrozzeria, lavorerà meglio e con più efficienza. Un forno la cui coibentazione esterna di maggiore qualità che avvolge la camera di cottura, sarà più efficace è in grado di sopportare stress lavorativi più lunghi senza scendere di temperatura. Eccetto il forno a legna che ancora ha il controllo delle temperature manuale, per i restanti forni (a gas e elettrico), l'utilizzo dell'elettronica nel controllo delle temperature ha permesso di abbassare i consumi e aumentare l'efficienza del forno grazie alla precisione con cui le temperature possono essere lette e mantenute.

Tutte queste informazioni aggiunte a quelle che il produttore comunica attraverso il libretto in dotazione, dove sono inserite sia le note costruttive sia le raccomandazioni d'uso, permettono di utilizzare al meglio l'attrezzatura inserita nella pizzeria. Un bravo pizzaiolo è colui che valuta le caratteristiche costruttive e l'utilizzo dell'attrezzatura a lui affidata e ne sa esaltare le prestazioni.

Mi piace paragonare il pizzaiolo a un pilota di F1 dove l'esperienza e la saggezza con cui si potrà arrivare al limite delle prestazioni fa sì che si vinca la corsa. segue a pag. 12

Così deve essere un bravo pizzaiolo, il quale deve saper sempre esaltare le proprietà del forno, sia alla presenza di scarsa qualità, o in presenza di un forno dalle altissime prestazioni di lavoro. Parlando della qualità del servizio offerto da un forno, molto spesso mi sono trovato a consigliare il pizzaiolo di non incolpare il forno quando, spesso a inizio turno lavorativo, lui brucia la pizza. Infatti, provando a cuocere una pizza realizzata con un impasto non a massima lievitazione, una con un impasto a massima lievitazione e una pizza con impasto passato di lievitazione si avranno tre cotture differenti: quella non lievitata si brucerà all'esterno e non si cuocerà all'interno, quella arrivata di lievitazione cuocerà normalmente mentre quella prodotta con impasto passato di lievitazione potrà stare nel forno un tempo nettamente superiore alle altre.

Per ottenere il massimo da un forno bisogna anche distinguere la tipologia di forno a disposizione, è diverso l'impegno nei vari tipi di forno:

Forno a legna è quello che richiede più impegno in assoluto, perché è interamente manuale nella gestione. Occorre innanzitutto saper gestire la legna, la quale se troppo bagnata abbassa la temperatura del forno mentre se troppo vecchia si perderebbe molto calore durante la bruciatura. Anche una legna coltivata a nord rispetto a quella cresciuta a favore di sole produrrà diversa fuliggine, capace di lasciarla nel forno e nella canna fumaria differenti fuliggini che richiederanno diverse manutenzioni. Per sfruttare al massimo la potenzialità della legna (100 kg di legna produce solo il 3% di cenere) una volta bruciata, occorre che il pizzaiolo sappia disporre in modo corretto la legna nel forno. Il fuoco all'interno della camera di cottura, non deve mai essere spostato perché a differenza di quanto si crede, il refrattario per effetto dell'aumento e diminuzione della temperatura si consuma, rischiando di rovinare la platea dove si cuociono le pizze. Un pizzaiolo che lavora sul forno a legna, si valuta anche in base da come tiene levigata la platea dove cuoce le pizze. Per non far consumare la platea, non si deve mai usare acqua all'interno del forno, quando questo è giunto a temperatura, pena lo sgretolamento del refrattario. Una volta portato a temperatura, il forno si deve gestire fissando nella memoria l'intensità della luce all'interno della camera di cottura. Questa potrà essere resa costante aggiungendo legna proveniente dal tronco o dai rami della pianta, a secondo di dove c'è più bisogno di calore: nella platea o nel cielo.

Forno a gas ha il bruciatore installato nella parte inferiore della camera di cottura perché la fiamma, come il calore, va verso l'alto, per cui tendenzialmente il forno cuocerà di più sulla piastra. Ottimo per la pizza in teglia, un poco più difficile nella gestione per la pizza in pala, poiché occorre rendersi conto di come può essere convogliata l'aria calda nella camera di cottura per il riscaldamento del cielo. Di solito il costruttore usa una serie di griglie bucate che possono essere aperte o chiuse a piacimento del pizzaiolo, per realizzare un'ottimale riscaldamento della camera di cottura. Questo tipo di forno richiede una massima attenzione per le norme antincendio, poiché il gas, in caso di perdita si comporta in maniera differente; il gas metano si stratifica in alto, mentre il gas butano si diffonde in basso, essendo più insidioso perché se trova una via di fuga nel pavimento, può diventare causa di scoppio anche in un edificio vicino.

Per entrambi i forni, legna e gas, funzionanti con fiamma libera, molto importante è il controllo del tipo di fiamma prodotta, perché in caso di eccessiva presenza di ossigeno si consumerà troppa energia. Mentre se ci sarà scarsità di ossigeno, si avrà una scarsa quantità di calore prodotto. In entrambi i casi, non si avrà l'energia sufficiente per svolgere il lavoro di cottura della pizza. I forni che non producono la giusta miscela di anidride carbonica e ossigeno, non saranno in grado di mantenere le necessarie temperature di cottura.

Forno elettrico in assoluto il più facile da gestire per impostare le giuste temperature di lavoro, le quali una volta trovate potrà anche essere usato da personale non professionale. L'elettronica oggi ha reso questo tipo di forno molto apprezzato dal mercato, perché molto facile da gestire e non presentano particolari prevenzioni normative nell'utilizzo.

Oggi che i locali pizzerie, molto spesso, vengono climatizzati per ricevere nel miglior modo possibile i clienti, occorre disporre frequenti controlli nell'utilizzo del forno. Nei forni a legna e a gas controllare la tipologia di fiamma emessa durante l'utilizzo, rischio, il cattivo funzionamento del forno che non deriva da scarsa qualità dell'attrezzatura ma da una difettosa disposizione dell'impianto di climatizzazione. Questo tipo di ventilazione nei locali climatizzati può creare malfunzionamento anche nei forni elettrici. Renato Andrenelli per Pizza Food

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.

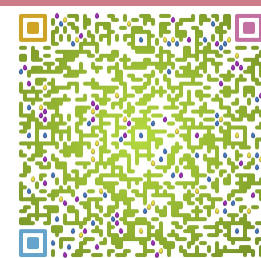
In alto aggiunge carattere e vigore a tutto l'insieme. Composto da 1, 2, 3 camere da 120 x 110 cm, BULL ha caratteristiche tecniche non comuni per attivarsi in tutte le necessità che il suo impiego richiede. La nuova cappa aspirante motorizzata con il suo disegno e la prominente forma vuole ricordare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



“Come mantenere motivato e unito lo staff”



Ci sono moltissimi bravi pizzaioli, che però non potranno mai essere dei leader e quindi gestire al meglio un'attività di pizzeria. Il carisma è una caratteristica innata nell'individuo e poco apprendibile. Condurre una pizzeria con successo, sia essa da asporto che con servizio ai tavoli, presuppone la capacità di coinvolgimento dei propri collaboratori nella crescita aziendale. Tutti lavorano per il denaro, ma non è detto che con esso si possano risolvere tutti i problemi di un'azienda. Anzi studi condotti in America (nel 2013 da Dale Carnegie Training) sul coinvolgimento dei collaboratori in aziende, hanno evidenziato che solo un dipendente su cinque è soddisfatto del proprio lavoro.

In Italia, nei locali pizzerie, sempre più si prediligono collaboratori occasionali o extracomunitari, i quali non hanno la filosofia culinaria e la cultura che ci distingue nel mondo. Questo penalizza gravemente l'azienda, in quando è difficile raggiungere i fatturati necessari per restare nel mercato, senza avere la preoccupazione di come poter incrementare il lavoro.

Il titolare o il manager che gestisce il punto vendita deve saper motivare i propri collaboratori e per fare ciò deve innanzitutto saper ascoltare, ascoltare, ed ancora ascoltare. segue a pag. 17



www.pizzamarche.org

&



www.bussola-assicurazioni.com

Le nostre Compagnie:

Allianz 



CATTOLICA
previdenza

ERGO

AVIVA

 ITAS
MUTUA

helvetia 

TUA
ASSICURAZIONI

GENIAL+

Referente: ALESSANDRO PEPA

Bussola Point ANCONA
via Alcide De Gasperi 40
Tel. 071-2070470

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.

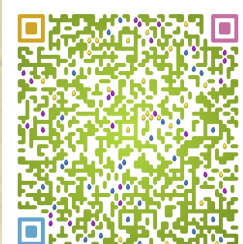
Disponibili in più modelli,
a misura di pizzaiolo.

Attrezzature professionali per la ristorazione

GIMETAL

MADE IN ITALY

GIMETAL s.r.l. - Via Popolascio, 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

E' un'attività di base, ma molto importante perché si deve tradurre in un'azione di rinforzo capace di convertire i feedback ricevuti. A volte l'ascolto, da spunti migliori per motivare e rendere più produttivi i propri collaboratori. Capire ciò che può motivare il dipendente o al contrario lo rende distratto e svogliato, è il dovere di ogni titolare di pizzeria, per tirar fuori il meglio dai suoi collaboratori.

Inoltre occorre saper comunicare con coerenza, stigmatizzando un comportamento per poi premiarlo. Ogni dipendente ha una sua differente sensibilità e vissuto, per cui occorre comunicare con ogn'uno in modo diverso. Bisogna essere coinvolgenti, in modo da trasmettere lo stesso entusiasmo di chi è a capo della pizzeria.

Altro aspetto importantissimo è riconoscere il lavoro dei propri collaboratori. Non si vive di solo denaro; le persone hanno la necessità di essere motivate e non tutte basano tale necessità su di esso, ma possono anche prediligere un riposo inaspettato in un giorno di festa, oppure chi porta un'idea innovativa e potenzialmente vincente, essere messo a capo di una piccola star up incaricata di svilupparla. Se un dipendente è responsabilizzato, sarà ancor più motivato e la pizzeria trarrà un buon beneficio da quella idea.

Dare fiducia e rendere autonomi i propri collaboratori, ognuno per la parte specifica del proprio settore lavorativo, motiva maggiormente il collaboratore per cui il fatturato aziendale ne trarrà beneficio. Un bravo titolare di pizzeria deve saper trasmettere competenza e puntare sulla formazione dei propri collaboratori. Naturalmente una buona selezione all'atto dell'assunzione e l'inserimento con un team affiatato e stimolato che circonda il nuovo arrivato, metterà quest'ultimo nella condizione di raggiungere il livello degli altri. Nel caso contrario si adagerà.

Non c'è niente di meglio che poter contare in un team capace di muoversi autonomamente, prendere decisioni e svolgere l'attività senza supervisione, senza togliere tempo al capo, e senza svilire il lavoro di chi si sente controllato. La formazione in questo offre un ruolo importante perché il titolare che condivide con i propri collaboratori il proprio sapere ed è disposto a dare l'esempio, mostra la via ai propri collaboratori per raggiungere i risultati e lo sgrava di alcuni compiti, rendendoli più autonomi.

Quindi per avere buon risultato nel lavoro, il fattore umano è nel nostro settore, un elemento importante e per avere successo non bisogna contare su personale occasionale o a basso costo, ma occorre saper gestire e garantire una continuità lavorativa che si traduce in costante aumento di fatturato aziendale. Non a caso le pizzerie più longeve dispongono di collaboratori che sono cresciuti con i titolari dell'azienda.

Renato Andrenelli x Pizza Food

APERTE LE ISCRIZIONI AL VIDEOCONCORSO

2^a EDIZIONE

VIDE'O
PIZZA
quant'è bella

Dopo il successo dell'edizione 2015
PizzaFood ripropone il suo videoconcorso




PIZZA
FOOD

TIVU'

www.pizzafood.tv

www.pizzafood.it

PIZZA
FOOD

con il Patrocinio di:  Comune di SENIGALLIA  Provincia di ANCONA  REGIONE MARCHE

organizzato da:  **Confartigianato** ANCONA - PESARO & URBINO  MARCHE FOOD&WINE  PROM D srl

un Mare di PIZZA

dal 21 al 24 luglio 2016
SENIGALLIA piazzale Rosi

in collaborazione con:



INFO:
www.promo-d.com
seguici su 



un Mare di PIZZA

 **Confartigianato** ANCONA - PESARO & URBINO

 MARCHE FOOD&WINE

 PROM D srl

tel. 0541.827254 340.8342606
www.promo-d.com info@promo-d.com



UN MARE DI PIZZA, manifestazione alla sua prima edizione, ha come scopo la valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze, attraverso il prodotto pizza e le sue innumerevoli variabili creative.

Marche Food&Wine, insieme a Confartigianato Senigallia e Promo D srl organizzazione eventi, promuovono l'evento con il Patrocinio del Comune di Senigallia, della Provincia di Ancona e della Regione Marche. Dal 21 al 24 luglio, dandoVi un **breve assaggio del programma**, ogni sera sarà allietata da musica, mercatini artigianali, stand di prodotti tipici, serate a tema (organizzate in collaborazione con l'Associazione Pizzaioli Marchigiani e Il Borgo della Canapa), il Concorso 'Il Più Grande Mangiatore di Pizza', laboratori didattici, degustazioni di pizza e premiazione della pizza risultata più gradita e del pizzaiolo che l'avrà realizzata. Insomma...volete davvero perderVi questo grande evento?

con il Patrocinio di:  Comune di SENIGALLIA  Provincia di ANCONA

 REGIONE MARCHE

organizzato da:  **Confartigianato** ANCONA - PESARO & URBINO  MARCHE FOOD&WINE  PROM D srl

in collaborazione con:  ASSOCIAZIONE PIZZAIOLI MARCHIGIANI  Il Borgo della Canapa

La vitamina B12 è preziosa per il cervello: ecco dove trovarla

Pesce, uova, latte e alcune alghe, sono i principali serbatoi. Con l'età possono però servire integratori. La sua carenza provoca una forma specifica di anemia

di Carla Favaro

A confronto

Cibi (contenuto di vitamina B 12 per etto di alimento)	Microgrammi (valori medi)
Molluschi	19
Pesce	3 (13 nell'aringa)
Tuorlo d'uovo	7
Parmigiano	4
Crostacei	3
Carne	2
Latte	2
Cereali da colazione fortificati	1
Assunzione raccomandata negli adulti	2,4 microgrammi al giorno

Fonte: LARN IV Revisione Società Italiana di Nutrizione Umana

C.d.S.

Da tempo si pensa che una carenza di vitamina B12 possa aumentare il rischio di depressione, declino cognitivo e malattia di Alzheimer. Uno studio pubblicato su *Jama Psychiatry* aggiunge ora un nuovo elemento a favore del ruolo di questa vitamina. Nella ricerca del Karolinska Institutet di Stoccolma su 300 ultrasessantenni seguiti per 6 anni, si è infatti osservato che bassi valori nel sangue di vitamina B12 o di olotranscobalamina (la forma attiva della vitamina B12) erano associati a una maggior perdita di volume cerebrale. «I nostri risultati - commenta Francesca Mangialasche, geriatra e ricercatrice al Karolinska Institutet - suggeriscono che la vitamina B12 possa influenzare la rapidità con cui si riduce il volume cerebrale. Un fenomeno legato all'invecchiamento, ma anche uno dei segni che precedono l'esordio della demenza. Del resto la vitamina B12, la cui carenza è comune negli anziani, anche se spesso non riconosciuta e non trattata, contribuisce al metabolismo delle cellule cerebrali. Inoltre con l'acido folico, è fondamentale per mantenere nella norma i livelli di omocisteina nel sangue, un aminoacido noto per aumentare il rischio di aterosclerosi e malattie vascolari. E in questo studio abbiamo osservato che anche elevati valori di omocisteina erano associati con una più rapida perdita di volume cerebrale».

La sua carenza provoca una forma specifica di anemia

Un motivo in più, quindi, per fare attenzione a questa vitamina, indispensabile per una normale proliferazione e maturazione cellulare e la cui carenza è responsabile di una forma specifica di anemia oltre che di alterazioni neuro-logiche e gastrointestinali. Ma quali sono le fonti alimentari? «La vitamina B12 - risponde Stefania Ruggeri, nutrizionista CREA-Alimenti e Nutrizione - è presente negli alimenti di origine animale come carne, pesce, uova, latte e derivati, con l'eccezione di alcune alghe, che non fanno però parte della nostra alimentazione. Diete salutari come quella mediterranea e lacto-ovo vegetariana, anche se prevedono un consumo molto limitato di alimenti di origine animale, possono comunque assicurare un buon apporto in B12. Con l'età però si può ridurre l'acidità gastrica che a sua volta riduce l'assorbimento della B12 proveniente dagli alimenti. In caso di bisogno, sarà il medico a suggerire un'eventuale integrazione». Tratto da: *Corriere della Sera*

Forno a legna rotante

Telecomandato

IL ROTANTE

INNOVATIVO, FUNZIONALE, TECNOLOGICO E DA OGGI ANCHE INTELLIGENTE. GRAZIE ALLA GESTIONE DIGITALE DEI PROGRAMMI DI COTTURA CON IL SISTEMA CEKY SMART CHEF.

L'INNOVATIVO FORNO DI CASA DUE, A UNICO PIANO E CUPOLA REALIZZATI INTERAMENTE IN MATTONI REFRATTARI, UNISCE AI VANTAGGI DEL FORNO DI COSTRUZIONE ARTIGIANALE LA PRATICITÀ D'USO E L'EFFICIENZA INNOVATIVA DEL PIANO ROTANTE.

INNOVATIVE, EFFICIENT, TECHNOLOGICAL AND SMART CEKY SMART CHEF SYSTEM PUT THE DIGITAL MANAGEMENT OF COOKING PROGRAMS AT YOUR FINGERTIPS.

THE INNOVATIVE CEKY ROTATING OVEN IS THE ONLY ONE WHOSE COOKING FLOOR AND DOME ARE ENTIRELY MADE OF REFRACTORY BRICKS. IT COMBINES THE ADVANTAGES OF THE TRADITIONAL HANDCRAFTED OVEN WITH THE EASE OF USE AND EFFICIENCY OF THE ROTATING DECK.

L'unico interamente costruito a mano in mattoni refrattari

THE ONLY ONE COMPLETELY HAND MADE IN FULL FIREBRICKS

- L'UNICO FORNO ROTANTE TOTALMENTE ARTIGIANALE.**
Forno e cupola sono realizzati interamente in mattoni refrattari.
- OPERATIVITÀ CONTINUA E TEMPERATURA OTTIMALE.**
Grazie all'azione combinata del bruciatore a gas per il forno e della resistenza elettrica indipendente del piano rotante.
- TECNOLOGICO E DA OGGI ANCHE INTELLIGENTE.**
Gestione digitale dei programmi di cottura. Ceky Smart Chef sincronizza temperatura, senso e velocità di rotazione.
- THE ONLY ROTATING OVEN TOTALLY MADE WITH FIREBRICKS.**
Brick by brick handmade cooking floor and dome.
- NO MORE INTERRUPTIONS AT WORK.**
Thanks to refractory bricks and Ceky expert the rotating surface is always at ideal temperature. Cooking cycles will be uninterrupted and temperature will always be under control, with a mix of gas and electric power supply.
- TECHNOLOGICAL AND SMART.**
Digital management of the cooking programs. Ceky Smart Chef synchronizes temperature, firing direction and speed all with an easy-to-use and intuitive touch interface.

Il forno, ruotando, consente all'operatore di cospargere facilmente le pizze amplificando e velocizzando notevolmente il lavoro. La rotazione inoltre migliora l'esposizione al calore accelerando la cottura e rendendola più uniforme su tutta la superficie. Oltre al bruciatore a gas, che assicura una temperatura precisa e puntuale, una resistenza elettrica indipendente al di sotto del piano rotante (gestibile in modalità spento, automatico, o manuale), garantisce un'operatività continua e consente di cuocere pizze ininterrottamente senza bisogno delle fastidiose pause per far riprendere calore al piano. Il pannello di controllo digitale Ceky Smart Chef attraverso un semplice e intuitivo touch screen sincronizza e gestisce sia il senso che la velocità di rotazione del piano, la temperatura del forno e permette di impostare programmi di cottura predefiniti per i diversi cibi. Un pratico telecomando consente inoltre di controllare a distanza la funzionalità del forno. Il software è facilmente aggiornabile in pochi minuti tramite chiavetta USB.

The ceiling oven allows the operator to feed pizzas from the front, simplifying and speeding up work significantly. Rotation also improves exposure to heat, accelerating baking and making it uniform over the entire surface in addition to the gas burner, which ensures precise temperature, a separated electric resistance, located under the rotating surface, ensures the possibility to bake pizzas continuously with no need for breaks between baking cycles. Ceky Smart Chef digital control panel, through a simple and intuitive touch screen, synchronizes and manages surface rotation direction and speed, as well as oven's temperature. Furthermore it allows setting predefined cooking programs according to different baking needs. Its compact and discrete look gives the customer the opportunity to detach it from the oven's body and place it where is more comfortable to access it. Oven's main functions can also be remotely controlled using the included remote control. The operator's work will be faster and more efficient: he won't have any need to interact directly with the control panel, leaving all the commands he needs right at his fingertips. Oven's software is completely upgradable to new published versions, using the USB socket placed between the control panel and a USB stick (included).

TUTTO SOTTO CONTROLLO

il pannello Smart Chef

Con due diversi metodi di input
With two different input technology

L'unico con comando remoto per la gestione delle funzioni principali
The only one with remote controlled baking programs

- PANNELLO TOUCH-SCREEN PER REGOLAZIONI FINE E SETUP**
TOUCH SCREEN PANEL FOR FINE TUNING AND SETUP
- PANNELLO CAPACITIVO PER LA GESTIONE DEI PROGRAMMI**
CAPACITIVE PANEL FOR EASY AND QUICK PROGRAM MANAGING
- AVVIO DEI DIVERSI PROGRAMMI DI COTTURA**
TWO FAST - ACCESS PROGRAMS
- FUNZIONE START/STOP**
START/STOP BUTTON
- CON SISTEMA DI FISSAGGIO PER IL MANICO DELLA TUA PIZZA, VELOCITÀ E SEMPLICE COME INFORMAZIONI**
WITH A FAST COUPLING SYSTEM FOR YOUR PIZZA PEEL
- TELECOMANDO ESCLUSIVO PER GESTIRE LE FUNZIONALITÀ ANCHE IN REMOTO.**
A handy remote control enables the oven functions to be controlled remotely.
- INTERFACCIA DI COMANDO TOUCH SCREEN E CAPACITIVO, PRECISO E RESISTENTE.**
Digital control panel with touch screen and capacitive function. Precise and robust.
- CHIAVETTA USB. SOFTWARE DEL FORNO SEMPRE AGGIORNATO GRATUITAMENTE.**
The software can easily be updated in a few minutes and with no additional costs using a USB pen drive.
- LA COMBINAZIONE DI GAS E RESISTENZA ELETTRICA GARANTISCE ASSOLUTA UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA.**
The gas burner heat up the dome. The independent electrical resistance maintain the rotating cooking floor with the right temperature.

TELECOMANDO ESCLUSIVO PER GESTIRE LE FUNZIONALITÀ ANCHE IN REMOTO.
A handy remote control enables the oven functions to be controlled remotely.

INTERFACCIA DI COMANDO TOUCH SCREEN E CAPACITIVO, PRECISO E RESISTENTE.
Digital control panel with touch screen and capacitive function. Precise and robust.

CHIAVETTA USB. SOFTWARE DEL FORNO SEMPRE AGGIORNATO GRATUITAMENTE.
The software can easily be updated in a few minutes and with no additional costs using a USB pen drive.

LA COMBINAZIONE DI GAS E RESISTENZA ELETTRICA GARANTISCE ASSOLUTA UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA.
The gas burner heat up the dome. The independent electrical resistance maintain the rotating cooking floor with the right temperature.

INGOMBRI

MODELS AND DIMENSIONS

	MOD. 120	MOD. 150
N. PIZZE	5	11
A	165 cm - 65"	195 cm - 77"
B	120 cm - 47"	150 cm - 59"
H	185 cm - 73"	185 cm - 73"

*pizza diametro 30 cm - pizza with diameter of 12"

MOD. 120 **MOD. 150**

100 cm 140 cm

N. PIZZE 5 11

A 165 cm - 65" 195 cm - 77"

B 120 cm - 47" 150 cm - 59"

H 185 cm - 73" 185 cm - 73"

*pizza diametro 30 cm - pizza with diameter of 12"

BRUCIATORE A GAS

GAS BURNER

PER OFFRIRE AI VOSTRI CLIENTI I RISULTATI DI COTTURA DEL FORNO A LEGNA TRADIZIONALE CON UN SISTEMA DI ALIMENTAZIONE PULITO, PRECISO, ECONOMICO E SICURO.

A CLEAN, PRECISE, COST-EFFECTIVE AND SAFE POWER SUPPLY SYSTEM GUARANTEES THE SAME TASTE OF A TRADITIONALLY WOOD BURNED PIZZA.

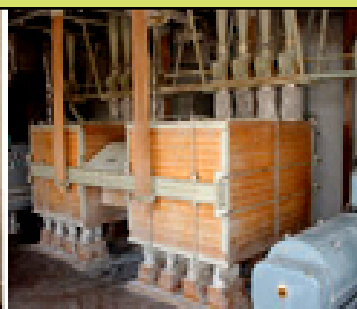
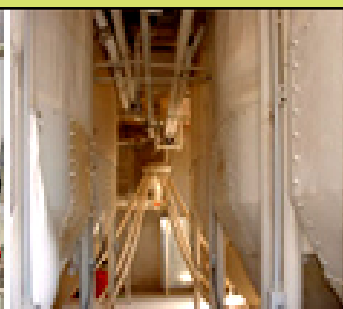
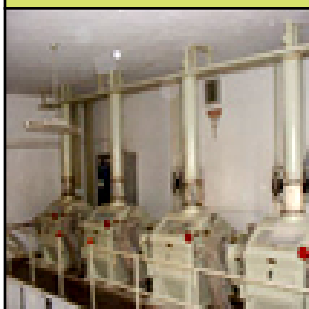
CARATTERISTICHE

MAIN FEATURES

- MAI PIÙ COSTI E PROBLEMI DI STOCCAGGIO DELLA LEGNA.**
Lumidità, insetti, polvere o residui, loggia e magazzino.
- STOP ALLA FULIGGINE.**
Il bruciatore non spruzza le emissioni in tuo ambiente di lavoro.
- GESTIONE SEMPLICE E VELOCE.**
La temperatura assistita, viene aggiustata in tempo notevolmente più breve e la gestione del forno è più facile anche per gli operatori meno esperti.
- CONSUMI E COSTI RIDOTTI.**
La regolazione della fiamma consente una programmazione puntuale della temperatura in base ai consumi e al momento di effettivo utilizzo e riducendo notevolmente i costi di gestione.
- INGOMBRI RIDOTTI E PIÙ SPAZIO PER LE TUE PIZZE.**
Rimuovendo l'ingombro della legna il vostro forno, contiene fino 3-4 pizze in più.
- NON NECESSITÀ DI AUTORIZZAZIONI E PERMISSE SPECIALI DA PARTE DEI VIGILI DEL FUOCO.**
- MINIMA MANUTENZIONE ANNUALE DELLA CANNA FUMARIA, EFFETTUABILE DA QUALUNQUE IDRAULICO.**
- BREATHE THE NEW LIFE INTO YOUR OLD OVEN.**
Ceky burner can be installed on any existing wood fired oven, allowing you to renew it and make it more effective and efficient. Our new Ceky burner can be easily installed by any plumber in a very short time, allowing you to immediately save money and working effort.
- NO MORE WOOD MANAGING AND STORING COSTS.**
Damp, insects, dust and ash, avoid related expenses of woodshed and wood storage, as well as long gone expenses. Stop to fill the burner and start baking your work new oven. Do not use any chimney or smoke box and you'll feel less, without any need for maintenance or cleaning.
- QUICK AND EASY MANAGEMENT.**
Oven's temperature can be adjusted in a significantly shorter time and managing the oven becomes an easy task, even for untrained operators.
- LOWER FUEL CONSUMPTION AND COSTS.**
Automatic and manual flame adjustment grants accurate temperature programming, reducing consumption and operating costs.
- MORE SPACE FOR YOUR PIZZAS.**
Removing wood, your oven can contain up to 3 or 4 supplementary pizzas, increase your production without changing your oven.



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

Un pieno di vitamina K aiuta a proteggere la memoria e le ossa

Nuove indicazioni: via libera a spinaci e, in generale ai vegetali a foglia verde, anche se si usano gli anticoagulanti. Sono un aiuto anche contro le malattie cardiovascolari

di Carla Favaro, nutrizionista

Dove si trova

Contenuto di vitamina K* per 100 grammi
(parte edibile di alimento crudo)

Verdure	Vitamina K mcg/100 grammi
Biete	830
Tarassaco	778
Cavolo riccio	705
Spinaci	483
Radicchio	255
Cime di rapa	251
Indivia	231
Cavolini di Bruxelles	177
Lattuga a foglia rossa/verde	140/126
Rucola	109

*In natura esistono due forme di vitamina K: il fillochinone (o vitamina K1), presente soprattutto nei vegetali, che contribuisce all'apporto di vitamina K per il 90% ed i menachinoni (o vitamina K2), prevalentemente di origine batterica (microbiota intestinale)

Fonte: USDA National Nutrient Database for Standard Reference

C.d.S.

Una vitamina, forse meno nota di altre, la K (il cui nome deriva dal ruolo che ha nei processi di coagulazione del sangue, in tedesco "Koagulation") è ultimamente al centro di diversi studi. In uno dei più recenti, pubblicato sulla rivista scientifica *Maturitas*, condotto su 160 adulti con più di 65 anni, ricercatori dell'Università di Angers, in Francia, hanno osservato un'associazione fra elevate assunzioni di vitamina K nella dieta e minori problemi di memoria.

Come funziona la vitamina K

Queste osservazioni, preliminari, potrebbero trovare una spiegazione nel fatto che da poco si è scoperto che la vitamina K è coinvolta nella protezione del sistema nervoso, oltre che nella regolazione del metabolismo osseo e nella prevenzione delle malattie cardiovascolari (attraverso la sua capacità di inibire i processi di calcificazione delle arterie). Poiché le verdure, soprattutto quella a foglia verde, sono la principale fonte di vitamina K, prevederle nella dieta è importante anche per queste ragioni. Ma chi segue una terapia con anticoagulanti cumarinici dovrebbe evitare il consumo di cibi ricchi di questa sostanza? «I cumarinici — spiega Marco Moia, presidente dei Centri di terapia anticoagulante italiani — sono anticoagulanti orali, usati da quasi un milione di italiani, che contrastano l'azione della vitamina K impedendo l'attivazione di alcuni fattori della coagulazione». «Contrariamente a quanto alcuni medici continuano a suggerire, il consumo abituale di verdura a foglia verde non va sconsigliato a chi segue queste terapie — chiarisce Moia — tanto è vero che nel nostro centro seguiamo vegetariani e vegani senza imporre loro cambiamenti dietetici. Importante è controllare la coagulazione periodicamente: se necessario sarà il medico ad adeguare la terapia». «Non dimentichiamo — precisa Moia — che alimentarsi in modo sano riduce il rischio di molte malattie e questo è ancora più importante per i meno giovani, quali sono, nella maggioranza dei casi, i pazienti in terapia con anticoagulanti». Tratto da: *Corriere della Sera*

*Grasselli
per il nostro
settore*



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 ciauscoli che conservano i profumi ed i sapori di una terra incantevole.

Oltre al salame Fabriano, alla coppa di testa ed al ciauscolo, 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.

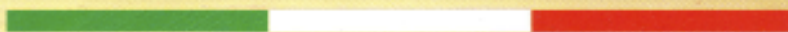
Parteciperemo con l'APM all'Angolo della Crescia durante l'evento Tipicità 2014 a Fermo il 15/16/17 marzo: i maestri pizzaioli produrranno cresce e pizze con i nostri grasselli ed inviteranno il pubblico presente alla degustazione di un prodotto ottimo e gustoso, legato alla più sana tradizione gastronomica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

casearia
De Remigis



Mozzarella Fiordilatte

Prodotta esclusivamente con latte italiano



*Utilizzata
in questo esercizio*

Identificato meccanismo che determina rischio di celiachia

Studio Igb-Cnr, passo avanti per individuare predisposizione



Identificato meccanismo che determina rischio di celiachia

Da uno studio tutto italiano si è aperta la strada per la determinazione della predisposizione alla celiachia, e un passo in avanti anche alle patologie autoimmuni. Lo studio del Consiglio nazionale delle ricerche (Igb-Cnr e Ibp-Cnr) ha analizzato la risposta immunitaria al glutine in relazione al rischio genetico.

I ricercatori del Consiglio nazionale delle ricerche hanno scoperto il perché solo alcuni geni della regione cromosomica (HLA) sono associati alla predisposizione di ammalarsi di celiachia. Lo studio, coordinato da Giovanna del Pozzo dell'Istituto di genetica e biofisica (Igb-Cnr) e Carmen Gianfrani dell'Istituto di biochimica delle proteine (Ibp-Cnr), è stato pubblicato sulla rivista *The Journal of Autoimmunity*. "Nel 95% dei soggetti affetti da celiachia sono presenti alcuni specifici geni definiti di rischio o predisponenti la malattia, in quanto associati all'instaurarsi della risposta immunologica al glutine del grano", spiega Giovanna Del Pozzo. Secondo la ricerca, nel determinare la predisposizione alla malattia è importante non solo il numero di questi geni HLA ma anche la quantità di molecole di RNA da essi prodotta. "Non solo la determinazione dei geni HLA di rischio ma anche dei livelli di espressione potrà servire nel futuro per stabilire l'entità della predisposizione alla celiachia. Inoltre -spiega Gianfrani dell'Ibp-Cnr questi risultati rappresentano un avanzamento nella conoscenza del meccanismo molecolare alla base anche di altre patologie autoimmuni". Lo studio è finanziato dalla Fondazione Celiachia e dal Miur ed è risultato vincitore del bando 'Precision Medicine' del Progetto InterOmics del Dipartimento di scienze biomediche (Dsb-Cnr), coordinato da Luciano Milanese. (ANSA).

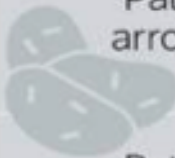
Le patate nella dieta fanno bene (se cucinate nel modo giusto)

Hanno un notevole effetto saziante: con la scelta di un purè in sostituzione di pasta o riso le calorie a tavola si riducono del 40%

di Carla Favaro

A confronto

Valori per etto di parte edibile

	Energia kcal	Proteine g	Grassi g	Carboidrati g	Fibra g	Potassio mg
Patate bollite (cotte con buccia)	85	2,1	1	17,9	1,6	570
 Patate arrosto	148	2,9	4,5	25,7	1,8	570
Patate fritte	188	3,9	6,7	29,9	2,2	660
Patatine fritte (in busta)	507	5,4	29,6	58,5	n.d.	1.060

Fonte: Tabelle di composizione degli alimenti agg.2000 INRAN

C.d.S.

Due recenti studi si sono occupati del consumo di patate, suggerendone un potenziale svantaggio e un vantaggio. Nel primo, sul *British Medical Journal*, condotto su più di 187mila persone, seguite per più di 20 anni, ricercatori del Brigham and Women's Hospital hanno osservato che un elevato consumo di patate bollite o sotto forma di purè o al forno o fritte (a "bastoncini", non confezionate) era associato a un aumento del rischio di ipertensione. Mentre sostituendo una porzione al giorno di patate (bollite, in purè o al forno) con una di verdure, il rischio si riduceva. Nell'altro studio, su *Nutrition & Diabetes*, condotto su ragazzi normopeso, si è invece visto che quando abbinavano purè di patate, in quantità libera, a una porzione fissa di carne, introducevano il 30- 40% di calorie in meno rispetto a quando il purè veniva sostituito con pasta, riso, patate prefritte cotte al forno o patate fritte.

Elevata capacità saziante

Premesso che nessuna ricerca, da sola, può dirci quale comportamento tenere, cosa possono suggerirci questi studi? «Innanzitutto - risponde Mariangela Rondanelli, professore di Scienze e tecniche dietetiche applicate dell'Università di Pavia - bisognerà approfondire l'associazione fra elevato consumo di patate e ipertensione anche perché, almeno quelle bollite senza aggiunta di sale, hanno un rapporto potassio/sodio fra i più favorevoli (fattore utile contro l'ipertensione). Comunque, le porzioni di cui si parla (4 o più a settimana) sono elevate rispetto ai nostri consumi».

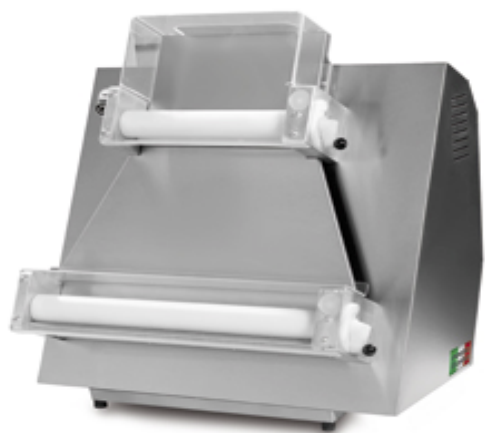
«Quanto alla possibilità che le patate - preparate con pochi grassi, sotto forma di purè - mangiate al posto di altri alimenti amidacei possano aiutare a contenere le calorie -aggiunge -, non c'è di che stupirsi, perché le patate bollite hanno elevata capacità saziante. E se la porzione è moderata, anche la risposta glicemica è accettabile, ancora più se vengono abbinare a una buona fonte proteica. Poiché le patate, oltre ai carboidrati e al potassio, apportano anche vitamine del gruppo B e la C, fibra, polifenoli, possono senz'altro entrare in una dieta equilibrata, se consumate al posto di altri alimenti amidacei e privilegiando preparazioni con moderate quantità di sale e grassi (ed eventualmente consumandole anche con la buccia). Le linee guida dell'ex INRAN prevedono una porzione da 200 grammi, 1-2 volte alla settimana». Tratto da: Corriere della Sera

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

**Vendesi Ristorante Pizzeria Pub periferia di Macerata
per info: 0733 221821**

**Vendesi Bar Pizzeria a Potenza Picena
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 pizza nella Marche - 2015 - 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
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

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.