



LA PIZZANELLE MARCHE

By Associazione Pizzaioli Marchigiani

Nazzareno Strampelli



Genetista marchigiano, corre nel 2016 il 150° dalla sua nascita.

Un grande uomo che ha cambiato il corso della storia del grano.

Corsi Pizzaioli APM
pag. 4 e 6

Video Pizza quant'è bella
pag. 18 - 19

Problemi digestivi
pag. 20 e 23

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
4	Corso Pizzaiolo F.C.S. Jesi
5	Nazzareno Strampelli
6	Corso Pizzaioli a Macerata
8	News dal mondo farina
1-12	Far esprimere il forno alla massima potenza
14-17	Come farsi notare dentro e fuori dal locale?
18-19	Video Pizza quant'è bella
20	Problemi di digestione
23	Corretta digestione
27	Celiachia

EDITORIALE

Le Marche è una Regione che nei secoli ha sempre contribuito in modo molto onorevole al bene della nostra cara Italia. Quest'anno corre il 150° dalla nascita di Nazzareno Strampelli, un grande uomo, uno statista, un genio dell'agricoltura mondiale. Più conosciuto e stimato all'estero che in Italia, lui è stato un genetista talmente grande da condizionare le recenti necessità alimentari delle popolazioni moderne.

I suoi grani ottenuti da incroci genetici per aumentare la resa ad ettaro, ha contribuito ad incrementare le coltivazioni di grano in Italia, in Argentina, in Russia, e in tanti altri paesi del mondo. Questo grande scienziato, (secondo in mio modesto parere) paga in termini di popolarità, il fatto che ha ottenuto i suoi più grandi successi nel periodo storico governato dal fascismo. Grani come l'Ardito, il Rieti, il Carlotta (dedicato alla moglie), il San pastore, il Mentana, il Senatore Cappelli, sono alcuni tra i 250 grani che Nazzareno Strampelli ha selezionato. Ancora oggi si utilizzano e si considerano di grande pregio alcuni dei suoi grani.

Noi in Italia abbiamo un patrimonio che spesso e volentieri, per volere delle grandi aziende viene messo da parte a discapito dei prodotti che vengono dall'estero. Mi riferisco al mondo delle farine, dove esiste uno scontro tra varie filosofie, derivanti dalla preoccupazione dei grandi molini, che la produzione italiana di grani non è sufficiente e la filosofia che mette in evidenza il consumo di grani italiani per avere un'alimentazione più salutare e legata al territorio. A me piace la seconda ipotesi, anche perchè non si deve dimenticare che, così facendo si aiutano i piccoli produttori di prodotti agricoli del territorio, si valorizza il made in Italy e la "Vera Pizza Italiana".



Renato Andrenelli

AZIENDE SOCIE APM

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

Gi metal
Molino Orsili
Molino Corradini
Varnelli spa
Salumificio Taccalite
Molino Censori

Italforni
Menu
Italcarta
Sole Etrusco
Tecno - x

FUO DELLE MARCHE



Sentinelle - Sirolo



www.pizzamarche.com



VARNELLI

www.varnelli.it

DIVENTA 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

Corso pizzaioli F.C.S. Jesi



Si è concluso 24 febbraio 2016 il Corso Base per Pizzaioli organizzato dall'Associazione F.C.S. di Jesi in collaborazione con l'Associazione Pizzaioli Marchigiani tenutosi presso il laboratorio di proprietà della F.C.S. sito in via Gallodoro 66/ter a Jesi.

Quaranta ore di lavoro serale suddivise in 32 ore di piz-

zeria e otto ore dedicate all'igiene e HACCP. Hanno partecipato i signori: Balla klevi, Boccolini Antonietta, El Ouassif Mouhssine, Mercanti Mirko, Pena Melo Yesenia, Pricajan Radu Daniel, Silvi Pietro e Vaiotti Juri. Tutti residenti a Jesi e paesi limitrofi.

I partecipanti hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, impegnandosi con grande attenzione nelle varie fasi lavorative. Nonostante le lezioni molto dilazionate nel tempo, tutti hanno raggiunto l'obiettivo previsto per ricevere l'attestato di pizzaiolo.

Sono soddisfatti del lavoro fatto tanto da non voler smettere di lavorare l'ultimo giorno di corso, tanto era la voglia di continuare a produrre pizze. 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 neo pizzaioli dell'Ente formatore F.C.S.

Ci siamo lasciati con la voglia di mantenerci in contatto attraverso i network per condividere le esperienze lavorative in ambito della pizza. R.A



Nazzareno Strampelli: La gioventù e la formazione accademica

Nato a Crispiero, frazione del comune di Castelraimondo (provincia di Macerata) il 29 maggio 1866, fu senza dubbio il più importante esperto italiano di agronomia e genetica della prima metà del XX secolo.

Nel 1900 a Camerino cominciò i suoi studi sull'ibridazione delle specie di frumento, pur non essendo ancora a conoscenza degli studi di Gregor Mendel, che all'epoca avevano avuto diffusione ancora limitata. A Camerino cominciò a lavorare sul tipo "Rieti", un grano che riteneva potenzialmente molto adatto all'ibridazione, su cui sperimentò incroci col grano "Noè" per arrivare ad una pianta resistente all'allettamento e adatta alla coltivazione nel Maceratese. Il "Rieti" era poco attaccabile dalla ruggine del grano, ma era inadatto al clima nebbioso della zona. Nel 1904 studiò Mendel (del quale aveva inconsapevolmente anticipato le teorie con i suoi primi esperimenti) grazie al suo mentore Giuseppe Cuboni

Pur non essendo una vera e propria novità (già alcuni esemplari erano stati presentati nel 1835 a Londra), l'ibridazione scientifica del frumento non aveva ottenuto una diffusione rilevante ed era ancora considerata una branca minore dell'agronomia. Il metodo predominante per il miglioramento genetico delle colture era la "selezione genealogica", che veniva applicata su colture esistenti e che consisteva nella scelta dei riproduttori dopo aver stabilito il loro valore tramite l'analisi di antenati, discendenti e collaterali. In Italia l'agronomo Francesco Todaro era uno dei principali sostenitori di questa pratica: tra i due studiosi nacque un dibattito, dai toni rispettosi e civili, che si protrasse fino agli anni venti. Nel 1940 Todaro ammise i successi di Strampelli con grande onestà scientifica e intellettuale.

Nel 1903 il Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio retto da Guido Baccelli istituì una cattedra ambulante sperimentale di Granicoltura a Rieti, dotata di un fondo di 7.500 lire. Strampelli concorse alla cattedra per interesse personale, pur col rischio di non ottenerne alcun vantaggio economico, e ottenne il titolo, con un tema dal titolo «Principali miglioramenti da introdursi nella coltivazione del frumento, tenendo conto dello stato attuale della agricoltura nell'Italia centrale». Lo studioso era interessato principalmente alla possibilità di sperimentare le proprie teorie in un ambiente controllato quale la Piana di Rieti.

La maturità e il successo

La diffusione sul mercato dei primi grani ibridati, a cavallo della Grande Guerra, diede a Strampelli notorietà in Italia e all'estero: nel 1919 l'Accademia dei Lincei gli concesse il premio "Santoro" di diecimila lire. L'Istituto International d'Agricoltura gli volle rendere omaggio per iniziativa del barone svedese De Bildt e del francese Luis-Dop. Con la fama raggiunta poté fondare a Roma l'8 giugno 1919 l'Istituto Nazionale di Genetica per la Cerealicoltura, dove sviluppò ulteriori studi su nuovi grani duri e teneri. Strampelli mantenne la direzione del centro romano, affiancandolo al lavoro sulla cattedra di Rieti.

Tuttavia Strampelli a Rieti fu oggetto anche di numerose critiche, soprattutto provenienti dall'Associazione da lui stesso fondata. I grani creati dallo studioso venivano visti come una minaccia al grano "Rieti originario", diffuso tra tutti i coltivatori della zona e tra i più apprezzati. Le cause di questa incomprensione vanno trovate senz'altro nella difesa degli interessi precostituiti dei sementieri che vedevano minacciato il loro mercato, ma anche nella tradizionale avversione del mondo rurale nell'accettare novità. Una riprova la si è vista pochi anni prima nelle poesie di Giovanni Pascoli, estremamente attento alla cultura del mondo rurale, ma che per i semi dice:

«E prima scelsi il seme del mio grano
tra il grano mio. Grani più duri e grossi
o più gentili non cercai lontano.

Altri grani, altre terre, ed altri fossi
ed altri concii.» (da Nuovi Poemetti/La mietitura - E lavoro)

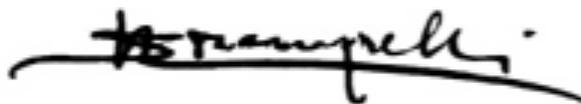
Nel marzo 1924 gli agricoltori dell'associazione cacciarono dalla stessa tutti coloro che facevano uso dei grani modificati, e cercarono l'aiuto di un esperto per migliorare il grano "Rieti" con metodi tradizionali. Ma i tentativi ebbero poco successo. Ancora nel 1931, in piena "Battaglia del grano", le resistenze all'introduzione nel reatino delle nuove sementi erano tali che la provincia si attirò una nota di biasimo dello stesso Mussolini, a causa della scarsa produttività cagionata dal misonismo verso le nuove sementi. Tuttavia, nel 1939 la situazione si era ribaltata, e a Rieti il 90% del frumento coltivato era delle "specie elette" di Strampelli. Nel 1922 il governo argentino invitò lo studioso nel Paese sudamericano, dove Strampelli si recò accompagnato dal figlio Benedetto. Mussolini lo aveva già chiamato ad importanti incarichi dirigenziali nella Battaglia del grano, la campagna di incremento delle rese cerealicole italiane lanciata nel luglio di quell'anno. La "Battaglia" avrà successo soprattutto grazie alle sue "sementi elette".

In seguito ai grandi successi ottenuti dalla "Battaglia del grano", i sindacati fascisti lo proposero a Mussolini e al Gran Consiglio per la nomina a Senatore del Regno, carica alla quale fu chiamato (nonostante la sua ritrosia) nel 1929.

Nel 1933 il Regime fece tributare in suo onore una grande manifestazione pubblica, alla quale presero parte le più importanti personalità della nazione.

Nazzareno Strampelli si spense a Roma il 23 gennaio 1942, un anno dopo essere andato in pensione e dopo aver creato le sue tre ultime varietà di grano.

Tratto dal sito: www.wikiversità



Firma di Nazzareno Strampelli

Corso Pizzaioli a Macerata



Si è concluso l'11 marzo 2016 il Corso Base per Pizzaioli organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani a Piediripa di Macerata presso il laboratorio della ditta Paccaferri Domenico Srl. quaranta ore di lavoro pomeridiano dedicato all'apprendimento del mestiere di pizzaiolo comprendente: otto ore di teoria, ventotto ore di pratica e l'esame finale. Hanno partecipato i signori: Magnaterra Marco di Recanati, Shahad Musawar di Corridonia, Nepi Giorgio di



Montalto Marche. Tutti avevano la necessità e l'urgenza di acquisire le competenze necessarie per avviarsi al lavoro in tempi rapidi, I primi due per poter aprire una pizzeria, mentre il terzo per aprire un ristorante pizzeria italiano ad Atlanta, negli Usa.

I partecipanti hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, impegnandosi entrambi con grande attenzione nelle varie fasi lavorative. 51/60 è stata la media raggiunta dai 3 allievi. Sono soddisfatti del lavoro fatto e si sentono pronti per essere inseriti in ambito lavorativo. Queste motivazioni che presagiscono la possibilità di un successo nel lavoro (speriamo), siano ripagate da grande fortuna. Questo l'augurio che la nostra Associazione si sente di inviare ai nostri neo pizzaioli.

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

Notizie curiose dal mondo della farina

Farina News. Tutte le notizie più curiose dal mondo della Farina.

1. L'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del CNR di Avellino ha scoperto il modo per "ingannare" la celiachia. Come? Individuando il modo per nascondere all'organismo le tossine contenute nel glutine.

«Un'alterata risposta infiammatoria verso il glutine – spiega Mauro Rossi, ricercatore senior del Cnr – è alla base della patologia celiaca. La strategia innovativa sviluppata dal nostro Istituto di Scienze dell'Alimentazione consiste in un trattamento enzimatico "food grade" effettuabile direttamente sulle farine o semole di grano in grado di mascherare le sequenze tossiche del glutine». Lo studio promette di mantenere inalterate le proprietà organolettiche due cibi.

(Fonte: sito web CNR di Avellino)

2. Toscana, culla della farina più antica del mondo.

A metà degli anni Novanta nel Mugello gli archeologi ritrovarono una macina di pietra e un pestello. Il reperto non venne lavato e fu così possibile sottoporlo ad analisi più approfondite. L'analisi al microscopio elettronico rivelò la presenza sulla superficie di tracce di amido che furono datate, con il metodo del radiocarbonio, a 30 mila anni fa. Recentemente, grazie agli studi condotti dal Dipartimento di Biologia Vegetale dell'Università di Firenze, è stato possibile identificare amidi di varie piante, in particolare di tifa, una piante palustre molto comune.

Dopo questa la scoperta gli studiosi hanno provato a cucinare delle gallette con la farina di tifa. Hanno raccolto dei rizomi, li hanno fatti seccare e poi macinati. Con la farina hanno impastato delle semplici gallette, che sono state poi cotte su un focolare simile a quello trovato nel sito di Bilancino.

Le responsabili dello studio, Biancamaria Aranguren della Soprintendenza Archeologica della Toscana e Anna Revedin dell'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, hanno spiegato che "per la prima volta, Homo sapiens aveva a disposizione un prodotto elaborato facilmente conservabile e trasportabile, ad alto contenuto energetico perché ricco di carboidrati complessi, che permetteva una grande autonomia soprattutto in momenti critici dal punto di vista climatico e ambientale".

Si è sempre creduto, infatti, che gruppi nomadi di cacciatori-raccoglitori del Paleolitico superiore fossero essenzialmente carnivori. "La scoperta di Bilancino rappresenta, invece, la prima e più antica testimonianza diretta non solo dell'uso alimentare delle piante ma soprattutto di una vera e propria 'ricetta' per la preparazione di un cibo di origine vegetale", ha commentato Anna Revedin. La ricerca dimostra inoltre che l'abilità di ricavare delle farine era già ben presente in Toscana, migliaia di anni prima della nascita dell'agricoltura e dell'uso delle farine di cereali documentate a partire dal Neolitico in Medio Oriente.

(Fonte sito web National Geographic)

3. Pane nero al carbone vegetale: non si può chiamare "pane" poiché non è una tradizione consolidata ma appartiene alla categoria del "novel food; inoltre il carbone è usato solo come colorante per uso estetico e non conferisce proprietà benefiche al prodotto.

Il fashion food per eccellenza di questo periodo viene "stroncato" dal Ministero della Salute con una nota del 22 dicembre 2015. Pane nero sì ma solo per moda, non per benessere e salute.

(Fonte Sole 24Ore)



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. tecnoxsas@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:

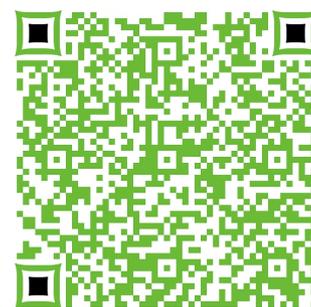
Ditta TOBACO di

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 diceria 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. segue a pag. 12

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. 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 seconda 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

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 farsi notare dentro e fuori dal locale?"

La competitività nel settore ristorativo, oggi è più che mai determinata dalla capacità delle pizzerie di pubblicizzare le proprie motivazioni professionali. Capire che è importante saper pianificare un'eccellente pizzeria, quanto fare un buon marketing del proprio esercizio pubblico e non solo del prodotto pizza, questa è la vera differenza tra una pizzeria che ha successo e un'altra che invece fa fatica a sopravvivere.



Il settore della pizza in questi ultimi anni ha avuto molti benefici dalla crisi che ha colpito l'Europa, infatti dal 2009 in poi le statistiche dicono che il fatturato nel settore della pizza da asporto è aumentato del 9/10% annuo. Un aiuto alquanto significativo che però non sempre si è rivelato di giovamento a superare i momenti difficili che si devono affrontare. Questa crisi, infatti, ha un aspetto etico e psicologico radicato nel nostro modo di fare impresa. Occorre cambiare il nostro punto di vista rispetto la paura di investire, l'immobilità e la posizione di attesa che l'imprenditore prende nella speranza che la crisi passi senza che lo veda coinvolto. La crisi deve essere vista come un lampo nella notte che ci illumina e ci fa vedere i nostri limiti, gli errori commessi e le valutazioni sbagliate, in altre parole ci "apre gli occhi". Per questo si deve trasformare in un'opportunità da sfruttare per evitare che in futuro si presenti di nuovo e ci coinvolga direttamente.

In momenti storici come questi è più facile per l'imprenditore trovare motivazioni valide per capire come farsi notare sia dentro che fuori dal locale. Si è più attenti al mercato che ci circonda, si controllano gli acquisti e il fatturato, si cerca di utilizzare al meglio le risorse umane, in altre parole grazie alla crisi c'è più controllo dell'attività. Un momento questo che deve far riflettere l'imprenditore per trovare il modo di far crescere il fatturato aziendale per tornare a essere competitivo.

Per mettere in atto queste strategie risolutive occorre prendere coscienza del fatto che situazioni di questo tipo sono figlie di un cambiamento radicale e generalizzato del mercato dovuto a molteplici fattori come maggiore concorrenza, più informazione dovuta all'avvento d'internet, maggiore professionalità richiesta, saturazione del mercato.

In passato, una buona pizza era sufficiente per fare impresa, per far arrivare i clienti e perché l'azienda avesse popolarità, contatti diretti, l'inossidabile "passaparola" erano sufficienti a garantire un business di successo. Oggi invece le cose sono cambiate, ci sono molti più competitors e molti di loro utilizzano tecniche di marketing e di comunicazione strategica all'avanguardia. I potenziali clienti sono più scaltri e di conseguenza sono più difficili da raggiungere e convincere perché s'informano su internet. Adesso, per essere competitivi, bisogna fare le cose in modo molto più professionale sfruttando al meglio le nuove armi (che i tecnici della pubblicità definiscono) della pubblicità moderna. In altre parole si è passati dall'era del prodotto all'era dell'immagine e adesso siamo entrati nell'era della comunicazione, appunto la pubblicità moderna ovvero la scienza della comunicazione. Per poter convincere un cliente ad acquistare la nostra pizza è necessario: conoscerlo bene (gusti, abitudini, linguaggio ecc.) ideare una strategia per "raggiungerlo" (eventi, promozioni, sconti, ecc.) attirare la sua attenzione (ironia, emozioni, curiosità, ecc.) mandare un messaggio (convincerlo della bontà della pizza) provocare una reazione positiva (persuaderlo all'acquisto) verificare i risultati raggiunti per poter "aggiustare la mira"

Queste attività, definite dagli specialisti del settore: INDAGINE, MARKETING, COMUNICAZIONE, GRAFICA, ADVERTISING E VERIFICA sono il fondamento della Scienza della Comunicazione, ossia la definizione di pubblicità moderna, quella che sposta gli equilibri verso un maggior consumo di pizza. segue a pag. 17



www.pizzamarche.org

&



www.bussola-assicurazioni.com

Le nostre Compagnie:



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 - info@gimetal.it - www.gimetal.it



Queste sei diverse discipline, oggi, debbono essere utilizzate in modo propedeutico perché a differenza del passato se vengono utilizzate singolarmente non si otterranno i benefici desiderati. Infatti, senza INDAGINE non si può fare MARKETING, senza MARKETING non si può fare COMUNICAZIONE, senza COMUNICAZIONE non si può fare GRAFICA, senza GRAFICA non si può fare ADVERTISING e senza VERIFICA non si può sapere se la pubblicità ha FUNZIONATO.

1. Analizzando velocemente tutte le componenti della Pubblicità Moderna possiamo definire l'INDAGINE il meccanismo fondamentale per arrivare a conoscere approfonditamente ogni aspetto della propria azienda, il prodotto, il servizio offerto, il mercato, il target e la concorrenza. Se non si conoscono questi valori non si è in grado di avvertire (quello che gli esperti definiscono) i plus aspetti positivi) e i minus (aspetti negativi) rispetto i nostri competitors per cui non riusciremo mai ad enfatizzare i primi e nascondere i secondi.

2. IL MARKETING è un meccanismo molto utilizzato individualmente e che è in grado di definire gli obiettivi aziendali attraverso l'analisi dei seguenti elementi: quello che si vuole vendere (pizza tonda, al taglio, a metro, ecc.) come si vuole vendere (consegna a domicilio, servizio ai tavoli, per conto terzi, attraverso internet, ecc.) a quale prezzo (maggiore, minore o uguale alla concorrenza) con quali incentivi (promozioni, sconti, offerte speciali, ecc.) con quali canali (mezzi di comunicazione)

Nel marketing la domanda che dobbiamo sempre porci è: “ per quale motivo il cliente deve venire da noi per acquistare o consumare la nostra pizza invece di acquistarla dalla concorrenza?” In sostanza, tutto quanto si deciderà di fare e tutti gli strumenti che desideriamo utilizzare dovranno essere “pesati” e valutati nell'ambito di questo meccanismo. Non ha senso fare qualcosa (brochure, sito, eventi, volantini ecc) senza valutare l'impatto che queste azioni possono avere sul cliente finale.

3. LA COMUNICAZIONE è quel meccanismo che riguarda la definizione della strategia adottata per comunicare il messaggio stabilito nel piano di marketing e che dovrà persuadere il cliente a consumare la nostra pizza. Attraverso un'azione di stimolazione comunicativa bisogna convincere il cliente a frequentare la pizzeria senza che sospetti minimamente di essere stato convinto attraverso la pubblicità. Le regole fondamentali della comunicazione sono: attirare l'attenzione (utilizzare esclusivamente media che il cliente vede, sente, legge quotidianamente), mandare messaggi (filmati o spot), utilizzo dei media (poiché gli spot televisivi costano molto necessario sarà valutare alternative come manifesti pubblicitari 6x3 o stendardi. I mezzi stradali danno all'interlocutore tempi di lettura in movimento tra i 3 e gli 8 secondi. Non avendo tempi di lettura prolungati il messaggio dovrà essere preciso e senza testi lunghi che non potrebbero essere letti, altra cosa sarà un messaggio, promosso attraverso un quotidiano, molto articolato e ricco di riferimenti facilmente comprensibili dal cliente che leggerà attentamente), stimolare le reazioni (sito, e-mail, sms, un numero verde da chiamare, procedure di acquisto con carte di credito ecc).

4. LA GRAFICA è quel meccanismo che riguarda la progettazione dell'immagine aziendale e che ricopre l'aspetto importante della visibilità, ossia è la giusta cornice a sostegno della comunicazione.

5. L'ADVERTISING in inglese significa “pubblicità” è quel meccanismo che si occuperà di veicolare il progetto pubblicitario attraverso tutte le componenti sopra descritte per un periodo o per periodi ripetuti secondo le necessità e il budget aziendale messo in campo.

6. LA VERIFICA ultimo tassello, ma più importante dell'intero progetto pubblicitario perché permette il monitoraggio dei risultati dell'azione pubblicitaria messa in campo.

Tutte queste azioni che compongono il messaggio pubblicitario necessario a fare in modo che la pizzeria sia più visibile rispetto la concorrenza, devono essere supportate necessariamente da un valore reale legato alla qualità dell'attività di pizzeria, di professionalità percepibile dal cliente, di sincerità della comunicazione, ma soprattutto il pizzaiolo deve capire, che deve essere supportato da un progetto realizzato con un'agenzia regolarmente iscritta alla Camera di Commercio tra quelle d'intermediazioni commerciali. Scelta tra quelle specializzate in marketing e comunicazione, capaci di gestire tutte le componenti del pacchetto pubblicitario. Questo tipo di sinergia può generare quel successo imprenditoriale che altrimenti se eseguito con il “fai da te” darà come risultato una perdita di risorse economiche e scarsa stima nei mezzi pubblicitari. R.A.

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

2016

- Pizza Fantasia
- Pizza Dessert

PREMIATI i primi tre VIDEO
PIÙ VOTATI sul web!

**Gran finale in una
prestigiosa location!**

**Anche quest'anno
il team di PizzaFood.tv
sarà nel tuo locale
per effettuare le riprese
delle pizze in concorso!**

Richiedi il regolamento a info@pizzafood.it
o consultalo su www.pizzafood.tv

info@pizzafood.it

Tel: 02 / 84176791 - 334 / 6693538



1° CLASSIFICATO
Edizione 2016

Problemi digestivi : Carboidrati e Proteine

Una delle regole per avere una buona digestione ed assimilazione dei nutrienti e' il corretto abbinamento dei cibi. L' errore più macroscopico e' rappresentato dall' ingestione di carboidrati e proteine animali. Turbe digestive fermentazione intestinale sono causati da cattivi abbinamenti alimentari.



Proteine e carboidrati

Le proteine per essere digerite richiedono necessariamente un ambiente acido nello stomaco. Al contrario i carboidrati richiedono un ambiente alcalino. Due condizioni diametralmente opposte.

Proteine e digestione

Le proteine interessate sono quelle di origine animale con concentrazione superiore al 20 %, ossia carne pollame pesce formaggio. Queste proteine stimolano la produzione di acido cloridrico . L' acido cloridrico attiva un enzima , la pepsina, che rompe le catene proteiche. Questa azione è possibile solo se nello stomaco vi è una forte acidità. Come visto la presenza di zuccheri amidi carboidrati, che richiedono ambiente alcalino, interferiscono fino a neutralizzare l' ambiente acido. La conseguenza è una digestione incompleta delle proteine. Le conseguenze della digestione incompleta delle proteine sono molto più deleterie di quanto ci si possa immaginare ! Le vedremo in seguito. Le proteine contenute nei cereali sono in quantitativo basso inferiore al 10 % e non stimolano inizialmente la produzione di acido cloridrico. (solo dopo 40 minuti circa)

Carboidrati e digestione

Come visto i carboidrati richiedono ambiente alcalino. La loro digestione inizia nella bocca tramite l' ausilio della saliva e la masticazione. La masticazione adeguata è fondamentale per evitare significativi fenomeni di fermentazione intestinale ! la rottura degli amidi può avvenire solo ad ambiente alcalino dopo una permanenza nello stomaco di almeno 30-40 minuti. Proteine , frutta acida rallentano questo processo. La conseguenza è una fermentazione dei carboidrati.

L' opera di assimilazione dei carboidrati e delle proteine continua a livello dell' infestino tenue per opera dei succhi pancreatici. Certamente se la prima fase nello stomaco è avvenuta correttamente, l' assimilazione sarà ottimale.

La tossicità delle proteine

Se le catene proteiche non vengono frammentate correttamente a seguito di cattiva digestione, posso dare luogo a sostanze tossiche (come l' istamina). L' istamina può esser responsabile di fenomeni allergici come l' asma, l' emicrania, l' eczema e l' orticaria. La produzione di questa proteina è spesso associata a cattive combinazioni alimentari per i motivi appena visti. Una dieta corretta e più equilibrata può portare ad una regressione dei sintomi dell' allergia.

Rapporti tra alimenti alcalini e alimenti acidificanti

Ne abbiamo già parlato in questo articolo. Ora focalizziamo la questione sulla base dell' apparato digestivo. La base su cui si stabilisce la necessità del rapporto tra alimenti acidi e alcalini è rappresentata dall' escrezione. La perdita di sostanze alcaline è quattro volte maggiore di quelle acide. Di conseguenza per poter equilibrare la perdita i rapporti tra alimenti acidi e alimenti basici nell' alimentazione deve essere almeno di quattro volte a favore degli alimenti alcalini. Da notare che la funzione delle Vitamine è favorita dalla presenza di un corretto ph alcalino . Viceversa un fenomeno di acidificazione organica (che viene evitato tramite sistemi tampone) favorisce fenomeni di invecchiamento precoce e forme di artrosi.

Ma quali proteine ?

Le proteine sono fondamentali per il corretto funzionamento del nostro metabolismo. ci tengo precisare che le proteine non sono tutte uguali e c' è una notevole differenza a secondo della loro provenienza e contenuto in aminoacidi essenziali.

In un prossimo articolo tratteremo le differenze tra le proteine animali e quelle vegetali, spiegando per quali ragioni sono da preferire quelle di origine vegetale e perchè vanno limitate , per quanto possibile quelle derivate da animali . Tratto da internet

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 nel 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 cedere fortemente 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 heat pizzas from the front, amplifying 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 pause 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 (not included).

35

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.

36

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"

37

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 BAKED PIZZA.

CARATTERISTICHE

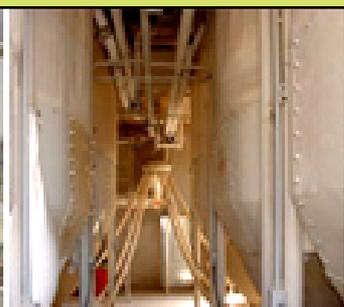
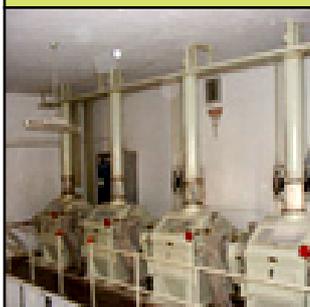
MAIN FEATURES

- MAI PIÙ COSTI E PROBLEMI DI STOCCAGGIO DELLA LEGNA.**
Lumidità, insetti, polvere o ragni: 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 a 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.**
Coke burner can be replaced or fully rebuilt wood fired oven, allowing you to renew it and make it more effective and efficient. Your new Coke burner can be easily installed by any plumber in a very short time, allowing you to immediately save money and working errors.
- NO MORE WOOD MANAGING AND STORING COSTS.**
Damp, insects, dust and spiders related to loggia and warehouse will only be long gone expenses. Stop to stop. The burner and/or surface for burning your work never more. 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.

41



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

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.

1 - Quante calorie?

È incredibile come nessuno parli 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.

Per molti soggetti il vincolo delle calorie per pasto è automaticamente soddisfatto rispettando il vincolo del sovrappeso, ma per uno sportivo o un giovane questo potrebbe non bastare.

Quante calorie deve contenere un pasto "normale"? Dalle 400 alle 800. 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

Ogni tipo di proteina necessita di particolari enzimi che vengono attivati in particolari condizioni di acidità.

Assumendo proteine di diversa natura (ad esempio carne e formaggio, uova e carne, uova e formaggio, ecc.) si rallenta la digestione di entrambe.

Particolarmente deleteria l'associazione di carne e latticini: la caseina del latte tende ad inglobare le proteine della carne rendendola indigeribile e 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 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 % di grassi non superiore al 40%) è automaticamente limitata grazie al vincolo del sovrappeso.

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.

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.

Infatti, seguendo 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

Quando si ingerisce la carne c'è una precoce secrezione di succo fortemente acido nello stomaco che provoca un'inefficienza nella digestione degli amidi. Se a questa regola associamo quella che consiglia di evitare zuccheri e amidi, non si può più associare carboidrati e proteine e la dieta diventa dissociata.

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

7 - Frutta con amidi e proteine

La frutta contiene acidi e quindi interferisce con la digestione degli amidi. Inoltre, la frutta contiene zuccheri e questi non vanno bene insieme alle proteine.

8 - Alimenti acidi con amidi o proteine

Cibi e bevande acide e cioè aceto, limone, succhi di frutta, frutta acida (mele, pere, agrumi), 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.

tratto da internet

*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



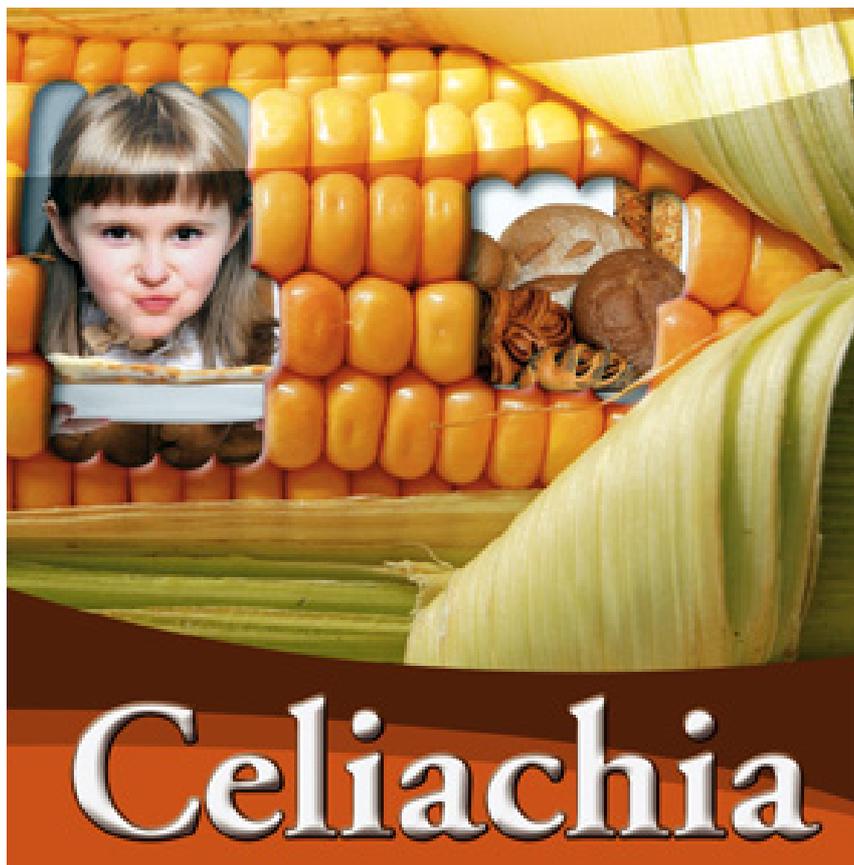
Mozzarella Fiordilatte

Prodotta esclusivamente con latte italiano



*Utilizzata
in questo esercizio*

Celiachia - intolleranza alimentare al glutine



La celiachia è una patologia di tipo autoimmune, primariamente localizzata nell'intestino tenue ma di natura sistemica, scatenata dall'ingestione di glutine nei soggetti geneticamente predisposti.

Si tratta di una delle patologie permanenti più frequenti, in quanto colpisce circa l'1% della popolazione generale su scala nazionale e mondiale.

Le cause necessarie della celiachia sono:

1. presenza dei geni predisponenti DQ2 e/o DQ8 legati al sistema di istocompatibilità HLA
2. ingestione di cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo e avena

La diagnosi

Al fine di assicurare un percorso diagnostico più efficace è stato definito, con accordo tra Stato e Regioni e Province Autonome del 30 luglio 2015, un nuovo protocollo di diagnosi e follow up per la celiachia.

La diagnosi sarà effettuata o confermata solo da presidi accreditati con il Servizio Sanitario Nazionale e in possesso di documentata esperienza in attività diagnostica specifica per la celiachia, nonché di idonea dotazione di strutture di supporto e di servizi complementari, appositamente individuati dalle Regioni e dalle Province Autonome.

Il nuovo algoritmo comprende uno screening iniziale con test sierologici, seguito da una biopsia intestinale di conferma in tutti gli adulti mentre per la fascia pediatrica la novità è la possibilità di porre diagnosi di celiachia senza ricorrere alla biopsia intestinale, a specifiche condizioni.

I dati in Italia

I dati epidemiologici dimostrano chiaramente che la celiachia non è una malattia rara: nel 2014, infatti, in Italia risultano più di 170.000 celiaci diagnosticati, con un trend in crescita e con una stima di celiaci ancora non diagnosticati che si aggira intorno ai 400.000 soggetti.

Dall'implementazione del nuovo protocollo ci si aspetta una ricaduta positiva in termini di appropriatezza, con un maggior numero di diagnosi precoci e minor numero di diagnosi errate, con un notevole risparmio in termini di sofferenza, cure inappropriate e ospedalizzazioni per i pazienti non diagnosticati o diagnosticati tardivamente.

Tratto dal sito: Ministero della Salute

Efsa, parere scientifico sulla acrilammide negli alimenti



L'Autorità europea per la sicurezza alimentare, EFSA ha pubblicato il 4 giugno 2015 un proprio parere scientifico sull'acrilammide negli alimenti. Il parere rappresenta l'aggiornamento di una precedente valutazione EFSA dell'esposizione alimentare all'acrilammide (fatta per l'ultima volta nel 2011), con l'utilizzo di nuovi dati sui tenori di acrilammide negli alimenti e di dati più recenti sui consumi di ali-

menti. Secondo il parere dell'EFSA l'acrilammide presente negli alimenti può aumentare il rischio di sviluppare il cancro nei consumatori per tutte le fasce d'età.

Le prove ricavate da studi su animali mostrano che l'acrilammide e il suo metabolita, la glicidammide, sono genotossiche e cancerogene: danneggiano cioè il DNA e provocano il cancro. Le prove desunte da studi sull'uomo che l'esposizione alimentare all'acrilammide provochi il cancro sono invece limitate e poco convincenti.

Poiché l'acrilammide è presente in un'ampia gamma di alimenti comuni, l'allarme per la salute vale per tutti i consumatori, ma è l'infanzia la fascia di età più esposta, sulla base del peso corporeo. I più importanti gruppi di alimenti che contribuiscono all'esposizione all'acrilammide sono i prodotti fritti a base di patate, il caffè, i biscotti, i cracker, i pani croccanti e il pane morbido.

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 2 Pizzerie al taglio a Macerata Vendesi Panetteria Pasticceria a Morrovalle 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
molino

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



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.