

Anno VIII numero 70 ottobre - novembre 2016

www.pizzamarche.com



LA PIZZANELLE MARCHE

By Associazione Pizzaioli Marchigiani

Pizzaioli riuniti a Firenze



24/10/2016

Importante

Controlli nelle Pizzeire
pag. 4

**Video Pizza
quant'è Bella**
pag. 8

Patente del Pizzaiolo
D.L. 2280
pag. 20

SOMMARIO

EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
3	<i>Corso Crescia Marchigiana</i>
4	Importante: controlli sulla sicurezza nelle Pizzerie
6	<i>Corso pizzaioli a Macerata</i>
8	<i>Video Pizza quant'è bella</i>
12-14	<i>Le regole della creatività</i>
17	<i>Molino Mariani</i>
18	<i>Aspettative e obiettivi in primo piano</i>
19	<i>Emito plus - Tombesi Srl</i>
20-23	<i>Parola d'ordine: Progettualità</i>
27-28	<i>La Manipolazione</i>

Il mondo della pizza è sempre effervescente. Ogni volta che partecipo ad una manifestazione di pizzaioli scopro la fantasia che ognuno di noi mette nel fare sempre meglio, per impressionare gli altri che ci giudicano o che semplicemente debbono gioire di tanta genialità. Non sempre però raggiungiamo tale obiettivo, forse perchè ci isoliamo nel pensare e mettere a punto le nostre idee e le nostre ricette. Io sono convinto che tutti i pizzaioli italiani, riuscirebbero a sconvolgere il mondo pizza, tanto noi siamo in grado di stupire. Per consolidare tale obiettivo dobbiamo essere uniti, dare più spazio ai giovani, che anche nelle giornate della finale del concorso nazionale "Viva Pizza quant'è Bella" ho testato abbiano bisogno di stimoli, di esperienze che noi anziani possiamo a loro tramandare perchè possano affrontare il mondo con maggior professionalità rispetto alle nostre generazioni. Dobbiamo difendere la nostra storia, la nostra professionalità che non è seconda a nessun paese al mondo, dobbiamo difendere i nostri prodotti agroalimentari che le multinazionali del settore cercano di acquistare o boicottare, dobbiamo portare nel mondo la nostra cultura gastronomica che sempre più è ricercata dai mercati. **QUESTO SARA' IL FUTURO.**



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

FOTO DELLE MARCHE



Osimo



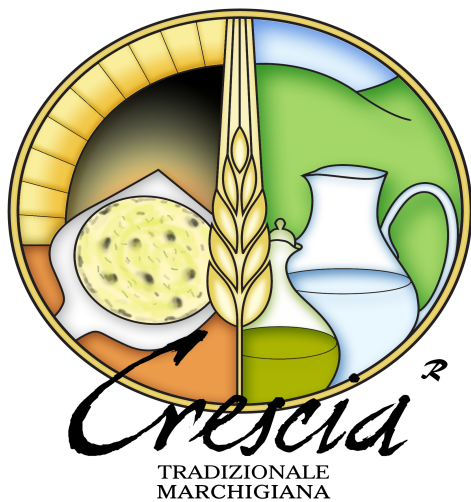
www.pizzamarche.com



www.forni-a-legna.it

VARNELLI

www.varnelli.it



Crescia Tradizionale Marchigiana

**4 giornate di studio
presso Molino Mariani**

Dedicate esclusivamente alle farine macinate a cilindri e a pietra; rigidamente prodotte con grani Italiani le prime, e le seconde con grani marchigiani.



CORSI DI CRESCIA AMATORIALE

Pizza speciale per tutti i gusti: la salute vien variando

➔ LABORATORIO MOLINO MARIANI SENIGALLIA

DOCENTI: *Renato Andrelli e Enrico Pezza
dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani*



DATE CORSI

GIOVEDÌ 27 OTTOBRE ore 14-19.30

"Pizza tradizionale: La bontà classica delle farine bianche"

SABATO 5 NOVEMBRE ore 10-15.30

"Pizza grezza: Il beneficio delle farine macinate a pietra"

SABATO 12 NOVEMBRE ore 10-15.30

"Pizza ai cereali: Il gusto delle farine speciali, segale, farro e avena"

GIOVEDÌ 24 NOVEMBRE ore 14-19.30

"I sapori della pizza: Riepilogo e utilizzo creativo delle diverse farine"



*Info e prenotazioni,
Molino Mariani via G.
Bruno 28 Senigallia,
071 7922446*

Programma dei corsi

- * Saluto ai partecipanti e distribuzione del materiale didattico.
- * Lezione teorico pratica con spiegazione e utilizzo delle materie prime: impastatura manuale, conservazione dell'impasto.
- * Pranzo o merenda sociale.
- * Cottura della pizza e valutazioni tecniche
- * Consegna attestati. Fine corso.
- * **OBIETTIVO:** conoscere le tipologie delle nostre farine e apprendere il giusto utilizzo



INFORMATIVA IMPORTANTE

SOPRALLUOGHI ISPETTIVI IN CORSO DA PARTE DI ORGANI DI VIGILANZA

Con la presente vi informiamo che alcuni associati hanno segnalato che sono in corso sopralluoghi ispettivi da parte di organi di vigilanza nel settore della ristorazione ed in particolare delle pizzerie.

I verbali di contestazione, ad oggi condivisi dagli associati, riguardano principalmente gli adempimenti in materia di salute e sicurezza negli ambienti di lavoro legiferati dal D.Lgs 81/08 e ss.mm.ii. e nello specifico la redazione della valutazione dei rischi e l'avvenuta formazione del titolare e dei dipendenti o collaboratori.

**La sanzione prevista in caso di mancato adempimento è la seguente:
Art. 17, co. 1, lett. a): ammenda da 2.192,00 a 4.384,00.**

APM ha sottoscritto un' importante protocollo di intesa con la Tecno-x sas, società di servizi che da anni offre servizi e consulenza in materia di salute e sicurezza negli ambienti di lavoro. La convenzione prevede un sopralluogo gratuito ed uno sconto del 30% rispetto i prezzi di mercato per coloro che dovessero aver bisogno di mettersi in regola con la normativa.

Vi invitiamo a contattarci per il sopralluogo gratuito al fine di verificare il vostro stato di conformità

Certi di aver reso un servizio gradito agli associati, restiamo a disposizione per qualunque ulteriore informazione o chiarimento.

Morrovalle, Settembre 2016

Il presidente APM

Associazione Pizzaioli Marchigiani
Via Isonzo 6 - 62010 Morrovalle (MC)
P. IVA 02410480423
Tel. 0733 - 221821 Fax 0733 - 221821
E-mail: info@pizzaiolimc.it

Associazione Pizzaioli Marchigiani

Via Isonzo 6, 62010 Morrovalle (MC)
tel.: +39 0733 221821

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

Corso Pizzaioli a Macerata



Si è concluso il 16 settembre 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 che comprendono: dodici ore

di teoria, ventiquattro ore di pratica e l'esame finale. Hanno partecipato i signori: Porcarelli Simone di Matelica, Luciana Troiani di Senigallia, Orlandi Michele di Tolentino. 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 acquisire le competenze per scopi personali.



I partecipanti hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, impegnandosi tutti con grande attenzione nelle varie fasi lavorative. 43/60 è stata la media raggiunta dai 3 allievi. Sono soddisfatti del lavoro fatto e si sentono pronti per essere inseriti in ambiente 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.



Migliore del corso è risultato: Orlandi Michele con la pizza Autunno Dorato, composta da: cipolla, patata, yogurt di soia, curcuma, mandorle, lievito alimentare in scaglie, olio evo, sale e timo. Un non facile abbinamento ma che dimostra una buona conoscenza degli abbinamenti degli alimenti.

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

Finalissima "video pizza quant'è Bella"

FIRENZE



Nella stupenda cornice della Fattoria degli Usignoli, di San Donato in Fronzano, Reggello (FI) si è tenuta lunedì 24 ottobre 2016, la finalissima del concorso VIDEO PIZZA QUANT'È BELLA. Sedici pizzaioli provenienti da tutta Italia si sono esibiti nel concorso, esprimendo una ottima professionalità nel far conoscere le ricette di pizza di altissima qualità. Finalisti che hanno ricevuto migliaia di like. Cioè votazioni ottenute attraverso internet e per la quale solo una volta il nome amico del con-



corrente poteva esprimersi. Quest'anno è stato premiato anche il 1° 2° e 3° classificato come like ricevuti. Una vera novità nel campo dei concorsi riguardanti i pizzaioli che si differisce



dagli altri per la tipologia di votazione e promozione del concorrente. Per il secondo anno consecutivo, nei campionati pizzaioli si è valorizzato la professionalità, il locale che rappresenta e non soltanto la ricetta eseguita. Alla giuria e agli intervenuti si è spiegato la filosofia, il locale e l'esperienza del pizzaiolo partecipante attraverso un video, lo stesso che ha prodotto tutti i like che hanno determinato i partecipanti alla finalissima. Un concorso che, quest'anno ha visto premiati la pizza salata e la pizza dolce. Due tipologie di pizza che obbligatoriamente deve essere prodotta nel locale dove il pizzaiolo lavora. Una valutazione (quella dei like) professionale, giudicata da chi conosce e apprezza la professionalità del pizzaiolo che ha deciso di partecipare al concorso, e una finale dove la giuria formata da esperti ristoratori, pizzaioli e giornalisti hanno valutato le pizze in concorso al buio senza assolutamente vedere il concorrente. Alla nostra associazione è stato chiesto di partecipare per l'esperienza che esprime nelle realizzazione tecniche degli eventi. Il nostro Presidente Renato Andrenelli è stato il responsabile della parte tecnica del concorso, coordinando le attività dei pizzaioli che si sono avvicendati ai forni. Anche i nostri delegati di Ascoli Piceno e Fermo accompagnati dal titolare della ditta Sabelli e dal titolare della pizzeria Pakos di Senigallia, hanno fatto parte delle due giurie formate per il concorso Video Pizza Quant'è Bella. Alto il livello dei partecipanti, tutti molto bravi, buone tecniche di lavoro e molto diverse le ricette presentate a dimostrazione della professionalità dei partecipanti. Vincitore del concorso è risultato il pizzaiolo Giovanni Landi per la pizza salata, Abramo Fini per la pizza dolce. La manifestazione è terminata con una serata di gala in cui sono avvenute le premiazioni alla presenza delle aziende sponsor che hanno contribuito in modo fattivo alla riuscita dell'evento. C.L.



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:

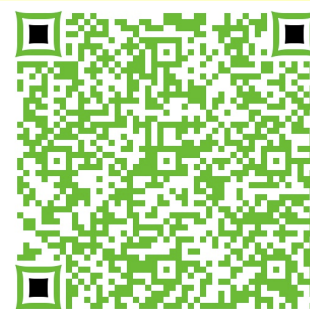
Ditta TOBACO di

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**

Pizza alla Canapa

a Montegranaro

Programma eventi:

- ORE 16:00 INIZIO MERCATINO
- ORE 16:00 - 19:30 "IMPIARIAMO A FARE LA PIZZA"
A CURA DELL'ASS. PIZZAIOLI MARCHIGIANI APN IN COLLABORAZIONE CON LA CTTTA' DELLA CANAPA
Novità di quest'anno PIZZA ALLA CANAPA:
scommettiamo che è buona?
Pizza Mazzini
- ORE 16:00 - 19:30 DIVERTITI CON LUDOBUS
Via Conventati
- ORE 17:00 E 21:30 SPETTACOLI ARTISTI DEL VEREGRA STREET
Piazza Mazzini (di fronte alle logge)
- ORE 18:00 ESIBIZIONE BANDA "OMERO RUGGERI"
Piazza Mazzini
- ORE 19:00 IN POI DEGUSTAZIONI GRATUITE
Centro Storico



Durante la manifestazione l'associazione "Uniti per Voi" raccoglierà fondi per le popolazioni colpite dal terremoto. Gli operatori del mercatino destineranno parte dell'incasso per la stessa finalità.

Sarà presente uno stand del G. A. S. - Gruppo acquisto solidale "La Spiga" Montegranaro.

Sarà possibile partecipare a visite guidate dei tesori artistici locali accompagnati dai volontari

dell' Archeoclub d'Italia - sede di Montegranaro.

Per informazioni 0734-890554 Biblioteca Comunale



Una giornata a Montegranaro dove l'Associazione Pizzaioli Marchigiani, nelle persone di Pezza Enrico e Andrenelli Renato, hanno intrattenuto i partecipanti con la produzione di Pizza classica



ca realizzata con farine rigidamente italiane e con farina di canapa. Il Borgo della Canapa di cui l'APM è socia, ha sponsorizzato la farina utilizzata per la produzione di una Crescia Tradizionale Marchigiana e di una margherita farcita con mozzarella di bufala. Il Molino Orsili di Sant'Elpidio a Mare ha fornito la farina tipo 1, mentre il Molino Mariani di Senigallia ha fornito la farina tipo 1 macinata a pietra. Grande successo ha ricevuto le pizze realizzate, specialmente quelle con la farina di canapa, vera novità per la città. Tutti i presenti che hanno assaggiato la pizza, hanno voluto informazioni sulla canapa e sapere dove era possibile procurarsi la farina che abbiamo utilizzato. Per correttezza abbiamo spiegato che il prodotto utilizzato era un mix di farina tipo 1 con aggiunta del 7% di farina di canapa. Accoppiamento che ci ha permesso di produrre pizze dal sapore spiccatamente unico nel gusto. La nostra opera promozionale si è ben inserita nel mercatino che è stato voluto dal Comune di Montegranaro per la presentazione delle due squadre di basket. La prima squadra e quella giovanile composta in gran parte da ragazzi prevalentemente di Montegranaro.

Abbiamo offerto loro un buffet a base di pizze prima di soddisfare la curiosità della popolazione che in alcuni momenti fremeva per provare la pizza alla canapa. R.A.

Le regole della creatività



Renato andrenelli x Pizza & Food

“La pizza dessert: una nuova frontiera?”. La prima pizza dessert che ha raggiunto gli onori della cronaca ha avuto il suo battesimo in un concorso di pizzaioli del 1984 a Napoli. Proprio nella patria della pizza napoletana si è cominciato ad abbinare i gusti tenendo conto del dolce e del salato. Come molti sostengono, la pizza altro non è che l'equivalente di una fetta di pane su cui è possibile aggiungere una varietà infinita di alimenti. Oggi che anche nella cucina, le rigide regole degli abbinamenti di un tempo, sono per così dire datate, l'avvento della deregulation ha permesso di proporre nuovi e un tempo impensabili accostamenti. Gli chef stellati sfruttano gli alberi aromatici degli alimenti per sviluppare nuovi abbinamenti. Alcuni di questi accostamenti sono veramente innovativi come, per esempio, banane e prezzemolo oppure aglio, cioccolato e caffè o menta e senape, come pure caviale e cioccolato bianco o cioccolato e melanzane. Anche sulla pizza possiamo ipotizzare farciture innovative e creative, dove anche il dolce può far parte delle ricette.

Gusto e clientela

Quando si procede alla realizzazione di una pizza da dessert, occorre tener presente che un abbinamento del genere, può avere due significati: accontentare e soddisfare la golosità di grandi e bambini, oppure utilizzare la pizza per creare ricette dove si può esaltare la contrapposizione del dolce con il salato. Ma in entrambi i casi si dovrà tener presente che il gusto complessivo della proposta dovrà essere consumata dal cliente e quindi indispensabile sarà la sua fruibilità. Segue a pag. 14

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



Nella prima ipotesi, la pasta della pizza potrà essere farcita con creme, di varia natura, come quella al cioccolato, alla crema pasticciera, al tiramisù, con la frutta di ogni tipo compresa quella candita, con la panna montata, con il gelato...

Tutte le decorazioni potranno sfruttare la fantasia del pizzaiolo, in modo da utilizzare la base salata della pizza come contenitore per la realizzazione di una torta, che a posto della pasta sfoglia, della blisè, o quella frolla comunemente utilizzata nelle crostate, predilige la pasta salata della pizza. L'effetto sarà identico a quello che qualsiasi pasticciere realizza nelle torte, a patto che, nella cottura della base (la focaccia), si usi spolverare di zucchero semolato la superficie prima di metterla in forno.

Quest'accorgimento creerà una superficie croccante capace di mantenere le farciture, senza che la base salata s'inumidisca per effetto delle creme poste sopra la focaccia. Con la seconda versione di pizza (quella definita dolce), si può avere la possibilità di creare infinite varietà di ricette. Se nella farcitura si utilizzano ingredienti preparati con tecniche di cucina, capaci di valorizzare i sapori ottenuti dal contrasto tra la contrapposizione degli alimenti: dolci – amaro o aspro – salato. Si potranno ottenere pizze agrodolci che nascono dall'esaltazione di entrambi i sapori, che se impiegati nelle giuste proporzioni, attenuano i rispettivi eccessi e permettono a carni e pesci, di essere utilizzati nel rispetto dei sapori provenienti dalle cucine occidentali o orientali. L'utilizzo corretto di questi quattro sapori di riferimento, permetterà di creare infinite variabili: dolci amare, salate e acide. Utilizzando tutte le materie prime che sono presenti in pizzeria come verdure, ortaggi, frutta, pesci, carni, senza dimenticare le spezie che possono creare sensazioni organolettiche davvero uniche, il pizzaiolo potrà esaltare la creatività e il gusto della pizza dolce.

Concepire un menù

Per concepire un menù di pizze dolci o da dessert è necessario che il pizzaiolo sia in grado di non compiere errori negli abbinamenti. Deve sperimentare e sviluppare la propria formazione a riguardo e deve essere in grado di mettersi in discussione per acquisire quelle competenze necessarie che, se non sono bene interpretate, renderebbero le proprie ricette immangiabili. Occorre, infatti, avere sufficienti nozioni teorico-pratiche di come si possono abbinare i vari cibi, ma soprattutto rispettare gli alimenti e saperli conoscere nella composizione chimica. Per esempio: alimenti come crema di cioccolato e nocciole non devono mai essere posti nel forno, previo cambiamento del gusto dovuto alla separazione delle parti solide da quelle liquide rappresentate dai grassi aggiunti. La panna montata o il gelato non devono mai entrare in contatto con il caldo della pizza perché smontano rapidamente. Per una corretta decorazione della pizza, sia panna che gelato dovranno essere isolati dal calore della pizza attraverso frutta tagliata a fette o altro alimento tipo zucchero caramellato, ostia o qualsiasi elemento commestibile che ne impedisca la diffusione del calore. Sono tutte piccole attenzioni ma riescono a far percepire al consumatore finale, quella professionalità che potrà fidelizzarlo.



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.

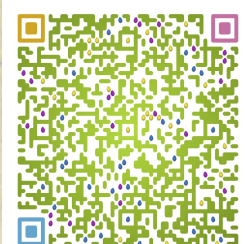
Disponibili in più modelli,
a misura di pizzaiolo.

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

Molino Mariani

Senigallia



Un mestiere tramandato da generazioni operanti nel settore molitorio, oggi come allora il MOLINO MARIANI produce farine alimentari legate alla tradizione e alla cura della qualità artigianale.

Ricercando nel mercato ITALIANO la qualità della materia prima, selezioniamo e misceliamo esclusivamente le migliori varietà di grano che, tramite una lavorazione con attrezzature sempre tecnologicamente aggiornate ma non invasive, garantiamo al consumatore un prodotto di qualità per un' alimentazione sana, mantenendo inalterati i gusti della tradizione.



Sviluppo e Ricerca

Le nostre farine vengono studiate e realizzate per garantire costanti prestazioni, tutti i prodotti sia per la panificazione, pizzerie e pasticceria, sono realizzati e personalizzati in base alle esigenze di ciascun cliente, a garanzia di un elevato standard qualitativo sempre costante.

Purezza e qualità

Le nostre farine si distinguono per qualità e purezza. Qualità ottenuta ricercando nel mercato italiano le migliori varietà di grani teneri e trasformarli con una macinazione in purezza tramite una lavorazione con attrezzature sempre tecnologicamente aggiornate ma non invasive a garanzia di un prodotto naturale privo di additivi ed enzimi mantenendo inalterati i gusti della tradizione.

Come una volta...

Più ci si allontana dalle tradizioni e più se ne sente la nostalgia e così noi del MOLINO MARIANI avvertiamo quella dei profumi di una volta, quel pane che faceva la nonna e che rischiavamo di dimenticare... Da questo desiderio la riattivazione di un impianto molitorio. La farina macinata a PIETRA NATURALE ottenuta con grani 100% marchigiani per garantire al consumatore una farina dai sapori e gusti inalterati.

tratto dal sito www.molinomariani.com

Aspettative e obiettivi in primo piano



“Come trasformare in opportunità di rilancio i segnali di fine crisi?” Quante volte abbiamo sentito i media sentenziare: “Trasformare la crisi in opportunità”. Una bella locuzione che dice tutto e non dice nulla. Si possono sempre elargire molti buoni consigli su come riconquistare il fatturato che si è perso per la crisi o su come trovare nuove idee per agganciare la ripresa. Quello che spesso manca per trasformare una crisi in un’opportunità e rilanciare la propria attività, è la consapevolezza dei nostri punti di forza, ma anche dei nostri punti deboli, del ruolo che sappiamo giocare meglio sul mercato e soprattutto capire dove ci piacerebbe veramente arrivare. Le informazioni a disposizione ormai sono infinite, tutti ci vogliono dire cosa dobbiamo fare, ci sono tanti professori, tantissimi formatori, molti consiglieri, forse troppi. Ma la cosa più importante da fare per trasformare in opportunità di rilancio la fine crisi, è capire noi stessi. Saremo noi, in ultima analisi, a trovare tutte le informazioni che ci servono per prendere la direzione aziendale giusta al fine di raggiungere gli obiettivi posti.

L’autoanalisi

Se non si effettua quest’autoanalisi aziendale, non si riesce a distinguere tra le informazioni utili che il mercato ci suggerisce e quelle solo apparentemente utili. Così facendo, si continua a cambiare direzione, perdendo le opportunità di mercato, quando invece sarebbe bastato insistere o fare un passo avanti o uno indietro, per ottenere l’aumento di fatturato o di guadagno capace di soddisfare le nostre aspettative professionali. Elaborare e razionalizzare tempi, metodi e qualità dei prodotti utilizzati, può fare la differenza sul mercato e conferire alla pizza il valore aggiunto dell’alta qualità. Quell’eccellenza che il consumatore finale cerca ed è in grado di apprezzare e pubblicizzare facendo da cassa di risonanza con il passaparola. Agganciare quell’opportunità di rilancio che il mercato ci può presentare a fine crisi significa anche ritrovare la consapevolezza del proprio ruolo nella realtà in cui si vive e caratterizzare maggiormente la propria attività di pizzeria che si basa su fondamenta come la qualità, la sicurezza alimentare e la genuinità del prodotto sfornato. Renato Andrenelli x Pizza & Food

EMITO - TOMBESI srl



Nuova sede per la “Emito Plus di Tombesi Roberto” in via Arno 8 a Piediripa di Macerata. L’azienda, realtà tramandata da padre in figlio, ha festeggiato così i 40 anni di attività. Presenti i maestri pasticceri Achille Zoia e Roberto Cantolacqua Ripani. Pierluigi



Roberto Tombesi mostra la nuova azienda in occasione dell'inaugurazione

Dallagiovanna, titolare della nota azienda piacentina, si è complimentato con Roberto Tombesi e sua moglie Federica «per l’impegno e la tenacia di due giovani che hanno costruito una realtà solida ». L’ingrosso di materie prime e semilavorati per pasticcerie, panifici, pizzerie e gelaterie, a conduzione familiare, ha aperto le porte della nuova sede con 1.500 metri quadri di esposizione delle migliori materie prime del settore e 150 metri quadri dedicati a sale per dimostrazioni e corsi tenuti da maestri e campioni mondiali di pasticceria e cake design, del calibro di Davide Comaschi, Denis Dianin e Achille Zoia. Nei prossimi mesi si alterneranno Gianluca Aresu, Emmanuele Forcone e Davide Malizia. L’azienda è nota per il servizio, l’assortimento e il suo pezzo forte: il lievito naturale. “Quacquareni” e “Profumi e Sapori” hanno partecipato all’evento. Presenza importante anche quella dello chef Dino Casoni. Al taglio del nastro, è seguita la festa con la musica della band Boys-A- Billie, dimostrazioni e degustazioni, sotto la guida di Fabiana Eventi. Pagina Facebook “Emito Plus Tombesi”. Articolo tratto da Cronache Maceratesi

Parola d'ordine: progettualità



“Come organizzare il banco di lavoro ottimizzando tempi ed energie?”. Nel laboratorio di produzione della pizza, sia esso a vista dei clienti o inserito nelle cucine, è necessario studiare una giusta disposizione di attrezzature e spazi lavorativi per ottenere dal personale addetto il 100% delle capacità produttive e senza generare stress per gli operatori. Oggi che la pizza è sicuramente un prodotto evoluto e d’indiscussa qualità è molto importante essere in grado di soddisfare velocemente le esigenze dell’avventore e metterlo nella condizione di essere appagato con un servizio efficiente e rapido. Raggiungere quest’obiettivo necessita di uno studio attento di fattibilità nella creazione o ristrutturazione della postazione lavoro del pizzaiolo. Innanzitutto occorrerà preventivare la quantità di produzione di pizze per raggiungere il fatturato necessario alla pizzeria perché possa mantenere il mercato e produrre utili aziendali. Fissato questo punto di partenza e stabilita una percentuale di crescita utile al normale ammortamento dell’investimento da eseguire (normalmente preventivato dal 50 al 100% dell’aumento produttivo), si può progettare l’inserimento di attrezzature e tecnologia che permetteranno il raggiungimento degli obiettivi prefissati, senza stressare le risorse umane. Alcuni punti fermi.

1. Disporre sotto il piano di lavoro uno o più banchi frigoriferi per il mantenimento delle derrate alimentari degli impasti per pizza (avendo cura di utilizzare un frigorifero per gli alimenti e uno per gli impasti), un banco ferma lievitazione, indispensabile per ottenere impasti lievitati a temperature controllate e sempre uguali nell’arco dell’anno, eliminando quella perdita di tempo che il movimento delle cassette porta pasta produce.

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 LEGNA CON 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.

Piano 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 stick placed between the control panel and a USB stick (included).

35

TUTTO SOTTO CONTROLLO

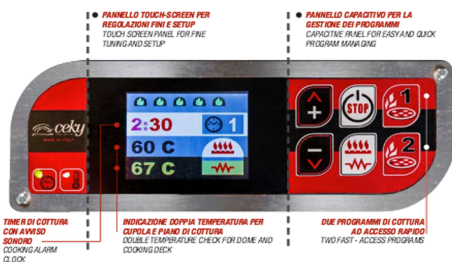
il pannello Smart Chef

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

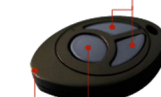
TIMER DI COTTURA CON AVVISO SONORO COOKING ALARM CLOCK

INDICAZIONE DOPPIA TEMPERATURA PER CUPOLA E PIANO DI COTTURA DOUBLE TEMPERATURE CHECK FOR DOME AND COOKING DECK

DUE PROGRAMMI DI COTTURA AD ACCESSO RAPIDO TWO FAST - ACCESS PROGRAMS

36

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 SENSI INFORMATI

WITH A FAST COUPLING SYSTEM FOR YOUR PIZZA PEEL

37

TELECOMANDO ESCLUSIVO PER GESTIRE LE FUNZIONALITÀ ANCHE IN REMOTO.

A handy remote control enables the oven functions to be controlled remotely.

INTERFACCIA DI DOMANDA 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.



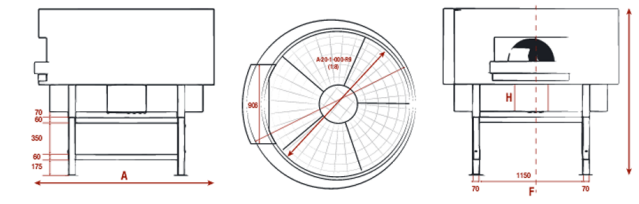
INGOMBRI

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"



38

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.
Luminosità, 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 raggiunta 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.
Ceky burner can be installed in 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 errors.

NO MORE WOOD MANAGING AND STORING COSTS.
Dirt, insects, dust and ash, avoid related expenses of maintaining will only be long gone expenses. Stop to fill. The burner burner allows for reducing your work requirements. Do not use any chimney or vent pipe and you'll feel less, without any need for maintenance or cleaning.

QUICK AND EASY MANAGEMENT.
Oven's temperature can be achieved in a significantly shorter time and managing the oven becomes an easy task, even for untrained operators.

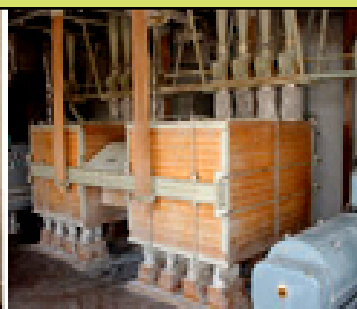
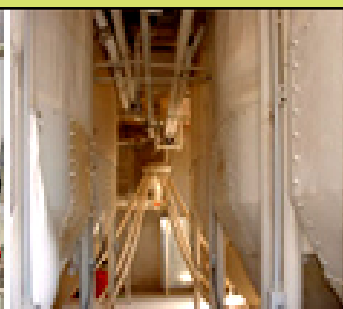
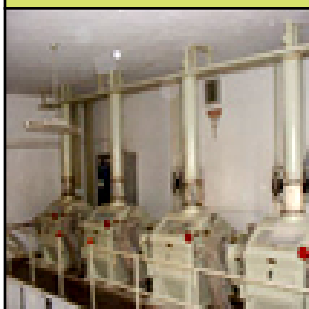
LOWER FUEL CONSUMPTION AND COSTS.
Automatic and manual flame adjustment grants accurate temperature programming, reducing consumption and operating costs.

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

2. Poiché nella parte bassa del banco da lavoro le temperature, anche in estate, saranno meno elevate rispetto al resto del laboratorio, si potrà collocare anche un abbattitore di temperatura che permetterà di anticipare le preparazioni delle pizze per affrontare i momenti di massima affluenza di pubblico.

3. Dividere il piano di lavoro del banco pizza in due distinte zone: la prima per la manipolazione e farcitura delle pizze da cuocere e la seconda per sfornare e completare le farciture una volta che le pizze sono uscite dal forno. Questa corretta suddivisione degli spazi permetterà nei momenti di eccessivo lavoro di suddividere equamente le attività del personale addetto alla preparazione, cottura e successivo controllo delle pizze prodotte da consegnare ai camerieri.

4. Le parti alte della postazione lavoro saranno dedicate a una corretta disposizione ergonomica e conservazione delle scatole per pizza, alle materie prime che possono essere conservate a temperatura ambiente e a quanto può servire durante l'intero turno lavorativo, compresa una macchina sottovuoto necessaria alla preparazione e conservazione degli alimenti per le farciture.

5. Anche una corretta illuminazione della postazione è importantissima nel caso debbano lavorare più addetti per sopperire a un'eventuale notevole affluenza di clienti nel locale. L'illuminazione con lampade a luce calda o una buona superficie vetrata, capace di garantire illuminazione dall'esterno potrà creare una ottimale atmosfera di lavoro.

6. Impostare una razionale e ben disposta igiene sanitaria contribuisce a velocizzare il lavoro. Arredare la postazione con diversi contenitori per i rifiuti, con porta carta per la pulizia delle mani e dell'ambiente di lavoro e lavamani e lavabo per gli alimenti assicura una corretta prassi igienica lavorativa.

7. Le piccole attrezzature, come pale, spatole, rotelle e quanto necessario al lavoro quotidiano devono essere di ottima qualità, leggere da utilizzare e nel caso delle lame perfettamente affilate. In aggiunta a un ambiente caratterizzato da colori tenui possono contribuire a ridurre lo stress del personale addetto e a creare un'atmosfera lavorativa serena che il cliente è in grado di percepire.

Sono sicuramente tutte attenzioni che conosciamo benissimo ma spesso disattese, perché non calcolate in fase progettuale, per non sacrificare metrature alla disposizione dei tavoli o all'affluenza dei clienti. Una delle regole fondamentali nella progettazione di una pizzeria, ristopizzeria o più comunemente di un locale adibito al ricevimento e somministrazione di alimenti e bevande, prefigura un ambiente doppio della sala pranzo da adibire a laboratorio di produzione (oppure metà della superficie destinata a cucina per il ricevimento degli ospiti). Se si rispetta questa regola, il locale riuscirà a velocizzare il servizio in qualsiasi condizione lavorativa, perché in grado di ospitare più operatori, nel rispetto delle leggi sulla sicurezza sul lavoro, senza aumentare stress lavorativo e riuscendo a ridurre i tempi di produzione. Al contrario, i tempi di attesa, in caso di locale al completo, si allungheranno fino a far spazientire il cliente e mettere in dubbio l'affidabilità professionale. R.A. x Pizza Food

*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 ciuscoli che conservano i profumi ed i sapori di una terra incantevole.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

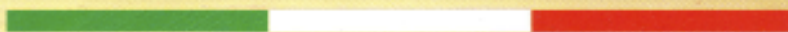
Parteciperemo con l'APM all'Angolo della Crescia durante l'evento Tipicità 2014 a Fermo il 15/16/17 marzo: i maestri pizzaioli produrranno cresce e pizze con i nostri grasselli ed inviteranno il pubblico presente alla degustazione di un prodotto ottimo e gustoso, legato alla più sana tradizione gastronomica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

casearia
De Remigis



Mozzarella Fiordilatte

Prodotta esclusivamente con latte italiano



*Utilizzata
in questo esercizio*

La manipolazione



Consultando il vocabolario della lingua italiana, questo vocabolo è definito in modo negativo: operazioni di alterazioni, modificazioni, sofisticazioni e adulterazioni di prodotti alimentari.

Nel nostro settore con questo termine si vuole puntare l'attenzione su una serie di operazioni manuali che il pizzaiolo professionista deve effettuare, con estrema precisione sulla pasta lievitata, per evitare che il lavoro eseguito precedentemente sia vanificato prima di mettere la pizza nel forno.

In altre parole, mettere le mani in pasta, è un'operazione abbastanza semplice ma che richiede: precisione, tecnica, calibrazione della forza e soprattutto metodo. Infatti una volta prodotto l'impasto, averlo suddiviso in palline della grammatura desiderata, ed eseguita una corretta lievitazione; la pasta va prelevata delicatamente dalla cassetta, posta ad asciugare in una fontana di farina per procedere alla sua stenditura.

Manipolare significa eseguire due operazioni molto importanti, le quali debbono essere effettuate in sequenza cronologica: la prima è la Compressione e la seconda è lo stiramento. Comprimerne significa effettuare una pressione, sulla pallina, per concentrare i gas prodotti dalla lievitazione verso la sua parte esterna. Lo stiramento è l'operazione che permette di ottenere il disco di pasta della circonferenza desiderata. Entrambi i movimenti devono essere eseguiti in brevissimo tempo e con pochissimi gesti.

Segue a pag. 28

Esistono vari modi di manipolare la pizza, tramandati tradizionalmente, ma pochi sanno che queste differenze molto spesso dipendono dalla condizione motoria dei nostri arti superiori.

Tutti i metodi hanno una loro peculiarità e possono essere validi, purché si rispettino le seguenti regole che sono:

- **comprimere la pasta uniformemente**
- **usare la stessa forza in tutta la circonferenza**
- **concentrare i gas nella parte esterna**
- **stirare la pasta con movimenti leggeri e delicati**

il minor rispetto di queste semplici regole produce come effetto i seguenti difetti:

- **riduzione della lievitazione**
- **minor tempo per la farcitura**
- **formazione di bolle durante la cottura**
- **cottura difettosa con zone più o meno cotte**
- **maggiore durezza o minore croccantezza del prodotto freddo**

La prima forma di manipolazione meccanica è stata l'introduzione del matterello, utilizzato principalmente per rendere più sottile la pasta, ma la forza con cui viene stesa ferma in parte la sua lievitazione, costringendo il pizzaiolo a cuocere con temperature più basse. Questa operazione permette di avere più croccantezza ma anche più durezza alla masticazione e minor digeribilità della pizza. L'evoluzione delle tecnologie hanno introdotto nel settore, macchine per la stenditura adatte a volumi di lavoro notevoli o dove non è richiesta molta professionalità.

Queste macchine (stendipizza) sono un validissimo aiuto anche per il pizzaiolo professionista, se usate come per ottenere il 50 - 70% del disco e non per il prodotto finito. Mentre scrivo, la mia fantasia vola ai pizzaioli acrobatici, che della loro abilità ne hanno fatto un vanto. Le acrobazie con il disco di pasta nacquero per far capire l'importanza di un impasto correttamente prodotto, oggi invece è il mezzo per diventare campioni.

La pasta utilizzata non è più quella che può essere cotta e mangiata, perché essa è piena di sale per rendere la maglia glutinica più tenace.

Nei momenti di spettacolo, a cui ho preso parte come spettatore, spesso mi sono soffermato a vedere lo sforzo fisico che i pizzaioli compiono con le mani per comprimere la pallina e rendere il disco di pasta adatto alle evoluzioni. Si costringono gli arti al limite dell'infiammazione del tunnel carpale. Un problema questo che andrebbe affrontato, perché tra le malattie professionali del nostro settore, quella del tunnel carpale è sicuramente una lotta da dover intraprendere per tutti i pizzaioli che non possono più lavorare o soffrono di questo problema.

E se anche nei campionati si utilizzasse lo stendipizza?

Sicuramente si riuscirebbe a prolungare il tempo delle evoluzioni, ma soprattutto si potrebbe evidenziare un problema che aiuterebbe il nostro settore nel riconoscimento delle inabilità professionali, unendo lo spettacolo alla professionalità, il futile all'utile, la passione per questa professione alla consapevolezza per il nostro futuro.

Renato Andrenelli

La pizza nella Manica - 2015 - 00

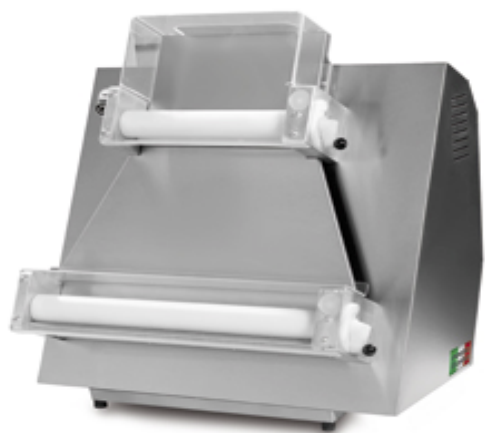


Resto Italia, azienda Leader nella Produzione di Macchine per la Preparazione del Cibo.



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**

**Vendesi pizzeria al taglio a Montecosaro Scalo
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



www.pizzamarche.com

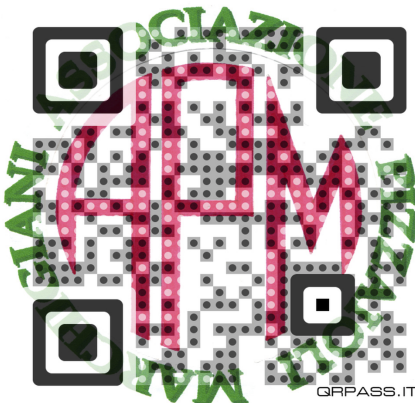
Via Isonso,6
62010 Morrovalle (MC)
P.Iva e C. Fisc. 01413480433
Tel. 0733 221821
Fax. 0733 223965
E-mail: info@pizzamarche.com

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.

