



# LA PIZZANELLE MARCHE

## Molto si discute sulla pizza, ma ancora tante sono le credenze popolari



**Corso Base  
per Pizzaiolo**

*pag. 5*



***I materiali  
refrattari***

*pag. 24-30*



**CHIAMALE  
SOLUZIONI**



Numero Verde  
**800 944.710**

**Convenzione con Horeca Group ci permette (alla presentazione della tessera APM), di aggiungere un supplemento del 10% di sconto, sui servizi che le aziende componenti il gruppo faranno ai soci APM .**

**Queste aziende sono in grado di certificare**



# La Pizza di alta qualità



## Da Orobica Food una masterclass sulla pizza d'asporto sempre croccante

La sede di Orobica Food a Chiusduno (Bg) ha fatto da palcoscenico ad una masterclass incentrata sull'ultima novità che Molino Vigevano ha dedicato alla pizzeria d'asporto, una farina tipo 0 con all'interno germe di grano. Una miscela equilibrata, formata da farine di grano tenero selezionato, semola rimacinata di grano duro e germe di grano, per ottenere una pizza composta e friabile, croccante e digeribile.

Orobica Food, azienda di distribuzione di prodotti alimentari per una ristorazione di qualità, collabora da tempo con Molino Vigevano e si impone anche nell'ambito pizzeria per gli ingredienti delle farciture, che fornisce a realtà sia italiane che estere: «Oggi il cliente finale

cerca la qualità - sottolinea Claudio Locatelli, amministratore delegato di Orobica Food - e la nostra azienda negli anni ha selezionato per lui le migliori materie prime, dalle mozzarelle alle farine fino ai pomodori, ma anche salumi e formaggi».

Orobica Food distribuisce principalmente in Italia, ma negli ultimi cinque anni ha iniziato ad affacciarsi anche sul mercato estero: «Fuori dai nostri confini - spiega Locatelli - il Made in Italy è molto ricercato. Siamo riusciti l'anno scorso ad ottenere il 10% del nostro fatturato all'estero, in particolare nel Nord Europa».

La masterclass si è svolta nell'Academy di Orobica Food, uno spazio appositamente creato per seminari, workshop e laboratori: «Oltre alla formazione, le nostre aziende partner - afferma Locatelli - propongono novità e corsi di aggiornamento, anche in collaborazione con diversi cuochi stellati».

Di seguito le pizzerie che hanno partecipato alla masterclass:

- Bella Napoli - Gorle (Bg)
- Ari Pizza - Nembro (Bg)
- M. & F. snc - Cavenago Brianza (Mb)
- Bella Napoli 4 - Cenate Sopra (Bg)
- Che Storia snc - Romano di Lombardia (Bg)
- Pronto Pizza - Montello (Bg)
- Tommy srl - Capriate San Gerardo (Bg)
- Lo Scalo dei Sapori - Onio al Serio (Bg)
- Passione Pizza - Chiusduno (Bg)
- Millennium Pizza - Seriate (Bg)
- Piz Stop - Valbrembo (Bg)
- Dolciaria Pina - Almenno San Bartolomeo (Bg)
- Pizza Express - Grumello del Monte (Bg)

Orobica Food  
via della Castrina 1 - 24060 Chiusduno (Bg) - Tel 035 8361299  
www.orobicafood.com



## Con la pizza, non solo birra... Il vino regala ottimi abbinamenti

Pizza e birra, lieviti con lieviti, carboidrati con carboidrati... Ammettiamolo, in Italia si preferisce la birra in accompagnamento alla regina della cena fuori casa. Ma qualcosa sta cambiando. In primis il cinguiglio da fare è sulla base della pizza: tra rossa e bianca, l'abbinamento cambia. Scomodando il sommo Shakespeare, vi starete chiedendo se sia più nobile d'animo degustare una pils con una Marinara, o prender l'armi contro un mare di triboli e farsi sedurre dalle soavi bollicine di un Glera in abbinata all'evergreen Margherita con Bufala campana Dop.

Sulle tipologie di pizza a base rossa, data la presenza del pomodoro che di suo ha una tendenza acida, determinando in bocca una certa aggressività, questa deve essere smorzata dalla morbidezza del vino, facendo un abbinamento per contrapposizione. Per queste tipologie di pizza, soprattutto in estate, possiamo scegliere in carta un vino rosso, servito alla giusta temperatura, tra i 10 e i 12°C.

Tra le tante tipologie presenti nel nostro Paese, dal Lagrein Rosato Trentino Doc al centro Italia, dai Bolgheri Doc Rosato al Cerasuolo d'Abruzzo Doc a base Montepulciano, il rosato è una tipologia che merita un'attenzione particolare e a cui la Puglia risulta affezionata in modo speciale. Dalla Daunia al Salento, qui si produce la maggior parte del vino rosato nazionale. Via libera quindi a vini a base Nero di Troia e Montepulciano, come il Rosato Doc Orta Nova, il Rosato Doc San Severo o altri autoctoni regionali come Bombino Nero e Aglianico



della Doc Castel del Monte, per arrivare più a Sud in Salento dove a farla da padrone è il Negroamaro nelle Doc Salice Salentino, Brindisi e Lizzano.

Sulle tipologie a base bianca che prevedono l'utilizzo di mozzarella fiordilatte o altri latticini freschi come stracciatella, burrata, Bufala campana Dop, bisogna invece tenere presenti le caratteristiche predominanti di questi ingredienti, ovvero la tendenza dolce, una sensazione molto delicata che deve essere ravvivata dalla freschezza gustativa del vino data dall'acidità che può essere coadiuvata dalla presenza dell'anidride carbonica e la grassezza, contrastata a sua volta dalle durezza del vino.

In questo caso l'abbinamento vinocibo dovrà essere un abbinamento per contrapposizione, dunque... bollicine! Da nord a sud la proposta enolica nel panorama italiano è ampia; partendo dal Trentodoc con i suoi metodo Classico a base Chardonnay, si arriva alla Lombar-

dia del metodo Classico nel nostro Paese: ha fatto la storia con la Docg Franciacorta; restando in regione non è assolutamente da sottovalutare il metodo Classico a base Pinot nero della Docg Oltrepò Pavese, con un'ampia scelta anche di bollicine rosé.

Spostandoci ad ovest, in una regione conosciuta a livello internazionale per i suoi rossi fuori categoria, in Piemonte c'è un altro "orgoglio", la Docg Alta Langa che produce spumanti metodo Classico molto interessanti. Dall'estremo opposto invece, in Veneto è il Glera la base dello spumante Charmat più conosciuto al mondo: il Prosecco. Fine ed elegante al naso, fruttato e floreale, sono le note che permettono l'abbinamento quasi perfetto. Cod 56297

Per ulteriori informazioni:

Joelle Rai  
www.joellerai.com

luglio / agosto 2018 | Italia a Tavola | 65

**Leggendo la rivista Italia a Tavola, un mensile di ottima fattura e di buona lettura, ho notato questo articolo (che io spero non corrisponda al vero) che riporta una foto di un trancio di pizza letteralmente bruciato.**

**IO MI DOMANDO: SE QUESTE SONO FOTO DA PORTARE COME ESEMPIO, LASCIATEMI PASSARE IL PENSIERO CHE STIAMO PRENDENDO IN GIRO CHI VUOL MANGIARE UNA PIZZA DI QUALITA'. NON E' POSSIBILE CHE UNA PIZZA BRUCIATA SIA DI ESEMPIO PER UNA PIZZA QUALITATIVA.** Renato Andrenelli

## SOMMARIO

## EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
3	La pizza di alta qualità
5	Corso Base per Pizzaiolo
6	Novità sulle lievitazioni della pizza
10	Frodi alimentari
13-15	La cottura della Pizza
16-18	La lievitazione
24-30	I materiali refrattari
32	Germogli in cucina

La Pizza in Italia continua imperterrita a macinare consensi, dibattiti, prove di modernizzazione, sia nei metodi di produzione che in nuove tecniche lavorative. Si cerca di fornire al mercato novità senza tener conto che le vere novità vanno ricercate nella nostra storia enogastronomica mediterranea.

Napoli si è insignita di autorevole certificazione riguardo la paternità della pizza. Nulla da eccepire in merito; semplicemente vorrei ribadire (qualora ancora ce ne fosse bisogno) che nel diciannovesimo secolo e metà del ventesimo secolo (fino al 1945) dove si trovavano le farine americane tanto decantate oggi.

I nostri avi erano sicuramente più abili dei moderni pizzaioli se riuscivano a produrre la pizza e far sì che piacesse anche a nobili e regnanti con i prodotti allora disponibili. **NON VOGLIO DENIGRARE LE FARINE MODERNE MA SE CI VANTIAMO DI FARE LA PIZZA ITALIANA, QUESTA DEVE ESSERE REALIZZATA CON PRODOTTI ESCLUSIVAMENTE ITALIANI. A COMINCIARE DALLE FARINE LE QUALI DOVRANNO ESSERE PRODOTTE E CERTIFICATE DA GRANI AUTOCTONI ITALIANI E NON PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO.**



Renato Andrenelli

Foto delle Marche



Caldarola

### 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**

**Horeca Group**  
**Sabelli**  
**Quark**  
**Puligras**  
**Adriatica oli**  
**Ecosinergy**  
**Menu**  
**Italcarta**  
**Sole Etrusco**



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



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



# Corso Base per Pizzaiolo



Si è concluso martedì 27 luglio 2018 il Corso Base per Pizzaioli organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani a Piediripa di Macerata presso il laboratorio messi a disposizione dalla ditta Paccaferri Domenico Srl sita in via Moretti 33, e destinato a due persone che avevano la necessità di acquisire le competenze necessarie per entrare nel settore pizzeria..

Quaranta ore di lavoro pomeridiano suddivise in otto ore di teoria, ventotto ore di pratica e quattro per gli esami di fine corso.



Hanno partecipato al corso: Ilari Andrea di Pollenza, Galluzzo Vinicio di Recanati e Frovola Olga di Porto Recanati.

Gli allievi avevano la necessità di acquisire le competenze necessarie per recarsi all'estero. Nel corso dello svolgimento delle lezioni, hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, impegnandosi con grande attenzione nelle varie fasi lavorative. Sono riusciti a superare l'esame con profitto, la media è stata di 462/60. Migliore del corso si è dimostrata la signora Frovola Olga che ha realizzato la pizza fantasia.

Tutti i neo pizzaioli si sono dimostrati soddisfatti del lavoro fatto e hanno promesso di essere vicini all'Associazione per continuare a crescere nel settore pizzeria, anche se due di loro recandosi all'estero, hanno chiesto di essere informati attraverso internet delle novità italiane.

Un grande ringraziamento va alla ditta Paccaferri che ci ha ospitato, al molino Corradini di Macina di Mogliano e al molino Orsili di Sant'Elpidio a Mare per le farine, alla GiMetal per le piccole attrezzature in dotazione agli allievi e alle persone che hanno fatto parte della commissione di esame. R.A.

# Novità sulle lievitazioni della pizza



Da internet corrono notizie di novità nel mondo della pizza. In commercio nuove farine, e come è scritto in una pubblicità testualmente:

omississ. fissa un nuovo standard negli impasti della pizza italiana contemporanea: 4 ore dall'impasto all'uscita dal forno con la leggerezza e la digeribilità degli impasti tradizionali a lunga lievitazione con nient'altro che 5 g di lievito per chilo di farina. omississ.

Con tutto il rispetto ma quando si parla di digeribilità e di leggerezza, il sottoscritto, crede ad una persona, e forse ancora l'unica, che ha scritto un vero trattato sulla panificazione. Scienza e tecnologia della panificazione di Giovanni Quaglia - Chiriotti editore, è l'unico volume che disciplina scientificamente il settore panificazione.

Alla pagina 229 testualmente si dichiara:

omississ, per quanto riguarda il suo impiego nell'impasto bisogna considerare che, quando la sua quantità è inferiore al 2%, si riproduce per il 50% mentre non si ha crescita per percentuali superiori. Omississ.

Le nuove mode prevedono l'impiego di farine di forza e di piccolissime percentuali di lievito. Questo modo di produrre, non può prevedere un'ottima lievitazione, i prodotti così realizzati, sono tutti con eccesso di proteine e di zuccheri presenti non consumati dai lieviti.

Un'ottima pizza digeribile e leggera è ancora oggi quella realizzata con un preciso tempo di lievitazione e una farina povera di proteine e carboidrati. Quando il prodotto è realizzato con farine di forza ad alto assorbimento di acqua e bassa percentuale di lievito, LA PIZZA NON POTRA' MAI DEFINIRSI LEGGERA E DIGERIBILE, ANCHE SE CONSIDERATA BUONA DA MANGIARE.

ANCHE LA PIADINA E' UN PRODOTTO DELLA TRADIZIONE E' BUONO DA CONSUMARE, MA NON E', E NON SARA' MAI, UN PRODOTTO LIEVITATO PERCHE' REALIZZATA SENZA LIEVITO, E PERTANTO POCO LEGGERO ALLA DIGESTIONE. Renato Andrenelli

**i servizi che loro possono offrire ai soci APM, evitandoci di essere contravventori delle normative vigenti. Di difenderci da chi invece offre gli stessi servizi senza essere in grado di offrire la documentazione necessaria per certificare l'avvenuto lavoro a regola d'arte.**

**HG+** *Global Service*







La PuliGras srl nasce e concentra i suoi obiettivi nel mondo delle pulizie speciali sfruttando tutte le innovazioni tecnologiche e di prodotti per raggiungere l'eccellenza nella qualità dei servizi offerti e la sostenibilità ambientale con chimica verde.

La PuliGras srl opera principalmente nella Regione Marche con interventi rapidi ed efficaci si rende disponibile con orari adeguati alle esigenze del cliente.

## **SERVIZI DI PULIZIA PER RISTORAZIONE**

### **COME VIENE SVOLTO IL LAVORO**

- **Smontaggio dei filtri e pulizia**
- **Lavaggio della girante del motore di aspirazione**
- **Lavaggio condotta**
- **Lavaggio cappa**
- **Video ispezione condotta e cappa**
- **Rilascio del certificato di sanificazione**

# 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](http://www.pizzamarche.com) può testimoniare la quantità di corsi annuali che si realizzano in nome e per conto dell'APM. Un'attività questa svolta per amore della professione, senza lucro, solo a totale copertura delle spese sostenute.

**La nostra Regione Marche ha circa 1.600.000 abitanti, meno della metà di una città come Milano, eppure l'APM vi svolge un'intensa attività formativa annua. Segno evidente che la qualità del servizio offerto è tra i migliori in ITALIA.**

Siamo l'organizzazione che più di ogni altra offre ai propri soci suggerimenti, informazioni, assistenza, pronta postalizzazione di richieste o offerte di lavoro.

Quello che non facciamo è organizzare campionati sulla pizza, perchè li riteniamo ormai infrazionati e non rispettosi del titolo consegnato ai vincitori. Molto spesso ci troviamo a dover correggere errori che i pseudo campioni del mondo (o chi per loro) commettono quando si trovano a dover aiutare nuovi pizzaioli ad intraprendere una nuova attività di pizzeria.

Svolgiamo attività di consulenza nelle pizzerie, solo se chi ne richiede la presenza di un nostro tecnico, è disponibile a mettere in atto un vero progetto di lavoro capace di portare beneficio all'attività in termini economici.

Siamo amici e rispettosi delle aziende con cui collaboriamo senza che nessuna di queste abbia mai sovvenzionato economicamente la nostra associazione. A tutte quelle aziende che vogliono con noi collaborare chiediamo unicamente la tessera associativa che fornisce loro la possibilità di far conoscere i propri prodotti ai nostri associati.

**SIAMO FIERI DI NON AVER MAI AVUTO SOVVENZIONI E QUANTOMENO FINANZIAMENTI PUBBLICI PER SVOLGERE LE NOSTRE ATTIVITA'.**

## **Perchè far parte dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani?**

- perchè l'unione fa la forza
- per risolvere problematiche che da soli è impossibile risolvere
- per avere più potere contrattuale
- per far nascere una vera scuola specialistica per pizzaioli
- per dare reali possibilità lavorative ai giovani
- per difendere le eccellenze italiane
- per difendere i prodotti del territorio
- per selezionare e aiutare le aziende meritevoli
- per promuovere le eccellenze del territorio
- per difendere le attività di pizzeria da eccessiva tassazione
- per difendere la cultura e la filosofia italiana della pizza da chi la copia

**Questi secondo noi sono i veri motivi per fare associazione**

# Cosa sono le frodi alimentari?

La frode alimentare è un termine generico che si riferisce alla produzione e al commercio di alimenti non conformi alle normative vigenti. Le frodi alimentari si dividono in due tipologie: frodi sanitarie e frodi commerciali.

## Frodi sanitarie

Si tratta di fatti che consistono nel rendere nocive le sostanze alimentari e attentano alla salute pubblica. Possono essere commessi da "chiunque detiene per il commercio o pone in commercio o distribuisce per il consumo acque, sostanze o cose da altri avvelenate, adulterate o contraffatte in modo pericoloso per la salute pubblica". (artt. 442 e 444 del Codice Penale).

Il reato si configura anche per il solo fatto di esporre (porre in commercio) sostanze pericolose, pur se non sono state ancora vendute, oppure anche se si tratta di distribuzione gratuita.

Casi di frode sanitaria:

1. **Adulterazione.** Una sostanza alimentare è adulterata quando ad opera dell'uomo viene introdotta una modifica della sua composizione a seguito di mescolamento con altre sostanze di qualità inferiore o a seguito di privazione di elementi utili o caratterizzanti il prodotto.
2. **Contraffazione.** L'alimento viene posto in commercio con una composizione o con valori diversi da quelli dichiarati. L'inganno in cui può essere tratto il consumatore può essere esplicito o implicito. Esplicito se l'etichetta dichiara il falso, implicito quando il tipo di confezione, la forma, il marchio, pur in assenza di una oggettiva dichiarazione di falso, possono trarre in inganno il consumatore.
3. **Sofisticazione.** Viene modificata la composizione di un alimento sostituendo parzialmente alcuni elementi della sostanza alimentare con l'aggiunta di alimenti di qualità e valore inferiore, oppure mediante l'uso di sostanze chimiche (additivi) non consentite dalla legge.
4. **Alterazione.** Consiste in modifiche delle caratteristiche chimico-fisiche e/o organolettiche di un alimento, dovute a processi naturali. Sono casi in cui la condotta umana (ad esempio disattenzione o dimenticanza) può aver provocato l'episodio, ma in modo colposo e non doloso. Non vi è volontà cioè di arrecare un danno.

## Frodi Commerciali

Art. 515 del Codice Penale, e ledono i diritti contrattuali e patrimoniali del consumatore. Si tratta del caso in cui nell'esercizio di una attività commerciale avviene la «consegna all'acquirente di una cosa per un'altra, o diversa da quella dichiarata o pattuita per origine, provenienza, qualità o quantità». Non vi è alterazione delle qualità dell'alimento tali da renderlo nocivo, ma un illecito profitto a danno del consumatore.

Per configurare una frode in commercio è sufficiente anche una piccola differenza, circa l'origine del prodotto o la provenienza, o sul sistema di preparazione, o sulla quantità (caso tipico è la cosiddetta «vendita per tara merce»). tratto da internet



# Mozzarella Premium



## Ingredienti:

- LATTE, sale, caglio, fermenti lattici.

## Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:

- Energia: **891 kJ/215 Kcal**
- Grassi: **16,4 g**
- di cui saturi: **12,1 g**
- Carboidrati: **1 g**
- di cui zuccheri: **0,2 g**
- Fibre: **0 g**
- Proteine: **15,7 g**
- Sale: **0,43 g**

## Descrizione:

L'estrema sintesi tra qualità e tradizione, bontà e innovazione. L'eccellenza della categoria. La nuova nata in casa Sabelli, la Mozzarella Premium, identifica una linea esclusiva adatta ai professionisti della ristorazione che desiderano dar vita ad una pizza unica, ai limiti della perfezione, grazie alla scioglievolezza irresistibile e al suo gusto difficilmente riproducibile.



# 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.

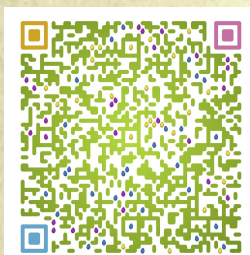
Disponibili in più modelli,  
a misura di pizzaiolo.

Attrezzature professionali per la ristorazione

**GI·METAL**

MADE IN ITALY

GI·METAL s.r.l. - Via Popolisco, 58 - 59013 Montemurlo (Prato)  
Tel. +39.0574.791641 - [inform@gi-metal.it](mailto:inform@gi-metal.it) - [www.gi-metal.it](http://www.gi-metal.it)



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



# La cottura della “PIZZA”



Era il mese di gennaio 2012 quando abbiamo affrontato questo argomento pubblicamente partendo dallo spunto che una rivista del settore mi ha ispirato

Come si può ancora oggi parlare di formazione o di corretta informazione quando i pizzaioli ancora non hanno ben compreso ciò che avviene durante la cottura della pizza?

Leggo da *Pizza & core* n. 45 di maggio – giugno 2010 a pagina 33 un articolo

dal titolo: ... e alla fine *Il Forno la cottura : una fase delicata e importante.*

Si parla della cottura della pizza iniziando dalla descrizione dei vari forni utilizzati per arrivare ad una specifica sulle reazioni chimiche che il prodotto ha all'aumento della temperatura di cottura.

Affrontando nello specifico i vari passaggi molti dubbi mi si pongono sulle reali specifiche a cominciare dal fatto che i forni a legna girevoli permettono di cuocere un elevato numero di pizze. Se così fosse, non vedo perché tutti i produttori di forni rotanti hanno dovuto modificarli e aggiungere resistenze o bruciatori o addirittura fare delle fornacelle sotto la piastra rotante per mantenerla calda.

Altro punto che non mi trova in accordo è la diversità di legna da utilizzare che da profumo diverso alla pizza. Tutti sanno che nel forno a legna non ci può essere combustione se non entra aria carica di ossigeno e guarda caso essa entra per uno strato di circa dieci cm a filo della piastra di cottura. La pizza che non supera mai questa altezza non può in nessun caso essere influenzata dal legno che arde nel forno. A meno che non si compia quell'operazione che fanno i napoletani con la “pampua” (peraltro vietata) e sollevando al cielo, con la pala la pizza, per farla profumare dagli abbondanti fumi prodotti dalla pampua stessa.

Per rendersi conto di questo effetto fisico, con il forno acceso, basta fare una grande fiammata con un cartone e vedere come girano i fumi per accorgersi che assolutamente i fumi non possono raggiungere la pizza e quindi lasciare odori di legno durante la sua cottura. segue a pag.15

# 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**

Inoltre nel forno a legna, o nei forni dove è impiegato il materiale refrattario, il calore risulta essere non omogeneo solo se il refrattario stesso è venato quindi rotto. Caratteristica tecnica del refrattario è quella di poter sopportare temperature da 0 a 1000°C e oltre, senza deformazioni visibili mentre le vibrazioni e l'uso dell'acqua per la sua pulizia a caldo lo sgretola e lo spacca creando delle venature che non trasmettono più uniformemente il calore nell'intera piastra o nella camera di cottura.

Tutti i forni hanno un punto di equilibrio dove è possibile cuocere la pizza senza bisogno di girarla. Un fattore che ne condiziona la temperatura di esercizio è l'altezza della camera di cottura. Un bravo pizzaiolo sa trovare questo punto di equilibrio e deve riuscire a mantenerlo nel tempo per cuocere uniformemente tutte le pizze.

L'effetto del calore sulla pizza non credo possa essere descritto come nei tre punti che il nostro amico prende in esame: la croccantezza del punto a, ad esempio, può essere raggiunta con una protratta lievitazione nel tempo. Infatti una scarsa lievitazione produce gommosità nel prodotto, mentre una lievitazione eccessiva produce troppa croccantezza. Come pure alla lettera c gli impasti molli devono cuocere a temperature più basse proprio perché hanno un alto contenuto di acqua, mentre quelli più duri proprio perché hanno meno acqua devono cuocere a temperature più alte. L'esatto contrario di come è scritto, non si capisce altrimenti perché il pane che cuoce a temperature molto più basse, abbia bisogno di umidificazione durante la cottura. Lo sanno bene i cuochi, i quali sono in grado di fare un'ottima focaccia con il forno trivalente utilizzato in cucina e l'utilizzo di pasta per pizza ma cotta con metà tempo a vapore e metà tempo senza.

Senza entrare nel merito delle canne fumarie per le quali la sanità vuole per ogni tipo di attrezzatura un'adeguata canna fumaria e nessuna tipologia di forno è esente da cappa di aspirazione, un'altra inesattezza la trovo nell'utilizzo della legna la quale non è assolutamente vero che per tenere a temperatura la piastra occorre far girare la fiamma nel cielo ma bensì è l'esatto contrario. La legna di grande dimensione (il tronco) produce poca fiamma ma tanto calore per cui contribuirà in modo fattivo a mantenere calda la piastra di lavoro mentre la legna di piccole dimensioni (i rami) servono per mantenere le temperature del cielo.

OGGI SE PARLIAMO DI CORRETTA INFORMAZIONE E' NECESSARIO FORNIRE NOZIONI CHE POSSONO ESSERE VERIFICATE SUL CAMPO E NON VERITA' CHE SPESSO E VOLENTIERI SONO PILOTATE DA AZIENDE LE QUALI HANNO INTERESSI IN MERITO.

UN BUON FORMATORE DEVE AVERE QUESTE CARATTERISTICHE DI LEALTA E DI PRECISIONE NEL TRASMETTERE AD ALTRI NOZIONI TECNICHE. Renato Andrenelli



# Pronta la mappa del Dna del grano duro

Per trovare varietà resistenti a parassiti e cambiamenti clima



ROMA - Pronta la mappa del Dna del grano duro: rivela la firma di 10.000 anni di selezione. Gli ultimi dati, ancora in corso di pubblicazione, sono stati presentati a Roma alla conferenza internazionale "Wheats & Women", organizzata al Consiglio Nazionale delle Ricerche (Cnr) dall'Enea e dall'Accademia Nazionale delle Scienze detta dei Quaranta. "Conoscere il genoma del grano duro rende più facile trovare nuovi geni per la resistenza ai parassiti e ai cambiamenti climatici e permette di ridurre l'uso di pesticidi", ha spiegato all'ANSA Anna Maria Mastrangelo, ricercatrice del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (Crea), che ha collaborato al sequenziamento del grano duro.

Il 15 giugno la biologa italiana ha ricevuto per le sue ricerche sul miglioramento genetico del grano, una menzione speciale del premio "Carlotta Award 2018". Il premio è stato assegnato alla giovane studiosa russa Ksenia Krasileva, del Norwich Research Park britannico. Il premio è stato istituito per i 150 anni dalla nascita di Carlotta Parisani, moglie e collaboratrice del genetista Nazareno Strampelli, per il suo contributo alla produzione di nuove varietà di grano altamente produttive. Il convegno illustra le ultime novità scientifiche sulla produttività del grano tramite standard più elevati in termini di qualità nutrizionale, sicurezza alimentare e sostenibilità. Per Mastrangelo, "l'aumento della popolazione rende necessaria una produzione sempre più alta e di qualità. Per questo - ha concluso - bisogna cercare di ottenere varietà sempre diverse, resistenti a clima e parassiti come i funghi delle ruggini, e la genetica aiuta ad accorciare i tempi di questa ricerca". Articolo tratto dal sito ANSA.it

# BULL - ITALFORNI



Il Forno Bull e' assemblato in acciaio altamente resistente e rivestito da vetro colorato, temperato, resistente agli urti e alle alte temperature.

Di grande effetto estetico, Bull e' stato disegnato per esaltare le sue linee forti e rigorose.

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

La nuova scheda di controllo è com-

posta da una serie di controllori digitali studiati per la gestione di forno e cella di lievitazione, con icone di funzione e tasti a sfioramento. L'interfaccia utente si presenta come un'unica superficie in vetro temperato composta da un display personalizzato il cui design e la cui facilità di utilizzo ricoprono un ruolo importante. Possibilità di inserire vaporiera su ogni camera. Sulla cappa aspirante motorizzata è possibile abbinare un kit abbattimento vapori completo di filtro ai carboni attivi per fumi ed odori che permette di non utilizzare la canna fumaria.

Utilizzo di nuove resistenze singole inserite all'interno della pietra refrattaria del cielo e della platea, potenziate sulla parte anteriore del forno (sportello).

Risparmio del consumo del 30% grazie al doppio isolamento creato dal rivestimento del vetro e da nuove fibre isolanti ecologiche sia sulla camera che nello sportello provvisto di doppio vetro. Da [www.italforni.it](http://www.italforni.it)





# Monitoraggio automatico della temperatura nei frigoriferi: affidabile e semplice



Il data logger WiFi testo Saveris 2 consente il monitoraggio automatico della temperatura: non è necessario annotare i valori min./max., scaricare i dati, né archiviare le misure. Tutti i valori misurati sono trasmessi in modalità wireless al Cloud Testo, dove vengono archiviati automaticamente. Potete accedere a tutti i valori di misura e alle funzioni di analisi ovunque e in qualsiasi momento con uno smartphone, tablet o PC. Grazie all'accesso all'interfaccia API (opzionale) potete trasferire i dati direttamente al vostro sistema. Applicazione gratuita con funzioni supplementari

come allarmi e guida all'installazione in Playstore e iTunes.

## Nuovo kit per il monitoraggio dei frigoriferi

Il kit Saveris 2 per il monitoraggio della temperatura nei frigoriferi è ideale per il controllo sicuro dei prodotti refrigerati. Oltre al data logger WiFi (con accesso al Cloud Testo), comprende due sonde termometriche con speciale cavo piatto per consentire il passaggio attraverso la guarnizione della porta. (Ciò significa che la sonda resta all'interno del frigorifero e il data logger WiFi all'esterno.)

Il kit include anche due fiale da riempire con glicole, che vengono utilizzate per evitare falsi allarmi nella rilevazione della temperatura all'apertura della porta. Non appena la sonda termometrica viene immersa nella fiala, il glicole isola la sonda rallentandone il tempo di risposta. Sbalzi di temperatura, dovuti ad esempio all'apertura della porta del frigorifero, non inficiano i risultati di misura. La temperatura misurata corrisponde all'effettiva temperatura dei prodotti conservati. Il glicole di propilene è quindi ideale per il monitoraggio della temperatura nei frigoriferi; il glicole etilenico è invece più adatto per applicazioni in congelatori con temperature inferiori a -20 °C.

Tratto da [www.testo.com](http://www.testo.com)

*La nizza nelle Marche - 2017- n 18*



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

&



[www.bussola-assicurazioni.com](http://www.bussola-assicurazioni.com)

### Le nostre Compagnie:



**Referente: ALESSANDRO PEPA**

Bussola Point ANCONA

via Alcide De Gasperi 40

Tel. 071-2070470

# Convenzione sulla sicurezza



&



*La Ricetta*

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

## APM e Tecno-x

la buona ricetta

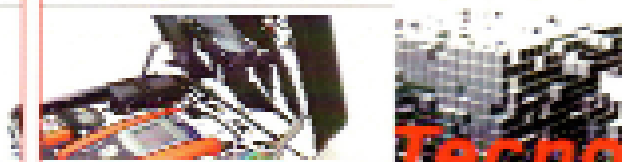
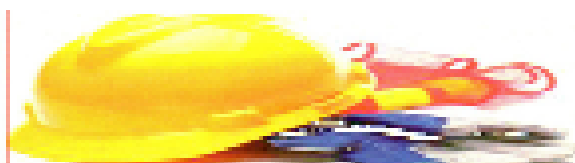
per preparare la tua attività

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

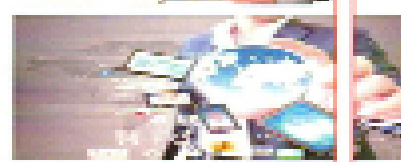
Tecno-x sas

sede legale: Via G. Giusti 2 63095 Roccafluvione (AP) - P.I. 02215250146  
mob. 3399105882 - fax. 0736814551 - e-mail. tecnosax@gmail.com - pec. tecno\_x@pec.it

# con prezzi dedicati ai Soci APM



**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 61031 Roccafluvione (AP) - P.I. 07215220466  
mob. 3309105882 - fax. 0736814551 - e-mail. tecnosax@gmail.com - per. tecnosax@per.it

*Cercate un'impresa specializzata nella **manutenzione periodica e straordinaria di cucine ed elettrodomestici per la ristorazione?***

*Affidatevi all'esperienza e competenza della **ECOSINERGY Srl**; tecnici specializzati eseguono **riparazioni e manutenzione su vari modelli di grandi elettrodomestici.***

*La ECOSINERGY Srl opera a livello locale, regionale e nazionale, garantendo in tempi brevi, un servizio finalizzato al ripristino del funzionamento degli elettrodomestici danneggiati.*

### LA NOSTRA CLIENTELA:

*La ditta vanta di una clientela numerosa e variegata, prestando i propri servizi per:*

- > **Mense**
- > **Ristoranti**
- > **Hotel**
- > **Supermercati**

### ASSISTENZA A DOMICILIO:

*La ECOSINERGY Srl è in grado di fornire **assistenza a domicilio** avvalendosi di un'officina mobile e tecnici specializzati.*

*Nel caso in cui risultasse complicato riparare l'attrezzatura in loco, la ditta si occuperà del trasporto e della riparazione del macchinario presso la propria sede.*

### LNOSTRI SERVIZI:



#### • **FORNI ELETTRICI E A GAS:**

- + Pulizia e lavaggio
- + Controllo
- + Riparazione



#### • **FRIGGITRICI:**

- + Pulizia e lavaggio
- + Controllo
- + Riparazione



#### • **CAPPE ASPIRATRICI:**

- + Pulizia filtri e ventola

**ECOSINERGY S.r.l.**

Via Val Tiberina, 124 - 63074 San Benedetto del Tronto (AP) - P.IVA 01210370449 Phone: +39 0735 753262 Fax +39 0735 652902 Email: [info@ecosinergy.com](mailto:info@ecosinergy.com) Web: [www.ecosinergy.com](http://www.ecosinergy.com)  
Capitale sociale: 205.000,00 Euro.



Azienda certificata ISO 9001 - UNI CEI 11352:2014

Azienda con sistema di gestione della Qualità con certificato nr. 17669/08





- **PIANI COTTURA ELETTRICI E A GAS:**

- + Pulizia e lavaggio
- + Controllo
- + Riparazione



- **CUOCIPASTA:**

- + Pulizia e lavaggio
- + Controllo
- + Riparazione



- **BRASIERA:**

- + Pulizia e lavaggio
- + Controllo
- + Riparazione



- **LAVASTOVIGLIE, LAVATAZZINE:**

- + Pulizia e lavaggio
- + Controllo
- + Riparazione



- **ARMADI FRIGO, PRODUTTORI DI GHIACCIO E ABBATTITORI DI TEMPERATURA:**

- + Pulizia e lavaggio
- + Controllo
- + Riparazione



- **GIRARROSTO:**

- + Pulizia e lavaggio
- + Controllo
- + Riparazione

**Per informazioni, contattateci al numero +39 345-5430287 o tramite e-mail a [riondino@ecosinergysrl.com](mailto:riondino@ecosinergysrl.com)**

**ECOSINERGY S.r.l.**

Via Val Tiberina, 124 - 63074 San Benedetto del Tronto (AP) - P.IVA 01210370449 Phone: +39 0735 753262 Fax +39 0735 652902 Email: [info@ecosinergysrl.com](mailto:info@ecosinergysrl.com) Web: [www.ecosinergysrl.com](http://www.ecosinergysrl.com) Capitale sociale: 205.000,00 Euro.



Azienda certificata ISO 9001 - UNI CEI 11352:2014

Azienda con sistema di gestione della Qualità con certificato nr. 17669/08

# I materiali refrattari

Col termine 'refrattari' si intendono quei materiali in grado di resistere a temperature particolarmente elevate (nell'ordine di almeno 1000°C) senza subire fratture o deformazioni. Da questo punto di vista, si può dire che praticamente qualunque prodotto ceramico possiede almeno un certo grado di refrattarietà, se non altro per essere stato prodotto con una cottura a temperatura elevata.

Tuttavia non c'è dubbio che i materiali necessari alla realizzazione di forni, barbecue o camini siano sottoposti a sollecitazioni termiche e meccaniche decisamente più elevate di quelle cui sono sottoposti i comuni laterizi impiegati nell'edilizia (per non parlare dei materiali necessari per la realizzazione di altoforni per la siderurgia, od impiegati nelle industrie chimiche o aerospaziali) e richiedono dunque tecniche di lavorazione e produzione specifiche, con particolare attenzione alla composizione dell'impasto ed alla fase di cottura.



Le caratteristiche fondamentali di un materiale refrattario devono essere:

- **l'invariabilità di volume**, e quindi un basso coefficiente di dilatazione a temperatura, per assicurare la stabilità dei manufatti realizzati; una buona resistenza alle sollecitazioni meccaniche, specie alle alte temperature (condizione nella quale, invece, molti comuni laterizi diventano più fragili);
- **una porosità minima**, per resistere alle azioni chimiche e corrosive delle sostanze con cui vengano a contatto (prodotti della combustione, condense acide, etc).

Un materiale refrattario di qualità viene dunque ottenuto controllando la natura chimica dei componenti, eliminando le impurità presenti nella maggior parte delle argille, sottoponendo il materiale ad una lavorazione meccanica e ad una cottura attentamente controllate.

La composizione chimica dei refrattari può variare considerevolmente, a seconda dello specifico campo di utilizzo, ma generalmente la percentuale di allumina (ossido di alluminio  $Al_2O_3$ ) e di silice (ossido di silicio  $SiO_2$ ) è alta, essendo questi i componenti fondamentali in grado di conferire refrattarietà, mentre la percentuale di impurità organiche e di altri ossidi (ossidi di calcio, potassio, sodio, magnesio, ferro, etc, tutti comunemente presenti nelle argille) è mantenuta bassa. Le impurità e gli ossidi possono essere sottoposti a modificazioni chimiche alle alte temperature, o reagire chimicamente con i prodotti della combustione, causando un rapido deterioramento del refrattario. Nei comuni laterizi, impiegati in condizioni di temperatura ambiente, una assai maggiore percentuale di impurità o di ossidi estranei può essere tollerata.

Anche la lavorazione meccanica influisce sulla resistenza del refrattario. Una grana fine ed omogenea ed una compressione notevole durante la formatura conferiscono resistenza alla compressione e durabilità nel tempo.

Infine, la realizzazione dell'impasto ed il processo di cottura sono particolarmente importanti. I comuni laterizi sono cotti a temperature che difficilmente completano in processo di vetrificazione degli idrosilicati alluminio. Ne consegue che l'esposizione a forti temperature può avviare un processo di ulteriore vetrificazione incontrollata, con modifiche nel volume del pezzo, ulteriori ritiri dell'impasto legante, o rigonfiamenti dovuti a reazioni chimiche in presenza di eventuali impurità, che compromettono le qualità meccaniche del pezzo e la stabilità dell'intera struttura. **Segue p. 27**



# Forno a legna rotante

## Telecomandato

### IL ROTANTE

INNOVATIVO, FUNZIONALE E 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 DOMESTICA 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 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.

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 resistance 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 beneath the control panel and a USB stick (included).

#### 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's special 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 process. Ceky Smart Chef synchronizes temperature, firing direction and speed all with an easy-to-use and intuitive touch interface.

## TUTTO SOTTO CONTROLLO

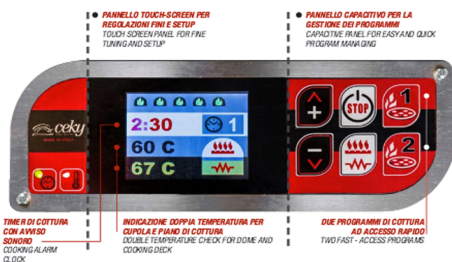
### il pannello Smart Chef

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

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 SENSIBILITÀ SONO INFORMATA

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.



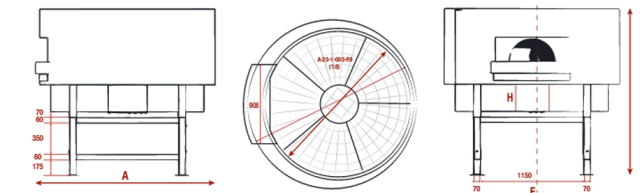
## INGOMBRI

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"



## 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.

Never more costs and problems of wood storage.

#### STOP ALLA FULIGGINE.

No more soot and ash in your working environment.

#### GESTIONE SEMPLICE E VELOCE.

Simple and fast temperature management.

#### CONSUMI E COSTI RIDOTTI.

Lower fuel consumption and costs.

#### INGOMBRI RIDOTTI E PIÙ SPAZIO PER LE TUE PIZZE.

Lower footprint and more space for your pizzas.

#### NON NECESSITÀ DI AUTORIZZAZIONI E PERMESSI SPECIALI DA PARTE DEI VIGILI DEL FUOCO.

No need for special authorizations and permits from fire department.

#### MINIMA MANUTENZIONE ANNUALE DELLA CANNA FUMARIA, EFFETTUABILE DA QUALUNQUE IDRAULICO.

Minimal annual chimney maintenance, achievable by any plumber.

#### 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 effort.

#### NO MORE WOOD MANAGING AND STORING COSTS.

Soot, ash and firewood related expenses for refueling will only be long gone memories. Stop to fill. The burner burner allows for reducing your work requirements. Do not waste anymore an entire day and night to fill, 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.

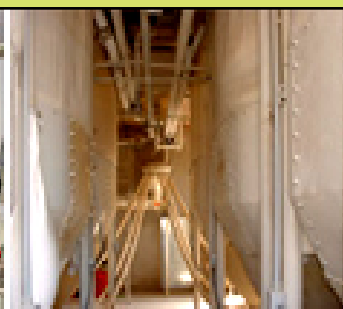
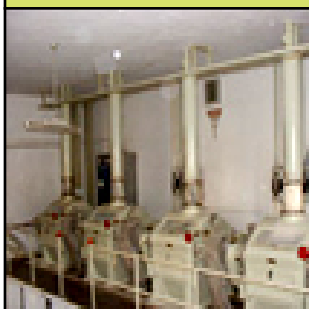
Automatic and manual flame adjustment grants accurate temperature programming, reducing consumption and operating costs.

#### 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.



**Corradini Corrado & C. sas**  
**MULINO e OLEIFICIO**  
62010 MOGLIANO (MC) - via Macina, 57/58  
Tel. e fax 0733 556548 - e-mail: [info@corradinisas.it](mailto:info@corradinisas.it)

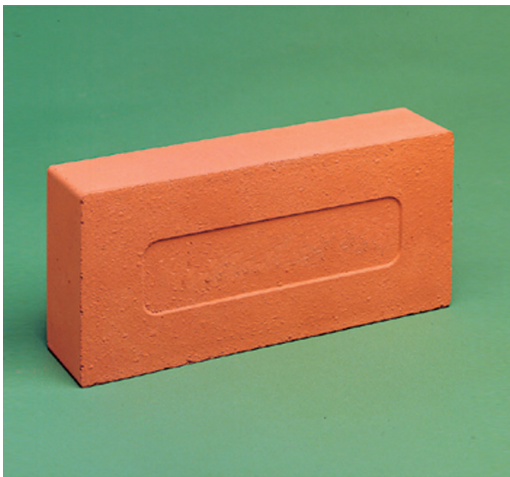


*Il molino Corradini*



*Il frantoio Corradini*





Per ovviare a questo problema, l'impasto del materiale refrattario da sottoporre a formatura viene realizzato a secco, mescolando piccole quantità di paste leganti con la cosiddetta chamotte, che non è altro che un materiale refrattario già sottoposto a cottura sino al punto da non poter più subire ulteriori contrazioni di volume, e quindi sbriciolato ed utilizzato come inerte. L'impasto viene poi leggermente umidificato e sottoposto a formatura a forte compressione e successiva ulteriore cottura.

A seconda della qualità di chamotte e di pasta legante utilizzate, della forza di compressione impiegata, della grana dell'impasto prescelta e della temperatura di cottura finale utilizzata, si otterranno prodotti refrattari di caratteristiche anche molto diverse. Vi sono quindi in commercio una notevole varietà di prodotti, la cui classificazione non è sempre facilissima. L'utilizzabilità di un refrattario per uno specifico uso dipende dalle sue caratteristiche meccaniche e dal suo grado di refrattarietà.

In linea generale, ad esempio, un refrattario utilizzato per il rivestimento di forni dove si raggiungono alte temperature per lunghi periodi, o dove vi può essere contatto con metalli fusi, dovrebbe avere una grana finissima, alta densità e consistenza plastica; dove invece la caratteristica principale debba essere la resistenza a violenti sbalzi di temperatura, una grana più grossolana ed un plasticità inferiore è raccomandabile. Mattoni refrattari la cui specifica caratteristica debba essere la capacità isolante, in condizioni in cui la temperatura sia variabile, ma mai estremamente alta, vengono realizzati mescolando l'impasto argilloso con segatura di legno, che bruciando durante la cottura, restituisce una tessitura estremamente porosa e dotata di bassissima conducibilità termica.

Materiali refrattari diversi trovano diverso uso nella realizzazione rispettivamente di stufe, camini e forni, e, come quasi sempre accade in un campo in cui la tradizione e l'esperienza personale dei costruttori e dei produttori contano molto, esistono scuole di pensiero assai diverse circa il prodotto più adatto ad un determinato scopo.

I mattoni ad alto contenuto di allumina sono particolarmente resistenti al calore e all'abrasione, sono utili nelle stufe ma possono avere controindicazioni se utilizzati nella realizzazione di piani base di forni dedicati alla cottura del pane: l'alto contenuto di allumina rende il mattone estremamente conduttivo, il che trasferisce una eccessiva quantità di calore al fondo delle pagnotte, che può bruciare prima che il corpo della pagnotta sia cotto. Inoltre, i refrattari ad altissimo contenuto di allumina sono meno resistenti nel tempo ai cicli di raffreddamento e riscaldamento. In generale, il contenuto di allumina nei materiali refrattari per la realizzazione delle basi dei forni non dovrebbe superare il 30%. Alcuni produttori di forni preferiscono realizzare materiali che sono perfino meno resistenti dei mattoni comuni alla temperatura, ma maggiormente resistenti agli shock termici. In sostanza, anche un comune mattone di buona qualità viene talvolta utilizzato per la realizzazione di almeno alcune parti di un forno.

## **I mattoni refrattari**

Il più comune materiale refrattario in commercio è il mattone refrattario, che viene prodotto non solo in una quantità di forme e dimensioni diverse ( mattoni, listelli, cunei, tavelle, etc, anche antichizzati) ma anche con una notevole variabilità nella composizione e nella cottura.

Con l'aiuto dell 'Alfarefrattari, che è uno dei maggiori fabbricanti nazionali di refrattari, daremo un'occhiata ai prodotti più comuni. **segue pag. 30**

*Grasselli  
per il nostro  
settore*



**Il Nuovo Salumificio Taccalite srl – Ancona**  
**[www.salumificiotaccalite.it](http://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.

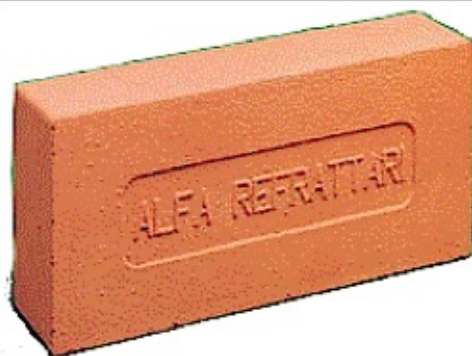
Parteciperemo con l'APM all'Angolo della Crescia durante l'evento Tipicità 2014 a Fermo il 15/16/17 marzo: i maestri pizzaioli produrranno cresce e pizze con i nostri grasselli ed inviteranno il pubblico presente alla degustazione di un prodotto ottimo e gustoso, legato alla più sana tradizione gastronomica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



**Mattoni di qualità rossa**, utilizzati per il rivestimento di focolari di caminetti e barbecue, per la realizzazione di muretti e spallette a vista di caminetti, per i davanzali ed i piani fuoco dei forni a legna.

- **Resistenza termica 1050 °C,**
- **resistenza alla compressione 540 kg/cmq,**
- **peso circa 2 Kg/dmc,**
- **conducibilità termica  $\lambda$  1,63**

Il colore rosso, che è voluto, è dovuto alla presenza di piccole quantità di ossidi di ferro.



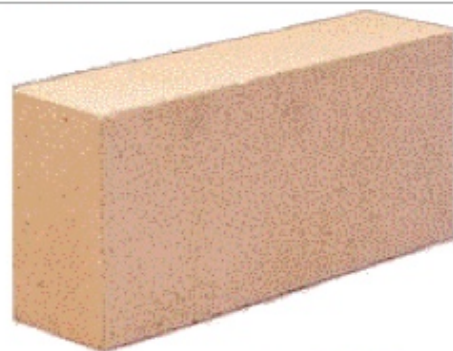
**Mattoni di qualità bianca**, utilizzati per focolari di caminetti e barbecue, per le pareti di forni a legna, per muretti e spallette di caminetti, forni e barbecue.

- **Resistenza termica 1300 °C,**
- **resistenza alla compressione 580 kg/cmq,**
- **peso circa 2 kg/dmc,**
- **conduttività termica  $\lambda$  1,70.**



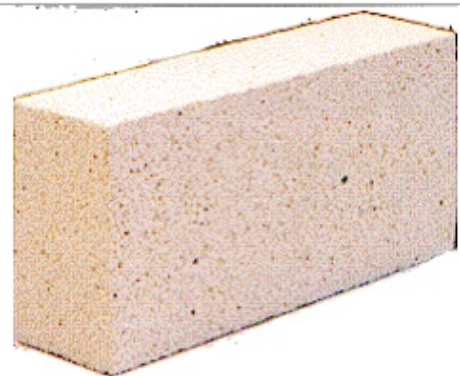
**Mattone silico-alluminoso**, ad alto contenuto di allumina, utilizzato principalmente in fumisteria, per la realizzazione di caldaie e condotte fumi, o per l'industria edilizia, nel rivestimento di forni industriali.

- **Resistenza termica 1600 °C,**
- **peso circa kg 2,2/dmc**



**Mattone isolante**, disponibile sia in colore rosso che bianco, utilizzato per isolare termicamente e dove non si sia in presenza di fuoco diretto o grandi sforzi meccanici.

- **Peso tra 0,4 ed 1 Kg/dmc**



Materiale tratto dalla dispensa didattica APM a dimostrazione che il refrattario utilizzato nei forni per la produzione di pizza deve essere utilizzato nel modo corretto.

**ANCORA OGGI SUI SOCIAL I PIZZAIOLI DISCUTONO SU COME PULIRE IL FORNO A LEGNA. TANTE SONO LE DIVERSE IDEE SU COME TENER PULITO IL FORNO DURANTE IL SERVIZIO.**

**1) QUELLO CHE NON DEVE MAI ESSERE FATTO E' PULIRE CON L'ACQUA (STRACCIO BAGNATO) IL REFRATTARIO A CALDO PERCHE' TENDE E SGRETOLARSI E QUINDI SI CONSUMA PIU' VELOCEMENTE.**

**2) EVITARE DI INTRODURRE LA FARINA DI SPOLVERO NEL FORNO LA QUALE BRUCEREBBE, SPORCHEREBBE IL FORNO DONANDO UN SAPORE AMARO ALLA PIZZA.**

**3) L'UTILIZZO DI PALE MODERNE REALIZZATE CON MATERIALE TRAFORATO AIUTERA' QUEI PIZZAIOLI CHE TENDONO AD UTILIZZARE ECCESSIVA FARINA NEL LAVORO** R.A.





100% ITALIANO



## FARINE BIOLOGICHE MACINATE A PIETRA NEI MULINI AD ACQUA

Le *farine Centioni* sono macinate esclusivamente a pietra nei tradizionali mulini ad acqua. In questo modo, i chicchi di grano vengono macinati lentamente e le farine, specialmente quelle integrali, conservano alti valori nutrizionali.

I *grani utilizzati* sono solo **italiani, di produttori locali di Marche, Umbria e Toscana**, sono *biologici* e non sono quindi presenti sostanze chimiche.

Inoltre, le farine Centioni provengono da *grani antichi*, che hanno un' elevata quantità di fibre e proteine di alta qualità, senza aver subito mutazioni genetiche da parte dell'uomo

### PREPARATO "INTEGRALE" AI 5 CEREALI

Per la *crescia tradizionale maceratese* della pizzeria "**La Crescia**", viene utilizzato il preparato "integrale" ai 5 cereali Centioni, il cui W è di 160-180, con assorbimento del 65%.

Le farine che compongono questo preparato sono: Farina integrale di grano tenero Verna e Gentil Rosso (35%), Segale integrale (10%), Farro integrale (15%), Grano duro del faraone integrale (10%), Farina integrale tipo 0 Verna e Gentil Rosso (30%).

Essendo prevalentemente integrale, questo preparato ai 5 cereali contribuisce ad una migliore digestione e ad un'alimentazione più completa, rendendo le famose cresce ancora più gustose.



  
*Farina biologica  
macinata a pietra  
nei mulini ad acqua*



# I germogli in cucina

Tipologia di alimento 	AMMOLLO	GERMINAZIONE
<p><b>NOCI</b></p>  Noci di Macadamia  Anacardi  Noci Pecan  Mandorla  Noci  Pinoli  Pistacchi	<p>no ammollo                  2 ore                  4-6 ore                  8-12 ore                  4 ore                  no ammollo                  no ammollo</p>	<p>no germinazione                  no germinazione                  no germinazione                  12 ore                  no germinazione                  no germinazione                  no germinazione</p>
<p><b>LEGUMI</b></p>  Fagioli Azuki  Ceci  Lenticchie  Fagioli Mung	<p>6-8 ore                  12-15 ore                  3-8 ore                  24 ore</p>	<p>3-5 giorni                  12 ore                  12 ore                  2-5 giorni</p>
<p><b>GRANI</b></p>  Kamut  Grano  Avena  Farro  Orzo  Grano Saraceno  Quinoa  Miglio  Riso  Mais	<p>7 ore                  7 ore                  8 ore                  8 ore                  6-8 ore                  15 minuti                  2 ore                  8 ore                  9 ore                  12 ore</p>	<p>2-3 giorni                  2-3 giorni                  2-3 giorni                  2-3 giorni                  2 giorni                  1-2 giorni                  1-2 giorni                  2-3 giorni                  3-5 giorni                  2-3 giorni</p>
<p><b>SEMI</b></p>  Semi di Canapa  Semi di Girasole  Semi di lino  Fieno greco  Semi di Sesamo	<p>no ammollo                  2 ore                  8 ore                  8 ore                  8 ore</p>	<p>no germinazione                  2-3 giorni                  no germinazione                  3-5 giorni                  1-2 giorni</p>

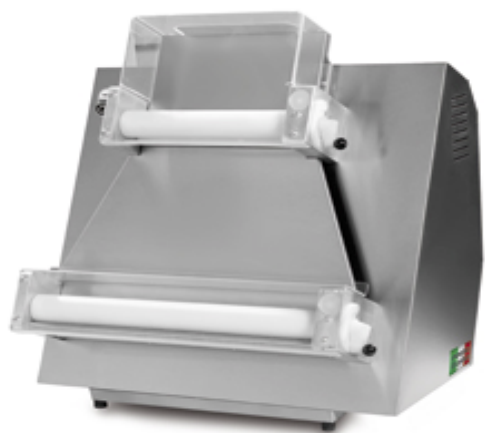


# Resto Italia, azienda Leader nella Produzione di Macchine per la Preparazione del Cibo.



**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](http://www.restoitalia.com)



**Vendesi Pizzeria centro di Civitanova Marche  
per info: 0733 221821**

**Vendesi pizzeria 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 - 2017 - n. 34*



OGNI GIORNO  
PENSIAMO  
AL VOSTRO  
BENESSERE



## Grifo Latte

è una **“Cooperativa Produttori Latte”**

*Nata a Perugia nel 1968 e sin dal 1969 inizia a produrre il “Latte Grifo”, diventando nel corso degli anni una delle aziende più rappresentative del panorama lattiero-caseario del Centro Italia.*

*A partire dal 1991 l'azienda ha impostato un orientamento strategico caratterizzato dall'acquisizione di importanti caseifici presenti nel territorio Umbro-laziale; nello specifico sono stati acquistati da Grifo Latte gli stabilimenti di Fossato di Vico (!)&), Norcia (1999), Amatrice (2001), Colfiorito (2002). Nel 2003 c'è stata una fusione da parte dell'azienda con la cooperativa “Colat” di Città di Castello*

*ed infine, nel 2004 il Consorzio Regionale Umbro è entrato a far parte di Grifo Latte. Attualmente è riuscita a raggruppare circa 95% della produzione lattiero casearia umbra, completando così l'intera filiera del settore: dalla produzione alla trasformazione, dal trasporto alla commercializzazione*      *Tratto dal depliant Grifo Latte*



**L' Artepan e' un' azienda che progetta e realizza laboratori ed arredamenti per panifici, pasticcerie, gelaterie, pizzerie e ristorazione avvalendosi della collaborazione con le migliori aziende presenti sul mercato.**

**Il nostro servizio si completa garantendo un' assistenza qualificata e tempestiva.**

**Grazie alla nostra decennale esperienza abbiamo scelto e selezionato le migliori aziende presenti nei settori della panificazione, pasticceria, gelateria e ristorazione. Tecnoforni, Irinox, Rational, Tecnoarredamenti, bertuetti, sono alcune delle nostre referenze.**

*Per le tue specialità affidati all'esperienza ed alla qualità del*



# Prima di tutto... la Farina

*Ricorda che la farina è il primo ingrediente*



*Seguici su*

**[www.orsilimolino.it](http://www.orsilimolino.it)**

*e trova il rivenditore a te più vicino.*

**orsili**  
consorzio

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





## Azienda ORSILI

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

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

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

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

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

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

## La mission

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

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

**Imerio Rossano Luca**

tratto dal sito [www.orsilimolino.it](http://www.orsilimolino.it)

# STORIA DELL'APM



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

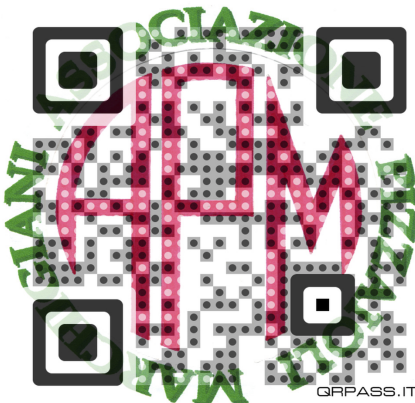
Via Isonso,6  
62010 Morrovalle (MC)  
P.Iva e C. Fisc. 01413480433  
Tel. 0733 221821  
Fax. 0733 223965  
E-mail: [info@pizzamarche.com](mailto:info@pizzamarche.com)

## L'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.

