

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



Giugno 2013
Volume 4, numero 39



LA PIZZANELLE MARCHE

CHI SONO I VERI CAMPIONI..



PANE E ZUCCHERO FANNO VENIRE ICTUS PAG. 6

NORME IN VIGORE NEI PUBBLICI ESERCIZI PAG. 12

LA QUALITA' DELL'ARIA PAG. 15-17

Una storia che
sorprende
pag.3

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	Mattea Gottardo
5	Az. Varnelli spa
6	Pane e zucchero fanno venire l'ictus
9	Corso pizzaioli a Macerata
10	Le frutta di stagione
12	Norme in vigore nei Pubblici Esercizi
15-17	Formazione: la qualità dell'aria
19-21	La gestione della pizzeria
23	Formazione: i frutti di mare
27	Formazione: combinazioni alimentari

FOTO DELLE MARCHE



Corridonia

EDITORIALE

Siamo stati tra i primi a partecipare a convegni medici dove si è dibattuto sulla necessità di diminuire gli zuccheri nell'alimentazione umana. La pasta per pizza essendo un carboidrato, ha un alto contenuto di zuccheri complessi che: in parte, dovranno essere svolti in sostanze volatili durante la lievitazione, e in parte trasformati in zuccheri semplici durante la digestione. Questo processo contribuisce in maniera evidente all'innalzamento del picco glicemico nel sangue. In questi giorni i media diffondono la notizia che troppi zuccheri nel sangue può procurare ictus alle persone. Trattasi di uno studio medico, quindi autorevole. IO MI DOMANDO; NOI PIZZAIO-LI IMPERTERRITI CONTINUIAMO AD UTILIZZARE LE FARINE DI FORZA. NON SARA' ARRIVATO IL MOMENTO DI APRIRE UN TAVOLO DI LAVORO SU QUESTO ARGOMENTO?



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 Polselli
Grifo Latte
Molino Corradini
Varnelli spa

Pizza Booking
Italforni
Menu
Italcarta
Ceramiche Caleca



www.pizzamarche.com

La pizza nelle



www.forni-a-legna.it

VARNELLI

www.varnelli.it

Mattea Gottardo

Pizzaiola formata dalla nostra Associazione. Per anni lavora nella stagione estiva come pizzaiola, mentre negli altri mesi dell'anno si dedica alla famiglia senza lasciare mai una manifestazione organizzata dall'APM. Utilizza questi mesi invernali per aumentare la sua formazione, allenandosi per partecipare ai concorsi mondiali di pizza, dove ottiene sempre ottimi piazzamenti.



Un bel giorno del mese di agosto di quattro anni fa, un futile incidente alla mano fa scatenare una rara malattia che gli gonfia tutto il braccio sinistro. La passione che ha per la pizza la spinge a continuare il lavoro di pizzaiola nelle stagioni estive successive fino a quando dovrà essere ricoverata in fin di vita. Le cure che deve affrontare, (fortissime) la salvano ma purtroppo per lei, la costringo-

no a rimanere temporaneamente in una sedia a rotelle. Trasferita per la riabilitazione presso l'Istituto Santo Stefano di Porto Potenza Picena, comincia a migliorare, tanto da chiedere di poter fare la pizza sua grande passione. Affronta questi momenti di vita terribili con la speranza di tornare a lavorare in



pizzeria. Il professore del reparto le da il permesso di usare la cucina del reparto per fare la pizza, un'attività che sicuramente può contribuire psicologicamente e materialmente alla sua riabilitazione. Lei, nonostante le sue condizioni accetta con gioia la sfida tanto da organizzare una pizzata per tutto il personale del reparto. Un successo annunciato che si ripeterà nelle prossime settimane.

**QUESTA è UNA
VERA CAMPIONES-
SA CHE SICURA-
MENTE VINCERÀ LA SUA PARTITA
AUGURI DI PRONTA GUARIGIONE DA
TUTTA L'ASSOCIAZIONE PIZZAIOLI MAR-
CHIGIANI**

R.A. 02 giugno 2013



Macchina per lievitare

ad uso domestico

(es. pane, pizza, focacce, panettoni e farinacei in genere)



Questo elettrodomestico è appositamente studiato per la lievitazione di prodotti farinacei. E' costituito da otto ripiani mobili interni e da due comandi esterni: un termostato per scegliere la temperatura desiderata e un temporizzatore regolabile da 30 min fino a 24 ore. In questo modo potrete ottenere il tipo di lievitazione più adatto alle vostre esigenze.

Caratteristiche Tecniche	
Altezza	100 cm
Larghezza	48 cm
Profondità	48 cm
Alimentazione	230 V
Potenza	200 W
Ripiani mobili	MAX 8
Temperatura (min °C, max °C)	0 ÷ 50
Temporizzazione	da 30 min a 24 h
Colore	A richiesta



Per informazioni: 340/7316980 mail: franchienzo43@gmail.com

NUOVI SOCI

La distilleria Varnelli è socio sostenitore per l'anno 2013.



Una realtà marchigiana, leader nella produzione di liquori. Nasce nel 1868 come azienda artigiana ed erboristeria, ma ben presto, nel tempo, si specializza nella produzione di mistrà che porta il nome della famiglia Varnelli. Oggi il mistrà Varnelli è il punto di forza di quest'azienda che ha saputo ampliare l'offerta di liquori rendendo la ditta una Spa, capace di offrire ad una clientela scelta una gamma di prodotti di origine marchigiana.



panna cotta al Varnelli



pizza al Varnelli

Il successo continuativo nel tempo è dovuto alle ricette dei liquori ancora rigorosamente segrete e in parte dal fatto che la famiglia Varnelli ancora dirige i vari settori aziendali, dalla produzione alla commercializzazione e rapporti con la clientela. La Varnelli spa è condotta ancora dalle discendenti del fondatore Girolamo Varnelli.

Questo prodotto è entrato a pieno titolo nel menù della pizzeria di famiglia grazie alla panna cotta al Varnelli e alla pizza al Varnelli, dolce per definizione, è una pizza dessert realizzata con Varnelli mela e zucchero.

Il suo sapore particolare lo rende interessante anche nelle pizze salate che presto introdurrò nel mio menù pizza. Il Varnelli può essere utilizzato in cucina perchè riesce a dare alle ricette quel tocco di classe che solo un grande prodotto è capace di dare. Si abbina in modo eccellente con il pesce e anche in accostamento di carne saporite o in carpaccio, ma non disdegna essere utilizzato anche nei primi piatti ai quali è capace di armonizzare il gusto o l'accostamento della pasta con la salsa di riferimento.

Un prodotto da utilizzare in pizzeria per rendere le pizze uniche, tipicamente marchigiane come autoctono marchigiano è il mistrà Varnelli.

Renato Andrenelli

Pane e zucchero fanno venire l'ictus?

Una ricerca italiana dell'Istituto Nazionale dei Tumori ha trovato un'associazione piuttosto forte tra l'alto consumo di carboidrati con alto carico glicemico, come pane bianco, pizza e riso e il rischio di ictus: chi ha una dieta molto ricca di questi alimenti avrebbe il 68% di possibilità in più di essere colpito dall'evento vascolare.

31 MAG - La campagna mediatica "contro lo zucchero" da oggi potrebbe non avvalersi solo dell'argomentazione dell'aumento del rischio di obesità e di malattie metaboliche: una ricerca dell'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano ha infatti dimostrato che l'alto consumo di questa sostanza – così come tutti i carboidrati con alto carico glicemico, come pane bianco, pizza e riso – aumenta il rischio di ictus di addirittura il 68%. Lo studio che lo dimostra, apparso sulle pagine di PLoS One, si chiama EPICOR ed è satellite del grande studio oncologico EPIC (European Investigation into Cancer and Nutrition) svolto in Italia su oltre 47000 volontari a cui l'istituto partecipa insieme ad altri 22 centri in 10 paesi Europei. Il lavoro ha analizzato proprio l'associazione tra dieta e incidenza delle malattie cardiovascolari in Italia.

L'indice glicemico di un alimento misura la velocità con cui il cibo fa aumentare i livelli di glucosio nel sangue. La "risposta glicemica" a ciascun pasto però è influenzata non solo dall'indice glicemico dei singoli alimenti ma anche, in misura determinante, dal "carico glicemico" cioè dalla quantità di carboidrati in esso contenuto. Cibi ad alto contenuto di carboidrati ad alto indice glicemico sono, ad esempio, il pane, lo zucchero, la pizza, ma anche il riso; al contrario, hanno un alto contenuto di carboidrati a basso indice glicemico gli alimenti integrali, la pasta, i legumi e la frutta. Questi ultimi sono digeriti lentamente e quindi determinano un limitato picco della glicemia e una bassa risposta insulinica. Al contrario, il consumo di alimenti ad alto indice glicemico aumenta rapidamente la glicemia e la risposta insulinica.

Lo studio ha permesso di osservare che chi consuma in grande quantità carboidrati ad alto indice glicemico, come pane bianco, zucchero, miele, marmellata, pizza e riso ha un rischio più elevato dell'87% di essere colpito da ictus. L'associazione tra il consumo di carboidrati ad alto indice glicemico e rischio di ictus scoperta da questo studio supporta l'ipotesi che un'elevata glicemia post-pranzo possa essere il meccanismo sottostante all'aumentato del rischio di ictus. È stato proprio nello studio EPIC che lo stesso gruppo di ricercatori aveva messo in evidenza come una dieta ad alto carico glicemico fosse associata ad un maggior rischio di tumore alla mammella. EPICOR fa parte dei grandi studi epidemiologici condotti dall'Istituto Nazionale dei Tumori che hanno permesso di ottenere risultati non solo in campo oncologico ma anche nell'ambito di malattie non oncologiche quali quelle cardiovascolari. "Con questo lavoro l'indice glicemico degli alimenti si conferma un fattore importante nella definizione di una dieta sana", ha spiegato Sabina Sieri, biologa e nutrizionista dell'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano. "Conoscere l'indice glicemico di un alimento e privilegiare il consumo di cibi a basso carico glicemico diventa quindi sempre più rilevante per la prevenzione delle malattie cronicodegenerative".

La ricerca ha coinvolto uomini e donne residenti in Italia (i centri di reclutamento sono stati Varese, Torino, Firenze, Napoli e Ragusa). Tra il 1992 e il 1996 si sono raccolte informazioni sulla dieta, lo stile di vita e lo stato di salute di questi volontari. Queste persone sono poi state seguite nel tempo raccogliendo informazioni sul loro stato di salute (ad esempio tramite i registri di patologie o le schede di dimissione ospedaliera). Per la ricerca sul rapporto tra indice glicemico e ictus, dal 1996 al 2008 sono stati osservati 355 casi di eventi cerebrovascolari ed è dallo studio della dieta che queste persone consumavano prima di ammalarsi che si è scoperto come l'indice glicemico degli alimenti è un importante fattore di rischio per l'ictus.

tratto da internet Renato Andrenelli

**OSTERIA PIZZERIA
BAR
LA FIAMMA**



All'Osteria La Fiamma i prodotti sono rigidamente di origine marchigiana.

La pizza è realizzata con aggiunta di fibra per aumentare la digeribilità del prodotto.

Il vino della casa è biologico.

A pranzo menù a prezzo fisso

Pizza dall'alba al tramonto

I bambini sotto i 10 anni non pagano la margherita

Aperto tutti i giorni

dalle 07,00 alle 24,00

Sabato e domenica 16,00 - 24,00

wi-fi zone libera



*Via Annibali 120
62100 Piediripa di Macerata*

*Tel 0733/283642
Fax 0733/280966
e-mail: osterialafiamma@gmail.com*

QUANDO L'IMMAGINE CONTA

Presentata la nuova divisa APM



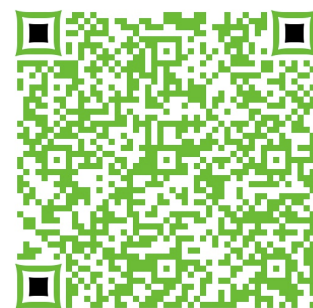
Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.

Costo per i soci:

*Divisa Manica lunga con tutti i ricami, il grembiule lungo meno il nome Euro 48
Divisa manica corta con tutti i ricami, il grembiule lungo meno il nome Euro 42*

RIVOLGERSI A:

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



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

Corso pizzaioli a Macerata

Si è concluso il 17 maggio 2013 il Corso Base per pizzaioli, pomeridiano, organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone che avevano urgenza di acquisire l'attestato di frequenza.



Presso il laboratorio della ditta Paccaferri Domenico di Piediripa di Macerata, si sono tenute le lezioni teorico-pratiche. Quaranta ore di lavoro suddivise in dieci lezioni da quattro ore l'una, che hanno tenuto occupati gli allievi per due settimane.

Con 8 ore di teoria e 28 ore di pratica gli allievi hanno potuto apprendere teoricamente e praticamente i segreti per realizzare una pizza a regola d'arte prepararsi per gli esami di fine corso con efficienza e concentrazione massima.



Tutti gli allievi hanno dimostrato una buona manualità, e in particolare hanno saputo abbinare alla pizza, farciture ben calibrate senza eccedere in condimenti di difficile digestione.



Un ringraziamento particolare va alle aziende che hanno reso possibile la

realizzazione del corso a cominciare dalla ditta Paccaferri Domenico srl che ci ha ospitati, alla Ditta Menù Industria Alimentare per i prodotti, al Molino Corradini per le farine, alla ditta Grifo latte per la Mozzarella, alla GiMetal per le piccole attrezzature date in dotazione agli allievi.

Datosi che due di questi ragazzi si trasferiranno per lavoro fuori dall'Italia, auguriamo a tutti di trovare quel successo lavorativo che si aspettano.

R.A.

Formazione

L'importanza dell'aria pulita

In questo periodo dove sempre più si parla di inquinamento, mi sembra doveroso affrontare il problema "Aria". Uno studio italiano presentato il 3 ottobre 2007a Venezia nell'ambito del congresso annuale dell'Associazione italiana di epidemiologia (AIE) conferma le ipotesi dell'Organizzazione mondiale della sanità, che l'anno scorso aveva stimato in circa 3500 i morti da inquinamento atmosferico in otto grandi città italiane. Praticamente muoiono più persone per inquinamento che per incidenti stradali. Se a questo aggiungiamo che l'inquinamento indoor (interno alle abitazioni) è dato dalla somma degli inquinanti provenienti dall'aria esterna più gli inquinanti che si sprigionano direttamente all'interno delle nostre case, (gli esperti, sostengono che in alcuni casi l'inquinamento indoor è superiore a quello esterno, se non si seguono delle regole di vita salutistiche), corre l'obbligo di essere attenti a questo aspetto della vita moderna. E i nostri laboratori? È evidente che questo tipo di problema ha influenzato, influenza e sempre più occorrerà tenerlo presente anche nella produzione di pizza.

Spesso ci dimentichiamo, vuoi per l'impegno lavorativo sempre più pressante, di considerare i locali di lavoro come possibili agenti inquinanti non solo dal punto di vista igienico-sanitario, ma come contenitori dove si producono alimenti che (nel nostro caso) hanno bisogno di tempi di lievitazione, alcune volte, anche molto lunghi.

Alla recente fiera di Rimini, Sigep, mi è capitato di dover ascoltare una pizzaiola di Termoli la quale voleva migliorare la sua produzione di pizza a metro. Tra le varie indicazioni mi ha rivelato quella di far riposare la pasta in frigo per 60 ore (in una tinozza, non si sa se protetta dall'aria oppure no) per poi porzionarla, farla lievitare per altre 5 o 6 ore e poi produrre la pizza al metro. Senza entrare nel merito della produzione, o di chi gli ha insegnato questo metodo arcaico, a me sorge spontaneo l'aspetto della contaminazione dell'alimento, specialmente nella fase di stoccaggio nel frigo, dove una cattiva manutenzione dell'apparecchio (frigo) determina una produzione di muffe al suo interno specie nei punti nascosti che influenza negativamente la lievitazione della pasta.

E ancora, il laboratorio? Se è vero, come dicono gli esperti, che l'inquinamento indoor è superiore di quello outdoor, con quale garanzia noi effettuiamo lievitazioni a temperatura ambiente senza correre rischi di contaminazione batterica, dal momento che i nostri locali (nell'arco delle 24 ore) hanno escursioni termiche e di umidità relativa anche notevoli?

Nelle pizzerie al taglio la dove si produce pizza in teglia e si lasciano raffreddare le paste precotte all'aria, la contaminazione come viene controllata? E ancora, dove si usa il forno a legna e le polveri sottili sono una costante, quali precauzioni in merito possiamo prendere?

A queste domande nell'era tecnologica è facile rispondere, un'attrezzatura adeguata ai fabbisogni delle lavorazioni, esempio: l'abbattitore di temperatura e il ferma lievitazione sono attrezzi che possono correttamente sopperire a queste inefficienze, perché impediscono lunghe ore di possibile contaminazione all'azione dell'aria, fornendo un prodotto di qualità sicuramente superiore a lavorazioni antiche, tradizionali sì, ma non certo in linea con i tempi moderni.

Non solo, oggi esistono macchine capaci di igienizzare e sanificare l'aria, di un laboratorio, attraverso un processo di ossidazione che permette di abbattere germi, batteri, spore, pollini e muffe, vapori e fumi chimici.

Un'aria pulita, un laboratorio salubre, produce per effetto un prodotto di alta qualità, minor stress nel lavoro, minor pericolo di contaminazione dei cibi a tutto vantaggio del consumatore finale. Se però, chi deve insegnare l'arte della pizza ancora si promuove con metodologie di produzione cinquantenari o ancor peggio se dimostratori aziendali così si propongono, l'innovazione nel nostro settore tarderà ancora per lungo tempo.

Renato Andrenelli

BULL - ITALFORNI



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

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

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

La nuova scheda di controllo è com-

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

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

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



NORME IN VIGORE

nei pubblici esercizi

Codice Penale LIBRO TERZO DELLE CONTRAVVENZIONI IN PARTICOLARE

Art. 690.

Determinazione in altri dello stato di ubriachezza.

Chiunque, in un luogo pubblico o aperto al pubblico, cagiona l'ubriachezza altrui, somministrando bevande alcoliche, è punito con l'arresto fino a sei mesi o con l'ammenda da euro 30 a euro 309.

Art. 691.

Somministrazione di bevande alcoliche a persona in stato di manifesta ubriachezza.

Chiunque somministra bevande alcoliche a una persona in stato di manifesta ubriachezza è punito con l'arresto da tre mesi a un anno.

Qualora il colpevole sia esercente un'osteria o un altro pubblico spaccio di cibi o bevande, la condanna importa la sospensione dall'esercizio.

Art. 694.

Omessa consegna di monete riconosciute contraffatte.

Chiunque avendo ricevuto come genuine, per un valore complessivo non inferiore a euro 0.0103, monete contraffatte o alterate, non le consegna all'autorità entro tre giorni da quello in cui ne ha conosciuto la falsità o l'alterazione, indicandone la provenienza se la conosce, è punito con la sanzione amministrativa fino a euro 206.

Art. 718.

Esercizio di giochi d'azzardo.

Chiunque in un luogo pubblico o aperto al pubblico, o in circoli privati di qualunque specie, tiene un gioco d'azzardo o lo agevola è punito con l'arresto da tre mesi ad un anno e con l'ammenda non inferiore a euro 206.

Se il colpevole è un contravventore abituale o professionale, alla libertà vigilata può essere aggiunta la cauzione di buona condotta.

Art. 720.

Partecipazione a giochi d'azzardo.

Chiunque, in un luogo pubblico o aperto al pubblico, o in circoli privati di qualunque specie, senza essere concorso nella contravvenzione preveduta dall'articolo 718, è colto mentre prende parte al gioco d'azzardo, è punito con l'arresto fino a sei mesi o con l'ammenda fino a euro 516.

La pena è aumentata:

1. nel caso di sorpresa in una casa da gioco o in un pubblico esercizio;
2. per coloro che hanno impegnato nel gioco poste rilevanti.

Art. 723.

Esercizio abusivo di un gioco non d'azzardo.

Chiunque, essendo autorizzato a tenere sale da gioco o da biliardo, tollera che vi si facciano giochi non d'azzardo, ma tuttavia vietati dall'autorità, è punito con l'ammenda da euro 5 a euro 103.

Nei casi preveduti dai numeri 3 e 4 dell'articolo 719, si applica l'arresto fino a tre mesi o l'ammenda da euro 51 a 516.

Per chi sia colto mentre prende parte al gioco, la pena è dell'ammenda fino a euro 51.

Art. 724.

Bestemmia e manifestazioni oltraggiose verso i defunti.

Chiunque pubblicamente bestemmia, con invettive o parole oltraggiose, contro la divinità o i simboli o le persone venerati nella religione dello Stato (1), è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 51 a euro 309.

La stessa sanzione si applica a chi compie qualsiasi pubblica manifestazione oltraggiosa verso i defunti.

(1) La Corte costituzionale con sentenza 18 ottobre 1995, n. 440 ha dichiarato l'illegittimità del presente comma limitatamente alle parole "o i simboli o le persone venerati nella religione dello Stato".

La nizza nelle Marche - 2013- n 12

PIZZA BOOKING

il primo sistema di prenotazione on line dedicato alla pizza da asporto!
... da oggi prenotare la pizza on line si può ... e conviene!

Cos'è Pizzabooking?

è un sistema di prenotazione on line che permette di prenotare la pizza presso le pizzerie presenti in Pizzabooking.it.

Offri più servizi ai clienti!

se sei socio APM da oggi puoi dare più servizi ai tuoi clienti ad un prezzo super conveniente!

**Promozione 2011
riservata ai
Soci APM**

aderisci anche tu ai fantastici servizi Pizzabooking.it!

Per tutti gli iscritti all'associazione pizzaioli marchigiani un'imperdibile promozione!

Contattaci subito e scopri tutti i vantaggi!

Vantaggi per la tua Pizzeria!

- 1** Sistema di prenotazione on line con pannello amministrazione gestibile dalla propria pizzeria.
- 2** Area dedicata alla presentazione della pizzeria completa di fogallery, zoom, servizi offerti, mappa.
- 3** Promozione on line presso i principali motori di ricerca e social network (Google, Yahoo, Facebook).
- 4** Servizio di chiamata per chi non è munito di linea adsl (internet) in pizzeria. Siamo noi a gestire le tue prenotazioni che ti verranno comunicate via telefono o fax.

... e tantissimi altri servizi!

Per ulteriori informazioni invia una mail al seguente indirizzo di posta elettronica: commerciale@pizzabooking.it o contattaci allo **0733.1834217**

Vantaggi per chi prenota la pizza on line!

- | Non fa la fila in pizzeria;
- | Prenota comodamente da casa sua;
- | Può vedere tutte le pizze disponibili;
- | Può personalizzare la sua pizza;
- | Sa quanto spende;
- | Paga quando ritira la pizza;
- | Se previsto dalla pizzeria può richiedere la consegna a domicilio;
- | Partecipa alla raccolta punti;
- | Risparmia tempo;
- | E' un servizio gratuito;
- | E' facile e veloce.

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

GI·METAL s.r.l. - Via Popolisco, 58 - 59013 Montemurlo (Prato)
Tel. +39.0574.791141 - info@gimetal.it - www.gimetal.it

Formazione

La qualità dell'aria

Analisi quantitativa del Radon

Cos'è il RADON: Il Radon è un gas naturale che si genera spontaneamente nel terreno e nelle rocce in seguito al normale decadimento dell'Uranio. A differenza di altri gas, il Radon è inodore e insapore, pertanto non è possibile avvertirne la presenza, se non con un'analisi specifica. Non ci si accorge della sua presenza; rappresenta la sorgente più importante di radiazioni negli edifici, dove può rimanere "imprigionato" a causa del suo peso (è circa otto volte più pesante dell'aria) e di una scarsa ventilazione.



Dove si trova: La principale fonte di immissione di Radon nell'ambiente è il suolo e raggiunta la superficie si disperde nell'aria. La concentrazione di tale gas dipende quindi dalla composizione delle rocce del terreno e dall'abbondanza di Uranio, ma soprattutto dalla ventilazione del locale in cui si accumula. Diversamente, all'aperto questo gas si disperde molto velocemente, soprattutto in presenza di vento. Il problema quindi insorge quando il Radon penetra in ambienti chiusi (case, uffici, negozi..) grazie alla sua capacità di attraversare cemento e rocce porose raggiungendo anche concentrazioni elevate che possono avere effetti dannosi sulla salute. Gli ambienti più a rischio sono taverne, cantine, i locali interrati o seminterrati e gli appartamenti posti ai piani più bassi.

Gli effetti sulla salute: Il Radon è un gas nobile radioattivo. Il rischio da contaminazione deriva dall'accumulo del Radon in concentrazioni elevate unita ad una prolungata esposizione. L'elevata esposizione conseguenza della modifica dello stile di vita occidentale: uno studio della UE stima che un cittadino europeo trascorre mediamente 22 ore al giorno in un ambiente confinato. Quando respirato il Radon o le sue particelle radioattive possono venire a contatto con il tessuto polmonare, danneggiandone le cellule e causando alla lunga tumore polmonare: L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha classificato il Radon come la seconda causa di tumore al polmone, dopo il fumo di sigaretta. Il problema è di tale portata da essere stato preso in considerazione in alcune Raccomandazioni emanate a livello europeo mentre la normativa nazionale ha disciplinato il rischio Radon con il D.L. 241/2000, che sinteticamente obbliga tutte le attività commerciali a misurare la quantità di radiazioni nel luogo di lavoro.

Come misurare la concentrazione di Radon in casa, ufficio, etc.: Non è possibile ottenere una stima affidabile della concentrazione di Radon all'interno di un edificio basandosi sulla conoscenza dei fattori che la determinano (natura del terreno, caratteristiche costruttive, ecc). Solo la misurazione può fornire una risposta attendibile.

segue a pag.17



DECORO PEPERONCINO **Codice n. 537**

Si chiama "PEPERONCINO" il decoro novità di casa CALECA® pensato per la Primavera/Estate 2011.

Scaramantico terapeutico anti-age e cardiotonico per non dire afrodisiaco, il nuovo decoro CALECA PEPERONCINO sarà una occasione per vestire la tavola con allegria e personalità.

Sperimentato tra i nostri più accreditati opinion leader "PEPERONCINO" ha già riscosso il successo pieno del nostro pubblico più affezionato.

La Ceramica di Caleca è autenticamente Decorata a Mano – Atossica - Resistente agli urti - Inalterabile in Lavastoviglie - Adatta al Microonde



Ufficio Commerciale e Ufficio Stampa: Caleca Italia S.r.l.,
C/da Ponte Vecchio, 98066 Patti (ME) – Italy
e-mail: caleca@caleca.it sito: www.caleca.it
Tel. 0941.242117/Fax. 0941.21860



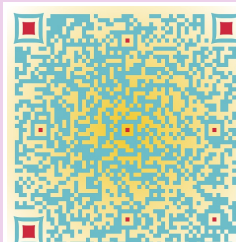
DECORO Farfalle **Codice n. 632**

Si chiama FARFALLE il decoro novità di casa CALECA® pensato per la Primavera/Estate 2011.

Leggiadro e romantico il nuovo decoro FARFALLE ha i temi e i colori più alla moda per vestire la tavola con glamour.

Viola, turchese e verde mela sono i colori delle farfalle di CALECA® che rincorrono una scia di profumi mediterranei dedicati alla clientela più ricercata e alla moda.

La Ceramica di Caleca è autenticamente Decorata a Mano – Atossica - Resistente agli urti - Inalterabile in Lavastoviglie - Adatta al Microonde



Come si misura il Radon

DOSIMETRO PASSIVO:

Il dosimetro passivo è uno strumento dal minimo ingombro, adatto ad un pubblico esigente ma non professionale e che contiene tutto il necessario per una misurazione della quantità di radiazioni. Chiare istruzioni guidano il posizionamento dell'apparecchio nel locale desiderato, dove dovrà rimanere esposto da un minimo di tre mesi fino ad un massimo di un anno. Al termine del periodo, il dosimetro va restituito per l'analisi a cura del laboratorio. Il prezzo di acquisto comprende:

- Invio del dosimetro;
- Sviluppo e analisi quantitativa;
- Invio del certificato di analisi che comprende la quantità totale di radiazioni rilevate e radiazione media giornaliera (da confrontarsi con i valori di riferimento fissati a 200 Bq/m³ per le nuove abitazioni e 400 Bq/m³ per quelle già esistenti).
- Consulenza da parte di un docente esperto per la lettura dei risultati ed eventuale pianificazione di azioni di mitigazione per diminuire la quantità di gas Radon nei locali sottoposti ad analisi.



Ogni dosimetro può essere posizionato in un solo locale. Non è possibile spostare il dosimetro durante il periodo di esposizione. Alla consegna in laboratorio i dosimetri vengono controllati per verificarne eventuali manomissioni; in caso di alterazioni, verranno analizzati con prescrizioni.

RILEVATORE IN CONTINUO:

Il rilevatore in continuo permette di valutare la presenza e la concentrazione del Radon negli ambienti in modo semplice e preciso.

Lo strumento è stato realizzato in collaborazione con l'Università di Oslo; ogni rilevatore viene sottoposto a scrupolosi test prima di essere commercializzato. Dopo poche ore di monitoraggio si ottengono i primi risultati che vengono successivamente aggiornati con un valore di media a lungo termine, fornendo così un risultato accurato nel giro di soli 7 giorni.

Acquistando o noleggiando un rilevatore in continuo si ha l'opportunità di eseguire una misurazione settimanale in ogni ambiente di interesse. Un semplice manuale permette di comprendere il valore ottenuto, mentre degli esperti restano a disposizione per ogni consulenza aggiuntiva si ritenesse necessaria. NON dispone di alcuna interfaccia per connessione a PC.

Si consiglia di posizionare gli strumenti di misura nei locali che vengono maggiormente utilizzati (per le abitazioni, per esempio: soggiorno e camera da letto).

Un esperto sarà a disposizione del cliente, gratuitamente, per fornire soluzioni e suggerimenti specifici. Restano a carico dell'acquirente le spese di restituzione del dosimetro dopo il periodo di esposizione.

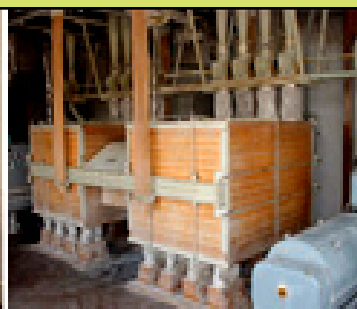
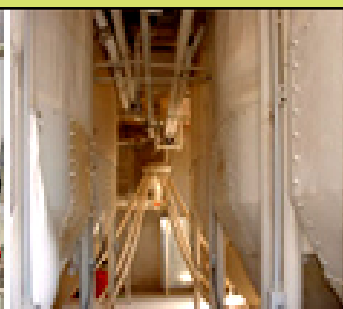
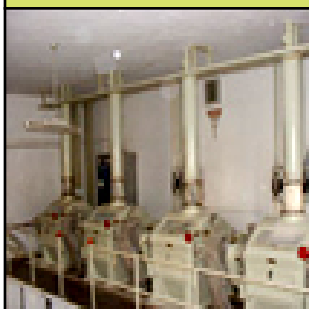
Come eliminarlo: Sebbene non esista alcuno strumento in grado di intrappolare il Radon è tuttavia possibile definire strategie per abbassarne il livello nell'aria. Nella maggior parte dei casi, comunque, è sufficiente garantire un buon ricambio d'aria, magari utilizzando ventilatori o condizionatori. Solo nei casi più gravi saranno consigliati interventi strutturali che ridurranno l'esposizione a questo gas.

Tratto da internet





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

Formazione

La gestione di una Pizzeria

La gestione economica di un locale non è per nulla semplice. Per gli economisti tutto quello che non è misurabile, non è gestibile, è una specie di dogma.

Per i proprietari di attività di pizzeria che vogliono gestire con successo la propria azienda, è un invito da non sottovalutare. «La gestione di un pubblico esercizio (afferma testualmente Paolo Guidi Docente di Economia e Gestione delle Imprese Turistiche e Marketing presso l'Università della Tuscia di Viterbo, esperto di marketing e autore di un libro sul tema) è un'attività molto più complessa di quel che si crede.

Per garantire alla propria impresa la possibilità di stare sul mercato e di crescere occorre dotarsi di un cruscotto di strumenti che consenta di comprendere lo stato di salute e i risultati che si ottengono».

Oggi una pizzeria, un ristorante o un bar, non è solo produttrice di alimenti e bevande, ma occorre essere in grado di creare emozioni al consumatore attraverso la cultura del mangiare, l'emozione di assaggiare, il gusto di riscoprire tradizioni perdute.

Per questo sono necessari strumenti capaci di generare degli indicatori che ci permettono di tenere sotto controllo la nostra attività momento per momento. Indicatori che gli esperti identificano in: economici, di competitività e sociali.

Quello economico, fa riferimento a un piano di lavoro (business plan) che necessariamente deve essere di previsione per identificare il punto di profitto necessario al conseguimento dell'utile di esercizio.

Un giusto rapporto qualità prezzo è in grado



di rendere la pizza appetibile e rispondente alle esigenze di mercato. Spesso con l'aumento del fatturato non corrisponde un utile di esercizio perché la necessità di aggiungere nuovi collaboratori possono rendere vano conseguire profitto, mentre in contro può generare perdi-

ta di esercizio.

Indispensabile è anche utilizzare un coefficiente moltiplicatore, da applicare al costo di acquisto delle merci, capace di garantire una percentuale di utili dalla vendita della pizza.

Molto spesso si definisce il prezzo di vendita comparandolo con quello di attività viciniori, senza tener conto delle reali necessità della propria azienda, per cui di solito il prezzo di vendita messo in campo, è sbagliato e non confacente alle necessità aziendali.

Nelle piccole attività come le pizzerie al taglio dove i tempi di lavoro sono pressoché ridotti questo concetto determinano un deficit di esercizio non sempre calcolabile nell'immediato.

Individuare il costo per coperto, l'incidenza in percentuale delle spese fisse sul prezzo di vendita, i ricavi per metro quadrato, la produttività del personale misurata sull'incasso medio per dipendente, permette di non commettere errori legati all'aumento o diminuzione del prezzo che, spesso genera incertezza nell'utile di esercizio.

Ragionare con la logica del cassetto, può mettere il gestore della pizzeria in seria difficoltà economica, specialmente in tempi difficili, dove trovarsi a fare i conti con le banche (sempre più restie a concedere crediti) può creare seri problemi di liquidità aziendale.

segue a pag.21

LO SAPEVI CHE.....tutte le partite IVA sono tenute a smaltire i rifiuti esausti da stampa informatica (toner, inkjet, nastri a impatto)* e mostrare l'avvenuto smaltimento?

*tutti i rifiuti sono classificati come rifiuti speciali codice CER 080103 e come tali devono essere gestiti e smaltiti secondo la procedura indicata nel DLgs. 152/06, ex DLgs. 22/97

Sulla Gazzetta Ufficiale è stato pubblicato il Decreto Ministeriale che riporta "l'istituzione del sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti il SISTRI." Questo nuovo sistema telematico andrà a sostituire tutto il sistema cartaceo di tracciatura: formulari, registri di carico e scarico ed MUD. Le imprese soggette al SISTRI dovranno dotarsi di un computer, una linea internet, una chiavetta usb e di una "black box". Un obiettivo assolutamente condivisibile, combattere l'illegalità nello smaltimento dei rifiuti, ma con questo decreto si colpisce ulteriormente e quasi esclusivamente la piccola impresa, la quale si dovrà dotare di sistemi e personale per smaltire "burocraticamente" i pochi Kg di rifiuti speciali che produce. Dunque l'imminente introduzione di un sistema informatico di controllo per garantire la tracciabilità dei rifiuti (SISTRI) modificherà radicalmente gli adempimenti previsti fino a d'oggi per la gestione dei rifiuti.



COME POSSIAMO AIUTARTI?

Italcarta propone un servizio di manutenzione di macchine per la sostituzione di cartucce toner, nastri, inkjet e conseguente smaltimento dei rifiuti: la soluzione ideale per tutte quelle aziende che non producono altri rifiuti oltre il toner.....e sono la maggior parte.

La tipologia di questo servizio offre il vantaggio di sollevare il proprietario delle apparecchiature oggetto della attività di manutenzione, dagli adempimenti e responsabilità connesse alla produzione e smaltimento dei rifiuti (cartucce toner, nastri, inkjet), in altre parole **il cliente è sgravato dalla gestione ambientale, trasferendo la paternità del rifiuto dell'utilizzatore alla società che gestisce tale servizio.**

Luoghi di maggior interesse:

Consiste in un abbonamento annuale che prevede la fornitura dei contenitori, con ritiro programmato in base alle specifiche esigenze del cliente.

- ✓ Al cliente viene garantita una completa assistenza tecnica ai fini dell'ordinaria manutenzione per garantire un buon funzionamento, con espresso riferimento alla sostituzione di cartucce, toner, nastri, inkjet. Le incedesime operazioni di sostituzione potranno essere effettuate anche dal cliente con personale proprio.
- ✓ Le parti di ricambio sostituite e lasciate nei locali del cliente fino alla asportazione rimangono di proprietà della società che gestisce tale servizio, che pertanto è:
 - ✓ da qualificare quale produttore, detentore e gestore dei rifiuti;
 - ✓ quindi unico soggetto obbligato agli adempimenti di legge riassumibili negli oneri del produttore e detentore, del registro di carico e scarico e del trasporto dei rifiuti.
- ✓ Il servizio è soggetto ad un canone annuo proporzionato al parco macchine installato e operativo.
- ✓ la durata è di un anno rinnovabile.
Tale contratto farà sì che tu non dovrai più avere nessun registro di carico e scarico, ne tanto meno compilare il F.I.R. e fare il MUD annuale, in quanto non risulterai più Produttore di alcun rifiuto da stampa informatica.

Ritiro Quando il box sarà saranno pieni, invierai a mezzo fax o via E-mail il modulo della richiesta ritiro debitamente compilato. Nell'arco di pochi giorni, verrà un addetto per il ritiro che rilascerà una ricevuta da allegare alla copia del contratto. Se il contratto prevede più ritiri annui, verranno recapitati, sempre nel giro di pochi giorni, il box vuoto e con il contratto.

Confronto tra il fai da te e la nostra soluzione

Se fai da te devi:

- Acquistare il registro di carico e scarico ed i formulari (F.I.R.) e viduarli alle CCIAA di competenza
- Compilare il formulario in 4 copie per il trasportatore e trascrivere sui registri (o su dispositivo USB della procedura SISTRI) l'operazione di carico
- Affidare il rifiuto al trasportatore (gestore) e verificare che abbia le autorizzazioni per tale codice rifiuto (il gestore porta i rifiuti a destino e conclude la compilazione del formulario - il destinatario rende la 4ª copia firmata del formulario al gestore che la inoltra al produttore)
- Trascrivere sui registri (o USB) l'operazione di scarico
- Compilare il MUD annuale e presentarlo alla CCIAA di competenza

Se scegli la nostra soluzione devi:

- Acquisire il servizio
- Ricevere il box di raccolta
- Raccogliere i tuoi toner/cartucce esauste nel box
- Inviare il form compilato e attendere il ritiro del box

E avrai

- ✓ Legalità
- ✓ Comodità
- ✓ Risparmio
- ✓ Ecocompatibilità



Richiedi un preventivo utilizzando il modulo

amministrazione@italcarta.com Fax 0733896851

Anche gli aspetti sociali legati al grado di soddisfazione dei clienti, possono fornire un indicatore di gradimento del prodotto, altresì saper ascoltare le esigenze del consumatore può generare proposte innovative che aumentano gli utili di esercizio.

Pure il grado di appagamento dei dipendenti o collaboratori durante i turni di lavoro danno risultati economici migliori, percepibili anche dalla clientela che frequenta il locale.

L'insoddisfazione, la precarietà, un turnover errato del personale, è in grado di generare demotivazione che può trasmettersi ad altri colleghi e agli ospiti presenti, con conseguente minor fatturato giornaliero.

Un'attenzione alle innovazioni tecnologiche, a nuovi format da utilizzare per la presentazione del prodotto, a una più curata immagine del locale o maggiore cura nei particolari d'arredo

capaci di colpire il cliente, può essere di aiuto nella gestione economica del locale.

Oggi che la società attraversa un periodo di crisi, le attività di pizzeria hanno avuto un incremento di presenze legate al fatto che è aumentata la difficoltà a frequentare un ristorante per motivi economici.

La pizzeria è quindi un bene rifugio, per questo molto spesso non teniamo in dovuta considerazione le regole per una corretta amministrazione aziendale. Un errore questo che non ci permetterà di continuare l'attività qualora questo periodo di crisi dovesse superarsi nel breve tempo. Approfittare di questo momento di maggior lavoro per concretizzare una più oculata gestione economica della pizzeria ci permetterà di guardare al futuro con tranquillità e sicurezza.

R.A.

Acqua test

ImmediaTest™ - acqua & benessere contiene il manuale "Acqua e Salute", frutto dell'analisi critica effettuata dai ricercatori dell'Università degli Studi di Milano-Bicocca. Il manuale affronta varie tematiche, con particolare riguardo ai diversi soluti che si possono trovare disciolti nell'acqua potabile e dei possibili effetti che concentrazioni elevate di tali composti possono avere sulla salute e l'aspetto. Il manuale guida il lettore nell'interpretazione dei risultati e nella scelta delle caratteristiche dell'acqua più idonee alla propria persona anche in relazione ad eventuali patologie e allo stile di vita (sportivi, sedentari, ecc). Vengono anche illustrati i diversi sistemi di trattamento domestico delle acque (depuratori domestici), i vantaggi e gli svantaggi dei differenti apparati e la loro efficienza nell'eliminazione di sostanze pericolose per la salute umana o comunque non gradite dall'organismo. Lo scopo di quest'ultima parte del manuale è quello di guidare il lettore che conosce le caratteristiche chimiche della propria acqua (grazie alle analisi condotte con il kit) nella scelta del sistema di trattamento che meglio soddisfa le proprie esigenze.



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



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



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

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

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

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

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

IGF/FORNITALIA

Oscar MONINA

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



Formazione

I PRODOTTI ITTICI: Frutti di mare

Nell'antichità i molluschi erano considerati alimenti talmente buoni che in alcuni casi venivano loro attribuite particolari capacità afrodisiache. Un esempio è l'ostrica il cui allevamento esisteva già al tempo dei Romani.

Dopo i fasti dell'antica Roma (popolo grande consumatore di molluschi e pesce), nell'alto Medioevo il pesce era alimento riservato al periodo di astinenza e principalmente consumato dai monaci durante la penitenza, al contrario della carne simbolo di forza, potenza e ricchezza. Ma via via nel tempo questi concetti di dietetica si immedesimano con la cucina attraverso un universo

semantico, giacché i criteri di gusto si intrecciano con quelli della salute: l'individuazione delle qualità nutritive di un alimento si farà a partire dalle sue caratteristiche sensoriali rendendo tendenzialmente coincidenti l'istintivo desiderio di un cibo ("il buono") e il bisogno fisiologico di consumarlo ("il salutare"). I dettami della scienza dietetica e i consigli del medico correggeranno la scelta nel tempo. La cucina parteciperà ad un sapere complesso dove, tecniche e gusti, scienza e cultura, si rimandano a vicenda. Ovviamente intrecciandosi con le predilezioni gratuite, con le passioni cieche e con un po' di follia (che per fortuna non manca nella vita) riesce a scardinare gli incastri troppo rigidi del sistema culturale antico.



Massimo Montanari (docente di Storia agraria medioevale all'università di Bologna) nella sua opera "Storia dell'alimentazione" testualmente cita: La preminenza del pane nella cultura antica è anche l'esito di una scienza dietetica (essa stessa certamente influenzata dai valori simbolici attribuiti al pane) che pone quell'alimento al primo posto nella scala dei valori nutrizionali. I medici greci e latini non esitano, infatti, ad attribuire al pane uno statuto di perfetto equilibrio tra le varie componenti (calda e fredda, secca e umida) che quella stessa scienza, secondo l'insegnamento ippocratico, riconosce come fattori costitutivi di ogni singolo alimento, e di tutto ciò che esiste in natura. <<Il pane – scrive Cornelio Celso nel Il libro del De medicina – contiene più materia nutritiva di ogni altro cibo>>..... Il pane e i molluschi, due alimenti molto antichi che condizionano storia e cultura dell'alimentazione dell'uomo nel corso dei secoli, vivono epoche più o meno felici. A volte esaltano il cibo, mentre in altre epoche vengono consumati singolarmente. Nell'era moderna, dove tutto è interpretato ed elaborato, si rincontrano offrendo al consumatore un prodotto "Pizza" capace di coniugare ottimamente i due concetti citati: Buono e Salutare.

In pizzeria i molluschi trovano un impiego abbastanza elevato. Al sud ed in centro Italia le proposte di pizze sono notevolmente superiori che al nord, dove invece il loro utilizzo è abbinato ad altre specie o sottoforma di semilavorati dall'industria. Nei ristoranti pizzerie a sud della nostra penisola, è tradizionale tenere in sala da pranzo, delle vasche appositamente attrezzate per il mantenimento di molluschi, che posti in adatti recipienti pieni di acqua salata si mantengono vivi per l'intera giornata di lavoro. Una volta che il cliente ha effettuato l'ordine, il cameriere preleva dalle vasche la quantità necessaria di frutti di mare e li porta in pizzeria o in cucina per essere lavorati.

Renato Andrenelli

Vendesi a Macerata attività di Bar Ristorante Pizzeria
adatta a un nucleo familiare. Ottima clientela, vero affare.
per info: AMP 0733/221821 astenersi perditempo

Vendesi o affittasi Bar Pizzeria a Morrovalle
per info: AMP 0733/221821

Vendesi Pub pizzeria a Villa San Filippo di Monte San giusto
per info: AMP 0733/221821

Vendesi Pizzeria a Loro Piceno - Unica nel paese
per info: AMP 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 Gilianna Barbieri e William Cappelli

1992 - Nasce la Rivista Menu'

1999 - La Menù riceve la certificazione UNI EN ISO 9002 per la qualità del processo produttivo

2002 - La Menù celebra i 70 anni di attività e i suoi primi 40 anni di successi nel catering.

2003 - La Menù riceve la certificazione UNI EN ISO 9001:2000.

2006 - Apertura di 4 show-room in Italia.

2007 - 40° anniversario del prodotto principe, la Pomodorina.

2009 - La Menù ottiene le certificazioni di sistema di gestione UNI EN ISO 22000:2005 per la Sicurezza Alimentare e la UN EN ISO 9001:2008 per la qualità.

La pizza nella Marche - 2013 - n. 24



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

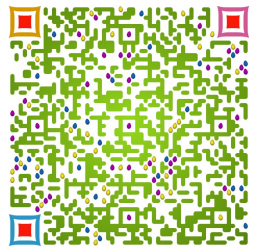
ed infine, nel 2004 il Consorzio Regionale Umbro è entrato a far parte di Grifo Latte. Attualmente è riuscita a raggruppare circa 95% della produzione lattiero casearia umbra, completando così l'intera filiera del settore: dalla produzione alla trasformazione, dal trasporto alla commercializzazione *Tratto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



polSELLi®

FARINE SPECIALI PER PIZZA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

*Per ogni pizza
c'è una farina speciale.*



Classica

Pizza napoletana | Soffice e saporita



Vivace

Pizza italiana | In teglia o al piatto



Super

Pizza romana | Croccante e leggera

polSELLi®

Ricerca e tradizione

Dalla passione e dall'amore per la tradizione, nascono le farine speciali PolSELLi. Una selezione di prodotti naturali scelti accuratamente, con procedure e tempi di lievitazione studiati, per ottenere i migliori impasti e per soddisfare le esigenze più diverse.

Per ogni pizza c'è una farina speciale. Scopri quella che fa per te.

POLSELLI S.p.A. - Industria Alimentare - Via Casilina, km 112 - 03032 ARCE (FR)
Ph. +39 0776 524108 - Fax +39 0776 524109 - info@polselli.it - www.polselli.it

Formazione: combinazioni alimentari

Per la soluzione di tantissime questioni relative all'apparato digerente (gonfiore addominale, stitichezza, bruciori di stomaco, emorroidi e difficoltà digestive) occorre tener conto della compatibilità fra gli alimenti e delle associazioni non adatte, ovvero dei problemi delle combinazioni alimentari.

Non tutti gli alimenti sono digeriti negli stessi tempi e con le medesime modalità.

La digestione è resa possibile dagli enzimi (presenti nella bocca, nello stomaco e nell'intestino), che sono specifici, cioè ognuno serve ad una particolare reazione chimica diversa (le amilasi per gli amidi, le proteasi per le proteine, le lipasi per i grassi).

Particolare importanza assume anche il grado di acidità dell'ambiente dove gli enzimi agiscono, infatti, alcuni lavorano meglio in ambiente alcalino (per esempio la Ptilina, enzima salivare), altri in un ambiente acido (per esempio la Pepsina, enzima preposto alla digestione delle proteine).

La digestione dei cibi amidacei (come ad esempio i cereali, ricchi di carboidrati complessi) inizia in bocca, dove una corretta masticazione rende possibile la trasformazione dell'amido in composti zuccherini più semplici, grazie all'intervento della Ptilina. Quando questo boccone sarà deglutito, lo stomaco inizierà a produrre un succo gastrico debolmente acido, in modo che la ptilina (attiva solo in ambiente alcalino e resa inattiva dall'acidità) possa continuare ancora il suo lavoro almeno per altre due ore, solo a questo punto il succo gastrico diventerà acido per permettere la digestione della componente proteica di cereali.

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

Mangiando quindi assieme, per esempio pasta e carne, sia ha una secrezione precoce di succo gastrico fortemente acido, che renderà impossibile l'attività della ptilina e di conseguenza estremamente difficoltosa la digestione dei carboidrati.

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

Per quanto riguarda la frutta, è veramente sconsigliato ingerirla insieme con altri cibi, infatti, risulta digeribile molto rapidamente se mangiata da sola, viceversa, gli zuccheri che la compongono, costretti ad una permanenza più lunga nello stomaco dalla presenza contemporanea di altri alimenti, sono soggetti a fermentazioni che provocano gonfiore e rallentamenti digestivi.

Tratto da un sito medico

Storia dell'APM

Associazione Pizzaioli Marchigiani



www.pizzamarche.com

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

L'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.

L'APM è associata:



www.propizza.it

AIAB Marche



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA



Osteria pizzeria bar LA FIAMMA
Via Annibaldi, 120 — 62100 PIEDIRIPA DI MACERATA
Tel. 0733 283642 - osterialafiamma@gmail.com

valida dal lunedì al venerdì

pizza + bibita
piccola

€ . 8,50

il caffè lo offriamo noi

