

Omissis..

è una 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 e 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 ed 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 tutte 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 su Fb è anche:

- 1) Le Pizzerie Marchigiane
- 2) Pizza e food
- 3) La Pizza Marchigiana
- 4) Pizza Dessert
- 5) La Pizza nel Mondo
- 6) Pizzamarche
- 7) Show Coking Pizza
- 8) Pizza Amatoriale
- 9) Pizzaioli Italiani nel Mondo
- 10) Pizza Gourmet
- 11) Assopizza Europa
- 12) Pizzait.org
- 13) Assopizza
- 14) Pizza alla Canapa
- 15) Assopizza fans Club
- 16) Albo del Pizzaiolo
- 17) Marche food & wine
- 18) Pizza show coking
- 19) Show Coking Pizza
- 20) Pizza Idea
- 21) La Storia della Pizza

Associazione
Pizzaioli Marchigiani

Sede Legale: Via Isonso, 6
62010 Morrovalle (MC)
www.pizzamarche.org
Tel. +39 0733 524376
e-mail. info@pizzamarche.com

Contatto: +39 335 6356489



LA PIZZA
MARCHIGIANA

*“una pizza certificata è
una proposta qualificata”*



Certificazione Volontaria

Tratto da A.P.C. Assam.it

E' un atto formale con il quale un Organismo di Certificazione dichiara, con ragionevole attendibilità, che un prodotto è conforme a un determinato documento tecnico di riferimento (Regolamento Tecnico). La conformità può riguardare sia le caratteristiche finali del prodotto che la modalità di produzione o commercializzazione, peculiarità che comunque devono essere verificabili e/o misurabili. La certificazione volontaria di prodotto nasce dalla necessità da parte degli



operatori del settore agroalimentare di posizionare, valorizzare e differenziare il proprio prodotto sul mercato, garantendo al consumatore qualità, sicurezza ed affidabilità.

Tale esigenza può essere soddisfatta unendo al rispetto della normativa vigente un valore aggiunto al prodotto offerto al cliente (ad es. GDO o ristorante) o al consumatore finale, sempre più sensibile e attento. A questo proposito risulta determinante la possibilità di comunicare al consumatore la certificazione, apponendo in etichetta il marchio di conformità rilasciato da un Organismo di Certificazione.

A differenza della certificazione regolamentata (DOP, IGP, STG, Marchio QM, etichettatura facoltativa carni bovine), che fa riferimento a leggi comunitarie e nazionali volte a tutelare le produzioni di determinate aree, oppure ottenute nel rispetto di tecniche tradizionali, l'applicazione di standard volontari e certificabili, (certificazione volontaria) avviene mediante libera adesione da parte dell'Organizzazione. In questo caso i riferimenti normativi sono elaborati da Enti di normazione, o procedure elaborate da Organizzazioni che determinano la definizione di standard qualitativi dei prodotti alimentari (Regolamento tecnico).

Perchè una certificazione.

Nel mercato globale, sempre più oggi si sente la necessità di garantire qualità e sicurezza alimentare al consumatore finale. Le nuove tendenze, le mode, gli alimenti, sempre più indispensabili per il fabbisogno nutrizionale dei popoli, spingono le multinazionali ad un'estremizzazione delle rese prodotte al campo, trascurando completamente la bio diversità, le varietà autoctone dei prodotti della terra. Non ultimo la stagionalità degli alimenti fattore determinante per una corretta e sana alimentazione dell'essere umano.

Cosa fa l'APM.

Si fa promotrice di un progetto destinato alla riqualificazione del prodotto "PIZZA MARCHIGIANA" che attraverso la certificazione volontaria vuole dare spazio ai prodotti territoriali di tipo biologico o convenzionali rigorosamente coltivati nel territorio marchigiano, considerato da sempre l'espressione più significativa dell'agroalimentare nella Regione Marche. LA PIZZA MARCHIGIANA è un prodotto certificato che deve essere realizzato di cui l'APC (Autorità Pubblica di Controllo), un Organismo Terzo di Controllo facente capo all'ASSAM della Regione Marche, può rilasciare certificazioni di prodotto e che si incaricherà del controllo presso le pizzerie facenti parte del circuito: LA PIZZA MARCHIGIANA certificata.

A tale scopo L'APM, si impegna a:

- divulgare il progetto presso tutti gli associati.
- agevolare l'inserimento di nuove pizzerie.
- promuovere il format a livello internazionale.
- rendere un prontuario delle Aziende aderenti.
- ricerca e aiuti alle piccole realtà imprenditoriali.
- informazione e aiuti alle piccole realtà imprenditoriali.
- informazione e formazione dei pizzaioli.
- promuovere cene studio, dimostrazioni, concorsi tra operatori al fine di valorizzare il territorio marchigiano.

Conclusioni.

Questo progetto a cui l'APM, funzionari dell'ASSAM e alcune aziende delle Marche stanno lavorando da diverso tempo, oggi può diventare un punto di riferimento e di aiuto al consumatore agroalimentare marchigiano grazie alla CERTIFICAZIONE VOLONTARIA presentata in data 03/11/2016 ad APC.

Il Consiglio dell'APM, di cui mi onoro del fare parte, ritiene questo progetto di fondamentale importanza per la valorizzazione dei prodotti tipici marchigiani.

Oggi più che mai (a posteriori del terremoto) l'agroalimentare marchigiano ha bisogno di essere aiutato sia nella commercializzazione, sia nella sua valorizzazione, perchè esso possa rappresentare quella diversità insita in un territorio irripetibile, per microclima e per tradizioni culinarie uniche al mondo.

Il Presidente APM Renato Andrenelli

Associazione Pizzaioli Marchigiani

Sede Legale: Via Isonso, 6
62010 Morrovalle (MC)
www.pizzamarche.org
Tel. +39 0733 524376
e-mail. info@pizzamarche.com

Contatto: +39 335 6356489

