

By Associazione Pizzaioli Marchigiani

Luglio Agosto 2013
Volume 4, numero 40



LA PIZZANELLE MARCHE

Il presidente dei pizzaioli



Il Cairo anno 1999 - la produzione di pane arabo

Le sofisticazioni alimentari PAG. 6

La pizza in Australia PAG. 10

La postazione di lavoro PAG. 19 - 21

Antonio
Primiceri
pag.3

SOMMARIO

EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
5	Ricette al Varnelli
6 - 7	Sofisticazioni alimentari
9	Corso pizzaioli a Macerata
10	News dal mondo
12	Corso pizza amatoriale
15-17	Formazione: la qualità della farina
19-21	La postazione lavoro
23	Formazione: ortaggi
27	McDonald's punta anche sulla pizza

Estate, la stagione che ci impegna molto e con enorme stress lavorativo, sia per la mole di lavoro che per le condizioni atmosferiche ideali per le ferie ma non altrettanto per che deve lavorare in pizzeria.



Renato Andrenelli

Certo la crisi ci costringe a rimboccarci le maniche e lavorare di più ma credo sia altrettanto importante poter avviare quel processo aggregativo che non è riuscito in passato. Anche le multinazionali si stanno inserendo nel nostro settore, colpa della crisi? non lo so, quello che è certo è che il futuro sarà sempre più in salita per le pizzerie italiane. Il consumatore finale avendo meno risorse finanziarie sarà indirizzato verso chi riuscirà ad abbattere i prezzi di vendita della pizza. Ma se già adesso le pizzerie si trovano in difficoltà, come sarà possibile contrastare i McDonald's che hanno pubblicizzato nei loro punti vendita più di 3000 assunzioni nei prossimi anni?

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

FOTO DELLE MARCHE



Matelica



www.pizzamarche.com

La pizza nelle



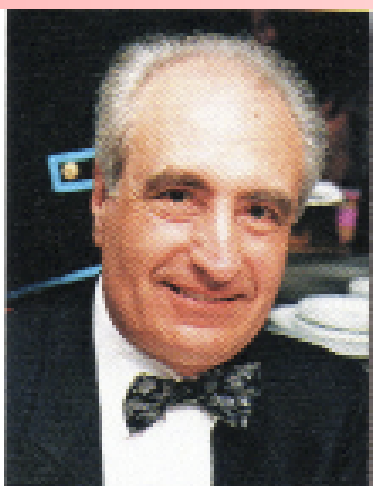
www.forni-a-legna.it

VARNELLI

www.varnelli.it

Antonio Primiceri

Presidente dell'Associazione Pizzaioli e Similari con sede legale a Milano. La prima associazione che ha valorizzato il mestiere del pizzaiolo. L'associazione che a dato il via al movimento associativo del mondo pizza. Da questa organizzazione sono nati i primi campioni di pizza, i primi pizzaioli acrobatici, i primi istruttori capaci di insegnare il mestiere di pizzaiolo.



Ci ha salutato per sempre

Partecipiamo simbolicamente all'ultimo suo viaggio ricordandolo nel seguente modo:

Antonio Primiceri, l'uomo, il giornalista, il presidente dell'APES, è stato l'ideatore, l'innovatore e il fautore della nuova era della pizza.

Il suo amore e la sua costanza nel difendere il mestiere del pizzaiolo, hanno portato fortuna al mondo della pizza. Grazie alle sue intuizioni e alla sua volontà, la pizza ha avuto ed avrà ininterrottamente il successo che merita.

Ricorderemo sempre l'aneddoto da lui ribadito tantissime volte nelle occasioni pubbliche:

i vecchi padri, quando un giovane non aveva voglia di lavorare lo mandavano a fare il pizzaiolo. Ne fece un cavallo di battaglia per nobilitare il ruolo del pizzaiolo.

Ci sei riuscito Antonio.

Il pizzaiolo professionista, oggi, deve a te e alla tua vita spesa per il riconoscimento professionale della categoria il suo successo. La tua impronta rimarrà un insegnamento ed un esempio indelebile per tutti noi e per molti altri che non sono ancora qui ma che ti conosceranno attraverso le nostre testimonianze e i tuoi scritti.

Ora, riposa in pace, te lo meriti... e perdonaci se non ti lasciamo andare senza dolore. Renato Andrenelli

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.

Un liquore unico, tipico della terra marchigiana, che si adatta a moltissime preparazioni culinarie.

Anche in pizzeria è capace di generare sapori unici in aggiunta alle farciture.

Qui di seguito mi piace riportare due ricette di pizze adatte al periodo estivo o per gli estimatori della cucina marinara.



Pizza di mare al Varnelli

La ricetta:

Gli ingredienti per una pizza

pasta ben lievita g.200
mozzarella 80g
salsa marinara 125g
mistrà Varnelli q.b.
sale e olio evo q.b.



pizza di mare al Varnelli

Tempo di preparazione 20 minuti

tempo di cottura pizza 2- 5 minuti

temperatura del forno 350°C (casa al max)

Procedimento:

Preparare una pallina di pasta realizzata con farina di tipo 2. Farla lievitare, quindi stenderla e farcirla con mozzarella e la salsa marinara preparata secondo ricetta che più piace. Passare al forno quindi spruzzare con mistrà Varnelli utilizzando l'apposito spruzzino. Servire calda.

Pizza salmone e Varnelli

La ricetta:

Gli ingredienti per una pizza

pasta ben lievita g.200
mozzarella 80g
salmone affumicato 50g
rucola selvatica q.b.
scaglie di parmigiano 30g
mistrà Varnelli q.b.
sale e olio evo q.b.

Tempo di preparazione 20 minuti
tempo di cottura pizza 2- 5 minuti
temperatura del forno 350°C
(casa al max)



pizza salmone e Varnelli

Procedimento:

Preparare una pallina di pasta realizzata con farina di tipo 2. Farla lievitare, quindi stenderla e farcirla con mozzarella e una spruzzatina di mistrà Varnelli. Passare al forno quindi finire la farcitura con la rucola, il salmone, le scaglie di parmigiano e una seconda spruzzatina di mistrà Varnelli. Servire calda.

Renato Andrenelli

News da internet

Quali sono le sofisticazioni alimentari più frequenti?

Olio modificato con la clorofilla; lardo di Colonnata prodotto a Enna; latte con la scadenza posticipata; aceto balsamico di Modena che arriva da Afragola; mozzarelle di bufala fatte con latte vaccino; uova di frigo vendute come fresche; tagliatelle e fettuccine colorate per mascherarle da pasta all'uovo; miscele diverse di riso vendute come prodotto di alta qualità. E' lunga la lista delle frodi alimentari scoperte dal Nas dei carabinieri (Nucleo antisofisticazione).



Tra gli artifici più utilizzati a danno dei consumatori, l'olio modificato con la clorofilla: con pochi grammi di clorofilla, un volgare olio di semi si trasforma in un pregiato extravergine.

Molti i trucchi anche per i prodotti tipici: nel caso dei formaggi, un'azienda romana è diventata leader nel Lazio grazie a un formaggio Norcia che non ha nulla a che vedere con la cittadina umbra e un Siena prodotto con latte di altre zone. Attenzione anche ai ristoranti cinesi, specie se a buon mercato: in alcuni casi possono usare soia geneticamente modificata senza avvertire i clienti.

Solo nel primo semestre del 2000 infatti ben 590 delle 4.802 aziende alimentari ed esercizi di ristorazione controllate dall'Ispettorato centrale repressione frodi del Mipaf (circa il 12,3 per cento) sono risultate colpevoli di sofisticazioni, adulterazioni, imbrogli.

Il record delle infrazioni, tra i prodotti, spetta senz'altro al riso con il 29,2% dei campioni esaminati irregolari, seguito da latte e formaggi (fuori norma il 18,8% dei campioni), dalle conserve vegetali (16,8%), da liquori e distillati (13,6%), dal miele (12,9%), dagli oli d'oliva (10,1%) e da quelli di semi (9,5%), da vino, mosti e aceti (9,1%), da sfarinati e paste (8,1%).

Tratto da internet R

Le frodi più frequenti su alcuni prodotti messe in luce dai controlli

Prodotto	Frodi più frequenti
Formaggi	<ul style="list-style-type: none">• l'aggiunta di grassi, soprattutto margarina, per ottenere la quantità lipidica richiesta da quel particolare formaggio che si vuole ottenere;• l'aggiunta di fecola o di farina di patate o di amidi per aumentarne il peso;• l'aggiunta di pectine e gomme viniliche ai formaggi molli per conferire maggiore compattezza;• l'aggiunta di formaldeide ai formaggi duri a scopo disinfettante per mascherare difetti di lavorazione dovuti all'utilizzo di latte scadente;• vendita di formaggi di provenienza diversa, e magari estera, come tipici o a Denominazione di Origine Protetta DOP• formaggi pecorini contenenti percentuali più o meno elevate di latte vaccino;• formaggi ottenuti con latte in polvere ricostituito (consentito in altri paesi);• mozzarelle di bufala contenenti percentuali più o meno elevate di latte vaccino;• attribuzione della designazione di formaggio doc a formaggi comuni;• l'aggiunta di sostanze coloranti o minerali.
Miele	<ul style="list-style-type: none">• aggiunta di zuccheri di altra origine;• vendita di un miele di una origine botanica diversa da quella dichiarata;• vendita di mieli extracomunitari per mieli italiani

Latte	<ul style="list-style-type: none"> • annacquamento; • tenore di grasso differente rispetto a quello dichiarato in etichetta; • aggiunta di acqua ossigenata per ridurre una carica batterica elevata; • commercializzazione di latte per neonati contenente proteine di soia geneticamente modificata; • trattamenti di risanamento non consentiti; • utilizzo di latte inacidito neutralizzato con l'aggiunta di alcali; • latte fresco ottenuto da latti precedentemente pastorizzati; • utilizzo di latte in polvere ricostituito (talvolta addirittura latte in polvere per uso zootecnico); • latte pastorizzato più volte; • utilizzo improprio di diciture come «naturale», «bio», «eco», evocanti il metodo di produzione biologico in prodotti invece del tutto convenzionali; • Presenza di colostro o latte mastitico. Nel maggio 2007 alcuni allevamenti in Piemonte centrifugavano illecitamente il latte per ridimensionarne il numero delle cellule somatiche (indice di latte batteriologicamente scadente).
Olio	<ul style="list-style-type: none"> • olio extravergine contenente oli raffinati, sia di oliva che di semi; • oli con tenori analitici non rispondenti ai requisiti previsti dai regolamenti comunitari; • oli di semi variamente colorati che possono venire spacciati per oli di oliva
Pasta	<ul style="list-style-type: none"> • uso di farine di grano tenero (compromette le qualità organolettiche della pasta); • impiego di altri cereali meno costosi (e conseguente decadimento qualitativo); • uso di semole di qualità scadente o avariate; • aggiunta di coloranti o di additivi chimici per imitare le paste speciali o le paste all'uovo o per mascherare il tipo di sfarinato usato
Pesce	<ul style="list-style-type: none"> • insufflamento di aria per fare sembrare i pesci più nutriti; • impregnazione con acqua per farli aumentare di peso; • trattamento con nitrato di potassio (salnitro) per ravvivarne il colore e fare sembrare il pesce fresco; • uso di coloranti artificiali; • pesce venduto con nome non rispondente alla qualità reale (ad esempio tonno affumicato venduto come salmone affumicato); • ravvivamento del colore delle branchie mediante un trattamento con anilina e ammoniaca; • trattamento con perossido di idrogeno (acqua ossigenata) per ottenere un effetto conservante e donare al pesce un bell'aspetto chiaro e brillante. L'acqua ossigenata è vietata come additivo nei prodotti alimentari dal 1996 ed è un presidio medico chirurgico; • utilizzo di conservanti illegali.
Riso	<ul style="list-style-type: none"> • varietà di pregio minore a quella indicata; • miscela di diverse varietà; • vendita di riso proveniente dall'estero come se fosse prodotto nazionale; • risi mal selezionati con aggiunta di chicchi rotti e elementi estranei, mal conservati o vecchi
Uova	<ul style="list-style-type: none"> • uova riportanti una data di preferibile consumo superiore ai 28 giorni consentiti; • uova differenti per categoria di peso; • uova conservate in frigo e vendute come fresche
Vini	<ul style="list-style-type: none"> • vini ottenuti dalla fermentazione di zuccheri di natura diversa da quelli dell'uva (pratica vietata in Italia ma ammessa in altri paesi dell'UE); • aggiunta di coloranti; • aggiunta di alcol metilico (metanolo) per aumentarne la gradazione; • aggiunta di conservanti antiossidanti illegali come acido borico e acido salicilico; • aggiunta di aromatizzanti; • aggiunta di antigelo (glicole dietilenico) per aumentarne la morbidezza ed il corpo; • qualità inferiore a quella dichiarata in etichetta; • eccesso di anidride solforosa o gradazione alcolica inferiore a quella prevista.

QUANDO L'IMMAGINE CONTA

Presentata la nuova divisa APM



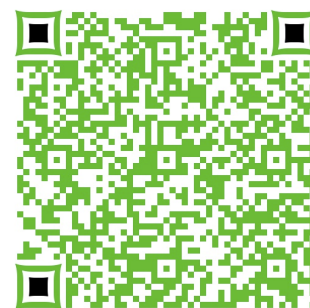
Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.

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 21 giugno 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.

Hanno partecipato Bellanova Paolo di Sant'Elpidio a Mare, Allegrini Giulio di Corridonia, De Angelis Luca di Tolentino, Peruzzi Simone di Osimo, Tocchetto Francesco di Potenza Picena.



Con 8 ore di teoria e 28 ore di pratica gli allievi hanno potuto apprendere teoricamente e praticamente i segreti per realizzare una pizza al piatto, in teglia a regola d'arte e 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. Media risultata dagli esami scritti e pratici 80/100.



Migliore del corso è risultato Paolo Bellanova con la pizza sanguisuga.

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.

Poiché il settore richiede ancora pizzaioli, auguriamo a tutti di trovare quel successo lavorativo che si aspettano. R.A.

News dal mondo



Matteo Malaspina giovane chef diplomatosi all'Istituto alberghiero di Sant'Elpidio ha frequentato il corso per pizzaioli a Macerata indetto dalla nostra associazione nel febbraio 2013. Dal mese di giugno si è trasferito in Australia in cerca di una possibilità

lavorativa. Sistematosi nella cittadina Surfers Paradise che sta al centro est dell'Australia, una comunità di 18000 abitanti dove la vita è paragonabile alle nostre città.

Da questo ambito territoriale ci ha inviato gli usi e costumi del luogo riguardanti i consumi di pizza che vorremmo commentare insieme. Ci ha fatto da fotoreporter inviandoci alcune immagini di pizza in vendita nella città dove sta attualmente.



trancio di pizza australiana



Nella nostra bella Italia costi così elevati non sarebbero sostenibili, basti pensare che le pizzerie al taglio già soffrono la crisi, e certamente non

sarebbero giustificati i prezzi australiani. Anche nel prodotto in



dustriale i prezzi sono elevatissimi. W la pizza.

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



Corso pizza amatoriale



Domenica 23 giugno 2013 presso il country house Piaggia del Sole di Montecarotto, si è svolto un corso amatoriale di "CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA" a cui hanno partecipato quindici persone selezionate dalla signora Paola titolare del locale. Una manifestazione iniziata alle ore 11,00 del mattino con una lezione teorico - pratica di come si può realizzare una pizza realizzata dentro le pareti domestiche. Tutti i partecipanti hanno

assistito con estremo interesse la lezione teorica, dove il maestro Renato Andrenelli ha spiegato modalità e qualità degli alimenti utilizzati. Infinite sono state le domande poste al fine di ottenere un'ottima pizza fatta a casa.

A tutti i partecipanti al corso è stata consegnata una dispensina che riassumeva tutte le nozioni spiegate e che dovrebbe essere un sunto di quello che occorre fare a casa per ottenere una pizza di qualità. Un concetto



importante (quello della qualità) che parte dalla considerazione che per ottenere una buona pizza è meglio non utilizzare mai farina 00 in quanto la più ricca di carboidrati rispetto tutte le altre tipologie di farine.

Una domenica diversa dal solito che è molto piaciuta ai partecipanti, i quali hanno terminato la lezione a tavola per degustare gli stupendi tagliolini al pomodoro (di casa) prodotte dalla sua nonna rigorosamente a mano. Seguita da una degustazione di pizza prodotta dagli allievi. Tutti i partecipanti si sono lasciati nel tardo pomeriggio con la promessa di ritrovarci dopo le ferie estive con una nuova lezione sui cereali minori da utilizzare per la pizza ma anche per il pane.

Una domenica conclusasi con la consegna di un attestato di frequenza rilasciato dalla nostra associazione come dal regolamento dell'attività

formativa APM.

La segreteria APM

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. +39.0574.791841 - info@gimetal.it - www.gimetal.it

Formazione

La qualità della farina

Il mercato della pizza è pilotato verso l'utilizzo di farine di forza, le quali spesso e volentieri finiscono per produrre una pizza di solito gommosa, scarsamente lievitata, poco digeribile. Nel mondo moderno, dove sempre più si ricorre all'utilizzo di palestre per bruciare le calorie in eccesso, produrre e vendere pizza non lievitata, equivale a scacciare il cliente dal proprio locale.

I pizzaioli professionisti

animati dall'entusiasmo per le acrobazie e per i concorsi, si lasciano trasportare da questo fenomeno con il risultato che della pizza, oggi, calano i consumi in pizzeria. Statistiche comunitarie pervenute dall'Istituto Europeo della Pizza, evidenziano che, per la prima volta nella storia della pizza, nell'anno 2010 si è verificato un consumo identico di pizza surgelata a quella artigianale. Segno evinte che i progressi fatti dall'industria sono notevolmente superiori alla professionalità del pizzaiolo artigiano.

Per battere la concorrenza e aumentare la richiesta di prodotto artigianale, occorrerà sempre più produrre pizza lievitata correttamente. Ma non solo, occorrerà anche conoscere più approfonditamente il prodotto farina, il quale, può essere causa di intolleranze e addirittura (come qualche nutrizionista sostiene) essere causa dell'aumento del diabete infantile, per eccesso di carboidrati nell'alimentazione.

Come più volte riportato, l'utilizzo di farina 00 nella produzione di pizza da origine ad un prodotto carico di carboidrati che sono molto assimilabili dal corpo umano.

Carboidrati = glucidi = zuccheri complessi.

Ma se si assume un glucide, questo si trasforma con la digestione in glucosio, e ciò si traduce anche con un aumento della glicemia nel nostro corpo.

Filosofia del Metodo Montignac.

Definizione della glicemia: La glicemia è la quantità di «zucchero» (in realtà di glucosio) contenuta nel sangue. A digiuno la glicemia è di circa 1g di glucosio per litro di sangue.

Fu Jenkins che nel 1981, mise a punto gli indici glicemici sulla base dei lavori realizzati nel

1976 da Crapo. La scala degli indici glicemici serve a misurare quest'ampiezza. Definizione d'indice glicemico: L'indice glicemico misura la capacità di un determinato glucide di alzare la glicemia dopo il pasto rispetto a uno standard di riferimento che è il glucosio puro.

Il livello della glicemia nel sangue è estremamente importante rispetto all'aumento o alla perdita di peso. La glicemia che compare dopo la digestione, infatti, induce la secrezione di un ormone, l'insulina che, in funzione della sua importanza, è in grado di scatenare, o meno, il processo di aumento del peso.

Per lungo tempo si è creduto che tutti i glucidi, a parità di quantità consumata, provocassero una risposta glicemica identica. A partire dalla metà degli anni '70 Crapo, un ricercatore californiano dell'Università di Standford, ha dimostrato che a parità di contenuto di glucide puro, ogni glucide provocava un diverso aumento della glicemia.

Era dunque necessario misurare il potere iperglicemizzante di ogni glucide (il suo potenziale glicemico, se così si può dire) per poi paragonarli tra loro.

L'osservazione dei ricercatori ha dimostrato che per una stessa quantità di glucide, da un alimento all'altro, l'ampiezza glicemica post prandiale può essere molto diversa, poiché esiste nell'alimento una frazione di amido che resiste alla digestione, di conseguenza l'assorbimento può essere più o meno consistente.

Sempre dal mondo scientifico si precisa che: il granulo di amido è costituito di due tipi di componenti molecolari: l'amilosio e l'amilopectina. Questi possono essere associati a lipidi, proteine, fibre, micronutrienti (vitamine, sali minerali...).

È essenzialmente la proporzione di amilosio rispetto all'amilopectina che determina la natura chimico-fisica degli alimenti amilacei e i loro effetti nutrizionali sull'organismo dell'uomo. Questo rapporto amilosio / amilopectina può essere molto diverso da una famiglia botanica all'altra, ma anche da una varietà all'altra all'interno di una stessa famiglia.

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



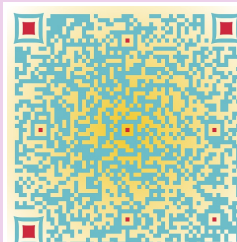
DECORO Farfalle **Codice n. 632**

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



Gli amidi di cereali contengono in genere tra il 15 e il 28% di amilosio.

L'indice glicemico di un alimento amidaceo è funzione di diversi parametri:

- Il rapporto amilosio-amilopectina

Sottoposto a un riscaldamento eccessivo dell'acqua, la struttura dell'amido si modifica. I granuli di amido, idratandosi progressivamente, si gonfiano e una frazione di amilopectina passa nella soluzione poi, se il riscaldamento si prolunga, anche una frazione di amilosio passa nella soluzione. Il risultato si traduce con una viscosità più o meno consistente della sospensione. È il fenomeno della gelatinizzazione dell'amido. Occorre sapere che, più la proporzione di amilosio è bassa, maggiore è la gelatinizzazione, e viceversa. Si è potuto dimostrare che più un amido si gelatinizza (per via della sua ridotta percentuale di amilosio) più è facilmente idrolizzabile dalle alfa-amilasi (enzimi digestivi dell'amido), maggiore è la sua propensione a trasformarsi in glucosio e più la glicemia ha, ovviamente, tendenza ad aumentare.

In altri termini se un amido contiene una piccola percentuale di amilosio, il suo indice glicemico sarà più alto. Al contrario, con una maggiore presenza di amilosio la gelatinizzazione sarà inferiore, così come la trasformazione in glucosio, e l'indice glicemico sarà più basso.

Esperimento

In Australia è stato realizzato un interessante esperimento; un produttore di pane industriale ha aggiunto una percentuale di mais speciale con un'altissima presenza di amilosio (>80) al fine di ridurre l'indice glicemico di un tipo di pane bianco tradizionale. L'accoglienza del pubblico è stata, a quanto pare, molto favorevole, soprattutto quella dei bambini, che generalmente si rifiutano di consumare pane integrale. Il consumo di alimenti ricchi in fibre solubili, quali prodotti derivati da orzo e avena, è stato associato alla riduzione del tasso di colesterolo nel sangue e alla prevenzione di patologie correlate, quali malattie cardiovascolari (CHD) e diabete (Plaami, 1997). Tuttavia gli studi che mirano a chiarire il ruolo fisiologico delle fibre solubili non hanno dato risposte esaustive.

È stato riportato che l'assunzione di cereali integrali, tra cui il frumento (povero in fibre solubili), determina un abbassamento del rischio di CHD in maniera dose dipendente.

Al contrario l'assunzione di fibre alimentari e, in particolare, della crusca di frumento, non incide sul livello di colesterolo nel sangue (Truswell, 2002).

È stato ipotizzato che la procedura d'isolamento della frazione solubile NSP possa provocare modifiche importanti delle loro proprietà strutturali e fisiologiche.

In generale è chiaro che l'assunzione di cereali integrali comporta effetti fisiologici che migliorano la salute e



abbassano il rischio di alcune malattie, ma non sono state determinate tutte le relazioni di causa-effetto con gli elementi della carioside; è possibile che le fibre non rappresenti l'unico fattore di protezione dalle malattie cardiovascolari esercitato dai cereali integrali e prodotti derivati.

Queste informazioni mediche tratte da una mia ricerca in internet, avvalorano sempre più il concetto di lievitazione

essenziale applicabile alla pizza.

Importante non è l'utilizzo di farine di forza maturate per lungo tempo ma la qualità dei glucidi presenti nell'impasto e il valore dell'indice glicemico in essi contenuto.

Infatti:

- Più una farina è nutriente al suo interno e più i suoi glucidi saranno assimilabili dal corpo.

- Più glucidi immettiamo nella dieta degli avventori, più rischi di aumento di obesità e di predisposizione al diabete contribuiamo a produrre.

- Un'ottima lievitazione (durante la produzione di pizza) consiste nel trasformare gli amidi in zuccheri semplici i quali dovranno essere trasformati in gas dai lieviti.

- Più carboidrati saranno trasformati in gas, più leggera sarà la pizza.

- Far maturare l'impasto in frigorifero, anche per lungo periodo, non significa lievitare l'impasto, quest'operazione sicuramente determinerà un alto contenuto di glucidi i quali potrebbero creare problemi a chi consuma il prodotto.

- Si fa molta confusione tra una lievitazione manna tipica dell'utilizzo del lievito naturale con quell'alcolica derivante dall'utilizzo dei *Saccharomyces cerevisiae*, che richiedono trattamenti diversi in fase di maturazione e lievitazione degli impasti.

Oggi che la società moderna non richiede alimenti molto nutritivi è necessario che le aziende molitorie studino farine capaci di conferire un basso indice glicemico.

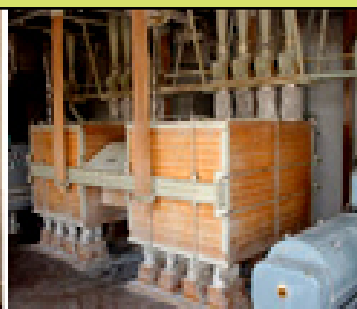
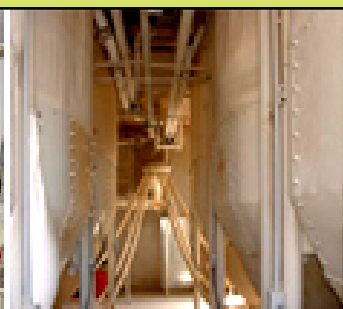
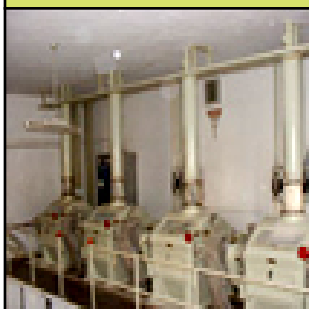
Questi prodotti saranno più appetibili e forniranno al pizzaiolo un'arma in più per produrre una pizza più attinente alle esigenze salutistiche del cliente consumatore.

È mia convinzione che un'informazione sincera, tecnicamente pura dal punto di vista nutrizionale, svincolata da ideologie aziendali legate alla vendita del prodotto farina, darà come effetto un aumento dei consumi e una ulteriore fidelizzazione del consumatore verso la pizza.

Renato Andrenelli



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 postazione di lavoro



La postazione di lavoro in pizzeria deve essere attentamente valutata in fase progettuale di una nuova pizzeria, ma anche in un locale esistente (sia esso di pizzeria al taglio che con servizio ai tavoli) si può intervenire in modo scrupoloso perché tendenzialmente la produzione di pizza è sempre esposta al pubblico, visibile dagli addetti ai lavori ma anche dagli avventori del locale.

Tenendo conto che le norme, riguardanti la sicurezza sul lavoro, obbligano a spazi minimi di 2 metri quadri per ogni lavoratore, è necessario che la zona di produzione pizza sia progettata in modo adeguato alle esigenze lavorative.

La dove esiste già, l'intervento possibile sarà quello di ottimizzazione degli spazi, della posizione delle attrezzature, tenendo conto dei movimenti che il pizzaiolo deve compiere nelle operazioni per infornare e sfornare le pizze.

Tutto ciò può sembrare ovvio, ma spesso e volentieri anche gli arredatori nella fase progettuale, commettono errori che rendono lo spazio adibito alla produzione di pizza di difficile abitabilità, creando seri problemi di produttività lavorativa.

Per definire una postazione di lavoro ideale possiamo partire dall'analisi delle 5 S.

- 1) Scegliere e separare: analizzare tutti gli strumenti, e i materiali presenti nell'area di lavoro e mantenere solo quelli essenziali. Tutto il resto immagazzinarlo o eliminarlo. Se la postazione è nuova elencare solo gli strumenti indispensabili. Questo porta a meno rischi e meno ingombri che possono interferire con il lavoro.
- 2) Sistemare e organizzare: focalizzare, la necessità di avere un posto di lavoro ordinato. "Ordinato" significa organizzare la linea per favorire il flusso del lavoro. Strumenti e attrezzi devono essere tenuti, sempre, dove saranno utilizzati e il processo deve essere ordinato per eliminare i movimenti non necessari.
- 3) Sincerarsi e controllare la pulizia: indica la necessità di mantenere il posto di lavoro pulito e ordinato. E' un'attività che deve essere fatta giorno per giorno. Alla fine di ogni turno l'area di lavoro deve essere pulita e tutto rimesso al proprio posto. Mantenere la pulizia e l'ordine deve essere parte del lavoro normale, non una cosa occasionale da fare quando tutto diventa troppo disordinato.
- 4) Standardizzare le pratiche lavorative: significa operare in un modo consistente, metodico e abituale. Il pizzaiolo, l'aiuto o chi aiuta, deve sapere quali sono le proprie responsabilità. Le procedure della produzione devono essere sempre uguali, così se cambia qualcosa, saranno ovvi gli errori commessi. E' qui che i controlli visivi sono utili.
- 5) Sostenere la disciplina: Mantenere gli standards. Una volta che i primi 4 punti sono stati implementati diventano il nuovo modo per operare. Bisogna mantenere la concentrazione sul nuovo metodo di lavoro e non permettere un declino graduale verso i vecchi modi di lavorare.

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, art. 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

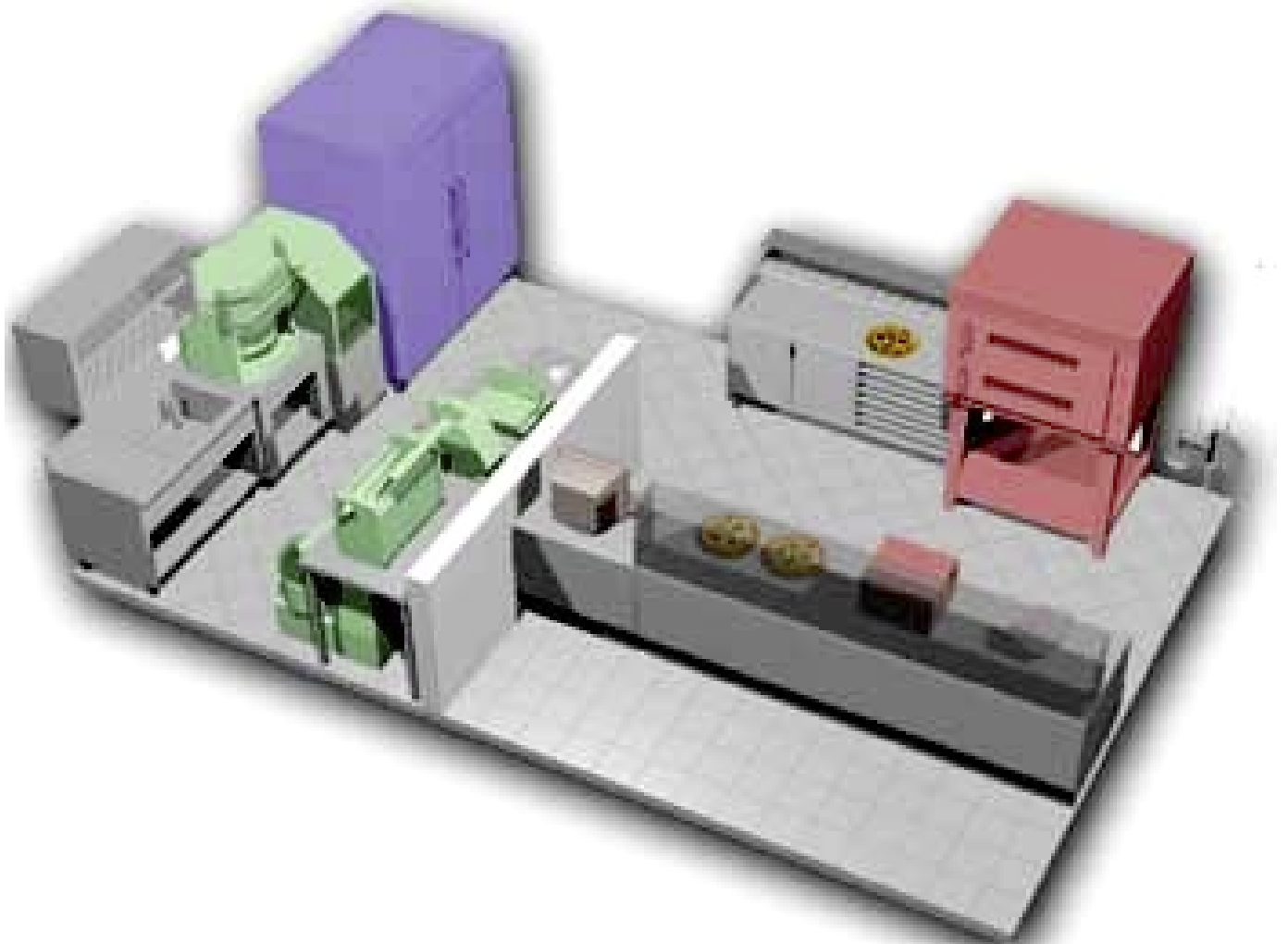
E avrai

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



Richiedi un preventivo utilizzando il modulo

amministrazione@italcarta.com Fax 0733896851



Queste semplici regole, può essere uno strumento molto efficace per rendere la postazione di lavoro veramente efficiente e altamente produttiva. Eviterà la sovrapposizione dei ruoli, renderà il turno di lavoro più gradevole, meno pesante, ma soprattutto contribuirà per un buon 25 – 30% alla velocizzazione del servizio e alla crescita del fatturato aziendale.

Per ottenere questi risultati, sarà necessaria la formazione del personale lavorativo. Una grande difficoltà che si può incontrare nell'attuare un nuovo metodo di lavoro, sarà "l'ignoranza" intesa come non conoscenza, della capacità di adattamento a nuovi metodi lavorativi, che il pizzaiolo definitosi professionista (ma che tale non è) incontra nell'adeguarsi a nuove direttive. La formazione tecnica, la conoscenza dei metodi e procedure di lavoro, la volontà di mettersi in discussione, di voler crescere nel mondo della pizza, renderà quest'aspetto uno strumento lavorativo capace di accrescere notevolmente il potere contrattuale di un pizzaiolo professionista. Sapersi rapportare alle esigenze aziendali, essere in grado di cambiare il proprio metodo lavorativo adattandolo alle esigenze dell'azienda in cui si presta la propria opera, renderà il pizzaiolo, un elemento indispensabile al successo dell'azienda. Oggi, in una società in cui è sempre più difficile fidelizzare il consumatore o mantenere il posto di lavoro per lungo periodo, essere in grado di mettere in campo queste caratteristiche peculiari, significa avere la certezza di un futuro sereno e pieno di successi lavorativi.

Renato Andrenelli

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

Ortaggi: Melanzane e Peperoni

Melanzane e peperoni, due ortaggi che provengono (rispetto all'Italia) dalle due estremità opposte del globo terrestre.

Le prime dall'India e Cina, i secondi dall'America latina precisamente dal Brasile.

Giungono in Europa a distanza di circa cento anni l'uno dall'altro ma entrambi inizialmente non vengono considerati commestibili.

La melanzana giudicata in tempi antichi "la mela dei folli" arriva nel 1440 in Sicilia, e si afferma che i frati Carmelitani provvidero a diffonderla in tutta Italia.

La credenza che essa producesse "malinconici umori" fa sì che servirà per molto tempo, come alimentazione degli umili.

I peperoni considerati "la droga dei poveri", arrivano con Colombo nel 1492 e già nel 1494 il dottor Chanca di Siviglia (medico della seconda spedizione di Colombo) ne conobbe il sapore piccante in quanto lo usò come condimento.

I peperoni (quelli piccanti) trovarono la loro grande occasione nella cucina dei poveri. Finalmente si esaltò il sapore del cibo, e grazie alle loro proprietà disinfettanti divenne un toccasana per le popolazioni dei paesi caldi e poveri.

Moltissimi anni dopo entrambe le verdure entreranno nella mensa dei ricchi.

Alcune delle note storiche che è facilmente reperibili su questi ortaggi che, come la pizza, sono serviti a sfamare le popolazioni meno abbienti (i poveri) percorrono insieme un periodo storico per la sopravvivenza dei più deboli.

Costanzo Felici (medico vissuto nel 1500) nella sua fitta corrispondenza intrattenuta con Ulisse Altobrandi nobile in Bologna "Scritti naturalistici – dell'insalate e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo", descrive minuziosamente l'utilizzo delle melanzane, citando testualmente: "...Melanciane, così dette volgarmente, sono il prezzo al mio gusto più presto per bellezza e bel frutto nelle finestre che sia giudicato frutto delicato.

Pur da molti si magna avidamente per il più cotta nella brage e gradelle, prima cavata e poi ripiena de sale et olio e pepe, et anco fritte nella padella fatte in pezzetti et infarinate et ancora cotte in guazetti como li fonghi. Se ne vedono de doi sorte, una più grossa assai e più bel frutto de l'altro.....

Per i peperoncini (quelli piccanti definiti diavoletti) mi piace ricordare una poesia che, Gabriele D'Annunzio,



Pizza Girasole

Realizzata da Maurizio Bruni
Via Egidi, 62 - 63023 Fermo



Pizza Charly

Realizzata da Jose Macola Via Simonetti, 36
Porto San Giorgio (AP)

pregato di magnificare un brodetto di pesce alla sua regione, l'Abruzzo, dedicò un'ode, forse poco conosciuta, ma non per questo meno interessante, al nostro protagonista.

*Ospite che a noi vieni, intelligente,
ed hai papilla tremula, sapiente,
questa che noi t'offriamo è la tepente
anco preziosa*

*salsedine del mare che si sposa all'aroma
di terra generosa
e a quel che l'arca serba a noi prezioso
pane croccante.*

*Nel glauco mare che già amaro in sante
Rampogne il Vate disse, nel sonante
Mare che specchia Febo italo amante*

Divino ardente,

*di tra i flutti prendemmo la silente figliolanza del cefalo
lucente,*

il turgido merlango paziente,

il gran testa,

l'orata a rombo, tutta d'or contesta,

*il salifero scorfano, la mesta murena grassa dalla strana
vesta*

a maglie nere

*degli scogli dell'Adria; dai fiorenti orti cogliemmo il timo,
i rossardenti diavoletti folli e le virenti
erbette fini.*

*Il fuoco lento infine alle terrine porose
demmo,*

*e il canto alle marine spiagge che vider
navi anche col rostro,*

nessun brodetto mai eguaglia il nostro!

Oggi melanzane e peperoni hanno ottenuto il posto che meritano sia per sapore e prelibatezza che per le loro caratteristiche nutrizionali, le quali, si sposano ottimamente con la dieta mediterranea da tutti indicata come

eccellenza nutrizionale.

I menù delle pizzerie sono pieni di proposte legate alle melanzane e ai peperoni, sia come ingredienti usati singolarmente o uniti nelle pizze vegetariane o addirittura abbinati ad altri alimenti.

La prima pizza certificata qualitativamente in Italia è stata proprio la pizza con le melanzane che un famoso pizzaiolo residente a Milano Rino Francavilla, ha voluto per il suo locale "Vecchia Napoli".

Moltissime sono le varietà di melanzane e peperoni che il mercato odierno è in grado di offrire agli operatori della ristorazione.

In pizzeria la creatività e la fantasia del pizzaiolo ha permesso di sviluppare una quantità notevole di nuove ricette, grazie alla versatilità, facilità e gradevolezza delle diverse specie disponibili.

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 Polsellì. 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

Dopo la pasta, McDonald's punta anche sulla pizza

McDonald's Italia annuncia un nuovo prodotto: Pizzarotto, un panzerotto di pasta per pizza farcita con pomodoro e mozzarella filante.

Un prodotto cotto al forno, perfetto per gli amanti della pizza, da gustare a partire da venerdì 14 giugno in tutti i ristoranti McDonald's d'Italia. Dopo il rivoluzionario ingresso nei suoi ristoranti dell'insalata di pasta preparata con pasta Barilla, McDonald's ha ampliato ulteriormente il suo menu inserendo un prodotto pensato soprattutto per i più piccoli. Pizzarotto infatti farà parte di



Happy Meal e potrà essere acquistato in alternativa a Hamburgert, McToast e Chicken McNuggets come "main course". Pizzarotto ha un valore nutrizionale di 211 kcal e risponde alla normativa NO HFSS (No High Fat, Salt and Sugar), nel pieno rispetto delle linee guida dell'OMS.

Pizzarotto sarà disponibile da oggi nel menu Happy Meal, sempre al prezzo di 4 Euro.

tratto da: Online News, venerdì, giugno 14th, 2013

RISCIRANNO I PIZZAIOLI PROFESSIONISTI ARTIGIANI A FARE CONCORRENZA AL COLOSSO MONDIALE DEI PANINI?

TANTE SONO LE ORGANIZZAZIONI, ASSOCIAZIONE, FEDERAZIONI, ECC. ECC., MA NESSUNA VUOLE METTERSÌ INTORNO AD UN TAVOLO DI LAVORO PER VALORIZZARE IL PRODOTTO PIZZA ITALIANO.

QUANDO IL MERCATO SFUGGIRA' AL SETTORE SARA' TROPPO TARDI....

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:

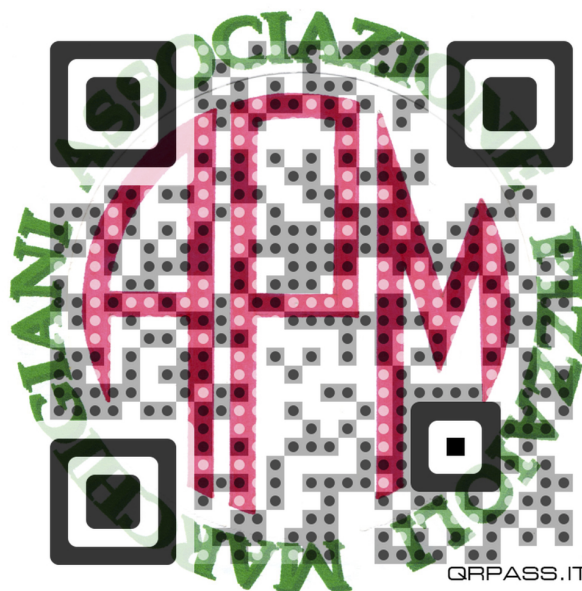


www.propizza.it

AIAB Marche



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA



QRPASS.IT