

By Associazione Pizzaioli Marchigiani

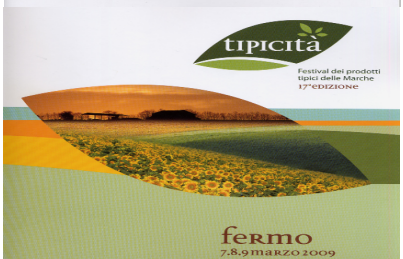
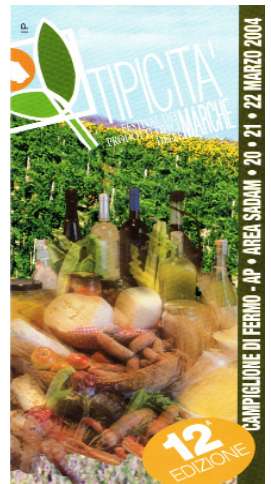
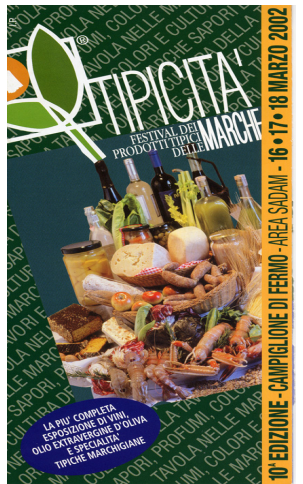
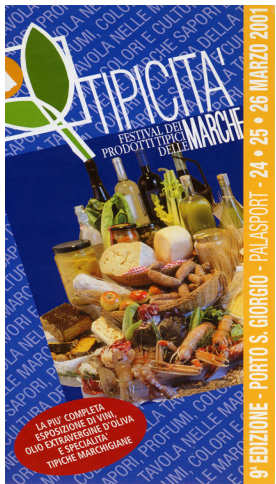


Marzo 2014
Volume 5, numero 46



LA PIZZANELLE MARCHE

www.pizzamarche.com



SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	Mistrà Varnelli
5	News: dall'Australia la pizza Italiana
6 - 7	Perchè APM
9	News dal Web
10	Corso base per pizzaioli
15 - 17	Formazione: La pulizia in pizzeria
18 - 21	Formazione: I bicchieri per birra
22-23	Salumificio Taccalite
25	Per vivere meglio: I broccoli

FOTO DELLE MARCHE



Recanati

EDITORIALE

Dai media siamo venuti a conoscenza della morte del panettiere pizzaiolo della provincia napoletana, il quale si è tolto la vita per una multa inflitta da funzionari dello stato. Una norma impone il pagamento della sanzione entro le 24 ore successive.

IO MI DOMANDO, QUANTI DI NOI PIZZAIOLI SONO A CONOSCENZA DI QUESTA NORMA E DELL'IMMEDIATEZZA CON CUI SI DEVE PROVVEDERE AL PAGAMENTO DELLA SANZIONE?

Però ci piace giocare al campionato del mondo, alle olimpiadi, ecc. ma assolutamente mai e poi mai, ci metteremmo intorno ad un tavolo per discutere e cercare di contrastare queste norme che possono produrre effetti devastanti sulle nostre famiglie.

Nel ventesimo secolo, in una società che si definisce democratica, queste notizie non dovrebbero mai essere vissute. Basterebbe che una categoria di operatori come quelli della pizza fossero tutti uniti e compatti. Lasciassero i giochi e cominciassero a studiare per capire e controbattere queste problematiche indegne di una nazione come l'Italia.

NON E' POSSIBILE CHE NEL NOSTRO GRANDE PAESE LA CASTA E I BUROCRATI CHE CI GOVERNANO SI ARRICCHISCONO SULLA PELLE DI CHI LAVORA E PRODUCE REDDITO PER TUTTI.

NON E' POSSIBILE CHE IL POPOLO NON ABBAIA PIU LAVORO, CHE SI DEBBA PAGARE SEMPRE PIU ' TASSE SENZA AVERE IN CAMBIO NULLA, CHE I NOSTRI POLITICI ASSOLUTAMENTE NON PENSANO MAI AD UN PASSO INDIETRO , MENTRE LA GENTE COMUNE NON ARRIVA A FINE MESE. PER FAVORE UNIAMO LE NOSTRE FORZE PER LOTTARE.



Renato Andrenelli

AZIENDE SOCIE APM

Le Aziende che pagano la tessera socio sostenitore hanno diritto ad essere pubblicizzate per l'intero anno sociale.

**Gi metal
Molino Orsili
Grifo Latte
Molino Corradini
Varnelli spa
Salumificio Taccalite**

**Pizza Booking
Italforni
Menu
Italcarta
Splendor Clean**



www.pizzamarche.com



I a pizza nelle Marche - 2013- n 2



www.forni-a-legna.it

VARNELLI

www.varnelli.it

Parlando di Pizza

MISTRA' VARNELLI



Un liquore ideato dal fondatore della Distilleria Varnelli, signor Girolamo Varnelli. Un marchio capace di portare il territorio marchigiano in Italia e nel Mondo.

Questo prodotto è molto versatile, può essere utilizzato anche nel settore gastronomico, infatti esso si presta per notevoli preparazioni culinarie e anche nella pizza può contribuire a creare ricette dai gusti unici.

Qui di seguito mi piace riportare due ricette di pizza, da me realizzate, dove il mistrà Varnelli riesce a sublimare il gusto delle pizze farcite con il pesce. R.A.

Pizza di mare



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.

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. Servire calda.

Pizza al salmone



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)

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.

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

NEWS: dall'Australia la pizza Italiana



Matteo Malaspina è un nostro associato che ha frequentato un corso base per pizzaioli nel 2013.

Diplomato alla scuola alberghiera di Sant'elpidio, ha voluto

frequentare il corso pizzaioli per avere uno strumento in più da spendere in Australia, paese da lui scelto per fare un'esperienza lavorativa all'estero.

Residente nella città di Surfers Paradise che si affaccia sull'Oceano Pacifico, ha terminato un'esperienza lavorativa presso il Bar Italia un risto-



rante pizzeria bar al centro della città.



Con la manzione di pizzaiolo ha voluto inviarci le foto e far conoscere la sua esperienza in Italia.



Ottimo, secondo noi, il suo contributo al locale in oggetto anche perchè riteniamo Matteo un ottimo pizzaiolo capace di tenere alto il buon nome dell'Italia.

Renato Andrenelli

Perchè Associazione Pizzaioli marchigiani

La nostra associazione nasce nel 2000 per volere dell'attuale Presidente Andrenelli Renato. Il suo scopo è sempre stato quello di occuparsi dei problemi legati al settore della pizza, a cominciare dalla formazione professionale che oggi è il vero cavallo di battaglia. Sul nostro sito www.pizzamarche.com può testimoniare la quantità di corsi annuali che si realizzano in nome e per conto dell'APM. Un'attività questa svolta per amore della professione, senza lucro, solo a totale copertura delle spese sostenute.

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

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

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

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

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

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

Perchè far parte dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani?

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

Questi secondo noi sono i veri motivi per fare associazione



QUANDO L'IMMAGINE CONTA

Presentata la nuova divisa APM



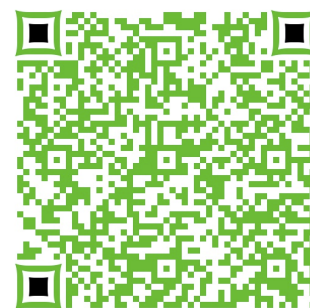
Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.

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

News dal web

Poche proteine e tanti carboidrati, così si vive sani e a lungo

Attenzione anche ai grassi: se troppi hanno l'effetto peggiore in assoluto



Le calorie non sono tutte uguali: a seconda dei nutrienti da cui provengono l'effetto sulla salute e sulla possibilità di vivere a lungo cambia molto. A portare l'attenzione sull'argomento sono due studi pubblicati sull'ultimo numero di *Cell Metabolism*, secondo cui il vero segreto per aumentare l'aspettativa di vita e invecchiare in salute è ridurre il consumo di proteine abbondando, invece, con i carboidrati. In altre parole, per vivere sani e a lungo bisogna fare l'esatto contrario di ciò che è predicato da molte delle diete iperproteiche che negli ultimi anni hanno incontrato sempre di più il consenso popolare.

I dubbi sulla loro pericolosità sono confermati da queste nuove ricerche. La prima, condotta da un gruppo di ricercatori guidato dall'esperto dell'University of Southern California Valter Longo, ha svelato che fra i 50 e i 65 anni un'alimentazione in cui più del 20% delle calorie proviene dalle proteine raddoppia la probabilità di morire entro i successivi 18 anni. Con una dieta di questo tipo la possibilità di morire a causa di cancro o a causa del diabete è addirittura quadruplicata. "Abbiamo fornito prove convincenti che un'alimentazione ricca di proteine, soprattutto se le proteine derivano da animali, fa male alla salute quasi quanto fumare", commenta Longo.

I ricercatori dell'Università di Sydney sono giunti a una conclusione simile analizzando l'effetto sulla salute dei topi di 25 tipi diversi di alimentazione sulla salute dei topi. Ne è emerso che mentre mangiare poche proteine e tanti carboidrati migliora la salute cardiometabolica aumentando, allo stesso tempo, l'aspettativa di vita, una dieta ad alto contenuto proteico e basso contenuto di carboidrati accorcia l'aspettativa di vita e peggiora la salute cardiometabolica. La scelta peggiore è però un'altra: combinare un ridotto apporto proteico ad un elevato consumo di grassi. "Abbiamo dimostrato chiaramente perché le calorie non sono tutte uguali – spiega Steve Simpson, coordinatore dello studio – dobbiamo fare attenzione a da dove arrivano le calorie e come interagiscono".

Il team di Longo ha però fatto anche un'altra importante scoperta. Infatti dopo i 65 anni l'effetto di un'alimentazione ricca di proteine sulla mortalità si capovolge e il rischio di morire per qualsiasi causa o per un cancro si riduce, rispettivamente, del 28 e del 60%. Alla base di questa associazione ci sarebbe l'azione dell'ormone della crescita e del fattore di crescita IGF-1. "L'attività di questi fattori – spiega Longo – diminuisce naturalmente durante l'invecchiamento, fatto che potrebbe spiegare perché gli anziani non solo non traggono beneficio da un'alimentazione povera di proteine, ma sembrano peggiorare". Durante l'invecchiamento la capacità di assorbire o processare le proteine diminuisce e alcuni dei loro aminoacidi sembrano promuovere il danneggiamento del Dna e dei meccanismi di protezione cellulare.

Resta il fatto che sembra proprio che finché si è giovani sia meglio evitare di esagerare con il consumo di proteine. "Il consiglio che abbiamo sempre dato è di garantirsi una dieta sana e equilibrata, ma cosa significa?", si chiede David Le Couteur, esperto del Charles Perkins Centre che ha partecipato allo studio di Simpson. "Questa ricerca rappresenta un importante passo in avanti per scoprirlo".

Tratto dal sito: il Sole 24 ore

Corso pizza a Macerata



Si è concluso il 12 marzo 2014 il Corso Base per Pizzaioli organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani a Piediripa di Macerata presso il laboratorio messi a disposizione dalla ditta Paccaferri Domenico.

Quaranta ore di lavoro pomeridiano suddivise in due parti: otto ore di teoria, ventotto ore di pratica e l'esame finale.

Hanno partecipato i

signori: Cornacchini stefano di San Giorgio di Pesaro, Roselli Serena di Sarnano, Baldeu Raj Dandhu di Morrovalle, Morini Lorenzo di Sirolo, Angel Javier Lazo Moreno di Cerreto D'esi.

Agli esami finali tutti hanno superato con largo margine di voti, sia la prova teorica che la prova pratica consistente nella realizzazione di una pizza fantasia. Il migliore del corso è risultato Baldeu Raj sandhu con la pizza Punjabi, a base di pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, tonno e cipolla.

A giudicare gli allievi una commissione formata dal vice Presidente F.I.C. della Provincia di Macerata signor Daniele Andrenelli,

un nostro pizzaiolo e socio anziano Guglielmo Francesconi e la signora Anna Rita titolare dell'Agriturismo Fontecarella di Montesampietrangeli.

Tutti i partecipanti hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, 50/60 è risultata la media raggiunta dagli allievi. Sono soddisfatti del lavoro fatto e si sentono pronti per essere inseriti in ambito lavorativo. Queste motivazioni che presagiscono la possibilità di un successo nel lavoro (speriamo), siano ripagate da grande fortuna. Questo l'augurio che la nostra Associazione si sente di inviare ai nostri neo pizzaioli.

Ci siamo lasciati con la volontà di essere presenti a Tipicità Festival dei prodotti marchigiani che si terrà a Fermo il 15, 16 e 17 marzo prossimo per non disperdere il lavoro fatto e di essere comunque vicini all'Associazione Pizzaioli Marchigiani per attingere da lei l'esperienza necessaria nel lavoro e per renderla sempre più grande.

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.

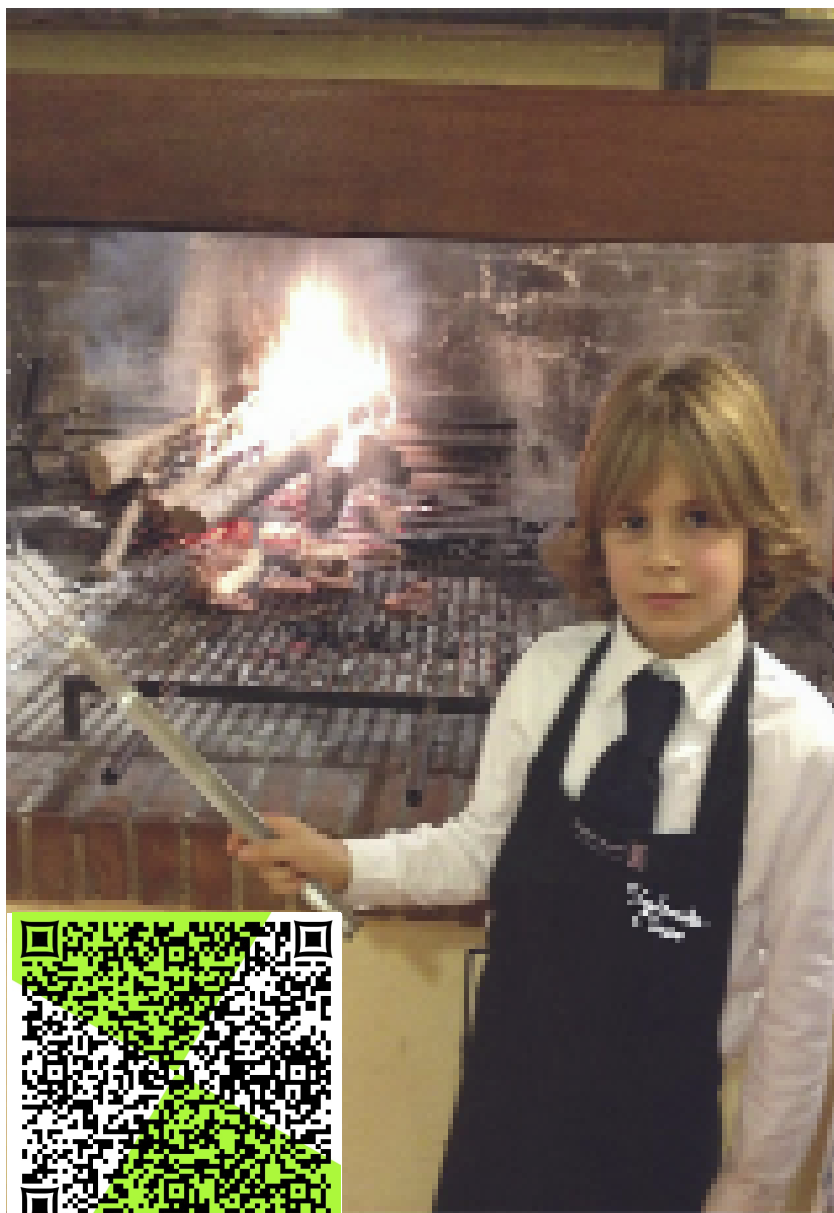
La nuova scheda di controllo è com-

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





Noi siamo
piccoli
ma insieme
cresceremo



www.splendorclean.it

Vivere accanto
Natura.

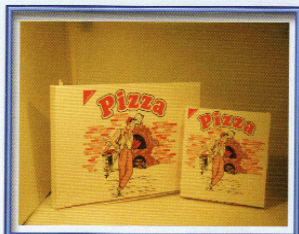
Catalogo
2013



Nuovo socio APM

www.splendoreclean.it 

14



Porta Pizza

C0033 CONTENITORI PIZZA C/COPERCHIO 33X33PZ200
C0050 CONTENITORI PIZZA C/COPERCHIO 40X30PZ100
C0030 CONTENITORI PIZZA SENZA COPERCHIO 200PZ
C0044 SCATOLA PIZZA 60X40 PIZZAIOLO PZ100

N.B I contenitori pizza sono disponibili in tutti i formati

Sacchetti Svedesi

C0045 SACCHETTI SVEDESI NUMERO 0 12X26 KG15
C0046 SACCHETTI SVEDESI NUMERO 1 14X30 KG15
C0051 SACCHETTI SVEDESI NUMERO 2 17X36 KG15
C0052 SACCHETTI SVEDESI NUMERO 3 19X40 KG15
C0053 SACCHETTI SVEDESI NUMERO 4 22X44 KG15
C0054 SACCHETTI SVEDESI NUMERO 5 25X50 KG15
C0055 SACCHETTI SVEDESI NUMERO 6 32X64 KG15
C0056 SACCHETTI SVEDESI NUMERO 7 32X67 KG15

N.B i sacchetti svedesi sono disponibili in tutti i formati sia bianchi che avana



Carta Kraft

C0057 CARTA KRAFT GR30 FORMATO 20X20 KG20
C0058 CARTA KRAFT GR30 FORMATO 25X37 KG20
C0059 CARTA KRAFT GR30 FORMATO 37X50 KG20
C0048 CARTA KRAFT GR30 FORMATO 18X25 KG15
C0060 CARTA KRAFT GR30 FORMATO 75X100 KG20
C0047 CARTA KRAFT GR40 FORMATO 25X25 KG15

N.B la carta kraft e disponibile in tutti i formati

Il catalogo prodotti e solo rappresentativo il listino comprende moltissimi altri prodotti



15

www.splendoreclean.it 



Vassoi Cartone

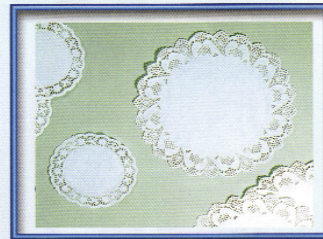
VA0004 VASSOI CARTONE NUMERO 2 KG10
VA0001 VASSOI CARTONE NUMERO 3 KG10
VA0002 VASSOI CARTONE NUMERO 4 KG10
VA0003 VASSOI CARTONE NUMERO 6 KG10
VA0005 VASSOI CARTONE NUMERO 8 KG10
VA0006 VASSOI CARTONE NUMERO 10 KG10

N.B. I vassoi sono disponibili in tutti i formati sia bianchi che color oro

Carta Porcellanata

M0017 CARTA PORCELLANATA PIZZI CM18 PZ100
M0016 CARTA PORCELLANATA PIZZI CM20 PZ100
M0015 CARTA PORCELLANATA PIZZI CM25 PZ100
M0014 CARTA PORCELLANATA PIZZI CM35 PZ100

N.B. la carta porcellanata e disponibile in tutti i formati



Sotto Fritti

M0012 SOTTOFRITTI OVALI 18X28 PZ500
M0011 SOTTOFRITTI OVALI 22X33 PZ500
M0010 SOTTOFRITTI OVALI 24X16 PZ500
M0013 SOTTOFRITTI OVALI 26X38 PZ500
M0009 SOTTOFRITTI OVALI 41X26 PZ 500

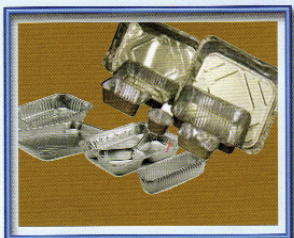
N.B. I sottofritti sono disponibili in ogni formato e forma

Il catalogo prodotti e solo rappresentativo il listino comprende moltissimi altri prodotti



www.splendoreclean.it 

16



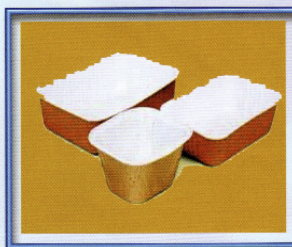
Vaschette alluminio

AL0008 VASCHETTE ALLUMINIO SELF SERVICE PZ100
AL0003 VASSOI ALLUMINIO 2 PORZIONI PZ100
AL0004 VASSOI ALLUMINIO 3 PORZIONI PZ100
AL0016 VASSOI ALLUMINIO 3 SCOMPARTI PZ 100
AL0015 VASSOI ALLUMINIO 4 PORZIONI PZ100
AL0037 VASSOI ALLUMINIO 5 PORZIONI 100PZ
AL0005 VASSOI ALLUMINIO 6 PORZIONI PZ50
AL0006 VASSOI ALLUMINIO 8 PORZIONI PZ50
AL0002 VASSOI ALLUMINIO MONOPORZIONE PZ100

N.B le vaschette alluminio sono disponibili in tutti i formati anche con coperci

Vaschette alluminio microonde

I CONTENITORI ALLUMINIO PER FORNI A MICROONDE SONO DISPONIBILI IN TUTTI I FORMATI

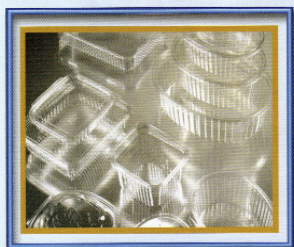


Contenitori pet

AL0023 CONTENITORI IN PET OVALE 250CC PZ100
AL0024 CONTENITORI IN PET OVALE 500CC PZ100
AL0025 CONTENITORI IN PET OVALE 750CC PZ 100
AL0026 CONTENITORI IN PET OVALE 1000CC PZ 50
AL0027 CONTENITORI IN PET OVALE 1500 CC PZ 50

N.B i contenitori in pet sono disponibili in tutti i formati

Il catalogo prodotti e solo rappresentativo il listino comprende moltissimi altri prodotti



23

www.splendoreclean.it 

Tappeti da interni



TUTTI I TAPPETI POSSONO ESSERE PERSONALIZZATI CON LOGO ATTIVITA'

I PRODOTTI SOPRA ILLUSTRATI SONO SOLO UNA PARTE NON ESITATE A RICHIEDERE CATALOGO COMPLETO

La scelta giusta

Le prime pale per pizza forate,
per un facile setacciamento della farina.

Le sole antibatteriche e antimuffa,
per il massimo dell'igiene.

Le uniche rinforzate con rivetti,
per una solidità indistruttibile.

Disponibili in più modelli,
a misura di pizzaiolo.

Attrezzature professionali per la ristorazione

GIMETAL

MADE IN ITALY

GIMETAL s.r.l. - Via Popolascio, 58 - 59013 Montemurlo (Prato);
tel. +39.0574.791641 - inform@gimetal.it - www.gimetal.it



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

Formazione

La pulizia in pizzeria



Parlare di pulizia significa affrontare il problema dell'igiene nell'ambiente di lavoro. Sembra facile mantenere un laboratorio pulito, ma spesso insorgono problematiche che non sempre sono di semplice comprensione e definizione. L'Italia da sempre è stata molto attenta a quest'aspetto riguardante i pubblici esercizi, la nostra legislazione risulta molto più severa di altri paesi europei tanto è vero che la CEE a preso

moltissimi spunti dalle nostre normative per uniformare le regole dell'intera comunità europea. Molta attenzione è posta alle problematiche legate all'igiene dei pubblici esercizi, del lavoro e della sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione umana. Un esempio; ogni anno in Germania sono riportati oltre 100.000 casi di malattie causate dalla presenza negli alimenti (preparati dalla ristorazione collettiva) di microorganismi, in particolare, batteri, virus o parassiti. Oggi che anche la contaminazione ambientale è giunta a livelli di guardia, necessario sarà porre la massima attenzione al problema della pulizia. Sempre più si parla di un gas naturale "Radon" che fuoriesce dal terreno, ed è capace di attraversare i pavimenti di quei laboratori posti a pian terreno creando problemi di salute alle persone che vi lavorano. Esistono a tal proposito strumenti di misura capaci di rilevare la loro presenza, ma chi oggi, eseguono questi monitoraggi per garantire la salubrità di un laboratorio? Forse le grandi aziende produttrici di alimenti, ma non certo il titolare di pizzeria pur grande che sia.

Il mio pensiero va a tutti i pizzaioli che oggi perseguono processi produttivi raffinati, capaci di ottime qualità sulla pizza. Ad esempio, si potrà mai controllare la contaminazione del lievito madre o la lievitazione di un impasto se non si è sicuri dell'igiene del proprio laboratorio?. Le aziende che producono conserve o prodotti alimentari in genere non permettono più ai propri dipendenti l'ingresso ai reparti se non sono protetti da indumenti che impediscono il contatto con l'ambiente esterno. In pizzeria tutto questo non avviene per cui diventa essenziale il controllo dell'igiene suddivisa in:

1. **igiene del personale:** consiste nel tener pulita la persona, non lavorare mai con anelli, bracciali, utilizzare sempre il copricapo, cambiare gli indumenti da lavoro ogni giorno, tenere sempre separati gli abiti privati da quelli da lavoro, lavare e disinfettare le mani ad ogni operazione diversa, non fumare, non starnutire in presenza di alimenti, usare sempre presidi medici resistenti all'acqua per le ferite, astenersi dal servizio se in preda a ripetuti episodi di diarrea o vomito.

La nostra associazione ci sarà

Lo Spettacolo del Gusto!



made in
MARCHE

festival

UBI > Banca Popolare
di Ancona
Project partner

22^a edizione



FERMO
15.16.17
Marzo 2014

2. igiene degli alimenti: controllare sempre le derrate all'arrivo con particolare attenzione alle giuste temperature, disporre una corretta refrigerazione per il loro mantenimento, separare il lavoro pulito da quello sporco, consumare rapidamente gli alimenti più facilmente deperibili, separare sempre il liquido di cultura dalle conserve o semiconserve, abbattere i cibi cotti prima di utilizzarli per le farciture, scolare sempre i liquidi prodotti dai cibi scongelati, assaggiare correttamente gli alimenti prima dell'utilizzo senza far cadere la saliva nel cibo.



3. igiene nel laboratorio: mantenere sempre il laboratorio in ordine durante il lavoro avendo cura di togliere immediatamente tutti i contenitori che non servono, tenere il magazzino la cucina e il laboratorio di pizza sempre pulito, pulire sempre la postazione lavoro ad intervalli regolari utilizzando strofinacci monouso, non riempire mai i frigoriferi o celle frigorifere eccessivamente, controllare periodicamente le temperature dei frigoriferi per accertarsi che la camera di conservazione abbia la giusta temperatura, utilizzare sempre un solo frigorifero per mantenere gli impasti divisi da altre derrate alimentari, non modificare mai le temperature delle lavastoviglie risulterebbe difficile la sanificazione di ciò che si lava, conservare detersivi e disinfettanti fuori dal laboratorio.

Queste semplici regole, che ormai tutti i pizzaioli dovrebbero conoscere, molto spesso per eccessivo stress lavorativo sono disattese. Considerando che, l'elemento farina, di cui si fa molto uso in pizzeria, è molto volatile e si deposita anche nei punti meno accessibili. Per questo motivo nella realizzazione di un laboratorio di pizzeria è indispensabile predisporre le attrezzature su ruote per agevolare una pulizia radicale da compiersi ogni breve periodo. La staticità o il laboratorio realizzato su misura, che non prevede la possibilità di spostamento delle attrezzature, sarà di difficile sanificazione e quindi poco idoneo a realizzare lavorazioni tecnicamente raffinate, che richiedono lunghi periodi di lievitazione o maturazione degli impasti. La microflora che si potrebbe annidare negli interstizi sicuramente danneggerebbe la pizza, abbassando la qualità percepita dal consumatore finale. Una delle più forti contaminazioni del pane (pane filante o pane sanguinante) che una volta erano conosciute e temute da tutti i fornai per la gravità del problema, derivava molto spesso dalle scarpe sporche con cui si entrava nel laboratorio. Non c'erano le strade asfaltate come oggi e quindi era un rischio di maggior frequenza. Questa contaminazione era conosciuta e temuta da tutti i panettieri, per gli effetti devastanti che poteva produrre. Un laboratorio di pizzeria, oggi deve essere tenuto pulito e deve far riflettere sull'attenzione da porre nel lavoro perché le tecniche di produzione sono simili a quelle dei panettieri, ma la pizza ha avuto un successo di pubblico superiore a quello del pane, per cui abbassare la guardia sull'igiene potrebbe comportare l'insuccesso della propria attività. Renato Andrenelli

Formazione

Corretto utilizzo dei bicchieri per birra

Il miglior bicchiere per una birra è quello che permette di apprezzare al meglio le sue caratteristiche: osservare bene il colore e la limpidezza, permettere una corretta formazione della schiuma, esaltare gli aromi, ed accompagnare l'evoluzione del gusto.

Il bicchiere deve essere ben pulito da ogni traccia di grasso e detersivo poiché questi residui, oltre ad alterare le proprietà organolettiche della bevanda, impediscono una corretta formazione della schiuma, componente essenziale di una buona birra in quanto la sua presenza sprigiona la componente aromatica ed isola il liquido dall'aria ritardandone l'ossidazione. Con ovvie differenza a seconda della tipologia di birra, una schiuma ben formata va a formare sulla pareti interne del bicchiere, sorso dopo sorso, quei bellissimi ricami detti merletti di Bruxelles.

Prima di versare la birra occorre portare il bicchiere ad una temperatura più bassa rispetto quella ambiente sciacquandolo con abbondante acqua fresca.

Senza voler avere alcuna pretesa di rigosità azzarderei che bicchieri alti e slanciati vanno bene per le birre chiare e poco alcoliche come le pilsner ed alcune lager.

Serviremo una Weißbier nel caratteristico bicchiere alto e ricurvo alla sommità per catturare la schiuma imponente caratteristica di queste birre di frumento dall'aroma fruttato ed estremamente dissetanti.

Stout e Porter saranno servite nelle pinte, così come alcune ale inglesi.

Calici a chiudere serviranno allo scopo per gustare bianche birre di frumento belghe, bier de garde francesi, birre d'abbazia ed alcune lager più corpose ed alcoliche mentre potremo utilizzare tranquillamente flute per le lambic servendole come elegante aperitivo.

Coppe larghe accompagneranno le birre trappiste magari insieme ai formaggi che gli stessi monaci preparano insieme alle loro specialità birrarie (...birra e cibo, connubio vastissimo ed intrigante !)

Di seguito alcuni bicchieri della mia collezione con le indicazioni di quale birra berci dentro, fermo restando che spesso la differenziazione eccessiva nella loro tipologia risponde più che altro a fenomeni di merchandising.



Le Weißbier vanno servite nel classico bicchiere slanciato. La curva alla sua estremità permette di controllare la formazione dell'imponente schiuma caratteristica di queste birre



Coppe dedicate a birre trappiste e d'abbazia in genere. L'ampia superficie permette alla schiuma densa di sprigionare tutto l'aroma.

segue a pag. 21

Ora anche uffici.



L'ufficio dalla A alla Z.

Italcarta, in collaborazione con un'azienda specializzata nel settore arredo, si propone con un'offerta di servizi più ampia. Da oggi, quindi, puoi rivolgerti a noi per ogni esigenza che riguarda il tuo ufficio: dalla cartoleria all'**arredo chiavi in mano** del tuo luogo di lavoro.

ITALCARTA
Forniture per ufficio - Ingrosso cancelleria
www.italcarta.com

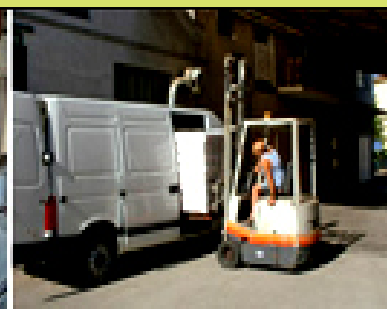
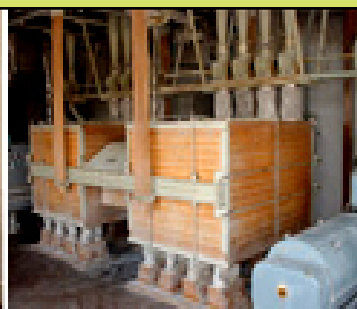
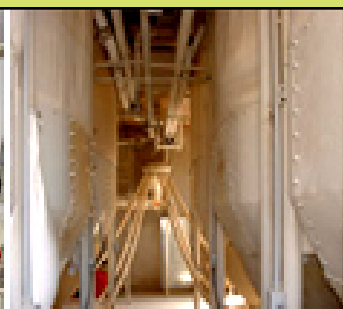
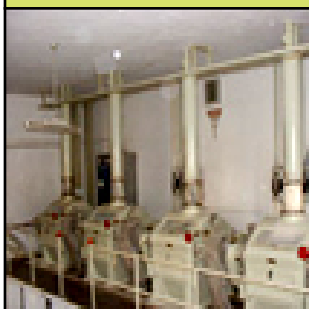
Via G. Pirelli, 9 - 9/A
Zona Industriale A
62012 Civitanova Marche (MC)
Tel. 0733 801428 int. 1
Fax 0733 896851
ordini@italcarta.com

Cancellami dalla lista

Via Paolo Soprani, snc
Zona Ind.le Squartabue
62019 Recanati (MC)
Tel. 0733 801428 int. 2
Tel. 071 7501506
Fax 071 7503810
italcartasrl@italcartasrl.com



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

Nelle classiche pinte, le stout possono essere gustate ammirando la schiuma compatta e cremosa



Pinta biconica, ideale per le ale e per le lager



I tradizionali boccali in ceramica o vetro possono essere genericamente impiegati per qualunque tipo di birra, sono forse più indicati per lager, marzen oppure bock specie quando si voglia conservarle fresche più a lungo



Calici a chiudere, con i quali è possibile gustare le blanches belghe e francesi, ma anche bock e doppelbock, alcune lager più alcoliche e birre d'abbazia.



Il classico bicchiere slanciato da pilsner, ottimo per evidenziarne il fine perlage.



tratto da Il Mondo della Birra



Il Nuovo Salumificio Taccalite srl – Ancona
www.salumificiotaccalite.it

Nel 1946 i fratelli Taccalite iniziano nelle Marche la macellazione del suino e la produzione dei salumi che sono sinonimo di tradizione, qualità e genuinità tipiche della cultura marchigiana.

Successivamente, da un ramo d'azienda di uno dei fratelli Taccalite, i figli Roberto e Marco Taccalite fondano il “Nuovo Salumificio Taccalite srl”. I due fratelli creano nuove sinergie e strategie che mischiano tradizione ed apertura alle nuove tendenze del life-style italiano.

Da sempre, le carni selezionate dal Nuovo Salumificio Taccalite srl secondo principi sani ed in base alle direttive alimentari vigenti, vengono lavorate con passione e secondo le antiche regole della stagionatura, garantendo salumi e ciauscoli che conservano i profumi ed i sapori di una terra incantevole.

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

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



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



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

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

I nostri clienti sono i punti vendita diretti (forni, salumifici, ecc.) e distributori (supermercati e G.D.O.), dislocati sul territorio locale e nazionale, a cui offriamo e garantiamo un servizio puntuale ed efficiente.

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

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

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

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

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

Prediligere pizze con verdure per vivere meglio

I broccoli



proteggono cellule da stress e Alzheimer
Studio Sapienza, da germogli effetti contro malattie degenerative

27 febbraio, 11:12
(ANSA) - ROMA, 27 FEB -

Svelato lo sconosciuto potere benefico dei broccoli: i suoi estratti hanno dimostrato importanti effetti

sulla salute umana, in particolare per proteggere le cellule dallo stress e in malattie degenerative come l'Alzheimer.

Ne è convinto Paolo Costantino, docente di biologia molecolare all'Università Sapienza di Roma, presentando i primi dati sullo studio degli effetti degli estratti di questa pianta in modelli animali in occasione delle giornate SapiExpo.

"I comuni broccoli - ha spiegato Costantino - e in particolare i suoi germogli, sono ricchi di antiossidanti e abbiamo osservato effetti sorprendenti sulla salute umana".

La scoperta è stata realizzata somministrando estratti di germogli di broccoli, in varie fasi della loro crescita, in campioni cellulari e in modelli animali capaci di simulare malattie umane.

"I risultati. - ha spiegato il ricercatore - sono stati spesso straordinari, abbiamo verificato infatti un importante effetto protettivo sullo stress ossidativo e proprietà contro l'Alzheimer". Il principio attivo responsabile degli effetti benefici del broccolo, come ha spiegato Costantino, non è ancora stato individuato con certezza. Lo studio, ancora in corso e coordinato da ricercatori della Sapienza, è stato finanziato dalla Regione Lazio e coinvolge gruppi di ricerca molto diversi tra loro.(ANSA).

**Vendesi abbattitore dodici teglie come nuovo
per info: 0733 221821**

**Cercasi Macchina sottovuoto professionale a campana
per info: 0733 221821**

Menù, industria specialità alimentari, una società in continua espansione.

Dal salumificio fondato da Romolo Barbieri a Cavezzo (Modena) negli anni Trenta all'attuale società, presieduta da Rodolfo Barbieri con oltre 250 dipendenti, 260 agenti per circa 30.000 clienti.

Più di 600 prodotti in catalogo, uno stabilimento che supera i 45.000 metri quadrati di superficie e 60 milioni di Euro di fatturato. Stabilimento Menu'

- 1932 - Romolo Barbieri, padre di Rodolfo, fonda il salumificio che porta il suo nome*
- 1941 - Inizia la produzione del ragù Tutto, la prima specialità alimentare che aprirà la strada a tutte le altre*
- 1950 - Inizia la produzione dei dadi per brodo e contemporaneamente anche di alcune specialità pronte*
- 1956 - Rodolfo Barbieri prende le redini dell'azienda in seguito alla morte del padre e trasforma il nome in Robar privilegiando la produzione di specialità alimentari*
- 1962 - La Robar inizia a operare nel settore catering grazie all'ingresso in azienda di Clorindo Grandi come direttore commerciale.*
- 1972 - Cambia la ragione sociale in Menù e inizia la costruzione dello stabilimento di Medolla (Modena)*
- 1974 - Da questo momento tutte le ricette studiate per utilizzare i prodotti Menù vengono supervisionate da Giliانا Barbieri e William Cappelli*
- 1992 - Nasce la Rivista Menu'*
- 1999 - La Menù riceve la certificazione UNI EN ISO 9002 per la qualità del processo produttivo*
- 2002 - La Menù celebra i 70 anni di attività e i suoi primi 40 anni di successi nel catering.*

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

2006 - Apertura di 4 show-room in Italia.

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

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

La nizza nella Marche - 2013 - n. 26



OGNI GIORNO
PENSIAMO
AL VOSTRO
BENESSERE



Grifo Latte

è una **“Cooperativa Produttori Latte”**

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

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

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



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

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

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

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



Prima di tutto... la Farina

Ricorda che la farina è il primo ingrediente



Seguici su

www.orsilimolino.it

e trova il rivenditore a te più vicino.

orsili
consorzio

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



Azienda ORSILI

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

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

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

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

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

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

La mission

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

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

Imerio Rossano Luca

tratto dal sito www.orsilimolino.it

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:

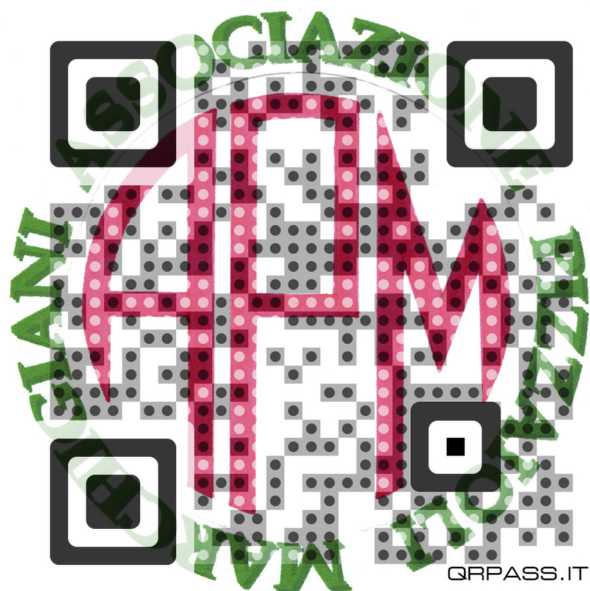


www.propizza.it

AIAB Marche



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA



QRPASS.IT