

# La Pizza nelle Marche



Notizie di rilievo:

- **Consuntivo attività APM**
- **La UE proibisce i funghi**
- **La pizza del mese**



## Pizza napoletana in piscina a Morrovalle

Venerdì 07 agosto 2009 presso la piscina comunale di Trodica di Morrovalle alla presenza di 130 invitati si è svolta una festa ad invito per promuovere la nuova piscina appena inaugurata.



Un punto di incontro per i giovani e meno giovani morrovallesi gestito dalla famiglia Speranzoni.

All'Associazione Pizzaioli Marchigiani, leader sui territori marchigiani, l'onere di realizzare la pizza napoletana che gli invitati hanno potuto degustare nello spazio allestito per l'occasione. Un successo di pubblico notevole alla presenza

del Sindaco del paese e di autorità locali, di imprenditori del settore calzaturiero e di turisti invitati provenienti da diverse parti d'Italia.



La serata iniziata con la degustazione di pizza margherita (tipica napoletana con il cornicione alto) voluta per festeggiare i 120 anni dalla sua nascita, semplice ma molto apprezzata tanto che nell'arco di due ore sono state sfornate 180 pizze.

La serata si è protratta

con tanta musica napoletana e balli fino alle ore tre del mattino.

Un grazie particolare va all'azienda Sforza Forni la quale ci ha messo a disposizione (gratuitamente) un for-



no a legna nuovissimo che ha eccellentemente contribuito al successo della manifestazione.

Renato Andrenelli

Volume 1, Numero 1

UN'IDEA DISTRIBUITA IN ESCLUSIVA DA

**GI.METAL**

Via Popolesco, 58 - 59013 Montemurlo (Po)  
tel. 0574 791641 fax: 0574 682902  
www.gimetal.it - e\_mail: inform@gimetal.it

Sommario:

La pizza nel Mondo	2
Consuntivo del semestre 2009 APM	2
La UE proibisce i funghi	3
La pizza grande tentatrice	3
La pizza del mese	3
Chi siamo	4
La pizzeria del mese	4

## EDITORIALE a cura di Renato Andrenelli Presidente

La nostra Associazione è una organizzazione senza scopi di lucro. Mi piace ribadirlo perché effettivamente ci muoviamo sempre senza denaro, solo grazie al volontariato (quello vero), spesso e volentieri non si riesce a recuperare le spese vive che si incontrano partecipando agli eventi.



La nostra voglia di portare un

messaggio di unione dei pizzaioli è tanta e continueremo finché ci sarà possibile a discapito di tutto e tutti.

Da molto tempo ribadisco che se tutti gli iscritti alla nostra organizzazione ci facessero pervenire la quota associativa (di 30 euro all'anno) riusciremo a tenere aperto un ufficio a garanzia della nostra operativi-

tà e punto di riferimento per tutti i pizzaioli che vorrebbero mettersi in contatto con il mondo pizza.

Questa è la mia più grande aspirazione e se Dio vuole prima di lasciare il mio mandato debbo riuscire a realizzare questo obiettivo importante per tutti noi.

Nel frattempo continuiamo a lavorare per l'APM



## La pizza nel mondo di Benny Manocchia da internet



Chissa' come reagirebbero i puristi che gestiscono la pizzeria "Da Michele", in via Sersale, se venissero a conoscere gli usi di tante altre nazioni nel preparare la pizza.

Ma forse lo sanno e soffrono in silenzio nel constatare come preparano il gioiello della nostra cucina nelle altre parti del mondo. Perché per i puristi della famosa pizza marinara e la pizza margherita. Ma oggi succedono cose strane e gli affari non mancano. Pensate, nel Pakistan il business della pizza frutta qualcosa come due miliardi di dollari, che è poi il secondo incasso più grande del mondo subito dopo quello degli Stati Uniti. In Australia preparano gourmet pizza con salmone, bocconcini, gamberetti giganti, tocchetti

di kangaroo e di cocodrilli.

In India la pizza viene servita con pollo e salsa molto piccante. San Paulo, in Brasile, dichiara di essere "la capitale mondiale della pizza". Forse perché in città ci sono 600 pizzerie con vendite di 14 milioni di pizze al giorno. Ma non dimentichiamo che a San Paulo vive la più numerosa colonia partenopea. Johannesburg, nel Sud Africa, ha il primato mondiale per la più grossa pizza mai preparata. Ha un diametro di 37.4 metri; ha richiesto l'uso di 500 kg di farina, 800 kg di formaggio e 900 di passato pomodoro.

A Johannesburg il cliente ordina una pizza e poi decide con che cosa. Talvolta le richieste sono incredibili ma i pizzaioli accontentano sempre tutti. Negli Stati Uniti la pizza è ormai diventata - per gli americani - un cibo creato dagli yankee; qualcuno cerca di americanizzare il no-

stro piatto chiamandolo pizza pie. Qualche napoletano in vena di farsi due risate chiama la pizzeria "appizza napoletana".

Ma potete essere tranquilli che gli yankee, non appena potranno, informeranno il mondo che la pizza è una invenzione tutta statunitense. Nelle Hawaii le pizze sono molto richieste con fagioli fritti, cipolle e ananas o anche con fette di bacon, peperoni verdi, funghi e peperoncini forti. A New York, invece, nel ristorante Nino's Bellissima potrete ordinare una pizza con sei diverse qualità di caviale, aragosta fresca, crema; non dimenticate di chiedere la Luxury Pizza e siate pronti a sborsare mille dollari per una di 30 centimetri.

Oppure una fetta per 125 dollari. La scatola per portarla a casa - se volete - è gratis!

Volume 1, Numero 1

*...una buona formazione professionale è la base per un successo nel lavoro. Il successo di un'azienda dipende anche dall'aggiornamento formativo ...*

## Consuntivo del semestre 2009 APM

L'Associazione Pizzaioli Marchigiani svolge un'attività principalmente dedicata alla formazione professionale.

Cinque sono finora i corsi svolti, il primo è stato svolto in collaborazione alla Confcommercio di Ascoli Piceno. Dodici i partecipanti che hanno lavorato presso il Rist. Pizzeria Cesare di Spinetoli.

Due si sono svolti a Macerata presso la ditta Paccaferri Domenico Srl nel mese di aprile. Al corso pomeridiano iniziato il 30 marzo è terminato il 23 aprile, hanno partecipato sette allievi, mentre al corso serale iniziato il 20 aprile

e terminato il 7 maggio hanno partecipato nove allievi. Tutti hanno brillantemente superato gli esami finali.

Il Comune di Montegranaro nella persona di Daniele Malvestiti, responsabile attività formativa della Confcommercio di Fermo, ha voluto sponsorizzare un corso pizza al quale hanno partecipato ben quarantacinque persone tutte residenti a Montegranaro. Il corso si è svolto presso il Rist. Pizzeria Maxim di Montegranaro.

La serata degli esami si è svolta all'aperto con una



giunta comunale.

Ultimo corso del periodo si è svolto a Piediripa di Macerata dal 15 giugno, vi hanno partecipato otto allievi, i quali hanno superato brillantemente gli esami finali.



Un'intensa attività didattica la nostra che continuerà anche nel secondo periodo dell'anno. Numerose sono le richieste provenienti anche da fuori Regione.

Svetlana Ivanova



### Le aziende che hanno collaborato

**paccaferri domenico s.r.l.**  
ATTREZZATURE PER:  
BAR GELATERIE PASTICCERIE



## La Ue proibisce i funghi coltivati alla nicotina

Il Comitato permanente Ue per la catena alimentare ha deciso, oggi a Bruxelles, di imporre il ritiro dal mercato e la distruzione dei funghi contaminati con nicotina, quando il contenuto di questa sostanza supera il livello di 0,04 mg/kg nei prodotti freschi e di 1,2 mg/kg in quelli essiccati (la maggior parte dei quali proviene dalla Cina), con l'esclusione dei porcini (*Boletus edulis*); per questi ultimi è stata stabilita una tolle-

ranza maggiore, pari a 2,3 mg/kg.

Il Comitato Ue, in cui siedono la Commissione europea e gli esperti degli Stati membri, ha anche deciso che i Ventisette dovranno attivare un programma di monitoraggio per la stagione 2009, "allo scopo di arrivare a una comprensione chiara del livello naturale e della presenza di fondo inevitabile di nicotina nelle diverse specie selvatiche di funghi".



Gli Stati membri dovranno comunicare tempestivamente alla Commissione e all'Autorità europea di sicurezza alimentare (Efsa) i risultati dei programmi di monitoraggio, "in vista della fissazione di Lrm (livelli di residui massimi ammessi, ndr) per la nicotina nei funghi freschi ed essiccati". I livelli proposti oggi dall'Efsa sono infatti considerati provvisori, in attesa di raccogliere ulteriori dati sulla contaminazione. Le misure di ritiro dal mercato dei funghi contaminati sono temporanee, e verranno riviste entro la fine dell'anno, alla luce dei risultati dei programmi di monitoraggio e dei nuovi livelli massimi di residui ammessi per la nicotina.



## la pizza. grande tentatrice di ogni stagione.

Ove si parla di: ... Hanno intolleranze alimentari

**Dovevamo continuare il viaggio nel mondo degli sgarri per cui non possiamo non parlare della pizza non credete? Quasi impossibile trovarla integrale per cui lo sgarro è garantito al 90%. Come fare allora per uscire con gli amici a mangiare la pizza o poter andare senza essere eroiche e dover mangiare un secondo anziché la vostra amata? (senza tenere in considerazione anche che i costi sono molto diversi....) Non fate le tipiche donne a dieta che non aprono nemmeno il menù e chiedono una pizza alle verdure grigliate magari senza mozzarella. così è più dietetica! la pizza deve essere un pasto completo per cui dimenticate le pizze light a favore delle pizze che abbiano un buon ap-**

**porto proteico tipo con la bresaola o del prosciutto. o con l'uovo. o con della ricotta fresca. insomma con quello che vi piace ma che ci siano le proteine. Ovviamente se lasciate anche le verdure grigliate meglio ancora. Se possibile chiedete di non mettere olio in cottura e aggiungetelo voi quando arriva in tavola. Se non vi piacesse perché siete amanti della margherita o della vegetariana pura. benissimo. come sempre la flessibilità è d'obbligo per cui prendetevi la vostra amata margherita preceduta da un antipasto di pesce o di carne/salumi. Ricordatevi poi che la quantità di pasta di pane è sempre elevata. se riuscite a non mangiarvi proprio tutta la crosta intorno**

**sarebbe meglio. finite tranquillamente con frutta (non con il gelato vero? Non esageriamo!) e siete a posto. la pizza è un cibo ottimo se fatta in casa con pasta integrale e tante proteine sopra. il problema è che in pizzeria troppo spesso gli ingredienti non sono di grande qualità e la farina è bianca. Quindi a casa vostra invitatela pure a pranzo senza timori perché il problema non è lei è chi la cucina e voi ormai siete ottimissime giftouches! Naturalmente solo quando possono essere i tre moschettieri a fare da cavalieri vero? Al prossimo sgarro donne del doppio GIFT! Il vostro coach —Attilio Speciani da internet**

**. . . Quasi impossibile trovare la pizza integrale per cui lo sgarro è garantito al 90%....**

### la pizza del mese



Pizza ai frutti di mare

Il mondo della pizza nelle Marche.

## Associazione Pizzaioli Marchigiani



via Isonso, 6  
62010 Morrovalle (MC)  
P.IVA 01413480433

Tel.: 0733/221821  
Fax: 0733/223965  
E-mail: info@pec.pizzamarche.com



Associata

Siamo su internet

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



L'Associazione Pizzaioli Marchigiani nasce nell'anno 2000 da uno staff di persone residenti nella Regione Marche che hanno maturato le loro esperienze in associazioni di categoria nazionali dove precedentemente, sono state coinvolte in problematiche produttive e di consulenza operativa, e quindi in grado di condividere con tutti gli operatori professionali (siano essi gestori o dipendenti di attività commerciali o artigiane marchigiane) una visione d'insieme sulle problematiche, sui bisogni attuali e futuri che la figura professionale del pizzaiolo richiede.

Saranno così organizzati:

- Incontri, Concorsi, Congressi, Fiere, Eventi promozionali e di beneficenza, Seminari, Manifestazioni sportive, Corsi Professionali ed amatoriali.

Qualsiasi tipo di evento immaginabile che possa consentire di raggiungere il seguente obiettivo:

- ⇒ Promuovere lo sviluppo di tutte le attività del settore pizza della Regione
- ⇒ Contribuire alla valorizzazione delle risorse agricole marchigiane; alla riduzione della disoccupazione intervenendo nelle zone di maggiore richiesta; alla sensibilizzazione del pubblico verso un consumo di beni qualitativi mirati al settore specifico; alla codifica dei prodotti tipici marchigiani; alla risoluzione delle problematiche che la gestione di attività di questa tipologia presenteranno.
- ⇒ Favorire l'introduzione di nuove tecnologie e metodologie di produzione innovative, l'introduzione di know how soprattutto nel settore marketing e servizi inerenti le specifiche attività.

## la pizzeria nostra associata



### Pizzeria "Il Borgo Antico"

dove tutto è Fantasia, con Allegria e Cortesia, "Claudio" Vi aspetta con i suoi Prodotti

Artigianali frutto della sua geniale Creatività.

di

Frattani Claudio

La Pizzeria "Il Borgo Antico", si trova a Piediripa di Macerata in Via Cluentina, 1. Percorrendo la Strada che da Sforzacosta arriva alla Rotatoria di Piediripa, 50 metri prima della stessa, a destra una palazzina tutta gialla, trovate "Il Borgo Antico"; se arrivate alla Rotatoria, da Macerata, da Civitanova Marche o da Corridonia, proseguendo la Strada per Sforzacosta, appena dopo 50 metri, trovate "Il Borgo Antico" sulla sinistra. All'esterno del Locale lateralmente, c'è lo spazio per sostare con l'auto. E' stata Inaugurata l'Apertura Sabato 09 Agosto 2008, con questo slogan: \*Una Pizza da soli o con i tuoi, d'asporto con chi Vuoi...\*. Frase questa scaturita dalla mente geniale di "Claudio", che inventa e propone di continuo novità nel suo settore, anche per i più golosi.

Il locale è stato arredato secondo i gusti del proprietario in stile antico, è un locale piccolo ma molto accogliente, dal punto di vista degli spazi riservati e destinati ai Clienti per accomodarsi e degustare comodamente una Favolosa Pizza e molte altre prelibatezze tutte da scoprire di volta in volta; senza tralasciare l'accoglienza che viene data puntualmente, rigorosamente e gentilmente dal proprietario, ogni volta che si entra nel suo Locale, con il sorriso sempre sul volto.

Per i maniaci della Pizza e non solo, "Provare per Credere...".

