By Associazione Pizzaioli Marchigiani

Ottobre 2010

Volume 2, numero 13

La Pizza nelle Marche

La Campagna Marchigiana

DOVE VA LA PROFESSIONE DEL PIZZAIOLO?

PARLIAMO DEL MONDO PIZZA:

1. **I pizzaioli sono tutti concentrati sui concorsi**
2. **Tutti si definiscono ISTRUTTORI, FORMATORI, CONSULENTI,**
3. **Qualcuno parla di una IDIOZIA come la patente del pizzaiolo.**
4. **Le aziende del settore vanno a nozze con questa situazione creatasi per l'ignoranza degli operatori chiamati "pizzaioli"**
5. **Gli stessi napoletani stanno facendo questione su come utilizzare la nuova normativa sulla PIZZA NAPOLETANA STG**
6. **Aziende del settore come Molini e altri si sono autonominati cultori assoluti del comparto pizzeria.**

PARLIAMO DI QUALITA'

- **Ma dove sta la qualità se il molino compra il grano sui mercati internazionali la cui provenienza è mondiale?**
- **Di quale qualità si parla se le aziende spingono i pizzaioli a consumare farine di forza che non sono assolutamente Italiane e provengono da ogni parte del globo?**
- **Di quale qualità si parla se il pomodoro per il 35% è d'importazione e non si sa da quali territori arriva?**
- **Di quale qualità si parla se il pizzaiolo cerca sempre la mozzarella a poco prezzo e il latte è contingentato e i problemi legati alle sofisticazioni sono sotto gli occhi di tutti?**
- **Di quale qualità parliamo se, come ci riferiscono i midia, a Milano i gestori di pizzerie sono in numero maggiore quelli extra comunitari da quelli italiani?**
- **Di quale qualità parliamo se non siamo capaci di imporci con il nostro mestiere per consumare solo prodotti italiani certificati, di costringere le aziende a fornire solo quello che ci serve e della qualità che vogliamo?**
- **Di quale qualità parliamo se non siamo capaci di interloquire con il mondo politico, economico, sociale, sindacale?**
- **Di quale qualità parliamo se non siamo capaci di costringere i nostri delegati, siano essi: sindacali, politici, oppure amministrativi a risolvere le problematiche del nostro settore?**

EDITORIALE a cura di Renato Andrenelli Presidente

Cari Amici e colleghi su internet, sui giornali sempre più si parla di contraffazione, di prodotti taroccati, di alimenti provenienti da territori che controllano assai poco la qualità, ma bensì pensano solo alla quantità.
Come viene ottenuta non importa.
Io personalmente mi sono posto queste domande che giro al lettore perché egli possa riflettere sul futuro del nostro mestiere.
L'AGI news ha battuto su internet la notizia che il Ministero ha dato facoltà agli agricoltori di commercializzare pane pizza e dolci da forno realizzati con i loro prodotti agricoli.
C'è un articolo al riguardo nel nostro sito www.pizzamarche.com da cui ho preso gli spunti.
Ebbene se gli agricoltori sapranno approfittare dell'opportunità avremo come concorrenti anche questa tipologia di operatori, che peraltro sono i detentori di un'infinità di ricette della tradizione che fino ad oggi sono consumate a livello famigliare me che in futuro potranno fare concorrenza alle pizzerie.
ANDIAMO INCONTRO A NUOVI OPERATORI DELLA PIZZA
AUMENTA LA CONCORRENZA E NOI RESTIAMO A GUARDARE?

SOMMARIO

AB Teck Expo 2010 2
Corso pizzaioli APM 2
Un'azienda leader 3
Clima: Coldiretti sale la 3
Il farro Monterosso 4
Il coperto al ristorante 5
La Pizzeria APM 6

NOTIZIE DI RILIEVO

- Saremo presenti ad AB Teck Pizza Expo 2010
- Il palino da forno altamente tecnologico.
- La pizza napoletana STG.

CORRADINI CORRADO & C. sas
MOLINO E OLEIFICIO
Via Macina, 57/58 - Tel. e Fax 0733.556548
62010 MOGLIANO (MC)
Cod. Fisc. e Part. IVA IT: 01356620433
Reg. Imprese di Macerata n. 9959
REA n. 145757
www.corradinisas.it
e-mail: corradinicorrado@libero.it

MENÙ
Industria Specialità Alimentari

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

A.B. TECH EXPO 2010: IN ITALIA, A MILANO, UN EVENTO UNICO PER I PROFESSIONISTI DEI SETTORI PANIFICAZIONE, PASTICCERIA, DOLCIARIO E PIZZA.

Arte Bianca & Tecnologie

Tecnologie e Prodotti per Pizza e Pasta Fresca

Questa l'offerta di **A.B. Tech Expo e A.B. Tech Pizza Expo**, manifestazioni internazionali dedicate a tecnologie e prodotti per panificazione, pasticceria, pasta fresca e pizza, che si terranno in Italia, nell'innovativo centro espositivo di **fieramilano** (Rho), dal 23 al 27 ottobre prossimi.

Nei cinque giorni di fiera, infatti, Andrenelli Renato animerà **l'Agorà della Pizza** - il Laboratorio Centrale di A.B. Tech Pizza Expo. cuore pulsante della manifestazione realizzato in collaborazione con aziende espositrici produttrici di macchine, forni e materie prime - alternando momenti formativi con la produzione e la degustazione, in modo tale da sottoporre l'alto livello di qualità del prodotto anche alla decisiva "prova palato". Saranno dunque momenti preziosi per i pizzaioli interessati a rinnovare la propria attività, a imparare originali ricette, ma anche a cogliere consigli e approfondimenti su materie prime e prodotti tipici utilizzati.

Tra le tematiche dei seminari formativi:

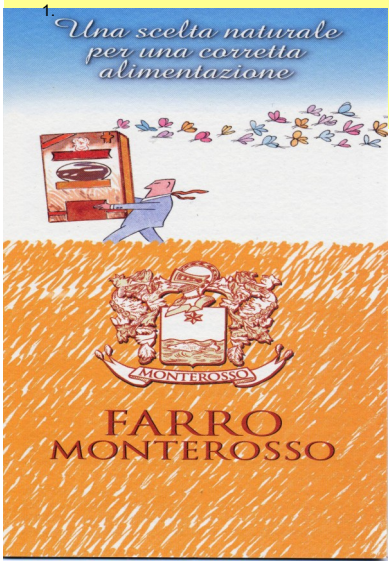
- l'utilizzo del **ferma lievitazione in pizzeria**: uno strumento che permette di migliorare, velocizzare e rendere meno laboriosa la fermentazione dell'impasto per pizza. Ottimizza tempi, temperature, umidità degli impasti, semplificando notevolmente il lavoro del pizzaiolo.
- **l'abbattitore** in pizzeria. Un'attrezzatura indispensabile per la pizza in teglia. Permette di gestire una gran mole di lavoro, aumentando la qualità del prodotto, il quantitativo di produzione e la vendita di tranci.
- approfondimento didattico sulle **tecniche di panificazione**: gli impasti in pizzeria; la differenza tra maturazione e lievitazione degli impasti; la cottura della pizza: le differenze tra forni a legna, a gas, elettrici e le varie tipologie di combustibile per forni.

Vi aspettiamo numerosi

"…una buona formazione professionale è la base per un successo nel lavoro.

Il successo di un'azienda dipende anche dall'aggiornamento formativo …"

SFORZA
RESTORE DESIGN
www.forni-a-legna.it



Attività dell'APM

Corso pizzaioli full immersion settembre 2010

Si è concluso il 28/09/2010 il Corso Base per pizzaioli, full immersion, realizzato dalla Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone provenienti dalla Regione Marche e dalle altre Regioni.

Hanno partecipato i signori:
Akmal Mohammad di potenza Picena che ha realizzato la pizza Pakistano, Marco Massucci di Monte Vidon Combatte che ha realizzato la pizza del Contadino, Stefano Longhi di Sant'Angelo in Vado che ha realizzato la pizza Ginevra, Roman Koverha di Ancona che ha realizzato la pizza Affascinante.
Quaranta ore di lavoro per cinque giorni consecutivi. Grande impegno, che ha permesso ai partecipanti di apprendere teoricamente e praticamente i segreti per realizzare una pizza a regola d'arte. Con 8 ore di teoria e 29 ore di pratica gli allievi si sono presentati alla commissione di esame molto preparati. Materia di esame è stata la realizzazione di una pizza fantasia, che secondo il parere della commissione e dai voti applicati, gli allievi hanno saputo centrare la presentazione, il gusto e la cottura, temi sottoposti a giudizio. Ottimo anche il risultato ottenuto nella prova teorica da tutti gli allievi. 50/60 è stata la media raggiunta dai partecipanti.

La commissione esaminatrice guidata dalla titolare dell'Osteria dei Gobbi di Piediripa di Macerata, Signora Mariella, con la partecipazione di due Ispettrici della locale Usl di Macerata e della nostra segretaria signora Svetlana che ha coordinato i commissari.

Migliore del corso è stato giudicato il signor Stefano Longhi che ha realizzato la Pizza Ginevra. Una bellissima combinazione di prodotti scelti con cura e disposti con attraente scenografia.

Soddisfazione per il livello di manualità raggiunta e per il supporto dato dalle aziende che hanno collaborato a cominciare dalla Ditta Paccaferri Domenico Srl che ci ha ospitato, alla Ditta Menù Industria Alimentare per i prodotti, alla Ditta Gi. Metal per le piccole attrezzature, e al Molino Corradini per le farine utilizzate. R. A.

UN 'AZIENDA LEADER NELLA PROGETTAZIONE

Costagroup

APRE "EATALY" A NEW YORK E COSTA GROUP REALIZZA GLI ARREDI DI QUESTO GRANDE TEMPLIO DEL FOOD ITALIANO

New York, 31 agosto 2010.

Apre i battenti a New York il grande centro enogastronomico Eataly, i cui arredi delle zone food sono realizzati dalla Costa Group.
Il sogno dell'imprenditore Oscar Farinetti di creare dei "templi del buon mangiare italiano" in giro per il mondo si stà realizzando e così, dopo Torino e Tokyo, Eataly apre a New York al numero 200 della centralissima Fifth Avenue di fronte al grattacielo Flatiron, uno dei simboli della grande mela.
Visitare Eataly significa vivere una grande esperienza nel mondo del food nostrano. Un posto in cui è possibile acquistare e degustare un vasto assortimento di cibi, piatti e bevande di alta qualità a prezzi convenienti e sostenibili.
L'idea di Eataly è quella di un department store di lusso con arredi creati ad hoc da Costa Group e corner che vendono le eccellenze culinarie italiane e locali. Un format universale applicabile in ogni paese in grado di esportare la cultura del buon cibo e della tradizione italiana. Un progetto partito da Torino e, oggi, rivolto al mondo.
Eataly a New York si trova in un edificio storico dell'Ottocento di 15 piani ed occupa una superficie di 7 mila metri quadrati in cui trovano spazio ristoranti monotematici. Particolare attenzione Costa Group ha riservato per le aree dedicate agli store Lavazza, Cioccolato Venchi, La Stampa, Caffè Vergnano, e naturalmente le aree Pasticceria di Luca Montersino, la zona carni, L'area ristorante vegetariano ed infine la splendida terrazza.

Franco - Sandro Costa e Oscar Farinetti

Alcuni numeri relativi a Eataly New York: 8 ristoranti monotematici, 600 posti a sedere, 20 chef e 400 dipendenti per portare nella Grande Mela la cultura del cibo che rende famoso il nostro paese nel mondo.

L'abbinamento tra alta cucina, atmosfera tipica da osteria e mercato ortofrutticolo nasce dalla collaborazione tra Oscar Farinetti, Lidia Bastianich, guru del cibo italiano in America, Mario Batali, chef titolare di alcuni tra i più famosi ristoranti newyorkesi, e una coppia di giovani fratelli, Alex e Adam Saper, che hanno deciso di voltare le spalle all'alta finanza – entrambi lavoravano per JP Morgan - e gettarsi in questa avventura.

Eataly comprende l'area riservata al pesce, quella della pasta fresca, la cioccolateria, la pasticceria e poi banchi e scaffali con prodotti di qualità e marchi doc in vendita. Un successo unico, incredibile, gli americani hanno scoperto i corner gastronomici e non li lasciano più: il beef bar, il mozzarella corner, il fish bar: oasi del buon cibo dalle forme armoniose e dagli arredi raffinati che Costa Group ha saputo adattare ai gusti americani.

Le regioni italiane sono "raccontate" attraverso la pasticceria, perché gli americani sappiano che il tiramisù è veneto e la pannacotta siciliana. È un po' museo d'arte contemporanea, un po' mega-boutique alimentare, un po' villaggio un mix meraviglioso che lascia i visitatori a bocca aperta, un mix che solo Costa Group ha saputo creare. Nella "piazza" centrale, chiamata così perché è proprio l'incrocio dei flussi dei visitatori, agli angoli ci sono i reparti "prosciutto e bollicine" (affettati e spumanti), i formaggi delle nostre tradizioni regionali, il pane sfornato caldissimo dall'unico forno a legna originale di tutta Manhattan

Costa Group ha seguito sin dalla prima fase della progettazione delle aree food creando un ambiente sempre unico anche se di 5000 mq, dove stare bene in compagnia, dove l'armonia prevale su tutto.

Una sezione particolare è dedicata ai libri di gastronomia ed è presente anche un negozio dedicato agli "attrezzi del mestiere". I più appassionati potranno frequentare i corsi di cucina di Lidia Bastianich, che dal 1988 insegna agli americani i segreti per della buona tavola italiana. Ad accompagnare il menu, infine, una vista mozzafiato sullo skyline di Manhattan.

Un progetto da 25 milioni di dollari di investimento che offrirà ai newyorkesi "un luogo dove incontrare il meglio della qualità dei cibi nostrani, e agli italiani un posto dove sentirsi a casa anche al di là dell'oceano", ha detto Farinetti. Un'iniziativa alla quale partecipa anche Slow Food di Carlo Petrini, come consulente strategico.

All'inaugurazione accanto a Farinetti il sindaco di New York Michael Bloomberg, quello di Torino Sergio Chiamparino, il presidente della regione Liguria Claudio Burlando e Carlo Petrini fondatore di Slow Food e molte molte altre personalità del mondo imprenditoriale internazionale

Per Costa Group l'aver contribuito alla messa su strada della più grande realtà food del mondo è un traguardo importante, un orgoglio che corona un sogno partito 30 anni fa da un piccolo paesino della Spezia e oggi arrivato lontano...e le sfide non sono finite...

Progetto Costa Group: Franco Costa, Luigi Benvenuti
Foto: ©costagroup.net

CLIMA: COLDIRETTI, SALE LA "FEBBRE" DELLA TERRA E DEL GRANO

11:25 16 SET 2010

(AGI) - Roma, 16 set. - Il 2010 ha confermato il trend al cambiamento del clima, che ha provocato danni in molte parti del mondo con il verificarsi di eventi estremi in India, Cina, e Pakistan e condizionato gli andamenti stagionali e lo svolgimento delle attivita' agricole, come il crollo della produzione di grano in Russia. Una situazione, ha scritto la Coldiretti- che spinge a confermare e a incentivare l'impegno per contrastare i cambiamenti climatici cui possono contribuire modelli di consumo piu' responsabili che abbattono l'emissione di gas-serra.
La temperatura media globale sulla Terra e sugli oceani del 2010 e' stata fino ad ora la piu' elevata mai registrata nella storia delle rilevazioni, iniziata nel 1880. E' quanto emerge, riporta la Coldiretti, dai dati preliminari raccolti dal National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA'S), relativi ai primi otto mesi dell'anno: il risultato, a pari merito con il 1998, e' il frutto dei picchi record raggiunti nei mesi di marzo, aprile maggio, giugno, e in misura minore -il secondo nella storia delle rilevazioni- luglio e poi di agosto.

In particolare la temperatura del periodo compreso tra gennaio e agosto 2010 e' stata di 14,7 gradi centigradi, un valore di 0,67 gradi centigradi superiore alla media del XX secolo. Secondo le elaborazioni Coldiretti, la temperatura media globale sulla Terra e sugli oceani dei primi dieci anni del terzo millennio (2000 - 2009) e' stata la piu' elevata mai registrata con un valore di 14,39 gradi centigradi, superiore dello 0,3 per cento a quella della decade precedente.
Occorre quindi -continua la Coldiretti- non abbassare la guardia rispetto ai risultati positivi ottenuti nel 2009 con la riduzione per il sesto anno consecutivo le emissioni di gas serra in Europa, secondo il rapporto dell'European Topic Centre for Air and Climate Change dell'European Environment Agency (EEA), che ha precisato che nell'UE a 27 le emissioni del 2009 sono del 17,3% inferiori a quelle del 1990. Un risultato che rende a portata di mano l'obiettivo di riduzione del 20% fissato per il 2020.

In Italia -conclude la Coldiretti- l'estate 2010 si classifica al quattordicesimo posto tra quelli le piu' calde degli ultimi 200 anni, con una temperatura media 0,97 gradi piu' alta rispetto al periodo 1971-2000, che viene preso come riferimento, secondo i dati dell'Istituto di Scienze dell'Atmosfera e del Clima del Cnr di Bologna e da cui si evidenzia che e' stato il 2003 l'anno piu' caldo mai registrato nel Belpaese. (AGI) Com/Ral

PALINO PER PIZZA GHA

Per girare e sfornare. Completamente in lega di alluminio. Testa e manico anodizzati con trattamento GHA. Scorrevole e fondo manico in plastica azzurra, smontabili per migliorare la pulizia e sostituibili.

Dal sito www.gimetal.it

Lo staff GI.METAL

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

MONTEROSSO - Azienda certificata dal Ministero delle Politiche Agricole

Az. Agricola Forestale A.r.l.
Via Costantinopoli, 7
61047 S. Lorenzo in Campo (PU)
Italy
Tel.(0039) 0721776511
Cell.(0039) 3494371038
Fax (0039) 0721776112
E-mail: info@mrosso.it

Farro

Con il termine farro sono indicate tre specie di grani vestiti ovvero dotati di glume e glumella:

1. **Triticum Monoccum piccolo farro;**
2. **Triticum Dicoccum farro medio antesignano del grano duro;**
3. **Triticum Spelta gran farro antesignano del grano tenero.**

Il farro appartiene alla famiglia delle graminacee, la pianta alta circa 130 cm e si differenzia dalle altre per la forma della spiga ristata, grande e compatta.
È una pianta rustica e robusta che si adatta a tutti i terreni, anche quelli poveri, siccitosi e pietrosi sopportando inverni molto rigidi.
La sua massa fogliacea reprime spontaneamente lo sviluppo delle erbe infestanti ed è resistente alle malattie. Questo seme dall'habitus invernale perché seminato in autunno non necessita dell'utilizzo di prodotti chimici, offrendo la consumatore concrete garanzie in quanto pianta biologica per natura.
La trebbiatura del farro avviene in luglio, prima della molitura necessita di essere spietrato e decorticato con speciali macchine per essere liberato dal glume e della glumella.
La trasformazione del farro in farina avviene attraverso la molitura effettuata con mulino a pietra che, grazie alla sua bassa temperatura di lavorazione, mantiene inalterata la sostanza germinale e nutritiva della farina.
La pasta Monterosso ottenuta al 100% con farina di farro è essiccata a bassa temperatura 38-42 gradi per circa tre giorni e viene trafilata al bronzo.
Questo processo di lavorazione determina il miglioramento qualitativo della pasta che raggiunge un alto livello gastronomico.

Zuppa di farro perlato con lenticchie

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scatola di fagioli cannellini
- 2 patate
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 lt di brodo di carne
- 100g di lenticchie
- 200g di farro perlato

Soffriggere la cipolla, il sedano, la carota, le patate tagliate a dadini, versare un po' di brodo ed acqua. A cottura ultimata unire i cannellini e frullare il tutto. Nel frattempo cuocere la lenticchia in acqua e sale, il farro nel rimanente brodo, aggiungere alla vellutata preparata in precedenza e condire con sale ed olio extra vergine d'oliva.
(dal sito www.mrosso.it)

PIZZA NAPOLETANA STG - CHI È INTERESSATO?

Il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha incaricato, per la Regione Marche, l'ente terzo e indipendente, "ASSAM " , ad esercitare i controlli previsti dal Reg. (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari.

Pizzerie: aziende dedicate alla produzione di "Pizza Napoletana" STG.

Presso la nostra segreteria abbiamo già il tariffario e tutti gli allegati per definire la pratica di attestazione di conformità aziendale.

Per chi intende produrre ed immettere sul mercato il prodotto da forno "Pizza Napoletana" STG è pregato di mettersi in contatto con la nostra Associazione in quanto tutti insieme dobbiamo sciogliere alcuni nodi riguardanti il disciplinare da applicare e i relativi controlli che dovranno essere fatti.

Importantissimo per l'ottenimento dei requisiti necessari sarà trovare un modo univoco di procedere. L'APM si impegna ad organizzare degli incontri dove potremmo discutere alla presenza dell'Ente preposto alla certificazione, le modalità di produzione, commercializzazione e controlli della Pizza Napoletana STG.

Questa è una grande opportunità che ci è stata offerta dall'Ente ASSAM autorizzato ai controlli.

Importantissimo essere uniti per ottenere il miglior risultato possibile.

Abbiamo tempo per definire le nostre proposte operative fino a fine settembre. Da ottobre in poi daremo vita ad incontri in ogni Provincia dove ci saranno pizzerie interessate alla "Pizza Napoletana" STG, con ASSAM Marche.

Il "coperto" al ristorante, giusto compenso o latrocinio organizzato?

Una volta si studiava in classe che gli uomini primitivi mangiavano con le mani. Evolvendosi, iniziarono però a costruire delle posate alla meno peggio, fin quando queste ultime non diventarono l'essenza del galateo alimentare.

Anche le stoviglie fecero il loro corso: piatti, posate, bicchieri, almeno se si è al ristorante o in pizzeria, vengono chiamate "coperto". E il coperto si paga.

Come, direte voi, ma non è naturale che se siedi al tavolo di un ristorante o di una pizzeria ti diano la possibilità di mangiare civilmente e non come gli omini delle caverne? No, non è naturale. Ma non è data la possibilità di mangiare con le mani, quindi sei costretto a pagare.

Ristoranti e pizzerie si fanno i tuffi nell'oro grazie a questa tassa obbligatoria e a cui non si può sfuggire. Il costo di una pizza viene calcolato in base alle spese di produzione ma non solo. Vanno aggiunti una percentuale delle spese di gestione del locale e così via. Paghiamo già tutto quando acquistiamo la nostra pietanza.

Perché dobbiamo aggiungere uno – ma ormai quasi sempre due euro – per le stoviglie? Possiamo portarle da casa se non vogliamo usare quelle del locale? Questa del coperto d'altronde, è una stranezza tutta nostrana. Neanche nel ristorante più chic di New York fanno pagare l'uso di forchetta e coltello. Certo, c'è sempre il 10 per cento da lasciare come mancia, ma almeno è calcolato in base a quello che si è deciso di mangiare.

A casa nostra c'è chi arriva a pagare sino al 100 per 100 in più. Chi ordina a tavola con amici solo una porzione di patatine, che mediamente si aggira sui due euro, di fatto ne paga quattro perché due sono di coperto.

Quindi? Il coperto è il giusto compenso per i ristoratori o un latrocinio organizzato?

Ai mangiatori la sentenza…

Articolo tratto da internet

LA PIZZA DEL MESE

Pizza Ginevra
Realizzata da Stefano Longhi

SMAG
computer and software
Trodica di Morrovalle (MC)
Tel. 0733566535 Fax. 0733565175
E-mail. smagsas@tin.it
HYUNDAI

Associazione Pizzaioli Marchigiani

www.pizzamarche.co

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

Storia dell'APM

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 risoluzioni 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.**

Siamo su internet

www.pizzamarche.com

Associata

Pro Pizza italian quality

AIAB Marche
ASSOCIAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA

La Pizzeria Apm

Trattoria degli Orti

S.S. 16 Via Lame, 99 - Grottammare Nord tel. 0735 735606

Gestito dalla famiglia Alesiani, è il luogo di culto per gli appassionati delle verdure. La signora Gabriella gestisce la cucina con ineguagliabile qualità nell'eseguire le preparazioni tipiche della cucina contadina, come ama definire le sue proposte il gestore signor Gabriele.

Nello splendido locale sapientemente realizzato con materiali di pregio, Gabriele accoglie con estrema dedizione i clienti del locale cercando di sistemare gli ospiti nel rispetto delle loro esigenze personali. Alla pizzeria rigorosamente con forno a legna il figlio Emanuele (nostro associato) che propone una pizza realizzata con impasto indiretto a lunga lievitazione per esaltare di più sia la digeribilità dell'impasto che le verdure componenti le sue creazioni.

È meglio prenotare per evitare di fare un viaggio a vuoto.