

La Pizza nelle Marche



Pizza, cara pizza

Uno dei prodotti più amati da italiani e stranieri rincarato del 5,1%



Indagine Adoc sul mondo della pizza, prodotto amatissimo dai consumatori italiani e stranieri. Un amore che, purtroppo, costa caro. Difatti, un menu medio composto da una pizza, un fritto e una birra costa 13,30 euro, il 5,1% in più dello scorso anno.

"Nell'ultimo anno mangiare in pizzeria è diventato più costoso, in media, del 5,1% – dichiara Carlo Pileri, presidente dell'Adoc – per un menu composto da una pizza, un fritto e una birra si spendono difatti 13,30 euro contro i 12,65 euro dello scorso anno. Non è tanto la pizza a registrare i rincari maggiori, dato che in media il prezzo è cresciuto dell'1,5%, quanto i fritti e la birra. Tra i fritti, a farla da padrone è il fiore di zucca, il cui costo medio è aumentato di 25

centesimi, il 20% in più del 2009. Anche il filetto di baccalà (+13,6%), le patatine fritte (+12,9%) e il supplì (+10%) segnano rincari record. Per quanto riguarda le birre, il prezzo medio è cresciuto dell'8%, una chiara media costo il 6,3% in più dello scorso anno, attestandosi sui 5 euro, mentre una birra nazionale in bottiglia ha subito un aumento dell'8,3%. Ma il dato più preoccupante è il confronto con il 2001. Dall'introduzione dell'euro ad oggi il costo di una margherita è più che raddoppiato, dieci anni fa costava appena 2,60 euro, contro i 5,30 attuali. Una birra chiara media è aumentata del 49,2%, un supplì addirittura del 115,6%. Una mazzata che penalizza duramente soprattutto i giovani e le famiglie a medio-basso reddito, che puntano sulla classica accoppiata "fritti e pizza" per uscire qualche sera l'anno. Certo è che sta diventando proibitivo spendere più di 13 euro solo per una semplice margherita, una birra e un fritto. Ma, nonostante i rincari, le pizzerie stanno resistendo all'impatto della crisi, tanto che, insieme ai pub, hanno segnato un aumento della clientela pari al 2%. In controtendenza con l'afflusso di clientela nei ristoranti classici". *Tratto da: Estense.com*



La Campagna Marchigiana

EDITORIALE a cura di Renato Andrenelli Presidente

Cari Amici e colleghi le notizie provenienti dai media sono a dir poco contrastanti. Da una parte l'istituto Europeo della Pizza diffonde dati che fanno pensare ad un andamento del mercato florido. Dall'altra sempre più si discute su prezzo della pizza, sui suoi aumenti definiti ingiustificati.



Ad AB Teck si è tenuto un convegno sulla pizzeria del futuro. In questa occasione si è discusso sulle nuove pizzerie volute dai giovani esercenti i quali prediligono l'ambiente, l'immagine innovativa del locale pizzeria rispetto alla qualità del prodotto all'architettura e arredamento della pizzeria. Tutti segnali. Questi, che debbono indurci a

riflettere. Se è vero che il mercato della pizza ancora tiene, è anche vero che gli aumenti del prezzo, i dati riguardanti il fattore umano, sempre più con impegno di extracomunitari nella produzione e vendita della pizza (a Milano i gestori delle pizzerie extracomunitari sono superiori agli italiani) fanno pensare ad un prossimo avvicendamento di operatori del settore che potrebbero in poco tempo essere soppiantati da quelle multinazionali del food che oggi ancora non sono presenti sul nostro mercato.

In altre parole occorre, oggi cominciare a reagire tutti uniti per evitare ciò che è successo agli alimentaristi, i quali sono stati assorbiti dalla grande distribuzione.

SOMMARIO

AB Teck Expo 2010.....	2
Corso pizzaioli APM.....	2
Un'azienda leader	3
Dal distributore automatico	3
Italiani a tutta pizza	5
Un'azienda marchigiana.....	5
La Pizzeria APM	6

NOTIZIE DI RILIEVO

- Pizza cara pizza
- La pala per la pizza al metro.
- Gli italiani consumano 7,6 kg di pizza a testa.

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
Pia. Imprese di Macerata n. 9959
REA n. 145757

www.corradinisas.it
e-mail: corradinicorrado@libero.it



Industria Specialità Alimentari

paccaferri
domenico s.r.l.

ATTREZZATURE PER:
BAR GELATERIE PASTICCERIE



A.B. Tech Pizza Expo (Salone per Tecnologie e Prodotti per Pizza e Pasta Fresca), a fiera Milano (Rho)

A offerto ai pizzaioli professionisti l'opportunità unica di incontrarsi e confrontarsi sulle problematiche principali della professione.

Nei cinque giorni di fiera, infatti, Andrenelli ha animato 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". Sono stati momenti preziosi per i pizzaioli interessati a rinnovare la propria attività, 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.



"Oggi in Italia gli appuntamenti dedicati alla pizza sono tanti, ma è importante cercare di dare una direzione al settore, individuando un evento di riferimento, che possa essere il contesto di eccellenza nel quale incontrarsi." - dichiara **Andrenelli** -

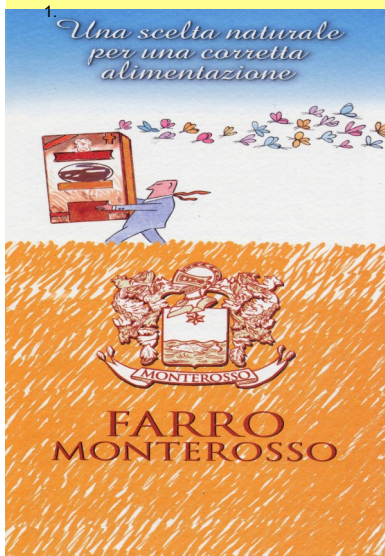
"Abbiamo bisogno di un momento di confronto professionale fra noi esponenti della categoria, un'occasione per abbandonare, per una volta, il nostro singolarismo, unirci e far vedere al mondo intero che cosa è la pizza italiana, anche in previsione di importanti e imperdibili appuntamenti come l'Expo 2015, che si terrà proprio a Milano e sarà dedicato al tema dell'alimentazione".
"Con questi obiettivi - prosegue - la mia scelta è ricaduta su A.B. Tech Pizza Expo, un evento al quale ho aderito sin dalla prima edizione e al quale ho scelto di rimanere fedele, viste le grandi potenzialità di crescita che sta mostrando, in particolare nel settore pizza che quest'anno vedrà presenti importantissimi costruttori, ma anche i principali molini e produttori di materie prime.
S.I.

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

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



www.forni-a-legna.it



Attività dell'APM

Corso Pizzaioli serale a Macerata

Si è concluso il 13 ottobre 2010 il Corso Base per pizzaioli, serale, realizzato dalla Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone che lavorano e che vogliono avviarsi alla professione di Pizzaiolo.

Hanno partecipato i signori: Scoppa Simone di Recanati che ha realizzato la pizza Deviate, Verdicchio Gianluca di Macerata che ha realizzato la pizza Atollo, Monteverde Matteo di Macerata che ha realizzato la pizza Energy e Flamini Massimo di Macerata che ha realizzato la pizza alle Verdure dell'Orto..

Trentatré ore di lavoro suddivise in undici lezioni da tre ore l'una, che hanno tenuto impegnati gli allievi per tre settimane. Grande impegno che ha permesso ai partecipanti di apprendere teoricamente e praticamente i segreti per realizzare una pizza a regola d'arte. Con 9 ore di teoria e 21 ore di pratica gli allievi si sono presentati alla commissione di esame abbastanza 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. 45/60 è stata la media raggiunta dai partecipanti. La commissione esaminatrice è stata guidata dalla Campionesa di pizza Gottardo Mattea, con la partecipazione di un rappresentante dei consumatori, del pizzaiolo e chef Daniele Andrenelli e della nostra segretaria signora Svetlana che ha coordinato i commissari. Migliore del corso è stato giudicato il signor Monteverde Matteo che ha realizzato la Pizza Energy. Una bellissima combinazione di prodotti scelti con cura che hanno contribuito a dare un gusto unico alla pizza. 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 di Vigevano per le farine utilizzate.



Renato Andrenelli

UN 'AZIENDA LEADER' NELLA PROGETTAZIONE

Costagroup

"ALCE NERO CIBO CUCINA CAFFÈ BIO" LA RIVOLUZIONE DEL BIOLOGICO, COME SCELTA QUOTIDIANA

**Alce Nero inaugura a Cesena il primo negozio-ristorante-caffetteria bio:
nuovo concept per vivere sano, naturale e sostenibile, anche fuori casa**

Cesena, via Cervese 364
Inaugurazione: sabato 18 settembre - ore 11,30 e ore 15,00



Cesena, in via Cervese 364, alle **ore 11,30** il primo **store Alce Nero** che sarà allo stesso tempo anche **ristorante e caffetteria: "Alce Nero Cibo Cucina Caffè BIO"**, una nuova formula per uno stile di vita biologico sia negli acquisti che per un pasto fuori casa, dalla colazione all'aperitivo.

Il concept lanciato da Alce Nero, da trent'anni il marchio del biologico italiano di qualità, darà poi vita nel corso di quest'anno e del prossimo ad una serie di punti vendita in diverse città italiane, pensati secondo un format originale che crea un inedito mix tra il negozio biologico, caffè e ristorante, con un'ampia offerta di menu per colazioni, brunch, aperitivi e pranzi. Tutto rigorosamente bio, con i prodotti garantiti da Alce Nero & Mielizia. Una novità assoluta in Italia e un appuntamento da non perdere per quanti scelgono uno stile vita in sintonia con l'ambiente, nel rispetto della legalità e delle persone e che desiderano cibi sani e di primissima qualità, secondo la filosofia Alce Nero.

Al taglio del nastro partecipano **Lucio Cavazzoni**, presidente del gruppo Alce Nero & Mielizia; **Franco Costa**, presidente di Costa Group, che ha curato l'arredamento; **Egeria Di Nallo**, professore di sociologia dei consumi dell'Università di Bologna; **Alessandro Leo**, presidente della cooperativa Terre di Puglia Libera Terra; **Andrea Segrè**, preside della Facoltà di Agraria di Bologna; e **Arturo Santini**, presidente di La Cesenate, l'azienda socia di Alce Nero che ha promosso l'apertura nei locali a fianco del proprio stabilimento, dove vengono trasformati frutta e verdure bio. Nel pomeriggio, **dalle ore 15,00** festa di inaugurazione tra **musica e biodegustazioni**.

Il secondo store aprirà poi i battenti a fine ottobre in via Petroni 9 a Bologna: Entrambi i punti vendita stanno ottenendo la nuova certificazione "Spreco Zero" (il nuovissimo marchio di Last Minute Market che garantisce l'adesione ai principi del recupero e di un uso intelligente e condiviso delle risorse).

«Scegliere il biologico - sottolineano insieme Lucio Cavazzoni, presidente di Alce Nero & Mielizia e Arturo Santini, presidente di La Cesenate - significa concretizzare un impegno deciso verso la natura. I nostri prodotti da agricoltura biologica sono buoni, veri, autentici. Buoni, poiché provenienti dalle terre più vocate, non forzati nelle quantità, lavorati e confezionati in modo da conservarne sapori e proprietà; veri, perché non vi abbiamo aggiunto né tolto nulla; autentici, poiché hanno origini e provengono da esperienze certe e dichiarate. Ogni nostro prodotto ha un carattere e un gusto speciale, da assaporare e conoscere lentamente».

Una realtà sostenibile

Un'attenzione particolare è posta alla **sostenibilità**: agli avventori sarà servita rigorosamente **acqua comunale**, ulteriormente filtrata dai residui, e i **carrelli** della spesa sono realizzati con **plastica riciclata**. Tutti i prodotti, i menù e le principali informazioni a scaffale saranno disponibili inoltre anche in Braille, l'alfabeto per i non vedenti.

Menù per tutti i gusti e le esigenze

L'offerta del ristorante e della caffetteria spazia dal **Menù Libera** (con prodotti bio delle cooperative che lavorano le terre confiscate alla criminalità) al **Menù vegetariano**; dalle **bricioles da farcire al momento** con tante confetture e mieli ai **cappuccini** di latte vaccino, ma anche **con latte di soia o latte di riso**.

Un design pulito e naturale

Quanto all'**arredamento**, il locale (250 mq di spazio per la vendita e la somministrazione) ha linee pulite, adornate da dettagli in legno e materiali che rispettano l'ambiente. Gli arredi sono opera di **Costa Group**, che ha saputo interpretare il progetto in modo funzionale, creando un ambiente di design unico ed elegante. I tavoli ed i mobili sono in legno, il banco bar in marmo bianco, i tendaggi di juta, tutti materiali naturali che ben si accostano alla filosofia del progetto Alce Nero. Come in un racconto, gli ambienti creati da Costa Group si susseguono e si scambiano in modo spontaneo creando un "mondo" caldo ed accogliente.

800 referenze in vendita

Naturalmente, "Cibo Cucina Caffè BIO" è sempre un punto vendita di Alce Nero, dove fare la spesa scegliendo tra i migliori prodotti biologici quali pasta, condimenti, conserve e sughi di pomodoro, miele e composte di frutta, frollini e snack, e con un ampio assortimento di prodotti equosolidali distribuiti dal marchio bolognese. 800 le referenze disponibili: accanto a tutta la gamma Alce Nero, anche quelle Mielizia e Libera Terra, nonché verdura fresca, formaggi e salumi principalmente da produttori locali selezionati, così come prodotti per celiaci.

Info: Alce Nero Cibo Cucina Caffè BIO - via Cervese 364, Cesena

telefono 0547 632376 - e-mail puntovendita@lacesenate.it - www.alceneromielizia.it

Progetto e realizzazione arredi: Costa Group, Franco Costa, Anastasios Kourkoutidis

Foto: Moreno Carbone - copyright: costagroup.net

Top: in arrivo la pizza da distributore automatico



Senza voler togliere nulla all'idea, peraltro divertente ed innovativa e tantomeno voler sminuire gli altissimi valori tecnologici e qualitativi di questo nuovo "pizzaiolo elettronico", la domanda che vi e mi pongo e': questo Mostro tecnologico, sarà in grado di soddisfare il palato degli italiani, peraltro estremamente critici verso un cibo considerato universalmente la bandiera d'Italia? Ed ancora, e questa volta la domanda e' piu' tecnica e rivolta a pizzaioli (parlo di quelli in carne ed ossa) e alle massaie: e' possibile cucinare tonno, pomodori freschi, cipolla, verdure miste o formaggi in solo 90 secondi?

A questo punto devo dichiarare di non essere un cuoco, poiche' in cucina solo mi diletto (vivendo soli bisogna arrangiarsi), comunque, per cio' che sono le mie personali conoscenze, in soli 90 secondi cucinare verdure e' possibile solo usando un microonde, ed il risultato, per quanto ne sappia non e' certo dei migliori.....

Art. tratto da Blog Notizie



Specialità Alimentari

PUNTO VERDE S.R.L.
Loc. Uvaiole, s.c.n. • 62027 San Severino Marche (MC)
Tel. 0733 647234 • Fax 0733 645484
www.puntoverde-srl.com
info@puntoverde-srl.com

PALA PER PIZZA A METRO



- ☛ **Pala per infornare la pizza a metro.**
- ☛ **Completamente in lega di alluminio. Testa forata anodizzata neutro.**
- ☛ **Manico alluminio elettrocolorato azzurro.**
- ☛ **Uno strumento leggero, affidabile, capace di garantire un lungo utilizzo senza appesantire le braccia del pizzaiolo**

Dal sito www.gimetal.it



Lo staff 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 Monococcum 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.

Gnocchi di farro

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di patate
- 125 g di farina di farro
- 50 g di burro
- 1 uovo

Cuocere 300 g di patate, sbucciarle e passarle nello schiacciapatate. Aggiungere il sale q.b. impastarle con 125 g di farina di farro e 1 uovo fino ad ottenere un impasto consistente. Tagliare l'impasto formando tanti lunghi bastoncini e poi tagliarli a piccoli pezzetti di circa 1 cm.

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata. Nel frattempo sciogliere 50g di burro aggiungendo qualche fogliolina di salvia. Condire gli gnocchi spolverizzandoli con il parmigiano.

(dal sito www.mrosso.it)



Italiani a tutta pizza, 7,6 chili a testa 52 mila gli esercizi che non sentono crisi

L'Istituto europeo della pizza italiana fotografa un consumo alimentare che è un fenomeno sociale. Ma gli italiani, con i loro 7,6 chili all'anno, non sono affatto i maggiori consumatori di pizza al mondo, essendo quasi doppiati dagli americani (13 chili a testa). Occupano comunque il secondo posto

Che la pizza fosse un genere di consumo rilevante nella ristorazione nazionale e un fenomeno socio-economico tipico del Bel Paese, qualsiasi italiano nell'età della ragione lo sa. Ma le effettive dimensioni del caso pizza nondimeno colpiscono.

L'occasione per fare il punto della situazione e dell'evoluzione del mestiere del pizzaiolo è in questi giorni la mostra professionale dell'arte bianca A. B. Tech Expo e A. B. Tech Pizza Expo, dedicata appunto ai professionisti della pizza, della panificazione e della pasticceria, in programma a Fiera Milano (Rho) fino a mercoledì 27 ottobre.

I numeri della pizza, al centro dell'attenzione, sono invece quelli aggiornatissimi dell'Istituto Europeo della Pizza Italiana, ente senza scopo di lucro per la valorizzazione del prodotto. La fotografia scattata dall'Istituto attesta che l'italiano medio consuma 7,6 chili di pizza all'anno e che in Italia sono in attività 25.300 pizzerie classiche (escluse quindi quelle al taglio, d'asporto e a domicilio, che sono altre 26.700), con 87.316 addetti (in media 3,8 per esercizio) e un fatturato annuo complessivo di 6.950 milioni di euro. In questo modo la pizzeria classica rappresenta il 40% della ristorazione italiana (l'incidenza era del 32,4% nel 2001 e ha superato per la prima volta il 33% nel 2005).

Se si considera poi l'intera attività sviluppata dal comparto, comprese le pizzerie non classiche e la produzione industriale, il giro d'affari cresce di quasi tre volte, a 16.630 milioni.

Il fenomeno pizza inoltre appare relativamente poco sensibile alla crisi. Tra il 2001 e il 2010 il numero degli esercizi di pizzeria classica è costantemente aumentato di anno in anno, sia pure di piccole percentuali comprese tra lo 0,7% e il 3,8%, con la sola eccezione del 2003. E una dinamica analoga si registra per le pizzerie d'asporto e a domicilio. Ciò non ha però trovato riflesso in una parallela regolare crescita del fatturato, poiché dal 2007 lo scontrino medio è costantemente diminuito, né nella dinamica dell'occupazione, poiché il numero medio di addetti per esercizio è sceso per diversi anni, anche se proprio nel culmine della crisi, tra il 2008 e il 2010, gli addetti sono aumentati di quasi il 10%.

L'Istituto Europeo per la Pizza Italiana riserva infine una sorpresa. Gli italiani, con i loro 7,6 chili all'anno, non sono affatto i maggiori consumatori di pizza al mondo, essendo quasi doppiati dagli americani (13 chili a testa). Tengono comunque saldamente il secondo posto e soprattutto sveltano nel consumo di pasta, dove superano con 27,9 chili procapite all'anno qualsiasi concorrente.

Tratto da Italia a Tavola



Punto Verde Srl Un'Azienda Marchigiana di alta qualità



Specialità Alimentari

PUNTO VERDE S.R.L.

Loc. Uvaiolo, s.c.n. • 62027 San Severino Marche (MC)

Tel. 0733 647234 • Fax 0733 645484

www.puntoverde-srl.com

info@puntoverde-srl.com

La Punto Verde Srl, è il Vostro partner per competenza, qualità e logistica, e fa della tradizione e dell'innovazione il punto di forza della filosofia aziendale.

Nata nel 1995 con il chiaro intento di costruire un futuro aziendale, b a s a t o essenzialmente sulla qualità dei prodotti, e portare sulle tavole dei consumatori



bontà e freschezza, ottenute dall'ubicazione, che ci permette di vivere e produrre a contatto con la natura; e dalla tecnica innovativa della lavorazione del prodotto fresco, giorno per giorno "IN LINEA"

La Punto Verde Srl, attua tutte le procedure del piano di auto-controllo aziendale (HACCP), avvalendosi di collaborazioni di esperti esterni.

L'azienda è certificata ISO 9001/2000, per produzione e commercializzazione di sottolio, verdure grigliate, sughi, salse e pesce. Certificato n. AG/QMS-95/08/s - Reg. IT 50902.

Inoltre alla Punto Verde è stato attribuito il numero CEE (CEN9H4T) per gli impianti di trasformazione di prodotti a base di carne, prodotti della pesca e prodotti lattiere caseari.



Involtrini di melanzane alla marinara
Grilled Aubergine Rollade mit Sardellen
Aubergines grillés aux anchois
Roll of aubergines with anchovies

LA PIZZA DEL MESE



Pizza Energy

Realizzata da Monteverde Matteo



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



La Pizzeria Apm

Ristorante Pizzeria IL MARCHIGIANO

Lungo la strada ss 502 che collega il centro di San Severino Marche a Serrapetrona Località Colleluce cell. 3334730011
info@ilmarchigiano.com



Salendo da San Severino Marche a Colleluce si staglia sotto le propaggini di Serrapetrona. Ed il vento che accarezza quei vitigni così ardimentosi e celebrati porta gli odori d'una cucina senza tempo. Sapori d'una terra forte e generosa. La brace, l'ortica, i carnosci funghi del bosco, l'olio della casa, il rosso generoso di nobili cantine fanno da degna cornice ad una cucina di tradizione che non disdegna però originali elaborazioni.

Aperto venerdì, sabato, domenica. È meglio prenotare per evitare di fare un viaggio a vuoto.

Specialità Invernali:

Zuppa del Contadino (ai 5 cereali) con bruschette

La Polenta

Polenta (sugo alla papera, alla lepre, al cinghiale, ragù, funghi e salsiccia, pomodoro, baccalà)

"Crescia" di Polenta (con prosciutto cotto, o prosciutto crudo, o verdure di campagna o salsiccia e funghi)