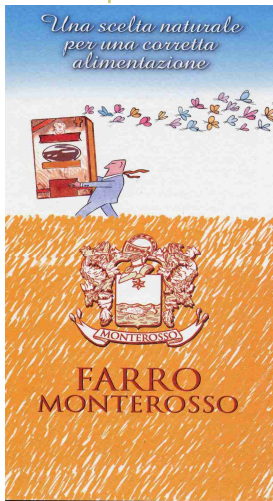


La Pizza nelle Marche



www.pizzamarche.com



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

Sommario:

Corso base per Pizzaioli	2
Corso pizzaioli a Tolentino	3
Corso Amatoriale a Maiolati Spontini	3
La pizza del mese	3
Chi siamo	4
La Pizzeria APM	4

Notizie di rilievo:

- Campionato del Mondo di Pizza
- Editoriale
- Pizzaiolo con patente Europea



Campionato del Mondo di pizza

Salsomaggiore 2010

Mattea Gottardo pizzaiola civitanovese e socia APM ha partecipato al Campionato del Mondo di pizza tenutosi a Salsomaggiore dal 19 al 21 aprile 2010. Due le specialità in cui si è impegnata: la prima nella pizza classica dove ha realizzato la pizza Delizie del Mare, a base di pesce e decorata con capesante e cozze grigliate il tutto abbinato ad un vino del territorio marchigiano molto apprezzato dai giurati componenti la commissione giudicante. Con questa pizza che sarà possibile gustare presso lo chalet Da Santina in locali-



313 partecipanti, un ottimo piazzamento. La seconda una teglia sapientemente realizzata a mano, intitolata pizza Ginevra. Cominciando dall'impasto eseguito nove ore prima della cottura e tenuta a temperatura ambiente per l'intero periodo, tutto il processo di realizzazione non ha visto l'utilizzo di nessuna attrezzatura tecnica. I giurati che hanno assaggiato il trancio si sono

complimentati per la professionalità espressa nell'esecuzione della pizza e per l'abbinamento dei sapori definito eccellente, che la inserita al 20° posto su 100 partecipanti tutti altamente esperti nell'arte della pizza in teglia. Un ottimo piazzamento anche considerando il fatto che in questa specialità era la prima volta che partecipava.



Noi della Associazione Pizzaioli Marchigiani siamo orgogliosi di annoverare fra i nostri soci persone che sanno dar lustro alla nostra organizzazione e alla quale vogliamo esprimere i più sentiti ringraziamenti per il successo ottenuto.

Renato Andrenelli

EDITORIALE a cura di Renato Andrenelli Presidente

"CAMPIONATI DI PIZZA"

Il 21 aprile si è concluso il Campionato del mondo di pizza. Quello che da più anni si sta svolgendo sia pur con sempre meno affluenza nella partecipazione. Sempre ci sono state persone che si sono dichiarate soddisfatte e altre che non lo sono. Senza entrare nel merito se effettivamente certi risultati possano essere pilotati o meno, una cosa è certa, ci si sta stancando di tutti questi cam-



pionati che si sovrappongono e che in alcuni casi si copiano pure. Penso al campionato del mondo che si è consumato a Rimini nel mese di febbraio 2010. anche quello ha laureato campioni del mondo di pizza tonda, in teglia, acrobatica ecc..

Una domanda sorge spontanea: ma quanti e quali sono i campioni del mondo? Questo quesito l'ho posto anche su facebook, sapete qual è stata la rispo-

sta? C'è il campione di destra e quello di sinistra.

Bellissima risposta ironica che però ridicolizza un poco il nostro mondo, parafrasandolo a quello politico che oggi resta indigesto a tutti noi. Proprio come la pizza non lievitata. Un mattone sullo stomaco.

Io credo che sia giunto il momento di far capire al resto del mondo che il nostro comparto fa enormi sacrifici e che è quello che riesce ancora a tener alto il nome dell'Italia. UNIAMO LE FORZE PER FAVORE



Pizzaioli con patente europea

Per avere la licenza occorrerà la firma di due ministri. Un Ordine nazionale per garantire consumatori e rispetto della qualità.

Una «patente» europea per preparare ad arte pizze e focacce, in piena sicurezza per il consumatore. Anche nella sedicesima legislatura, come era accaduto nelle precedenti, la Pep, la patente europea dei pizzaioli, spunta tra gli atti parlamentari, con il ddl depositato dal senatore del Pdl Giorgio Rosario Costa. Questa, però, potrebbe essere la volta buona, dal momento che la proposta ha già iniziato il proprio iter parlamentare in commissione Industria di palazzo Madama e ci sono buone possibilità che l'operazione vada in porto entro la fine della legislatura. «Se è vero che la globalizzazione determina problemi sempre più colossali in materia di igiene - spiega il senatore del centrodestra - si capisce l'importanza di preparare adeguatamente gli operatori che producono un alimento di così largo consumo. E un Ordine nazionale dei pizzaioli sarebbe un bene anche per il Paese perché siamo noi italiani i fabbricanti originali della pizza. Contribuirebbe, quindi, alla peculiarità del prodotto italiano e al rispetto delle regole minime ai fini della salute».



«Come c'è l'esame per i panificatori allora - insiste Costa - si giustifica e si legittima l'esame per i pizzaioli. Bisogna costringere chi prepara questo prodotto tipico a sottoporsi a un accertamento come quello a cui è sottoposto l'aspirante panificatore». La «patente europea pizzaioli» sarà rilasciata dal ministero dello Sviluppo economico di concerto con il ministero

dell'Istruzione, ma sarà necessaria una certificazione da parte dell'Associazione maestri d'arte ristoratori pizzaioli (Amar) delle competenze acquisite, attraverso un corso di formazione. L'aspirante pizzaiolo dovrà infatti frequentare 120 ore di corso: 60 ore di pratica in laboratorio; 20 ore di lingua straniera; 20 ore di scienza dell'alimentazione; 20 ore di igiene e somministrazione di alimenti. Al termine del corso il pizzaiolo in pectore dovrà sostenere un esame finale, con una prova teorica ed una pratica.

La patente avrà una validità di 5 anni e il rinnovo sarà automatico in caso di un esercizio continuativo della professione, documentato dall'iscrizione alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura (Cciaa) per i pizzaioli artigiani

o ristoratori.

Chi invece esercita la professione da almeno tre anni, con la qualifica di «pizzaiolo provetto», documentabile sempre o con l'iscrizione alla Cciaa o con l'assunzione presso una ditta, può ottenere la Pep dopo aver superato un esame pratico-teorico. Nella proposta è prevista anche l'istituzione di un albo professionale dei pizzaioli italiani.

Marco Aurelio Tarquini 10/05/2010

Articolo tratto da internet

Questo è l'articolo apparso in internet.

C'è pure un Senatore della Repubblica che si occupa della Pep (Patente Europea dei Pizzaioli). Ma chi sarebbero i formatori dei neo patentati?

Come da articolo un pizzaiolo che si vanta di essere campione non so di che?

Se queste sono le premesse e se l'AMAR questa associazione deve essere l'ente predisposto al rilascio della patente, a me sembra una manovra per avere consensi e nulla più.

NON E' POSSIBILE GESTIRE UNA QUALIFICA PROFESSIONALE IN QUESTO MODO OSCENO Renato Andrenelli

Attività del primo semestre 2010 APM

Corso Base per pizzaioli a Macerata

Si è concluso il 08 aprile 2010 il Corso di Formazione Pizzaioli serale, organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani a Piediripa di Macerata presso la Ditta Paccaferri Domenico Srl, specializzata nella vendita di attrezzature per la ristorazione.

Nel laboratorio messoci a disposizione si sono svolte le trentatré ore di lavoro serale suddivise in due parti: nove ore di teoria, ventuno ore di pratica e l'esame finale. Hanno partecipato i signori: Mordini Marco di Montecassiano, Pacetti Elena di Macerata, Abourahim Mohamed e Abourahim Ahed entrambi di Loreto, Fagotti Rossana di Osimo Scalo.

Agli esami finali tutti hanno superato con largo margine di voti sia la prova teorica che quella pratica, con pizze semplici ma ben fatte. Avocado e gamberetti, sono stati gli elementi della pizza più pia-



ciuta alla commissione esaminatrice. La migliore del corso è risultata Pacetti Elena che ha presentato la pizza più votata (mozzarella, pomodoro, rucola, avocado e gamberetti), una pizza di effetto per la riuscita dell'abbinamento dei sapori.

A giudicare gli allievi una commissione presieduta dalla signora Mattea

Gottardo, pizzaiola civitanovese che si sta preparando per i prossimi mondiali di pizza di Salsomaggiore. Tutti i commissari hanno eseguito il loro compito con estrema severità a tutto beneficio dei partecipanti che hanno fatto proprie le critiche mosse utili per la loro crescita.

Nonostante i giudizi, i partecipanti hanno dimostrato un grado di apprendimento elevato e si sentono pronti per essere inseriti in ambito lavorativo.

Come sempre un grazie va alla ditta Paccaferri Domenico Srl che ci sostiene in modo estremamente generoso. Inoltre ringraziamo il Molino Corradini per la Farina, la ditta Menù per i prodotti alimentari e la Campionessa Mattea Gottardo che sempre ci è vicina e partecipa alla commissione di esame.

Renato Andrenelli



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

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

Le aziende che hanno collaborato

**paccaferri
domenico s.r.l.**

ATTREZZATURE PER:
BAR GELATERIE PASTICCERIE



Corso Pizzaioli

Confcommercio Macerata e APM a Tolentino



no ore di pratica e l'esame finale. Hanno partecipato quattordici allievi dei quali solo dieci hanno superato gli esami finali, che sono: Natalya Vasylyshyna abitante a Macerata,

za, Roberto Todini abitante a Esanatoglia, Hai Xiao Li abitante a Macerata, Rubens Francesco Manna abitante a Matelica, Yilmaz Tutar abitante a Macerata.

commissione presieduta dal Presidente della Confcommercio di Macerata dottor Volpini, il quale si è congratulato per il grado di apprendimento mostrato dagli allievi. Tutti i commissari hanno eseguito il loro compito con estrema severità a tutto beneficio dei partecipanti che hanno fatto proprie le critiche mosse, utili per la loro crescita. Nonostante la selezione alquanto severa, ma necessaria perché il nostro mercato sempre più richiede operatori molto preparati. Tutti gli allievi che hanno superato l'esame si sentono pronti per essere



inseriti in ambito lavorativo come aiuti pizzaioli. La serata si è conclusa con la consegna degli attestati di frequenza e con un ringraziamento alle aziende che hanno reso possibile la realizzazione del corso. Il Molino Corradini per la Farina, la ditta Menù per i prodotti alimentari e l'Azienda Grifo latte per le mozzarelle di Colfiorito. Renato Andrenelli

Si è concluso il 11 maggio 2010 il Corso di Formazione Pizzaioli serale, organizzato dalla Confcommercio di Macerata in collaborazione con l'Associazione Pizzaioli Marchigiani. Le lezioni si sono tenute nell'aula didattica della ditta TecnoBar di Tolentino, specializzata nella vendita di attrezzature per la ristorazione. Nel laboratorio messi a disposizione si sono svolte le trenta ore di lavoro serale suddivise in due parti: sei ore di teoria, ventu-

Francesca Micucci abitante a Potenza Picena, Oksana Motsar abitante a Mogliano, Tiziano Casturà abitante a Esanatoglia, Laura Santanatoglia abitante a Pollenza, Tiziano Properzi abitante a Pollen-

Agli esami finali tutti hanno superato con largo margine di voti sia la prova pratica, con pizze molto ben fatte. Salsiccia, speck, pancetta affumicata e salmone, sono stati gli elementi delle pizze più piaciute alla commissione esaminatrice. Il migliore del corso è risultato Roberto Todini che ha presentato la pizza Nordica (mozzarella, pancetta affumicata, salsiccia, cipolla bianca e rosmarino), una pizza di effetto per la riuscita dell'abbinamento dei sapori.



A giudicare gli allievi una



Corso Amatoriale

"CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA"

Domenica 18 aprile 2010 presso l'Agriturismo La Collina degli Olivi in via Santa Liberata, 41 Maiolati Spontini, si è svolto un corso amatoriale di "CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA" a cui hanno partecipato i signori: M. Caterina Palmieri di Cupramontana, Simonetta Gasparrini di Maiolati Spontini, Laura Vico di Castelbellino, Marta Mazzuferi di Castelbellino, Agnese Baleani di Castelbellino, Paola Trionfetti di Maiolati Spontini, Renata Gubinelli di Fabriano, Emanuela Piermattei di Cupramontana, Anna Maria Fava di Cupramontana, Anna Ricci di Cupramontana, Nadia Falcioni di Serra San Quirico, Antonella Falcioni di Fabriano, Anna Maria David di Cupramontana, Francesca Cirilli di Cupramontana, Maria Pia Martelli di Cu-

pramontana, Elda Capogrossi di Cupramontana, Silvia Pierangeli di Cupramontana, Emanuele Capogrossi di Cupramontana, Elisabetta Primucci di Poggio San Vicino.



Tutti i partecipanti hanno prima assistito alla lezione teorica, dove il maestro Renato Andrenelli ha spiegato modalità e qualità degli alimenti utilizzati, tra cui la farina per la "Crescia Tradizionale Mar-

chigiana" realizzata con un grano mono varietale del nostro territorio.

Lezione molto seguita e commentata, per poi passare alla fase pratica dove gli allievi hanno potuto realizzare l'impasto che è servito anche per realizzare la crescita e alcune pizze che sono state degustate nel momento ricreativo della serata.

Una domenica diversa conclusasi con la consegna di un attestato di partecipazione al corso e un ringraziamento a Daniele e signora titolare dell'Agriturismo ospitante e con la voglia di ritrovarsi prossimamente per imparare a stendere la pizza e cuocerla come in pizzeria.

Renato Andrenelli



la pizza del mese



Pizza Ncìp ncìap



Il mondo della pizza nelle Marche.



Associazione Pizzaioli Marchigiani



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

Associata



Siamo su internet

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 APM

Grill Cross - Esanatoglia



Il nostro ristorante "Grill Cross" è così denominato perché è posto presso il Crossodromo Comunale di Esanatoglia.

La nostra gestione è iniziata nel 1986, da allora l'attività è andata in crescendo. Infatti negli anni a seguire, dal piccolo ristorante che accoglieva 30 persone, lo abbiamo ampliato fino ad avere una capienza di 350 persone, in due distinte sale, una all'interno e l'altra nella veranda, dove vi è un forno per fare la pizza e dove si può ammirare un panorama mozzafiato. il Monte San Vicino e la valle sottostante.

I nostri piatti forti sono, i gamberi di fiume, le carni alla griglia, le focacce e la pasta fatta a mano.

Dopo vari corsi di aggiornamento, ci siamo perfezionati, nella ristorazione collettiva, questo ci dà oggi la possibilità di gestire mense scolastiche, aziendali e comunali.

La nostra azienda è certificata ISO 9001 -2000

