

# La Pizza nelle Marche



Notizie di rilievo:

- Host Salone Internazionale dell'Ospitalità professionale
- Editoriale
- Crescia Tradizionale Marchigiana



Volume 1, Numero 4



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

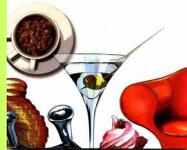
Sommario:

<b>Oriana Tirabassi una pizzaiola marchigiana</b>	<b>2</b>
<b>Attività del secondo semestre 2009 APM</b>	<b>2</b>
<b>Corsi di "Crescia Tradizionale Marchigiana"</b>	<b>3</b>
<b>La Pizza del mese</b>	<b>3</b>
<b>Chi siamo</b>	<b>4</b>
<b>La pizzeria del mese</b>	<b>4</b>

## host Salone Internazionale Dell'Ospitalità Professionale

Dal 23 al 27 ottobre 2009 Milano è stata la sede internazionale dell'ospitalità. La più importante vetrina del settore turistico - ricettivo. La nostra Associazione in quanto socia del Consorzio Pro Pizza, ha partecipato a questo evento.

All'interno dello stand espositivo del Pro Pizza tutti i giorni alle ore 11,00; 13,00 e 15,00 il nostro Presidente Renato Andrenelli ha tenuto il seminario sulla "PIZZA ITALIANA DI QUALITÀ". Esplorazione guidata di tutti i segreti della pizza e le "regole" per ottenere l'alta qualità. Aiutato da un'interprete di lingua russa e inglese, tutti i giorni della fiera ha risposto in modo esausti-



vo alle moltissime domande poste dai presenti nei vari seminari. Moltissimi pizzaioli si sono seduti nella platea ed hanno commentato con il maestro le varie fasi della produzione della pizza. Un particolare interesse da parte degli stranieri è stato dimostrato verso l'assaggio di un prodotto pizza altamente digeribile. Così è stato definito

da tutti gli intervenuti, e

da queste considerazioni è scaturito un notevole interesse verso i prodotti utilizzati per la realizzazione della pizza in assaggio. In particolare tantissime domande sono state rivolte sulla farina utilizzata per la pizza, giudicata da tutti eccellente. Non da meno è stato l'interesse per le farciture che il signor Giovanni dimostratore della ditta Menù (socia del consorzio) ha sapientemente raccontato agli intervenuti. Il responsabile del Consorzio Pro Pizza dott. Roberto Marcassoli, soddisfattissimo dell'affluenza di pubblico e dei contatti avuti con operatori del settore ha voluto salutare tutti i collaboratori con l'auspicio di ripetere il modulo organizzativo per le prossime fiere.

Svetlana Ivanova

### EDITORIALE a cura di Renato Andrenelli Presidente

Le fiere da sempre sono considerate una vetrina importantissima per avere contatti con aziende, operatori del settore e incontrarsi con i colleghi di lavoro che operano lontano. Questo contesto risulta essere ideale anche come momento di confronto, e perché L'Unione Europea Pizzaioli Tradizionali in questo contesto, lunedì 26 ha promosso l'ennesimo campionato, ma con molta non curanza nei confronti dei pizzaioli partecipanti, hanno



all'ordine del giorno. Quello che invece è sempre più discutibile sono le modalità con cui questi concorsi si realizzano. Spesso e volentieri (come è accaduto a host) si pensa solo a far cassa. L'Unione Europea Pizzaioli Tradizionali in questo contesto, lunedì 26 ha promosso l'ennesimo campionato, ma con molta non curanza nei confronti dei pizzaioli partecipanti, hanno

consegnato attestati di partecipazione senza nome con la preghiera di scriverlo da soli. Per non parlare di Pizza e Pasta, che tra proteste dell'altra organizzazione e questioni varie hanno recuperato una tappa del giro pizza per il quale i partecipanti avevano pagato in precedenza rifiutandosi di restituire i soldi a chi ne aveva fatto richiesta.

**MA DAVVERO QUESTO E' IL MONDO DELLA PIZZA CHE VOGLIAMO?**



**Oriana Tirabassi: una pizzaiola marchigiana**

Il suo esordio nel mondo della pizza è lontano come anche la sua arte. Era il 1994 quando a Ragusa indossò la prima fascia da Campione della pizza. Al Campionato Europeo Pizzaioli organizzato dall'Associazione Pizzaioli e Similari si classificò terza assoluta. Fu l'inizio di una carriera fulminea costellata di tanti successi, ma anche di tante emo-



zioni, invidie nei suoi confronti, perché lei è un vulcano di idee e di nuove avventure che ha voluto a tutti i costi realizzare anche sapendo di andare contro tutti e tutto. Una grande professionista che per amore del suo lavoro è per continuare ad imparare

tutto quello che è possibile imparare; per il gusto di crescere di non essere una come gli altri, ha avuto il coraggio di andare prima in Asia poi in India dove attualmente lavora a costo di enormi sacrifici, uno su tutti la lontananza dalla sua adorata figlia.



**Chef Oriana Tirabassi, Chef de Cuisine at Mezzo Mezzo, JW Marriott Mumbai, dishes out her signature pizzas at the Simply Pizza**

Un esempio di coraggio, di abnegazione al lavoro, di voglia di emergere a tutti i costi.

**AUGURI ORIANA**

A cura di Renato Andrenelli

Volume 1, Numero 4

**Attività del secondo semestre 2009 APM**

**La didattica è sempre l'attività dominante**

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

Sempre più apprezzata la formazione APM. I nostri programmi didattici acquistano sempre più valore, sia nella nostra Regione che in campo nazionale ed estero. Numerose richieste di corsi ci sono pervenute per il mese di novembre. Sarà molto difficile riuscire a far coincidere le esigenze della Confcom-

mazione a Mosca, in Turchia, e perfino a Dubai.

monio di una organizzazione che non ha scopo di lucro, che come tale, deve privilegiare i valori tecnici a discapito dell'utile di esercizio il quale deve essere a paraggio nella

Serietà professionalità, bagaglio culturale fondato su nozioni tecnico-scientifiche, giusto rapporto qualità



prezzo, buona dotazione di materiale didattico individuale sono le premesse di questo successo.

rendicontazione annuale. Questo fa ben sperare per il futuro nel quale è nostra intenzione attivare corsi di secondo livello destinati a chi ha già frequentato un corso base. Un momento, molto importante per inserire nelle metodiche di lavoro attrezzature come



dell'Associazione Psiche 2000. Notevoli sono le richieste da tutte le parti d'Italia per avere un corso full immersion come quello terminato a fine settembre. Nella fiera Host di Milano conclusasi il 27 ottobre abbiamo concretizzato numerosi contatti per realizzare corsi di for-

Da sempre infatti la politica della nostra Associazione ha privilegiato la sostanza a discapito del profitto. Un argomento che non può essere patri-



il ferma lievitazione e l'abbattitore di temperatura, oggi praticamente assenti dai laboratori di pizzeria.

La Segretaria APM Svetlana Ivanova

**Le aziende che hanno collaborato**



ATTREZZATURE PER: BAR GELATERIE PASTICCERIE



## Corsi di "CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA" È boom di adesioni

**Il nostro modulo di corso amatoriale sulla crescita piace molto agli agriturismi e anche alle casalinghe.**

Solo nel mese di ottobre si sono tenute tre serate di corso delle quali due in Morrovalle presso l'abitazione della signora Laura Grassetti, la terza serata invece presso il B&B Santandrea di Ripatranzone:

Il 2 ottobre a Morrovalle hanno partecipato: Gigliola Chiaramoni di Morrovalle, Letizia Pacetti di Cingoli, Linda Bracalente di Morrovalle, Arianna Ortolani di Morrovalle, Alessandro Castignani di Morrovalle, Giordano Moriconi di Morrovalle, Luisa Grassetti di Morrovalle, Sandre Spaccesi di Morrovalle, Andrea Rotili di Morrovalle. Una serata all'insegna del divertimento e dell'apprendimento della tecnica di impastatura.

Lunedì 5 ottobre la signora Laura a voluto ripetere la serata con altre sue amiche le quali venute a conoscenza del primo corso hanno voluto

una seconda opportunità. Erano presenti: Elena Vico di Morrovalle, Cristina Rossi di Morrovalle, Francesco Vico di Mor-

rovalle, Paola Gismonti di Civitanova Marche, Gisa Moroncini di Morrovalle, Chiara Andrenelli di Morrovalle, Mara Santarelli di Morrovalle, Antonio Quagliatini di Morrovalle, Sandra Gismonti di Morrovalle. Entrambi le

serate sono risultate essere molto appaganti per i partecipanti, i quali si sono divertiti lavorando e degustando la crescita e la pizza servita per cena. Un ringraziamento è stato per la padrona di casa a cui abbiamo consegnato un attestato di merito per il lavoro di PR svolto e per i piatti da lei realizzati e conteso a tutti gli intervenuti.

Sabato 17 ottobre ci siamo trovati a Ripatranzone a casa della signora Nicoletta Pennati Guglielmo Francesconi, attuale giornalista del Corriere della

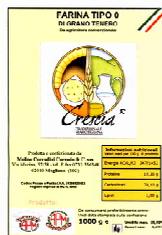
Sera per un secondo incontro con la Crescia Tradizionale Marchigiana. Il primo infatti è stato nel mese di giugno. Hanno partecipato:

Angela Marzi di San Benedetto del Tronto, Stefania Bruni di Ripatranzone, Giuseppe Iobbi di Ripatranzone, Biagio Carrano di San Benedetto del Tronto, Marisa Massari di San Benedetto del Tronto, Claudia Mancini di San Benedetto del Tronto,

Nadia Lorenzetti di San Benedetto del Tronto, Caterina Merletti di San Benedetto del Tronto e Clementina Rossi di San Benedetto del Tronto. Questo secondo appuntamento conferma la bontà della nostra proposta educativa rivolta al consumatore finale. Veicolo trainante in questo conteso formativo è la farina per Crescia Tradizionale Marchigiana. Marchio che non esiste in commercio. Di proprietà della nostra Associazione. Prodotto realizzato con l'aiuto del signor Presidente AIAB Marche. Una

tipologia di grano da sempre coltivato nella nostra Regione, fatto rivivere grazie alla sua tenacia nel corso di mezzo decennio e utilizzato in purezza. Oggi questa farina è una realtà che è possibile averla attraverso la nostra Associazione. Presto però sarà un alimento che sarà possibile assaggiare presso le pizzerie associate APM.

Questo prodotto infatti è destinato a fornire il valore aggiunto ai menù di tutte quelle attività che nel rispetto del disciplinare di produzione avranno aderito al progetto. Riconoscibili per aver esposto il logo di presentazione della CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA. Renato Andrenelli



### La pizza del mese



**Pizza regina**



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@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

### Osteria Leonina

Situata adiacente al Comune di Ripe San Ginesio, in questo splendido borgo medioevale, l'osteria Leonina è capace di far rivivere antichi sapori della nostra cucina territoriale. Sotto la sapiente guida dello chef Daniele Andrenelli, potrete gustare piatti tipici del nostro territorio come: tagliatelle ai funghi porcini, maltagliati di polenta, gnocchi con la papera, il tartufo c'è sempre, tutte le carni sono rigorosamente allevate e macellate nei comuni vicini. Ma soprattutto è stata tra le prime attività ad aderire al progetto

**"CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA"**.

Nato per offrire un valore aggiunto alla pizzeria; la farina con cui è realizzata la crescita proviene da un grano mono varietale da sempre coltivato nelle campagne della nostra Regione. Un prodotto unico, che non trovate in commercio, ma che potete gustare nei locali che espongono questo marchio.

Renato Andrenelli

