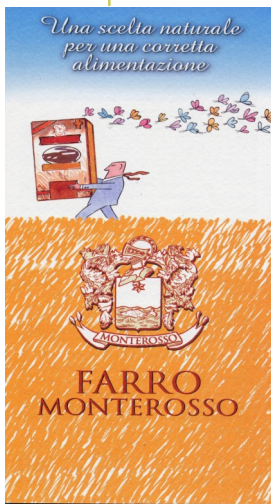


# La Pizza nelle Marche Volume



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



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

Notizie di rilievo:

- Rusticanella
- Editoriale
- Rubano le bare per cuocere la pizza



## RUSTICANELLA - Antologia Enogastronomica

18/19/20 giugno 2010



la visione e la **deglustazione delle specialità** e che al tempo stesso ne facilita la reperibilità sul mercato.

caffè oltre a fornitori - produttori di articoli da regalo e divise per personale del settore

### I Destinatari

Operatori nel settore della ristorazione, Enotecche, Bar, Wine Bar, Hotel e tutti gli appassionati delle vecchie ricette e delle ultimissime in fatto di enogastronomia.

### I Protagonisti

Numerosi gli espositori marchigiani, nazionali ed esteri, suddivisi nei settori: gastronomico,

La nostra Associazione sarà presente a questo evento con uno stand dove si produrranno pizze per gli intervenuti.

Un momento importante per dare la possibilità agli allievi dei nostri corsi di potersi esercitare gratuitamente.



dolciario, olivicolo, produttori di vino, liquori, bicchieri e

Renato Andrenelli

### Gli scopi

La manifestazione vuole costituire **appuntamento fisso** in cui **operatori del settore e singoli cittadini**, che in numero sempre maggiore si stanno interessando ai prodotti di nicchia, abbiano la possibilità di **conoscere** quanto di **bello** e di **buono** viene **prodotto nelle Marche**, nelle altre **regioni italiane ed estere**. Una conoscenza che passa attraverso

Sommario:

Corso Pizzaioli Macerata	2
Il teorema della pizza	3
La pizza	3
La pizza del mese	3
Chi siamo	4
La Pizzeria APM	4

### EDITORIALE a cura di Renato Andrenelli Presidente

#### "LA PIZZA ITALIANA"

Sono stato tra i sostenitori della codifica della pizza napoletana. Più volte ho ribadito di essere il controrelatore alla prima registrazione presso UNI del disciplinare della Verace Pizza Napoletana. Quello che invece mi sento di rimproverare ai napoletani è il fatto di essere; una volta i primi della classe e una volta gli ultimi di cui vergognarsi.

Mi spiego meglio: La pizza napoletana STG, ha segnato una svolta nel panorama normativo del nostro mondo. Ha

aperto la strada alla registrazione del prodotto pizza o focaccia regionale o del territorio. E' notizia di questo anno la procedura per sofisticazione alimentare aperta dal Ministro delle Politiche Agricole nei riguardi del Consorzio Mozzarella di Bufala Campana, dove proprio il Presidente è stato colto in fragrante. Ultimamente ad aggravare questo aspetto, la notizia del combustibile per i forni del pane e della pizza realizzato con le casse da morto che la camorra fa riciclare.



La notizia l'ho commentata su Facebook con il risultato che un signore di Napoli si è sentito offeso da questo annuncio, che peraltro è stato pubblicato proprio dal Mattino di Napoli.

Ora, sinceramente non riesco più a comprendere la nostra società quando vorrebbe giustificare azioni cattive come se nulla fosse. **ORGOGGIO NAZIONALE, GIUSTIZIA, LEALTA' NEI CONFRONTI DEL PROSSIMO**, veramente non fanno più parte del nostro bagaglio culturale italiano?

Questa non è democrazia ma stupidità di un popolo.

## Rubano le bare per cuocere le pizze

Napoli Ci mancava solo la «pizza col morto» per far calare ancora di più la credibilità di Napoli in patria e fuori. Un anno dopo il dramma della emergenza rifiuti, sulla città governata da Rosa Russo Iervolino e dal centrosinistra si è abbattuta un'altra mazzata, che alle soglie dell'estate potrebbe provocare seri danni alla stagione turistica. Su uno dei pochi simboli che ancora resiste a Napoli, la pizza «Olio e pomodoro» o la «Margherita» o il mitico «Calzone» c'è il sospetto concreto che potrebbe essere cotto con la legna delle bare. Non solo la pizza ma anche il pane, che finisce sulle tavole di milioni di napoletani, potrebbe essere preparato con la legna delle casse da morto.

Su questa macabra vicenda la Procura retta dal procuratore Giovandomenico Lepore ha aperto un fascicolo. Sono stati delegati i carabinieri del Comando provinciale di Napoli, diretti dal colonnello Mario Cinque, a fare chiarezza nel più breve tempo possibile. Nell'ultimo quarto di secolo almeno una mezza dozzina di volte è rimbalzata la notizia che certi pizzaioli e fornai senza scrupoli, utilizzassero la legna dei feretri per tenere accesi i loro forni. L'occhio degli investigatori è puntato soprattutto verso le pizzerie di infimo

ordine, che a Napoli esistono a migliaia. Gli inquirenti sospettano che le bare vengano triturate e poi miscelate nel composto poi utilizzato per l'accensione dei forni. Ma, il vero problema è rappresentato dal cimitero, considerato un porto di mare, accessibile a tutti, a ogni ora del giorno, dove ognuno può fare ciò che vuole indisturbato. I saccheggi sono all'ordine del giorno, in particolare modo nel quadrilatero del cosiddetto cimitero degli uomini illustri, dove statue, stemmi nobiliari, vengono continuamente trafugati. L'anno scorso all'interno di una congrega furono rubati addirittura cinquemila vasi per i fiori: un saccheggio alla luce del sole, neppure una denuncia.

Una gang potrebbe avere allestito il mercato delle bare da rivendere ai proprietari di forni e pizzerie senza scrupoli, intenzionati a risparmiare sulla spesa della legna. D'altra parte, per rendersi conto dello stato in cui sono ridotti buona parte dei dodici cimiteri cittadini, basta fare un salto nei due più importanti di Poggioreale. È ormai quotidiano lo spettacolo che si presenta agli occhi dei visitatori: bare scoperte,

resti umani abbandonati nei viali come se fossero spazzatura.

«Il cimitero rispecchia fedelmente la città. È allo sbando come le strade e come lo sono gli uffici pubblici e la sanità. Non mi meraviglio che accadano certe cose: tombe scoperte, furti continui, atti vandalici», spiega Andrea Santoro, presidente della commissione comunale di inchiesta sui cimiteri.

I carabinieri hanno aumentato i controlli nei forni per la panificazione e nelle pizzerie per verificare che vengano rispettate le regole igienico sanitarie ma anche per individuare quelle aziende che operano nella clandestinità.

Santoro, esponente del Pdl, ha annunciato una ispezione nei prossimi giorni nei dodici cimiteri cittadini. Il presidente della Commissione di inchiesta sta preparando un dossier per portare a galla le responsabilità politiche e amministrative sulla pessima manutenzione dei cimiteri cittadini. carminespadafora@libero.it

Il Giornale.it

Giovedì 03/06/2010 ore 15,07

## Attività del primo semestre 2010 APM

### Corso full immersion per pizzaioli a Macerata

Si è concluso il 01/06/2010 il Corso Base per pizzaioli, full immersion, realizzato dalla Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone residenti nella Regione Marche.

Grande impegno, compreso un fine settimana, 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 30 ore di

trare la presentazione, il gusto e la cottura, temi sottoposti a giudizio. Ottimo anche il risultato ottenuto nella prova teorica da tutti gli allievi. 47/60 è stato il risultato del signor Lorenzo Papa, tutti gli altri hanno ottenuto un punteggio superiore.



pratica gli allievi si sono presentati alla commissione di esame molto preparati. Materia di esame è

Componenti della commissione esaminatrice la nostra segretaria Svetlana Ivanova, due ispettrici della locale Asur di Macerata che hanno elogiato gli allievi spronandoli a continuare nella strada della qualità del prodotto pizza.

Hanno partecipato i signori: Carlo Verrone di Recanati, Bukvic Damjan di Montecosaro, ABdeljelil Bahri di Pesaro e Lorenzo Papa di Pietrarubbia.

stata la realizzazione di una pizza fantasia, che secondo il parere della commissione e dai voti applicati, gli allievi hanno saputo cen-

Migliore del corso è stato giudicato il signor Abdeljelil Bahri con la pizza Tre colori.



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



**Il teorema della pizza: come tagliare una margherita senza far torto a nessuno**

Da Focus: Elisabetta Intini,



me fare affinché entrambi abbiano uguali porzioni? Ciascuno per sé. Un problema che dalle nostre parti, difficilmente sarebbe sorto. Vuoi perché, diversamente dai paesi anglosassoni, in Italia non si usa spartirsi la

stessa pizza tagliata a fette. Ognuno ordina la propria, e guai a chi si avvicina. Vuoi perché se si fa andare il cervello anche in pausa, che razza di pausa è? Le soluzioni a cui i due sono giunti, tuttavia, hanno portata universale. Valgono per le pizze di tutto il mondo, indipendentemente da dimensione e condimento. E allora vediamole, sai mai che in futuro, possano servirci.

me fare affinché entrambi abbiano uguali porzioni? Ciascuno per sé. Un problema che dalle nostre parti, difficilmente sarebbe sorto. Vuoi perché, diversamente dai paesi anglosassoni, in Italia non si usa spartirsi la

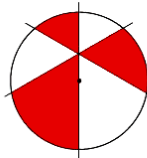
**Ecco come tagliare la pizza in modo scientifico.** Chi mangia di più? L'ipotesi più semplice da considerare, e quella in cui la vostra margherita fumante venga tagliata una volta sola, più o meno a metà, ma non esattamente passando per il centro (che non è sempre facile da calcolare). In tal caso, chi ottiene la parte contenente il centro, mangia di più. Stesso dicasi per una pizza tagliata in 4 e in 6 fette: il più fortunato è chi si aggiudica la porzione che racchiude il centro. Diamo i numeri. Con un numero diverso di tagli, le cose si fanno più complicate. E qui entrano in gioco due teoremi, elaborati in passato, che finora non erano mai stati provati. I due matematici sono riusciti nell'impresa, dopo anni di complicati calcoli algebrici, attraverso uno stratagemma geometrico e una buona dose di algebra. Questa è la regola: se tagliamo una pizza 3, 7, 11, 15 volte, e così via, senza passare dal centro e prendendo le fette in modo alternato, a riempirsi di più lo stomaco sarà chi si aggiudica la fetta contenente il centro. Se invece la si taglia 5, 9, 13, 17 volte, vale il contrario: chi prende il centro, mangia di meno. Siete avvisati...

**Come tagliare una pizza in parti uguali**

Chi mangia di più ipotizzando che i due commensali (A e B) prendano fette alternate e che l'angolo tra tagli contigui sia lo stesso?

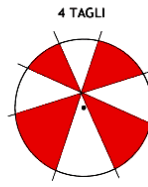
● Fette di A ○ Fette di B • Centro della pizza

Quando almeno un taglio passa per il centro, la pizza viene divisa in parti uguali.

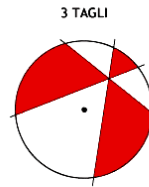


PIZZA DIVISA IN PARTI UGUALI

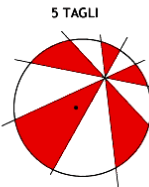
I problemi nascono quando nessuno dei tagli passa per il centro della pizza. Chi ci guadagna?



Quando il numero di tagli è pari, la pizza viene divisa in parti uguali

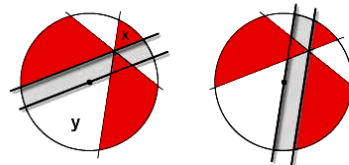


Mangia di più chi prende la fetta che contiene il centro (nell'esempio B). Vale anche per 7, 11, 15 tagli.



Mangia di più chi NON prende la fetta che contiene il centro (nell'esempio B). Vale anche per 9, 13, 17 tagli.

**La spiegazione scientifica**



Rick Mabry e Paul Deiermann sono arrivati alla loro dimostrazione con uno stratagemma: invece di raffrontare le fette (x e y, per es), hanno tracciato una linea parallela al taglio e passante per il centro pizza e hanno confrontato le aree in ombra. Agglungete tutto questo a un po' di complicata algebra e la dimostrazione è fatta.

**Una pizza del genere dovrebbe bastare comunque, taglio più taglio meno.**

Da due matematici statunitensi la soluzione a un dilemma che affligge i divoratori di pizza di tutto il mondo: come tagliare una margherita in parti eque, evitando di azzuffarsi per l'ultima fetta?

I veri cervelloni, quelli che fanno la storia della Scienza, non si riposano mai. Nemmeno durante la pausa pranzo. Non c'è da stupirsi quindi, se Rick Mabry e Paul Deiermann, due brillanti matematici statunitensi, abbiano passato i pasti degli ultimi 15 anni a elucubrare su un dilemma universale: metti che una cameriera un po' frettolosa tagli la pizza senza passare esattamente dal centro, quale dei due commensali mangerà di più? E co-

**La Pizza**

L'Italia, da oggi, ha conquistato un altro triste primato in Europa, divenendo la **patria della cannabis**. Tra una pizza e una spaghettonata in compagnia, gli italiani trovano sempre il tempo di fumare un **salutare spinello**, probabilmente sognando un posto migliore in cui vivere e un presidente più abbronzato, chi può dirlo!

A regalarci questo meritatissimo primo posto è stata la relazione annuale stilata, come di consuetudine, dall'**Osservatorio europeo delle droghe e delle tossicodipendenze** e basata sull'evoluzione del fenomeno in Europa. **Nel nostro Paese la sostanza stupefacente più consumata è proprio la cannabis**, di cui l'Italia risulta la maggior consumatrice nell'Unione, a pari merito, se così si può



definire, con la Spagna.

Malgrado sull'uso personale di **marijuana** siano state applicate norme più severe, il consumo nella Penisola non accenna a diminuire, tutt'altro, sembra subire un costante incremento.

**A farne uso è l'11,2% della popolazione** di età compresa tra i 15 e i 64 anni.

Ad emergere dal rapporto Ue altri preoccupanti fenomeni in

espansione, primo tra tutti, la diffusione dell'uso di altre sostanze stupefacenti come la **cocaina** e l'**eroina**. La **coca** trova nel nostro Paese, tra i consumatori abituali, i giovani di età compresa tra i 15 e i 32 anni alla ricerca di forti emozioni e di sensazioni esaltanti.

Nel corso dell'ultimo anno, si stima che il 3,2% della popolazione inclusa in questa fascia di età abbia consumato **polvere bianca**.

Articolo tratto da:

[www.narcononbenitez.org](http://www.narcononbenitez.org)

**MA E' MAI POSSIBILE CHE LA PIZZA SIA SEMPRE ASSOCIATA A QUALCHE COSA DI NEGATIVO?**

**NESSUNO CHE SI RISENTE?**



**la pizza del mese**



**Pizza Tre Colori**



**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

**E' un nuovo socio APM**

**Tutta l'azienda è gestita da tre soci uno dei quali ha frequentato il corso pizzaioli full immersion di maggio 2010**

**Il signor Abdeljelil Bahri socio della Pizzeria Cirifò ha onorato la sua partecipazione al corso risultando il primo della classe con la pizza tre colori che abbiamo eletto pizza del mese.**

**Un augurio di buon lavoro a questo nuovo socio, ai suoi collaboratori nella speranza di poter visitare presto la sua pizzeria.**



**HOTEL CANTIANO PALACE**  
\*\*\*

Via Flaminia - 61044 Cantiano (PU)  
Tel. +39 0721 788813 Fax +39 0721 788813