

Anno V numero 53 ottobre 2014

www.pizzamarche.com



By Associazione Pizzaioli Marchigiani

Ascoli Piceno

c'è la nuova

Delegazione APM



Nuovo servizio per i soci APM

A scuola di pizza

Partire da zero

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	Mistrà Varnelli
5	News: Delegazione APM
6	Perchè APM
7	Convenzione Assicurativa
9	Nuovo socio APM
10	Corso base per pizzaioli
12	Corso pizzaioli ad Ascoli Piceno
17-19	A scuola di Pizza
21	News dal web
25	Pomodori contro la prostata
26-27	Partire da zero

FOTO DELLE MARCHE



Montefalco
Appennino

EDITORIALE

Mentre terminiamo di compilare la nostra pubblicazione, apprendiamo da internet che domenica 5 ottobre alle ore 21,45 Report pubblicherà un reportage sulla salubrità della pizza. La pizza napoletana cotta nel forno a legna è stata presa ad esempio perchè viene cotta in forno molto sporchi di farina bruciata o avvolta nei fumi di combustione della legna. nel filmato si vedono pizze bruciacchiate nel cornicione sporche nella parte inferiore ecc..



Renato Andrenelli

Questo servizio non rende onore al nostro settore, non rappresenta la pizza napoletana, ne rappresenta la professionalità del pizzaiolo. Esalta solo la realtà di tutti i giorni di operatori che nulla fanno per salvaguardare il prodotto pizza. Non si preoccupano della salubrità dei clienti consumatori, pensano solo al loro interesse. Una buona tecnica di produzione della pizza, assolutamente non da come risultato pizze cotte nel modo rappresentato nel video. Una buona lievitazione e una cottura in assenza totale di farina assolutamente non provocherà mai una pizza sporca di cenere o un piano di lavoro del forno sporco.

QUANTO ILLUSTRATO NEL FOLMATO DIMOSTRA INEQUIVOCABOLMENTE CHE NON C'E' PROFESSIONALITA' NELLA PRODURRE PIZZE NEL MODO ILLUSTRATO.

FARE UNA PIZZA DI QUALITA' NON CORRISPONDE ASSOLUTAMENTE AL MODO DI LAVORO VISUALIZZATO NEL SERVIZIO. ANCHE LA DICHIARAZIONE CHE I FUMI PRESENTI NELLA CAMERA DI COTTURA NON SONO CANCEROGENI E' UNA VERA FESSERIA CHE PIZZAIOLI IGNORANTI AFFERMANO. DICHIARAZIONI SMENTITE DA MEDICI CHE DELLA CHIMICA SONO PREPARATI PERCHE' STRUMENTO DI LAVORO QUOTIDIANO.

AZIENDE SOCIE APM

Le Aziende che pagano la tessera socio sostenitore hanno diritto ad essere pubblicizzate per l'intero anno sociale.

Gi metal
Molino Orsili
Molino Corradini
Varnelli spa
Salumificio Taccalite

Italforni
Menu
Italcarta
Splendor Clean
Az. Agr. La Viola



www.pizzamarche.com



www.forni-a-legna.it

VARNELLI

www.varnelli.it

Parlando di Pizza

MISTRA' VARNELLI



Un liquore ideato dal fondatore della Distilleria Varnelli, signor Girolamo Varnelli. Un marchio capace di portare il territorio marchigiano in Italia e nel Mondo.

Questo prodotto è molto versatile, può essere utilizzato anche nel settore gastronomico, infatti esso si presta per notevoli preparazioni culinarie e anche nella pizza può contribuire a creare ricette dai gusti unici.

Qui di seguito mi piace riportare due ricette di pizza, da me realizzate, dove il mistrà Varnelli riesce a sublimare il gusto delle pizze farcite con il pesce. R.A.

Pizza Hawaiana



Gli ingredienti

Pomodoro 80 g
Mozzarella 80 g
Prosciutto cotto 30 g
Ananas 100 g
Kiwi gold n° 1
Origano q.b.
Sale q.b.
Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Preparare una pallina di pasta realizzata con farina tipo 2. Farla lievitare quindi stenderla e farcirla con pomodoro e mozzarella spicchiati di ananas e fettine di kiwi gold (quello a pasta gialla, più dolce). Spolverare con pochissimo sale e un giro di olio. Mettere al forno. Appena cotta decorare a piacere senza dimenticare l'origano, fondamentale per il completamento del gusto. Altra versione sarà quella con aggiunta della frutta dopo la cottura, in questo caso la pizza avrà esalterà maggiormente la frutta. Spruzzare leggermente di Mistrà varnelli. Servire ancora calda.

Pizza prosciutto e funghi



Gli ingredienti per una pizza

Mozzarella 80g
Funghi trifolati 40g
Prosciutto cotto senza polifosfati 40g
Sale q.b.
Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Preparare una pallina di pasta realizzata con farina tipo 2 a cui sarà aggiunto il 2% di malto di farro, farla lievitare, quindi stenderla e farcirla con mozzarella, funghi e prosciutto cotto. Mettere a cuocere. all'uscita dal forno spruzzare con Mistrà Varnelli. Servire calda.

Ristorante Pizzeria Cooking

Socio APM

Situato all'interno della stazione di Ascoli il ristorante pizzeria Cooking trova oggi una nuova dimensione che si distacca dall'immagine del passato del tipico locale di passaggio caratterizzato da un servizio veloce e di basso profilo.

Le due alternative di servizio, Self Service a pranzo ed a la Carte per la sera, creano la giusta alternativa per chi cerca il pranzo di lavoro o la serata in compagnia.

Particolare attenzione è stata posta anche nel creare ambienti diversi tra loro. Il primo, che diventa anche pizzeria alla sera, è composto da ampie sale luminose



nelle quali poter pranzare durante la pausa lavoro. Il secondo molto curato negli arredi e nei dettagli, è adibito alla ristorazione serale.

Duale è quindi la scelta dei relativi menu nei quali in quello dedicato all'area Self Service, si offre una adeguata scelta di primi e secondi piatti oltre a variegiate proposte di contorni e bevande ad un prezzo fisso.



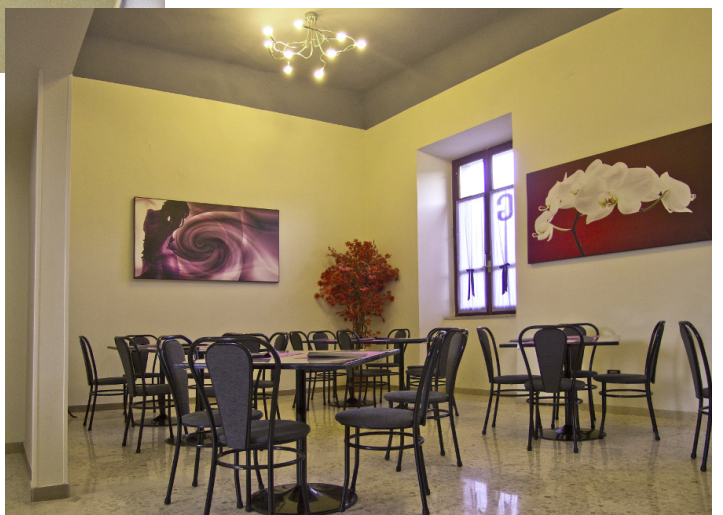
Per la sera la scelta cade su dei menu tipici della tradizione ascolana rivista in chiave moderna e su una raffinata cucina di piatti nazionali.

Una cura particolare e' stata posta nella scelta dei vini prediligendo una unica cantina del territorio per valorizzare al meglio i

vini locali con delle ottime linee di

prodotto che vanno dal bianco al rosso per arrivare allo spumante e al passito di fine pasto.

Il locale si presta anche per la realizzazione di compleanni e piccole cerimonie oltre che per cene e pranzi aziendali. materiale tratto da internet



Nuova delegazione APM

Per migliorare il rapporto dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani e per venire incontro alle esigenze dei soci comunichiamo che è nata la delegazione APM della Provincia di Ascoli Piceno.



Delegato a rappresentarci nel comprensorio è il signor Ibetti Sandro proprietario del Ristorante Pizzeria Cooking sito presso la Stazione Ferroviaria di Ascoli Piceno.

Facilmente raggiungibile, la nuova delegazione, si propone come contatto diretto con gli associati dell'ascolano. Il signor Sandro Ibetti, cresciuto all'interno dell'APES di Milano e da noi conosciuto da molto tempo. Poichè ha espresso il desiderio di volersi impegnare per cercare di essere portavoce dei problemi che esistono nel mondo pizza, gli abbiamo fornito lo strumento per lavorare all'interno dell'APM.

Riteniamo da sempre che "l'unione fa la forza", ci sentiamo onorati di acquisire persone che vogliono amplificare la voce associativa che tanto sta a cuore alla nostra organizzazione.

Auguriamo al signor Sandro Ibetti un buon lavoro all'interno dell'APM e cogliamo l'occasione per comunicare a tutti i soci l'indirizzo e i relativi riferimenti per contattare il nostro delegato del comprensorio di Ascoli Piceno

Maestro: Sandro Ibetti presso Ristorante Pizzeria Cooking piazzale della Stazione Ascoli Piceno 63100 - (AP) tel. 0736 344925 cellulare 3476540506.

La Segreteria APM



Perchè Associazione Pizzaioli marchigiani

La nostra associazione nasce nel 2000 per volere dell'attuale Presidente Andrenelli Renato. Il suo scopo è sempre stato quello di occuparsi dei problemi legati al settore della pizza, a cominciare dalla formazione professionale che oggi è il vero cavallo di battaglia. Sul nostro sito www.pizzamarche.com può testimoniare la quantità di corsi annuali che si realizzano in nome e per conto dell'APM. Un'attività questa svolta per amore della professione, senza lucro, solo a totale copertura delle spese sostenute.

La nostra Regione Marche ha circa 1.600.000 abitanti, meno della metà di una città come Milano, eppure l'APM vi svolge un'intensa attività formativa annua. Segno evidente che la qualità del servizio offerto è tra i migliori in ITALIA.

Siamo l'organizzazione che più di ogni altra offre ai propri soci suggerimenti, informazioni, assistenza, pronta postalizzazione di richieste o offerte di lavoro.

Quello che non facciamo è organizzare campionati sulla pizza, perchè li riteniamo ormai infrazionati e non rispettosi del titolo consegnato ai vincitori. Molto spesso ci troviamo a dover correggere errori che i pseudo campioni del mondo (o chi per loro) commettono quando si trovano a dover aiutare nuovi pizzaioli ad intraprendere una nuova attività di pizzeria.

Svolgiamo attività di consulenza nelle pizzerie, solo se chi ne richiede la presenza di un nostro tecnico, è disponibile a mettere in atto un vero progetto di lavoro capace di portare beneficio all'attività in termini economici.

Siamo amici e rispettosi delle aziende con cui collaboriamo senza che nessuna di queste abbia mai sovvenzionato economicamente la nostra associazione. A tutte quelle aziende che vogliono con noi collaborare chiediamo unicamente la tessera associativa che fornisce loro la possibilità di far conoscere i propri prodotti ai nostri associati.

SIAMO FIERI DI NON AVER MAI AVUTO SOVVENZIONI E QUANTOMENO FINANZIAMENTI PUBBLICI PER SVOLGERE LE NOSTRE ATTIVITA'.

Perchè far parte dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani?

- perchè l'unione fa la forza
- per risolvere problematiche che da soli è impossibile risolvere
- per avere più potere contrattuale
- per far nascere una vera scuola specialistica per pizzaioli
- per dare reali possibilità lavorative ai giovani
- per difendere le eccellenze italiane
- per difendere i prodotti del territorio
- per selezionare e aiutare le aziende meritevoli
- per promuovere le eccellenze del territorio
- per difendere le attività di pizzeria da eccessiva tassazione
- per difendere la cultura e la filosofia italiana della pizza da chi la copia

Questi secondo noi sono i veri motivi per fare associazione



www.pizzamarche.org

e



www.bussola-assicurazioni.com

Hanno stipulato una convenzione per i soci APM
Una polizza assicurativa che copre rischi:

INFORTUNI		RCT/RCO PIZZERIA	
Garanzie:		Garanzie:	
Morte con massimale	E.40.000	Rct/Rco con massimale	E.1.000.000
Invalidità permanente con massimale	E.40.000	Premio annuo (fino 3 addeffi)	E. 200
		Premio annuo (fino 5 addeffi)	E. 280
PREMIO ANNUO	E. 55	Rct/Rco con massimale	E.1.500.000
		Premio annuo (fino 3 addeffi)	E. 220
		Premio annuo (fino 5 addeffi)	E. 310

Perchè utilizzare questo strumento in pizzeria

1. per la tua sicurezza sul lavoro
2. per i massimali estremamente competitivi riservati ai soci APM
3. sconto RCA del 15% estensibile alla famiglia del socio APM
4. per la consulenza offerta gratis a casa tua
5. perchè Bussola Assicurazione ha uffici sul territorio dove trovare professionisti capaci di risolvere ogni tua richiesta

Chiedi un appuntamento

Associazione Pizzaioli Marchigiani

Renato Andrenelli

Presidente APM

3356356489

Assicurazioni BUSSOLA

Roberta Grazioli

Consulente assicurativo

393 2256083

QUANDO L'IMMAGINE CONTA

Presentata la nuova divisa APM



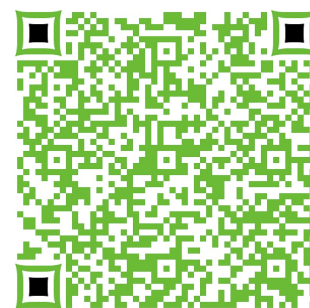
Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.

Costo per i soci:

*Divisa Manica lunga con tutti i ricami, il grembiule lungo meno il nome Euro 48
Divisa manica corta con tutti i ricami, il grembiule lungo meno il nome Euro 42*

RIVOLGERSI A:

*Ditta TOBACO di
IVANO MONTENOVO
via Grandi, 12 - 60027 Osimo (AN)
tel 071 7106126 fax 071 7202252
cell. 337 637481 tobaco@tobacostyle.it*



LA DITTA TOBACO GARANTISCE A TUTTI I SOCI APM UNO SCONTO DEL 20% SU TUTTO IL CATALOGO GIBLOR'S RIGUARDANTE IL VESTIARIO PROFESSIONALE

Nuovo socio APM



**l'Albergo Bar Ristorante La Foresteria Tolentino Macerata MC 62029 0733201125
01696470432 PCCGLI90T60L191M 0733201482 info@laforesteria.it**

La Foresteria, di gestione familiare, recentemente ristrutturata, è una struttura presente da oltre dieci anni.

Situata all'interno della riserva naturale dell'Abbadia di Fiastra, a pochi passi dall'Abbazia.

Il parco offre vari servizi per tutta la famiglia: noleggio bici, maneggio, visite guidate con itinerario da seguire a piedi.

Per coloro che amano rifugiarsi per poco tempo nella quiete di una Riserva millenaria e desiderano gustare una buona cucina, La Foresteria ha pensato di creare il Self-Service e la Pizzeria dove è possibile scegliere tra una ampia offerta di piatti tipici della cucina maceratese, pizze di ogni tipo, il tutto accompagnato da ottimi vini prodotti nelle nostre colline.

La spettacolarità del luogo e la grandezza dei locali che compongono La Foresteria, consentono la realizzazione di meeting aziendali ed eventi di ogni tipo, mentre nell'attiguo palazzo riservato alla Fondazione Giustiniani Bandini è possibile organizzare importanti congressi e convegni, grazie ad una ampia sala polifunzionale, predisposta anche per la traduzione simultanea.

L'Hotel si compone di 23 ampie camere, internamente gode di una grande sala accogliente e ben arredata, locale adatto a congressi, conferenze, matrimoni e cerimonie con 300 coperti e tavolini all'aperto con copertura. Servizio Bar all'interno dell'hotel con apertura stagionale da Marzo a Ottobre.

Ristorante specializzato in carne e prodotti tipici e offre una vasta scelta di vini nazionali. A pranzo offrono il servizio self-service. Pizzeria con forno a legna, pizza da asporto.

Accettiamo animali di piccola taglia.

Esternamente troverete un ampio parcheggio.

Tratto da internet

Corso pizzaioli a Macerata



Si è concluso il 5 settembre 2014 il Corso Base per pizzaioli, pomeridiano, organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone che avevano urgenza di acquisire l'attestato di frequenza.

Presso il laboratorio della ditta Paccaferri Domenico di Piediripa di Macerata, si

sono tenute le lezioni teorico-pratiche. Quaranta ore di lavoro suddivise in dieci lezioni da quattro ore l'una, che hanno tenuto occupati gli allievi per due settimane. Con 8 ore di teoria e 28 ore di pratica gli allievi hanno potuto apprendere teoricamente e praticamente i segreti per realizzare una pizza a regola d'arte prepararsi per gli esami di fine corso con efficienza e concentrazione massima.

Tutti gli allievi hanno dimostrato una buona manualità, e in particolare hanno saputo abbinare alla pizza, farciture ben calibrate senza eccedere in condimenti di difficile digestione.



Hanno partecipato: Salvatore Pirone di Castelfidardo, Davide Mariotti di Montemaggiore, Paolo Lupi di Monte Urano, Davinder Singh di Potenza Picena.

Tutti hanno dimostrato un grado di apprendimento ottimo riuscendo agli esami con una media di 50/60. Una premessa che dovrebbe concretizzarsi nel mondo del lavoro con successo e tanta fortuna per tutti loro.

Un ringraziamento particolare va alle aziende che hanno reso possibile la realizzazione del corso a cominciare dalla ditta Paccaferri Domenico srl che ci ha ospitati, ai Molini Corradini e Orsili per le farine e alla GiMetal per le piccole attrezzature date in dotazione agli allievi.

R.A.



BULL - ITALFORNI



Il Forno Bull e' assemblato in acciaio altamente resistente e rivestito da vetro colorato, temperato, resistente agli urti e alle alte temperature.

Di grande effetto estetico, Bull e' stato disegnato per esaltare le sue linee forti e rigorose.

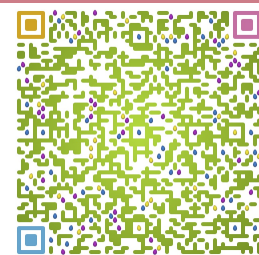
In alto aggiunge carattere e vigore a tutto l'insieme. Composto da 1, 2, 3 camere da 120 x 110 cm, BULL ha caratteristiche tecniche non comuni per attivarsi in tutte le necessità che il suo impiego richiede. La nuova cappa aspirante motorizzata con il suo disegno e la prominente forma vuole ricordare la postura frontale del toro arcuato in avanti.

La nuova scheda di controllo è com-

posta da una serie di controllori digitali studiati per la gestione di forno e cella di lievitazione, con icone di funzione e tasti a sfioramento. L'interfaccia utente si presenta come un'unica superficie in vetro temperato composta da un display personalizzato il cui design e la cui facilità di utilizzo ricoprono un ruolo importante. Possibilità di inserire vaporiera su ogni camera. Sulla cappa aspirante motorizzata è possibile abbinare un kit abbattimento vapori completo di filtro ai carboni attivi per fumi ed odori che permette di non utilizzare la canna fumaria.

Utilizzo di nuove resistenze singole inserite all'interno della pietra refrattaria del cielo e della platea, potenziate sulla parte anteriore del forno (sportello).

Risparmio del consumo del 30% grazie al doppio isolamento creato dal rivestimento del vetro e da nuove fibre isolanti ecologiche sia sulla camera che nello sportello provvisto di doppio vetro. Da www.italforni.it



Corso pizzaioli ad Ascoli Piceno



Si è concluso il 26 settembre 2014 il Corso Base per pizzaioli, pomeridiano, organizzato dalla Associazione Pizzaioli Marchigiani con la collaborazione della delegazione APM di Ascoli Piceno e destinato ad un allievo che aveva urgenza di acquisire l'attestato di frequenza perché in procinto di partire per l'Australia. Presso il laboratorio del Ristorante Pizzeria Cooking, si sono tenute le

lezioni teorico-pratiche sotto la direzione dell'Istruttore Signor Ibetti Sandro. Quaranta ore di lavoro suddivise in dieci lezioni da quattro ore l'una, che ha tenuto occupato l'allievo per due settimane.

Con 8 ore di teoria e 28 ore di pratica il signor Gargiulo Giulio ha potuto apprendere teoricamente e praticamente i segreti per realizzare una pizza a regola d'arte e prepararsi per gli esami di fine corso con efficienza e concentrazione massima.



All'esame di fine corso ha dimostrato un grado di apprendimento ottimo riuscendo a superarlo con una media di 50/60. Una premessa, questa, che dovrebbe concretarsi nel mondo del lavoro con successo e tanta fortuna.

Da tutta l'APM porgiamo al neo pizzaiolo Giulio un grande in bocca al lupo per la sua nuova sfida lavorativa che



intraprenderà in Australia

Un ringraziamento va anche al nostro delegato di Ascoli Piceno che ha reso possibile la realizzazione del corso con l'augurio che questo sia l'inizio di una proficua collaborazione reciproca.

R. A.





Noi siamo
piccoli
ma insieme
cresceremo

www.splendorclean.it

Vivere accanto
Natura.

Catalogo
2013



La scelta giusta

Le prime pale per pizza forate,
per un facile setacciamento della farina.

Le sole antibatteriche e antimuffa,
per il massimo dell'igiene.

Le uniche rinforzate con rivetti,
per una solidità indistruttibile.

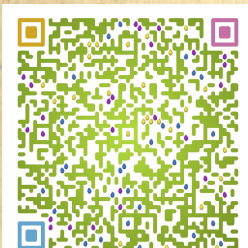
Disponibili in più modelli,
a misura di pizzaiolo.

Attrezzature professionali per la ristorazione

GIMETAL

MADE IN ITALY

GIMETAL s.r.l. - Via Popolesco, 58 - 59013 Montemurlo (Prato)
tel. +39.0574.791641 - inform@gimetal.it - www.gimetal.it



GIMETAL utilizza materiali idonei al contatto alimentare, verificati dalle analisi condotte nei laboratori di TÜV Italia.

Mangiare frutta e verdura rende più felici

E' questa la scoperta di un gruppo di ricercatori della University of Warwick Medical School su chi mangia frutta e verdura

Mangiare frutta o verdura cinque volte al giorno rende piu' felici.



E' questa la scoperta di un gruppo di ricercatori della University of Warwick Medical School che hanno pubblicato i risultati delle loro ricerche sulla rivista BMJ Open. La ricerca ha coinvolto 14.000 partecipanti in Inghilterra di 16 anni e piu'.

Il 33,5 per cento delle persone coinvolte con un alto tenore di benessere mentale aveva mangiato cinque o piu' porzioni di frutta e verdura al giorno, rispetto a solo il 6,8 per cento di quelli che ne avevano mangiata solo una. Commentando i risultati Saverio Stranges, autore principale della ricerca, ha dichiarato: "I dati suggeriscono che tanto e' maggiore l'assunzione di frutta e verdura di un individuo tanto e' minore la possibilita' di avere un basso benessere mentale".

Il 31,4 per cento di quelli con alto benessere mentale aveva mangiato tre-quattro porzioni e il 28,4 per cento ha mangiato uno-due. "Questi nuovi risultati suggeriscono che la frutta e verdura possono giocare un ruolo potenziale importante, non solo per quanto attiene alla salute fisiologica, ma anche di benessere mentale nella popolazione generale", ha detto Stranges.

Tratto da internet (Agi)

Ora anche uffici.



L'ufficio dalla A alla Z.

Italcarta, in collaborazione con un'azienda specializzata nel settore arredo, si propone con un'offerta di servizi più ampia. Da oggi, quindi, puoi rivolgerti a noi per ogni esigenza che riguarda il tuo ufficio: dalla cartoleria all'**arredo chiavi in mano** del tuo luogo di lavoro.

ITALCARTA
Forniture per ufficio - Ingrosso cancelleria
www.italcarta.com

Via G. Pirelli, 9 - 9/A
Zona Industriale A
62012 Civitanova Marche (MC)
Tel. 0733 801428 int. 1
Fax 0733 896851
ordini@italcarta.com

Cancellami dalla lista

Via Paolo Soprani, snc
Zona Ind.le Squartabue
62019 Recanati (MC)
Tel. 0733 801428 int. 2
Tel. 071 7501506
Fax 071 7503810
italcartasrl@italcartasrl.com

A scuola di pizza

La formazione professionale è l'impegno di tutte le forze nel mondo del lavoro, siano esse economiche, politiche, sindacali, ecc.; oggi agli albori del terzo millennio il nostro settore lavorativo si presenta vivace, aggressivo, fantasioso ed anche individualista come riportato di recente in un articolo "di che pizza sei" pubblicato su un'autorevole mensile del settore.

Giovanissimo è il comparto pizza, infatti, pochissime erano le pizzerie nelle città alla fine della seconda guerra mondiale, quasi nulle in provincia o nei piccoli comuni. Parliamo di appena cinquanta anni fa. Solo alla fine del decennio sessanta e primi set-



tanta, lo sviluppo di questa tipologia di mercato ha avuto un boom notevole, confermando nel tempo, un trend positivo che ancora oggi, sia pur diverso, in vari prodotti pizza resta tale.

Ben venga quindi questa competitività tra i pizzaioli che, a mio modesto parere, rende positivo la nascita di molte associazioni, che ha tolto alla prima nata trentatré anni fa il monopolio assoluto e presuntuoso della gestione della cosa.

Ricordo di essermi avvicinato all'Apes, con emozione e con profondo convincimento della bontà nell'essere uniti, per contribuire alla crescita del settore pizzeria. Nel tempo trascorso in seno ad essa, mi sono avvicinato in varie funzioni organizzative tra cui la didattica che tanto interesse ha sempre destato, sia nella persona del pizzaiolo, sia nel mondo produttivo che orbita intorno alla pizza. Mi riferisco alle industrie che producono attrezzature, materie prime, e quant'altro serve agli operatori del settore, le quali stando vicine ai pizzaioli, hanno saputo cogliere tutti gli spunti utili per la loro crescita economica, segnando in alcuni casi un successo davvero notevole. Oggi queste aziende si possono permettere di affrontare il mercato con una certa tranquillità economica cui anche i nostri movimenti no-profit hanno contribuito. Non solo, credo di poter affermare che il sottoscritto e un caro amico ora scomparso, Eugenio Ghezzi, sicuramente hanno segnato le strade di Milano alla ricerca di una possibilità per dar vita ad una vera scuola di pizza; bussando a tutte le porte degli Enti Pubblici riuscimmo (era il 1994) ad ottenere delle aule in Istituti Professionali dove per anni si sono svolti corsi di formazione professionali seri e soprattutto finanziati con F.S.E.

Risorse queste, che i politici su richiesta del mondo del lavoro avevano ottenuto, in passato, per riqualificare tutti i settori produttivi italiani e che, oggi, non sappiamo per quanti anni ancora dureranno, visto che sono entrati nella Comunità Europea nuovi paesi ai quali, verranno concessi aiuti per facilitarne l'inserimento.

La vivacità, la violenta crescita, l'ingenuità dei pizzaioli, la furbizia delle industrie e il successo mirabile del primo movimento associativo, poco democratico e senza larghe vedute, ne ha decretata la sua frantumazione in piccole realtà locali facilmente domabili dal punto di vista economiche, provocando come reazione, lo stop di quell'ambizioso progetto del quale mi sento un pioniere (una vera scuola di pizza italiana).

Tutti hanno cominciato a fare corsi, più o meno capaci di soddisfare le esigenze del settore, con l'unico punto di vista di finanziare queste associazioni a discapito della qualità stessa della formazione del pizzaiolo.

L'Associazione Pizzaioli Marchigiani di cui faccio parte come dirigente, da più anni è impegnata nel tentativo di ricostruire le condizioni ideali per ricominciare il cammino verso la nascita di un vero Istituto Professionale per Pizzaioli, dove sia possibile certificare la qualità di un operatore e dare alla scuola stessa l'immagine qualitativa che tutto il mondo aspetta. segue a pag.19

Macchina per lievitare

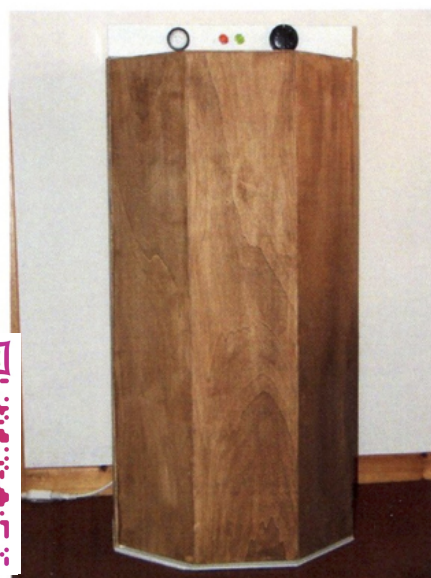
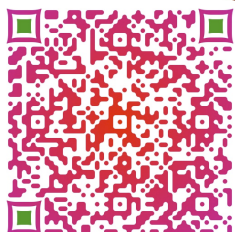
ad uso domestico

(es. pane, pizza, focacce, panettoni e farinacei in genere)



Questo elettrodomestico è appositamente studiato per la lievitazione di prodotti farinacei. E' costituito da otto ripiani mobili interni e da due comandi esterni: un termostato per scegliere la temperatura desiderata e un temporizzatore regolabile da 30 min fino a 24 ore. In questo modo potrete ottenere il tipo di lievitazione più adatto alle vostre esigenze.

Caratteristiche Tecniche	
Altezza	100 cm
Larghezza	48 cm
Profondità	48 cm
Alimentazione	230 V
Potenza	200 W
Ripiani mobili	MAX 8
Temperatura (min °C, max °C)	0 ÷ 50
Temporizzazione	da 30 min a 24 h
Colore	A richiesta



Per informazioni: 340/7316980 mail: franchienzo43@gmail.com



Estremamente ambizioso come progetto, certo, ma i segnali che giungono sono incoraggianti, infatti in questo poco tempo molte sono le richieste che ci giungono anche via internet, dove la prima cosa che ci viene richiesta è l'indicazione: "dove poter frequentare un buon corso pizzaioli"; segno evidente che la qualità delle offerte sul mercato non sono delle migliori.

Nell'era della globalizzazione il nostro settore non è esente da sofisticazioni, contraffazioni e quant'altro si può aggiungere a come realizzare la vera pizza italiana.

Dal Giappone un pizzaiolo italiano ci ha chiesto com'è possibile realizzare la pizza con le bollicine bruciate sul cornicione, perché (secondo lui) per i giapponesi la vera pizza napoletana deve essere realizzata con queste caratteristiche.

Ma dove sta scritto che la pizza napoletana deve presentare queste peculiarità?

Chi ha messo in testa al mercato giapponese che la pizza deve far vedere queste caratteristiche? E stiamo parlando di una pizza regionale, perché il progetto "Verace Pizza Napoletana", come più volte ribadito rappresenta una delle pizze regionali italiane.

Con tutto il rispetto dei napoletani che sono riusciti a internazionalizzare una loro eccellenza territoriale, ma della "Vera Pizza Italiana" chi si sta occupando?

Girando per il mondo tutti si vantano di offrire la pizza italiana, i colori della nostra bandiera sono i più utilizzati in assoluto, ma in pochissime eccezioni si trovano operatori italiani che diffondono la filosofia alimentare italiana. Anche in Italia la pizza sempre di più è realizzata da personale che non è italiano, utilizzando prodotti che di italiano hanno molto poco. Un esempio: la farina impiegata negli impasti è prodotta con grani di forza reperiti sui mercati internazionali.

Nella nostra cultura agricola non esistono farine molto forti se non quelle realizzate con grani esteri e allora di quale pizza italiana parliamo?

Perché le organizzazioni di pizzaioli non si uniscono a tutela dei prodotti agricoli nazionali?

Perché invece di esaltare solo la spettacolarizzazione del mestiere di pizzaiolo non curiamo l'aspetto nutrizionale della pizza?

Perché non aiutiamo i nostri produttori di alimenti a diffondere le eccellenze agroalimentari del nostro paese?

Vorrei rispondere a questi perché cercando di far capire al settore che le micro organizzazioni (sia associazioni, federazioni, accademie, unione di pizzaioli, ecc.) presenti sul territorio italiano si occupano solo di campionati del mondo, olimpiadi, concorsi di vario tipo e così via, ma non perdono il loro tempo nella promozione dell'agroalimentare italiano che creerebbe una sinergia nazionale e produrrebbe vantaggi economici a tutta la filiera italiana e non ultimo si aumenterebbe la cultura alimentare italiana.

Bello e sempre attraente è lo spettacolo che si può ammirare con i pizzaioli acrobatici che sono in grado di allietare eventi, serate, feste di ogni tipo; ma i campionati del mondo (o di altro genere) che non hanno delegazioni estere di rappresentanza, provenienti da selezioni regionali, nazionali e internazionali quale valenza può avere nella qualità della gratificazione onorifica.

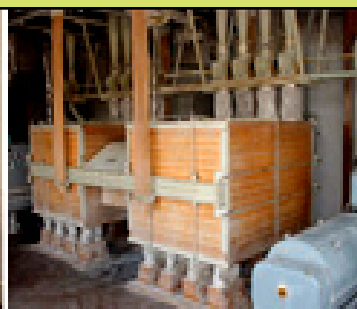
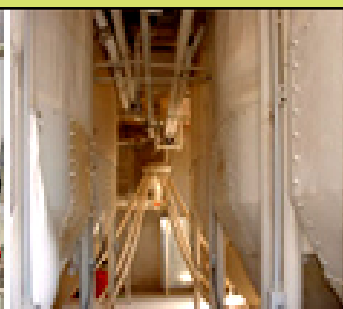
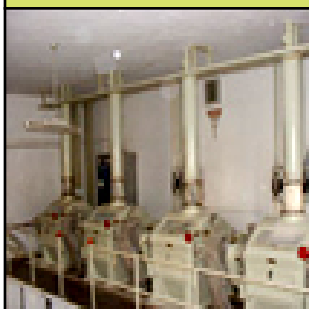
Non sarebbe forse meglio aprire anche un dibattito nazionale sulla pizza italiana realizzata solo ed esclusivamente con prodotti italiani certificati? Sicuramente si creerebbe un nuovo fronte promozionale che ci renderebbe unici e capaci di creare quella sinergia necessaria allo sviluppo dell'italianità all'estero. Questo modo di proporre i prodotti nazionali ci permetterebbe di sviluppare la filosofia culinaria italiana e di aiutare tutta la filiera produttiva nazionale con un beneficio economico per l'intero comparto alimentare italiano.

Una formazione univoca riguardo la vera pizza italiana darebbe prestigio all'Italia, al settore, a tutti i pizzaioli italiani.

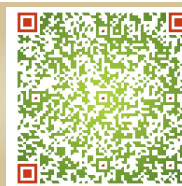
Renato Andrenelli



Corradini Corrado & C. sas
MULINO e OLEIFICIO
62010 MOGLIANO (MC) - via Macina, 57/58
Tel. e fax 0733 556548 - e-mail: info@corradinisas.it



Il molino Corradini



Il frantoio Corradini

News dal web

L'orzo aiuta a "riparare" cuore infartuato Studio incoraggia approcci di tipo nutraceutico"



Cresce export cereali Ucraina, 21 mln tonnellate da luglio

- **PISA** - L'orzo, uno dei cereali più usati nella dieta mediterranea, aiuta a 'riparare' il cuore. Lo rivela uno studio appena pubblicato sul *Journal of cellular and molecular medicine*, condotto al laboratorio di Scienze mediche dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e sviluppato in collaborazione con il pastificio Attilio Mastromauro 'Granoro' di Corato (Bari).

- La ricerca stabilisce che il cereale è una ricca sorgente naturale di una sostanza, il beta-glucano idrosolubile, che stimola la formazione di nuovi vasi sanguigni, in presenza di uno stress ossidativo, e può dunque aiutare le persone infartuate.

L'azienda pugliese, spiega una nota della Scuola Sant'Anna, "ha contribuito allo studio anche attraverso la produzione di una speciale pasta arricchita da beta-glucano d'orzo, che si sta confermando un alimento dalle promettenti caratteristiche nutraceutiche". Lo studio ha dimostrato che il trattamento delle cellule endoteliali cardiache con beta-glucano d'orzo aumenta i livelli di un enzima essenziale, la Manganese superossido dismutasi, già noto per aumentare le difese antiossidanti e l'abilità rivascularizzante (riparatrice) delle cellule progenitrici endoteliali. "L'endotelio che riveste le coronarie di un uomo adulto - spiega Vincenzo Lionetti, direttore del laboratorio pisano - difficilmente genera nuovi vasi in un cuore infartuato. La scarsa capacità 'angiogenica' delle cellule endoteliali adulte è anche alla base della scarsa capacità autoriparativa del cuore adulto. Il risultato del nostro studio è stato raggiunto con un approccio non invasivo e l'utilizzo dello stato dell'arte della modellistica sperimentale, anche in collaborazione con l'Istituto di Fisiologia clinica del Cnr di Pisa e della Fondazione Monasterio". Il lavoro della Scuola Sant'Anna dimostra anche, prosegue Lionetti, che "la natura spesso offre i rimedi per molte malattie, come il danno cardiaco da infarto, ma occorre cercarli" e i risultati ottenuti "incoraggiano lo sviluppo di nuovi approcci rigenerativi e anti-invecchiamento di tipo nutraceutico".

(Fonte: Ansa) 29 settembre 2014



Il Nuovo Salumificio Taccalite srl – Ancona
www.salumificiotaccalite.it

Nel 1946 i fratelli Taccalite iniziano nelle Marche la macellazione del suino e la produzione dei salumi che sono sinonimo di tradizione, qualità e genuinità tipiche della cultura marchigiana.

Successivamente, da un ramo d'azienda di uno dei fratelli Taccalite, i figli Roberto e Marco Taccalite fondano il “Nuovo Salumificio Taccalite srl”. I due fratelli creano nuove sinergie e strategie che mischiano tradizione ed apertura alle nuove tendenze del life-style italiano.

Da sempre, le carni selezionate dal Nuovo Salumificio Taccalite srl secondo principi sani ed in base alle direttive alimentari vigenti, vengono lavorate con passione e secondo le antiche regole della stagionatura, garantendo salumi e ciuscoli che conservano i profumi ed i sapori di una terra incantevole.

Oltre al salame Fabriano, alla coppa di testa ed al ciuscolo, i prodotti principali del Nuovo Salumificio Taccalite sono i ciccioli e i grasselli.

Quest'ultimi derivano dalla lavorazione di parti di suino selezionato, macinato, cotto, tostato ed infine salato e possono essere utilizzati per farcire pizza, cresce, pane, piadine, ecc. rendendoli croccanti, saporiti e gustosi. Si possono servire anche da soli come snacks appetitosi da gustare con un buon bicchiere di vino o di birra.



I ciccioli ed i grasselli che, rappresentano il core business del Nuovo Salumificio Taccalite srl, sono un prodotto caratterizzato da elevate caratteristiche di qualità alimentare e freschezza, che abbinano gustosità e fragranza alla tradizione marchigiana.

La possibilità di distribuzione in numerosi settori e per numerosi campi di impiego: dalla catena del freddo, alla panificazione, dalla ristorazione ed alle catene di bar ed enoteche, ai panini, grissini, piadine, pizza e snacks da aperitivo, ne fanno anche un prodotto estremamente commerciabile e di forte appeal per il consumatore finale.



Certificazioni ed attestati forniti dal Nuovo Salumificio Taccalite garantiscono che tutto il processo produttivo dei ciccioli e dei grasselli sia svolto nel pieno rispetto dell'ambiente e delle normative vigenti in materia.

I nostri clienti sono i punti vendita diretti (forni, salumifici, ecc.) e distributori (supermercati e G.D.O.),

dislocati sul territorio locale e nazionale, a cui offriamo e garantiamo un servizio puntuale ed efficiente.

Il brand del Nuovo Salumificio Taccalite srl è segnalato e registrato sul sito delle "ECCELLENZE ITALIANE" a tutela della qualità ed a garanzia dei consumatori contro le contraffazioni.

Vi invitiamo ad andare vedere sul sito: <http://www.eccellenzeitaliane.com/aziende/risultati-ricerca.html>.

Ad inizio 2014 abbiamo iniziato con l'AIC I (Associazione Italiana Celiaci) l'iter per la Certificazione dei nostri prodotti per entrare a far parte dell'Albo dei Produttori di salumi ed affini privi di latticini o derivati del latte e di glutine, dato che i nostri prodotti sono già tradizionalmente privi di tali ingredienti. Questo ci permetterà dunque di poterci rivolgere ad un nuovo segmento di mercato che è quello dei consumatori celiaci e degli allergici al glutine.

Parteciperemo con l'APM all'Angolo della Crescia durante l'evento Tipicità 2014 a Fermo il 15/16/17 marzo: i maestri pizzaioli produrranno cresce e pizze con i nostri grasselli ed inviteranno il pubblico presente alla degustazione di un prodotto ottimo e gustoso, legato alla più sana tradizione gastronomica marchigiana, ma in linea con le nuove tendenze dello slow food italiano.

aziende leader nella produzione di attrezzature e forni elettrici per pizzerie, è lieta di proporre la sottodescritta offerta commerciale diretta ai Soci, Sostenitori e Amici dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani (APM)



N. 01 forno elettrico per pizzeria mod. DIAMANTE con camera di cottura interamente in refrattario - dimensioni interne cm. 105x105x25h. - controllo elettronico delle temperature di cielo e platea - economizzatori - orologio per accensione automatica - apertura porta elettrica - rivestimento frontale con mattoncini ed arco in travertino oppure in pietra del montefeltro ed arco a mattoncini, cavalletto sottostante completo di ruote



N. 01 impastatrice a spirale mod. 2200/S 25 con testa fissa e vasca non estraibile - vasca inox da kg. 25 di impasto totale - griglia di protezione e piantone centrale in acciaio inox - motore trifase a due velocità - ruote

N. 01 banco pizza composto da: base refrigerata a due porte, cassettera per bacinelle, piano di lavoro in granito con alzatine, sovrastruttura refrigerata completa di vetro, bacinelle inox e coperchi

PREZZO TOTALE DELL'OFFERTA EURO 15.000,00 + IVA 20%

Il prezzo include: imballo, trasporto, montaggio e collaudo con personale Aziendale

A completa disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito, cogliamo l'occasione per porgere i ns. più cordiali saluti.

IGF/FORNITALIA

Oscar MONINA

335.6372820 e-mail: oscar.monina@tin.it



Pomodori contro il tumore alla prostata

10 porzioni a settimana riducono il rischio del 20%



Pomodori contro il tumore alla prostata

- Gli uomini che consumano più di 10 porzioni di pomodori ogni settimana, vedono ridurre di quasi il 20% il rischio di ammalarsi di cancro alla prostata. La conferma viene da una ricerca pubblicata sulla rivista 'Cancer Epidemiology, Biomarkers and Prevention'.

Gli studiosi dell'Università di Bristol, in collaborazione con le Università di Cambridge e Oxford, hanno analizzato diete e stili di vita di circa 20.000 uomini inglesi di età compresa tra i 50 e i 69 anni. Hanno quindi verificato che coloro che avevano consumato più di 10 porzioni di pomodori ogni settimana - come pomodori freschi, succo di pomodoro, sugo - avevano visto una riduzione del 18% del rischio di cancro alla prostata, il secondo tumore più diffuso tra gli uomini di tutto il mondo, con 35.000 nuovi casi, solo nel Regno Unito ogni anno, e circa 10.000 decessi. Tutto merito del licopene, un antiossidante che protegge contro danni alle cellule e di cui sono ricchi i pomodori. Questo però non significa escludere il resto dei vegetali dal proprio regime alimentare. I ricercatori raccomandano, infatti, di variare e di mantenersi comunque sulle cinque porzioni di frutta o verdura al giorno. Dalla ricerca è emerso che gli uomini che hanno questa buona abitudine riducono il rischio di tumore alla prostata del 24%, rispetto a coloro che ne assumono due porzioni e mezzo o meno.

(Fonte: Ansa) 8 agosto 2014

Partire da zero

Per iniziare un'avventura nel mondo della pizza, è necessario innanzitutto uno studio comportamentale. Occorre essere disposti a modificare il proprio stile di vita, predisporre psicologicamente alla nuova avventura senza pensare di cercare se stessi ma a creare se stessi.

All'inizio sarà indispensabile cercare e annotare tutte quelle informazioni necessarie per stilare un progetto di massima utile a capire le reali possibilità: psicologiche, attitudinali, professionali, amministrative ed economiche necessarie a creare il progetto stesso.

L'aspetto psicologico è importante poiché ci potrebbe rendere consapevoli dei sacrifici, cui si potrebbe andare incontro qualora sorgessero difficoltà lavorative non prevedibili. Un primo approccio verbale con chi è già impegnato nel settore da tempo potrà fornire le prime informazioni sia positive che negative riguardanti il settore pizzeria.

Specialmente se il nuovo progetto prevede un'attività lavorativa autonoma, occorrerà che il nuovo pizzaiolo, sia disposto ad assumere la funzione d'imprenditore con i conseguenti rischi legati alla gestione di una pizzeria sia essa artigianale che commerciale.

Nei casi di attività artigianale o di quella commerciale, spettano al titolare tutte le decisioni legate alla gestione della pizzeria, la quale, se fossero sbagliate produrrebbe conseguenze economiche tutte a suo carico, con evidenti danni cui vanno aggiunti anche quelli legati al fallimento dell'attività, per quelle commerciali, con fatturato annuo aziendale superiore a 200.000 euro totali.

Questi aspetti importanti (che non riguardano un operatore che voglia, per sua scelta, avviarsi alla professione di pizzaiolo dipendente) devono essere condizione essenziale nella valutazione degli aspetti successivi riguardanti la formazione del progetto lavorativo in toto.

Sicuri dell'aspetto psicologico si può passare a quello attitudinale, cercando di capire se si è capaci di mettere in discussione le proprie attitudini a sopportare lo stress lavorativo, a rapportarsi con l'evoluzione del mercato, a mettere in discussione le proprie conoscenze professionali, ad essere disposti a continui aggiornamenti nel lavoro, ad adattarsi alle esigenze del cliente finale, a relazionare in modo corretto con il mondo della pizza senza eccedere in egocentrismo.

Un aiuto in tal senso arriva dalla formazione professionale, che dovrà essere valutata con serietà, scegliendo chi sarà in grado di fornire informazioni didattiche capaci di risolvere le problematiche legate alla possibilità di apprendere il mestiere di pizzaiolo nel miglior modo possibile.

Non va mai scelta una formazione professionale che porta come vanto l'istruttore che ha vinto concorsi, ma scegliere sempre la formazione nella quale si predilige il lavoro diretto allo sviluppo della manualità dell'allievo, la sua concentrazione nelle varie fasi lavorative, la conoscenza delle molteplici attrezzature del settore e le tecniche innovative legate all'utilizzo del freddo e delle attrezzature come il ferma lievitazione e l'abbattitore di temperatura, sempre più necessarie nel settore per un migliore sviluppo lavorativo nel futuro.

Nozioni come la corretta compilazione del menù pizza, il giusto abbinamento degli alimenti nelle farciture, i tempi e metodi di lavoro, il calcolo dei costi e ricavi, con nozioni di marketing della pizza, devono essere gli elementi base per una corretta formazione professionale garantita.

segue a pag. 27

Anche la conoscenza delle norme locali per la realizzazione di un punto produzione e vendita della pizza, sarà condizione essenziale da studiare prima di dar via a qualsiasi progetto imprenditoriale. Il mercato libero dell'energia, i rapporti con i condomini, le norme riguardanti l'utilizzo degli spazi pubblici, le disposizioni igieniche sanitarie, e perfino il codice stradale possono influenzare il rilascio delle autorizzazioni necessarie all'inizio attività.

Una corretta compilazione di un business plan, in cui riportare tutte le possibili spese a cui si andrà incontro, a fronte di un presunto fatturato necessario a produrre utili di esercizio, e uno studio delle reali capacità produttive della pizzeria viste le possibili presenze di avventori in loco, con una valutazione dell'impegno economico da investire nell'idea, potranno rendere fattibile la realizzazione del progetto stesso.

Una prima fase (quella descritta) decisiva per iniziare da zero, seguita da uno studio di fattibilità legato alla compilazione di preventivi di massima, richiesti a più aziende del settore che si occupano della realizzazione di pizzerie, siano esse, chiavi in mano o per settori di competenza dei fornitori, potranno contribuire a far decidere chi inizia questo percorso a realizzare il progetto.

Solo seguendo questo iter si potrà avere la certezza di poter realizzare un sogno o iniziare un viaggio su cui si vuole impostare la propria vita e magari quella dei propri cari. Una volta intrapreso il cammino basta controllare che il piano d'impresa stilato sia rispettato, e che gli obiettivi si avverino per essere sicuri di poter riuscire a conseguire gli utili di esercizio previsti.

Piccoli aggiustamenti dopo l'avvio dell'attività, impediranno all'imprenditore, di potersi trovare fuori mercato senza essere più in grado di vedere le soluzioni necessarie al raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Altro invece è, per chi volesse approcciarsi al mondo pizza con le intenzioni di ottenere un lavoro alle dipendenze.

Il pizzaiolo inteso come prestatore d'opera dovrà: avere buone basi teorico-pratiche, avere un atteggiamento lavorativo dedito al rispetto del laboratorio in cui opera, avere la capacità di adattarsi a diversi laboratori su cui poter riversare le sue conoscenze tecniche, saper produrre una pizza, rispettosa delle esigenze del punto vendita dove si trova ad operare, saper socializzare con i colleghi di lavoro, pensare all'incremento del fatturato aziendale per effetto del suo lavoro, ridurre gli sprechi delle risorse a lui assegnate, e non ultimo tener fede al mantenimento della parola "data" in termini contrattuali.

Tutte regole non scritte ma capaci di far aumentare il potere contrattuale del dipendente da cui dipende la sicurezza economica del pizzaiolo stesso.

Un comportamento attento agli utili aziendali e alle buone regole nella produzione di pizza, con particolare attenzione al mantenimento delle derrate alimentari e alla qualità della pizza realizzata, contribuirà a elevare l'immagine del pizzaiolo che è sempre legata alla pizza che produce. Una buona pizza, come una cattiva, è sempre abbinata a chi l'ha realizzata, aumentandone o diminuendo la professionalità del pizzaiolo. Nella mia lunga attività associativa molti sono stati i pizzaioli, giovani e non, che si sono lasciati trasportare da futili motivi legati alla visibilità che i media avevano loro promesso e che invece hanno creato problemi, anche economici, a chi non ha avuto la forza di restare legati alla propria identità professionale.

Renato Andrenelli.

**Vendesi abbattitore dodici teglie usato come nuovo
per info: 0733 221821**

**Pizzaiolo con esperienza cerca lavoro annuale provincia Fermo o Macerata
per info: 0733 221821**

**Cercasi in gestione ristorantino o pizzeria ristorante in zona Civitanova
Marche e dintorni.
per info: 0733221821**

Menù, industria specialità alimentari, una società in continua espansione.

Dal salumificio fondato da Romolo Barbieri a Cavezzo (Modena) negli anni Trenta all'attuale società, presieduta da Rodolfo Barbieri con oltre 250 dipendenti, 260 agenti per circa 30.000 clienti.

Più di 600 prodotti in catalogo, uno stabilimento che supera i 45.000 metri quadrati di superficie e 60 milioni di Euro di fatturato. Stabilimento Menu'

1932 - Romolo Barbieri, padre di Rodolfo, fonda il salumificio che porta il suo nome

1941 - Inizia la produzione del ragù Tutto, la prima specialità alimentare che aprirà la strada a tutte le altre

1950 - Inizia la produzione dei dadi per brodo e contemporaneamente anche di alcune specialità pronte

1956 - Rodolfo Barbieri prende le redini dell'azienda in seguito alla morte del padre e trasforma il nome in Robar privilegiando la produzione di specialità alimentari

1962 - La Robar inizia a operare nel settore catering grazie all'ingresso in azienda di Clorindo Grandi come direttore commerciale.

1972 - Cambia la ragione sociale in Menù e inizia la costruzione dello stabilimento di Medolla (Modena)

1974 - Da questo momento tutte le ricette studiate per utilizzare i prodotti Menù vengono supervisionate da Giliana Barbieri e William Cappelli

1992 - Nasce la Rivista Menu'

1999 - La Menù riceve la certificazione UNI EN ISO 9002 per la qualità del processo produttivo

2002 - La Menù celebra i 70 anni di attività e i suoi primi 40 anni di successi nel catering.

2003 - La Menù riceve la certificazione UNI EN ISO 9001:2000.

2006 - Apertura di 4 show-room in Italia.

2007 - 40° anniversario del prodotto principe, la Pomodorina.

2009 - La Menù ottiene le certificazioni di sistema di gestione UNI EN ISO 22000:2005 per la Sicurezza Alimentare e la UN EN ISO 9001:2008 per la qualità.

La pizza nella Marche - 2013 - n. 28



OGNI GIORNO
PENSIAMO
AL VOSTRO
BENESSERE



Grifo Latte

è una “Cooperativa Produttori Latte”

Nata a Perugia nel 1968 e sin dal 1969 inizia a produrre il “Latte Grifo”, diventando nel corso degli anni una delle aziende più rappresentative del panorama lattiero-caseario del Centro Italia.

A partire dal 1991 l'azienda ha impostato un orientamento strategico caratterizzato dall'acquisizione di importanti caseifici presenti nel territorio Umbro-laziale; nello specifico sono stati acquistati da Grifo Latte gli stabilimenti di Fossato di Vico (!)&), Norcia (1999), Amatrice (2001), Colfiorito (2002). Nel 2003 c'è stata una fusione da parte dell'azienda con la cooperativa “Colat” di Città di Castello

ed infine, nel 2004 il Consorzio Regionale Umbro è entrato a far parte di Grifo Latte. Attualmente è riuscita a raggruppare circa 95% della produzione lattiero casearia umbra, completando così l'intera filiera del settore: dalla produzione alla trasformazione, dal trasporto alla commercializzazione *Tratto dal depliant Grifo Latte*



L'Artepan e' un' azienda che progetta e realizza laboratori ed arredamenti per panifici, pasticcerie, gelaterie, pizzerie e ristorazione avvalendosi della collaborazione con le migliori aziende presenti sul mercato.

Il nostro servizio si completa garantendo un' assistenza qualificata e tempestiva.

Grazie alla nostra decennale esperienza abbiamo scelto e selezionato le migliori aziende presenti nei settori della panificazione, pasticceria, gelateria e ristorazione. Tecnoforni, Irinox, Rational, Tecnoarredamenti, bertuetti, sono alcune delle nostre referenze.

Per le tue specialità affidati all'esperienza ed alla qualità del



Prima di tutto... la Farina

Ricorda che la farina è il primo ingrediente



Seguici su

www.orsilimolino.it

e trova il rivenditore a te più vicino.

orsili
BORGARTELLA

Via Arno, 53 - Sant'Elpidio a Mare (FM) - Tel. 0734 859 190



Azienda ORSILI

Tre generazioni nel settore molitorio, lavorando sempre per raggiungere lo stesso obiettivo: la qualità del prodotto e la soddisfazione del cliente.

Giovanissimi i tre soci, Imerio, Rossano e Luca, acquisiscono l'attività nel 1998, dando inizio ad una serie di investimenti in tutti i settori dell'azienda:

la messa a norma degli impianti per il rispetto delle normative 626 e 155 (HACCP);

lo sviluppo del laboratorio di analisi, fondamentale per conoscere e monitorare la qualità del prodotto;

l'automazione di tutti i settori, nel 2000, la vera rivoluzione, con conseguente potenziamento del sistema produttivo, ed alleggerimento delle fasi di lavorazione;

nel 2004 inizia il rinnovo del parco macchine, con conseguente aumento della capacità di consegna giornaliera.

La mission

La mission dell'azienda è quella di essere più di un fornitore: vuole essere il primo collaboratore del proprio cliente.

Un prodotto di qualità, una consulenza specifica ed un servizio puntuale sono i punti di forza di questa azienda, che ogni giorno ha voglia di crescere e migliorarsi. Tutto questo per fornire un servizio migliore. Sempre!

Imerio Rossano Luca

tratto dal sito www.orsilimolino.it

STORIA DELL'APM

Associazione Pizzaioli Marchigiani



www.pizzamarche.com

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

L'APM è socia fondatrice

AIAB Marche



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA



Seguici:



L'Associazione Pizzaioli Marchigiani (in seguito definita APM) è un libera associazione a carattere volontario, senza alcuna finalità di lucro, motivata dalla decisione dei soci di vivere insieme l'esperienza professionale come momento di educazione, di maturazione e di impegno sociale: su decisione del comitato direttivo può aderire, ad altre federazioni, centri ed organizzazioni similari.

Nello spirito della sua istituzione l'APM potrà promuovere e organizzare incontri, convegni, corsi di formazione professionale, spettacoli, fiere, eventi sportivi, promuovere prodotti tipici, gare gastronomiche, tornei, affiliare produttori ed operatori del settore, promuovere fondazioni, centri studio, iniziative editoriali e promozionali, può intraprendere tutte quelle iniziative che ritiene opportune per il raggiungimento della salvaguardia e tutela del prodotto pizza in tutte le forme possibili con un corretto atteggiamento nei confronti dell'ambiente naturale.

Inoltre l'APM intende:

- Promuovere la formazione dei cittadini attraverso la migliore utilizzazione del tempo libero nelle sue molteplici manifestazioni;
- Sviluppare i servizi sociali nell'ambito dell'attività post-lavorativa con iniziative artistiche, culturali, sportive, turistiche e ricreative;
- Attuare tutte quelle forme di attività dirette ad accrescere principalmente le capacità gastronomiche dei cittadini nei confronti dell'enogastronomia con particolare riguardo al prodotto pizza;
- Sollecitare lo sviluppo della vita associativa e favorire lo scambio di idee, esperienze e conoscenze fra i soci, può collaborare con Enti Pubblici e Privati di ogni ordine e grado per il raggiungimento dello scopo sociale.

Infine l' APM potrà svolgere tutti quelle attività che salvaguardano i diritti e doveri di tutto il personale, dei titolari di pubblici esercizi e di attività artigianali operanti nel settore specifico della ristorazione con particolare riferimento al prodotto pizza.