

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



Novembre 2013
Volume 4, numero 43



LA PIZZANELLE MARCHE

www.pizzamarche.com



Perchè APM PAG. 6 - 7

Il forno BULL PAG. 9

**Nuovi soci
APM
pag. 13 - 26**

SOMMARIO

EDITORIALE

PAG.	DESCRIZIONE
3	<i>I prodotti Varnelli</i>
6 - 7	<i>Perchè APM</i>
9	<i>Il forno BULL</i>
10-12	<i>Corso pizzaioli amatoriale</i>
15	<i>Formazione: Dove reperire bravi pizzaioli?</i>
19-21	<i>Se i cibi fanno la muffa</i>
23	<i>Per vivere più a lungo: verdure e frutta</i>
27	<i>pizze di alta ristorazione</i>

Il 2013 ha visto la nostra associazione impegnata a formare nuovi pizzaioli che non sono impegnati nel mondo della pizza, ma sono andati a cercare fortuna all'estero.

Per il primo anno abbiamo assistito a quello che i nostri nonni chiamavano emigrazione. Siamo il paese più copiato in termini di prodotti agroalimentari, la pizza all'estero, dove si evidenziano i colori della bandiera italiana ha un valore aggiunto superiore alle altre e i nostri giovani sono costretti a ritornare a fare gli emigranti perchè in Italia non trovano più sicurezza per il futuro. Invece di invertire le richieste di mercato e cioè di fare in modo che le nostre produzioni agroalimentari e la pizza, siano diverse da quelle di altri paesi e di costringere a venire in Italia chi vuole la nostra filosofia alimentare, noi ci lasciamo depredare anche del nostro sapere come accade per le eccellenze industriali.



Renato Andrenelli

FOTO DELLE MARCHE



San Costanzo

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
Grifo Latte
Molino Corradini
Varnelli spa

Pizza Booking
Italforni
Menu
Italcarta
Splendor Clean



www.pizzamarche.com



La pizza nelle Marche - 2013- n 2



www.forni-a-legna.it

VARNELLI

www.varnelli.it

Parlando di Pizza

I prodotti Varnelli un ottimo complemento sulle pizze



Il Varnelli è un Anice Secco Speciale che trae origine dalla particolare e segreta lavorazione dell'Anice.

Ottimo come correttivo del caffè, liscio è un efficace digestivo non amaro, ed è speciale sul gelato.

In acqua fredda o con succo di pompelmo o di arancia toglie la sete ed è aperitivo. E' disponibile in bottiglie da 100 cl, 70 cl, 50 cl e mignon.

Sulla pizza conferisce un carattere unico a ricette se abbinato a pesce, carni carpacciate e nelle pizze dolci.



Mandarino liqueur

Crema al mandarino ottenuta secondo un'antica ricetta. Il suo moderato tenore alcolico e il suo delicato sapore rendono il Mandarino Varnelli gradevolissimo se bevuto ghiacciato o in versione sour e quale ingrediente per cocktails e long-drinks sempre nuovi e di successo, soprattutto in abbinamento allo spumante e ai succhi di frutta.

Sulla pizza è un ottimo componentem per esaltare pizze dolci a base di frutta.



Amaro Sibilla

Ottimo amaro tutto naturale ottenuto direttamente da un decotto, su fuoco a legna, di erbe e radici e dolcificato con miele dei Monti Sibillini.

Va bevuto liscio, quale efficace digestivo o come hot drink con una scorzettina di limone.

E' squisito dissetante se miscelato con seltz o Sprite ed è aperitivo originale shakerato con vermouth bianco.

E' disponibile in bottiglie da 100 cl, 70 cl, 50 cl e mignon.

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



Melograno per un cuore in salute, ci pensano i polifenoli dei frutti

Le punicalagine contrastano i danni alle arterie associati alla cattiva alimentazione

Riducono la pressione, contrastano gli effetti del colesterolo sul flusso del sangue e, secondo

un nuovo studio dell'Institut Català de Ciències Cardiovasculars di Barcellona, i loro polifenoli contrastano l'effetto di un'alimentazione scorretta sulla salute delle arterie, anche quando le loro pareti sono già danneggiate. Sono questi i benefici esercitati dai frutti del melograno sulla salute cardiovascolare, le cui proprietà sono state sottolineate da Lina Badimon, autrice dello studio spagnolo, durante il congresso dell'European Society of Cardiology.

Badimon ha illustrato i risultati di ricerche condotte sui maiali, organismi modello ideali per il sistema cardiovascolare umano. Gli esperimenti hanno dimostrato che un'alimentazione ricca di grassi aumenta le probabilità di aterosclerosi danneggiando il rivestimento interno dei vasi sanguigni (l'endotelio) e riduce la capacità di dilatarsi di vene e arterie facendo diminuire la produzione di ossido nitrico. Tuttavia, l'assunzione di un integratore alimentare contenente 200 mg dei polifenoli estratti dai frutti del melograno, le punicalagine, elimina questi ed altri sintomi di problematiche a livello cardiovascolare.

Secondo Badimon "arricchire l'alimentazione con i polifenoli del melograno può aiutare a prevenire e a ritardare le disfunzioni dell'endotelio, che sono fra i primi segnali di aterosclerosi e ictus".

tratto da internet

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



QUANDO L'IMMAGINE CONTA

Presentata la nuova divisa APM



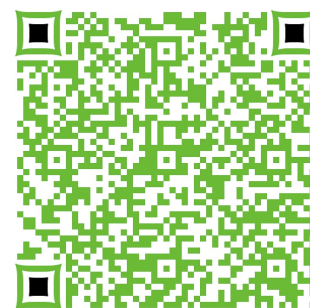
Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.

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

Attrezzature per pizza



FORNO PIZZA “BULL”

Presentato alla fiera host di Milano, questo forno in vetroceramica può essere utilizzato anche come componente di arredo.

Riesce a mantenere temperature elevate di cottura. Può arrivare a 500°C quindi è in grado di cucinare con le identiche caratteristiche del forno a legna. È estremamente pratico da utilizzare grazie ai maniglioni di apertura del forno e dell'am-

piezza delle camere stesse, dotato di comoda cella di lievitazione, controllo delle temperature elettroniche di facile intuizione. Questo forno offre la possibilità di produrre ogni tipo di pizza, a qualsiasi temperatura si voglia cuocere, ma soprattutto è in grado di rendere il laboratorio di pizzeria un luogo psicologicamente allegro, vivace ed estremamente vivibile da parte del pizzaiolo. Un forno capace di rendere la pizzeria unica, diversa, se utilizzato come componente di arredo. Se posizionato in vista cliente attirerà l'attenzione degli avventori, contribuendo a far ricordare il luogo dove la pizza è arte, qualità, professionalità.

Il futuro della pizza passa anche attraverso una riqualificazione del locale pizzeria. Immagine, prodotto pizza, servizio, accoglienza, sono elementi determinanti per il successo di un'azienda, e in questo contesto la giusta scelta delle attrezzature di lavoro, facili da pulire, capaci di buona produzione e belle da vedere completano il business aziendale. R.A.

Corso pizza amatoriale



Domenica 6 ottobre 2013 presso l'Agriturismo Fontecarella in via Carella 4 a Monte San Pietrangeli, si è svolto un corso amatoriale di "CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA" a cui hanno partecipato i signori: Mariva Soricetti di Monte san

Pietrangeli, Francesca Quondamatteo di Porto San Giorgio, Iris Tarantini di Porto San giorgio, Paolo Iacopini di Ponzano di Fermo, Gloria Minnucci di Ponzano di fermo, Alice Papelli di Monte San Pietrangeli, Paola Papelli di Monte San pietrangeli, Giuseppa Siclari di Monte San Pietrangeli, Doriana Massimi di Ponzano di Fermo, Roberto Ferroni di Ponzano di Fermo.



Tutti i partecipanti hanno prima assistito alla lezione teorica, dove il maestro Renato Andrenelli ha spiegato modalità e qualità degli alimenti utilizzati. A tutti i partecipanti al corso oltre alle varie brochure è stato consegnato anche un attestato di partecipazione come da offerta formativa dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani.

Lezione ed evento, molto seguiti e commentati, tanto da impegnare un notevole lasso di tempo che ha visto l'inizio alle ore 10,30 e protrarsi ben oltre il tardo pomeriggio con la cottura della pizza su cui tutti si sono cimentati.

Una domenica diversa conclusasi con la ferma convinzione di ritrovarsi presto per una nuova esperienza insieme e un ringraziamento a Guglielmo Francesconi e signora titolari dell'Agriturismo ospitante.
Renato Andrenelli

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 pizza amatoriale



Domenica 20 ottobre 2013 presso l'Agriturismo Fontecarella in via Carella 4 a Monte San Pietrangeli, si è svolto un corso amatoriale di "CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA" a cui hanno partecipato i signori: Maria Pia Zeppilli di Monte San Pietrangeli, Clara Isidori di Monte San Pietrangeli, Simonetta Giorgetti di Monte San Pietrangeli, Solidea Basso di Monte San Giusto, Antonella Cerquetti di

Monte San Pietrangeli, Antonella Vitali di Montegranaro, Luca Savini di Rapagnano, Angelo Piccinini di Montelabbate, Loredana Savini di Monte San Pietrangeli, Angela Soricetti di Monte San Pietrangeli, Augusto Melappioni di Iesi.

Tutti i partecipanti hanno prima assistito alla lezione teorica, dove il maestro



Renato Andrenelli ha spiegato modalità e qualità degli alimenti utilizzati. A tutti i partecipanti al corso oltre alle varie brochure è stato consegnato anche un attestato di partecipazione come da offerta formativa dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani.

Lezione ed evento, molto seguiti e commentati, tanto da impegnare un notevole lasso di tempo che ha visto l'inizio alle ore 10,30 e protrarsi ben oltre il tardo pomeriggio con la cottura della pizza su cui tutti si sono cimentati.

Una domenica diversa conclusasi con la ferma convinzione di ritrovarsi presto per una nuova esperienza insieme e un ringraziamento a Guglielmo Francesconi e signora titolari dell'Agriturismo ospitante.


R.A.

Nuovo socio APM



SIAMO LIETI
DI
PRESENTARVI
LA NOSTRA
AZIENDA

www.splendorclean.it

 Splendorclean

SplendorClean di Torino.A

via J.F.Kennedy 2 bis 60035

Jesi (AN) p.iva 02561390424

Tel. 0731/7716062

ufficio.preventivi@splendorclean.it

La Splendor Clean è un'azienda che opera nel settore del *Cleaning and Food Packaging*. Un'azienda nata in un momento di crisi per far fronte alle esigenze del momento, massima **qualità**, prezzi **competitivi**, siamo riusciti a coniugare questi due fattori importanti agendo sugli acquisti acquisendo contratti vantaggiosi con primarie aziende produttrici. Avremmo piacere di presentarLe il nostro **catalogo**, in attesa di Vostre disposizioni, Vi inviamo la lista dei nostri prodotti e il link del nostro sito, dove sarà possibile avere una delucidazione della nostra attività. Per qualsiasi informazione o chiarimento sarà possibile fissare un appuntamento con uno nostro responsabile.

Azienda iscritta al MEPA mercato elettronico Pubblica Amministrazione.....

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.

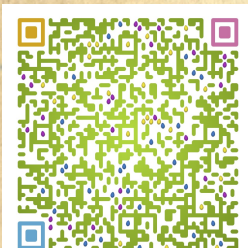
Disponibili in più modelli,
a misura di pizzaiolo.

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.

Formazione

Dove reperire bravi pizzaioli?

Una bella domanda che stimola un confronto di carattere culturale tra le varie ideologie del mondo pizza. Mi riferisco all'attuale situazione aggregativa della nostra categoria. Ogni Regione italiana ormai annovera una o più Associazioni territoriali di pizzaioli; organizzazioni che si vantano di essere punto di riferimento per gli operatori del settore. Attualmente ci si rivolge a queste strutture per avere informazioni su personale da utilizzare nelle proprie attività o in alternativa ai giornali di categoria, ai siti web, al passaparola, quasi mai al collocamento ordinario. Si preferiscono vie meno qualificate, caricandosi l'onere della ricerca e selezione di personale, ad un'attività associativa che potrebbe far risparmiare tempo e risorse economiche alle aziende del settore. Eppure le norme sul collocamento ordinario sono state oggetto in questi ultimi anni di profonde innovazioni, il mercato del lavoro italiano è profondamente modificato e semplificato sia dal punto di vista delle competenze istituzionale tra i vari livelli di governo (centrale e territoriale) che dal punto di vista delle regole di funzionamento.

Tale processo di riforma strutturale è stato anche il risultato delle sollecitazioni europee. Nel rispetto del principio di sussidiarietà, infatti, la gestione dei servizi, offerti ai cittadini, e l'individuazione delle misure di politica attiva per l'occupazione sono state delegate alle Regioni e agli Enti territoriali in modo da rispondere meglio alle esigenze effettive del territorio. D. Lgs. 23.12.1997, n.469

La Direzione Generale del mercato del lavoro ha mantenuto compiti prettamente strategici e di indirizzo, tra cui il coordinamento, il monitoraggio e la valutazione degli interventi sul territorio. Ma tale riforma non è stata solo una ridefinizione di ruoli e competenze tra istituzioni bensì una modifica profonda del sistema. I vecchi Uffici di collocamento, infatti, ormai non più idonei a rispondere alle necessità del mercato del lavoro, sono stati sostituiti dai nuovi Servizi pubblici per l'impiego, di competenza delle Province, e sono stati riorganizzati per diventare soggetti erogatori di servizi connessi all'incontro tra domanda e offerta di lavoro.

Allo stesso tempo, a partire dal 2003, sono stati riconosciuti nuovi soggetti di intermediazione: le Agenzie private del lavoro, Università, gli Istituti scolastici, le Camere di Commercio, i consulenti del lavoro, gli Enti bilaterali, associazioni, ecc.

- realizzata con D.P.R. 7 luglio 2000, n. 442, su delega contenuta nell'art. 20, comma 8, della Legge 15 marzo 1997, n.59;

- introduzione di misure di promozione all'inserimento nel mercato del lavoro, operata con il D. Lgs. 21 aprile 2000, n. 181, successivamente modificato con il D. Lgs. 19 dicembre 2002, n.297

- ingresso dei privati (società, cooperative, associazioni e fondazioni...) nell'attività di mediazione tra domanda ed offerta di lavoro, disciplinato dalla D.Lgs. 23.12.1997, n.469. Si tratta di nuovi soggetti che, a seguito di apposita autorizzazione del Ministero, possono svolgere attività di intermediazione tra domanda e offerta di lavoro. In questo modo è stato superato il concetto di monopolio pubblico del collocamento e si è affermata la cultura del servizio all'utente e della possibilità dello stesso di scegliere la qualità del servizio.

I primi soggetti a capirne l'importanza e a dar vita ad agenzie di lavoro private sono state le banche, assicurazioni ecc. mentre le nostre organizzazioni no profit (associazioni, federazioni, accademie di pizzaioli, ecc.) non hanno approfittato di questa opportunità

L'ampliamento dei soggetti erogatori stimola gli stessi a migliorare i propri servizi a beneficio degli utenti che ne usufruiscono. Per dare trasparenza a questo sistema complesso è stata creata la Borsa Continua Nazionale del Lavoro (BCNL) che rappresenta un network nazionale attraverso il quale collegare i sistemi informatici regionali e creare una rete tra tutti i soggetti del mercato del lavoro. Questo sistema garantisce ai cittadini la trasparenza e la completezza delle informazioni sul mercato del lavoro in tutto il territorio nazionale, e alle nostre organizzazioni avrebbe garantito una partecipazione alle decisioni del mondo del lavoro che oggi non c'è.

Questo nuovo modo di fare politica del lavoro, che i governi hanno capito di dover delegare a livello locale per rendere il sistema più moderno e competitivo a favore dell'occupazione, non è un'opportunità per tutte le Associazioni di Pizzaioli sparse per l'Italia? Se tutte queste organizzazioni capissero quanto può essere importante e strategico essere uniti in progetti riguardanti la materia del lavoro, nell'incontro tra la domanda e l'offerta di risorse umane, nella formazione, nella promozione della pizza italiana nel mondo. Non sarebbe una grande opportunità di crescita e di valorizzazione del movimento associativo?

A tal proposito la mia fantasia vola nel ricordare che La Direzione Generale Mercato del Lavoro del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali è da tempo impegnata a promuovere e coordinare attività di assistenza tecnica alle Regioni, per favorire una migliore "performance" della programmazione dei fondi strutturali in merito alle possibili ricadute occupazionali che l'utilizzo di tali fondi può generare. Tra gli altri, particolare rilevanza occupa il progetto PIT Lavoro che la Direzione sta realizzando con il supporto tecnico dei partners istituzionali e che si occupa specificatamente della progettazione integrata ovvero di una particolare modalità di spesa di parte dei fondi assegnati alle Regioni. Sono state attivate task force regionali per individuare lo sviluppo dei pit nell'ambito della nuova programmazione dei fondi strutturali 2007-2013.

Un modo nuovo, intelligente, di vedere il mondo del lavoro, ma anche un modo per formare, veicolare e difendere i pizzaioli capaci di produrre una "PIZZA ITALIANA" di alta qualità, certificata da un sistema Italia che oggi non esiste, (perché le nostre associazioni non sono presenti come partner con le istituzioni) ma che potrebbe essere uno strumento importantissimo in mano delle Associazioni di pizzaioli, addirittura capace di condizionare e regolamentare l'intero mondo della Pizza. Ma noi pizzaioli non vogliamo impegnarci in queste battaglie, preferiamo fare concorsi mondiali, olimpiadi, e quant'altro il settore ci offre, sicuri che un articolo di giornale o un'attenzione momentanea dei media valga più di una vita lavorativa incentrata nella conduzione di un'attività che rispecchia tradizioni, cultura, e futuro di un popolo di cui essere fieri. Vorrei concludere ribadendo che per avere collaboratori capaci e professionali dobbiamo investire nelle risorse umane. Uno dei primi passi è proprio la volontà di essere uniti per dare ai giovani la possibilità di crescere in un settore dove l'arte e la manualità è una prerogativa necessaria ad aumentare la qualità della pizza. Nel frattempo i pizzaioli (dipendenti o collaboratori) devono essere scelti tra quelli che lasciano annunci.

Renato Andrenelli

Corretta alimentazione

Regole da applicare alle ricette di pizze

Un'alimentazione varia ed equilibrata è alla base di una vita in salute.

Un'alimentazione inadeguata, infatti, oltre a incidere sul benessere psico-fisico, rappresenta uno dei principali fattori di rischio per l'insorgenza di numerose malattie croniche.

Secondo l'Organizzazione mondiale della sanità, circa un terzo delle malattie cardiovascolari e dei tumori potrebbero essere evitati grazie a una equilibrata e sana alimentazione; si potrebbero evitare tre milioni di morti ogni anno con un consumo sufficiente di frutta e verdura fresca.

Di cosa abbiamo bisogno

L'organismo umano ha bisogno di tutti i tipi di nutrienti per funzionare correttamente. Alcuni sono essenziali a sopperire il bisogno di energia, altri ad alimentare il continuo ricambio di cellule e altri elementi del corpo, altri a rendere possibili i processi fisiologici, altri ancora hanno funzioni protettive.

Per questa ragione la sana alimentazione deve essere quanto più possibile varia ed equilibrata.

Le indicazioni correnti suggeriscono che una sana alimentazione è costituita:

- per non più del 25% di calorie totali da grassi
- per il 50% da carboidrati (con alto contenuto di fibre)
- per il 25% da proteine, specialmente di origine vegetale.

I grassi saturi (soprattutto di origine animale) non dovrebbero rappresentare più del 7-8% delle calorie totali; i polinsaturi (quelli di origine vegetale) all'incirca il 10%; i monoinsaturi (l'olio di oliva) il rimanente.

Il colesterolo alimentare dovrebbe essere meno di 300 mg/giorno (esattamente la quantità contenuta in un rosso d'uovo grande); la quantità di sale, incluso quello contenuto nei cibi conservati, dovrebbe essere inferiore a 5 g al giorno.

- **Cereali**

Grano, mais, avena, orzo, farro e gli alimenti da loro derivati (pane, pasta, riso) apportano all'organismo carboidrati, che rappresentano la fonte energetica principale dell'organismo, meglio se consumati integrali. Contengono inoltre vitamine del complesso B e minerali, oltre a piccole quantità di proteine.

- **Frutta e ortaggi**

Sono una fonte importantissima di fibre, un elemento essenziale nel processo digestivo.

Le fibre favoriscono il corretto transito degli alimenti nell'intestino e contribuiscono a regolare l'assorbimento del colesterolo.

Un adeguato apporto di fibra contribuisce a prevenire stitichezza, sovrappeso e obesità, le malattie cardiovascolari, il diabete e altre malattie del metabolismo, i tumori del colon retto.

Frutta e ortaggi sono inoltre ricchi di vitamine e minerali, essenziali nel corretto funzionamento dei meccanismi fisiologici. Contengono, infine, antiossidanti che svolgono un'azione protettiva.

- **Carne, pesce, uova e legumi**

Questi alimenti hanno la funzione principale di fornire proteine, una classe di molecole biologiche che svolge una pluralità di funzioni. Partecipano alla "costruzione" delle diverse componenti del corpo, favoriscono le reazioni chimiche che avvengono nell'organismo, trasportano le sostanze nel sangue, sono componenti della risposta immunitaria: forniscono energia "di riserva", aiutano l'assorbimento di alcune vitamine e di alcuni antiossidanti, sono elementi importanti nella costruzione di alcune molecole biologiche.

Un insufficiente apporto di proteine può compromettere queste funzioni (per esempio si può perdere massa muscolare), ma un eccesso è altrettanto nocivo: le proteine di troppo vengono infatti trasformate in depositi di grasso e le scorie di questa trasformazione diventano sostanze, che possono danneggiare fegato e reni; un consumo eccessivo favorisce la comparsa di obesità, malattie cardiovascolari e tumori.

Le carni, in particolare quelle rosse, contengono grandi quantità di grassi e colesterolo. Pertanto vanno consumate con moderazione, così come le uova, il cui tuorlo contiene un'elevata quantità di colesterolo.

Vanno consumati con maggior frequenza il pesce, che ha un effetto protettivo verso le malattie cardiovascolari (contiene i grassi omega-3) e i legumi, che rappresentano la fonte più ricca di proteine vegetali e sono inoltre ricchi di fibre.

- **Latte e derivati**

Sono alimenti ricchi soprattutto di calcio, un minerale essenziale nella costruzione delle ossa. Un'assunzione insufficiente negli adulti può favorire la comparsa di osteoporosi, mentre nei bambini può dar luogo ad uno sviluppo non corretto dello scheletro.

Si raccomanda il consumo di latte scremato e di latticini a basso contenuto di grassi.

- **Acqua**

Circa il 70% dell'organismo umano è composto di acqua e la sua presenza, in quantità adeguate, è essenziale per il mantenimento della vita.

L'acqua è, infatti, indispensabile per lo svolgimento di tutti i processi fisiologici e delle reazioni biochimiche che avvengono nel corpo, svolge un ruolo essenziale nella digestione, nell'assorbimento, nel trasporto e

nell'impiego dei nutrienti.

È il mezzo principale attraverso cui vengono eliminate le sostanze di scarto dei processi biologici.

Per questo, un giusto equilibrio del "bilancio idrico" è fondamentale per conservare un buono stato di salute nel breve, nel medio e nel lungo termine.

Cosa consumare con limitazione

- **Grassi da condimento**

Se si segue una corretta alimentazione, i grassi da condimento non aggiungono beneficio nutritivo; talvolta, possono far eccedere nel consumo quotidiano di calorie favorendo l'insorgenza di obesità, malattie cardiovascolari e tumori. Hanno un ruolo importante nella tradizione alimentare poiché esaltano il sapore dei cibi. È preferibile scegliere l'olio di oliva.

- **Sale**

Contiene il sodio che è un minerale essenziale per il funzionamento dell'organismo. Tuttavia, il sodio contenuto naturalmente negli alimenti è sufficiente a soddisfare il fabbisogno. Non ci sarebbe, dunque, nessuna necessità di aggiungerlo all'alimentazione, se non per rendere più gustose le pietanze. Soprattutto perché un eccessivo consumo di sale favorisce la comparsa di ipertensione arteriosa, di alcune malattie del cuore e dei reni. Un eccessivo consumo di sale aumenta anche il rischio di tumori dello stomaco, di osteoporosi e di asma.

- **Zucchero e cibi zuccherati**

Sono composti da carboidrati con una struttura molto semplice che, proprio in virtù di questa semplicità, vengono impiegati dall'organismo come immediata fonte di energia.

Tuttavia, non occorre esagerare nell'assunzione poiché questi stessi carboidrati sono presenti in molti alimenti costitutivi della alimentazione. Un eccessivo consumo può dunque aumentare il rischio di insorgenza di obesità, diabete e malattie cardiovascolari.

- **Alcol**

Non apporta alcun beneficio all'organismo. Al contrario, è una sostanza tossica che può causare danni a molti organi (fegato e sistema nervoso centrale, in particolare) e favorire la comparsa di cancro.

Può inoltre indurre dipendenza.

Cosa si può prevenire con la sana alimentazione

L'alimentazione, assieme all'attività fisica e all'astensione dal fumo, ha un ruolo fondamentale nella prevenzione di molte malattie. Ecco un elenco di quelle più comuni.

Malattie cardiovascolari

Sono la prima causa di morte al mondo. Dopo il fumo e l'età, un'alimentazione non equilibrata rappresenta il fattore di rischio principale per questo gruppo di malattie. A influire negativamente è un'alimentazione troppo ricca, particolarmente abbondante in calorie, grassi, specie quelli saturi (quelli di origine animale), colesterolo, sale e zuccheri e povera di fibre, che favorisce l'insorgenza di aterosclerosi.

Obesità

Secondo l'Organizzazione mondiale della sanità l'obesità colpisce nel mondo quasi mezzo miliardo di persone. Rappresenta uno dei principali fattori di rischio per l'insorgenza delle malattie cardiovascolari, del diabete di tipo 2, di alcuni tumori, dell'artrosi, dell'osteoporosi. Riduce inoltre notevolmente l'aspettativa di vita. L'alimentazione - in particolare, l'eccessivo apporto calorico - gioca un ruolo fondamentale assieme alla mancanza di attività fisica.

Diabete di tipo 2

Colpisce circa il 6% della popolazione mondiale e fra le sue complicanze annovera le malattie cardiovascolari, le malattie renali, la vasculopatia diabetica (piede diabetico) e la cecità. Le persone che ne sono affette hanno un'aspettativa di vita ridotta rispetto alla popolazione generale. Tra gli elementi che possono favorirne la comparsa c'è anche uno stile alimentare errato: in particolare un'alimentazione troppo "ricca" particolarmente abbondante in calorie, grassi, specie quelli saturi (quelli di origine animale), colesterolo, sale e zuccheri e povera di fibre.

Tumori

L'alimentazione influenza anche l'insorgenza di alcuni tumori. Un consumo eccessivo di carni rosse e carente di fibre (frutta, verdura, legumi e cereali integrali) è associato al rischio di sviluppare tumori dell'apparato digerente (stomaco, esofago, intestino). Un ruolo altrettanto importante viene svolto dal consumo di alcol e di sale. Sono ancora allo studio le relazioni tra dieta e altre forme di tumore (per esempio quelli della prostata, del rene, della vescica, della mammella).

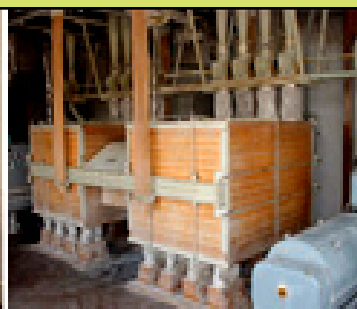
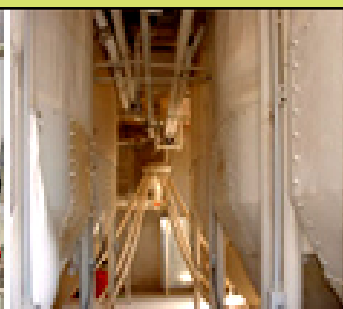
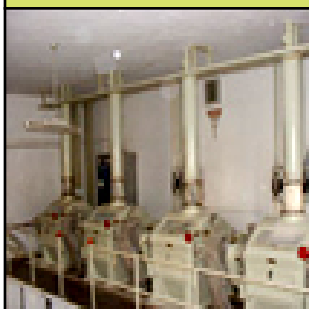
Osteoporosi

Un'alimentazione povera di calcio e vitamina D nel corso della vita, associata ad una scarsa attività fisica, può facilitare il danno osseo causato da condizioni come l'osteoporosi, una patologia molto diffusa soprattutto a causa dell'allungamento della vita e che aumenta il rischio di fratture e riduce la qualità e la speranza di vita.

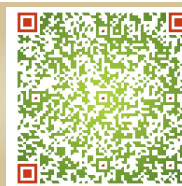
Tratto da internet



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

Formazione

Se i cibi fanno la muffa

In alcuni alimenti la muffa è un elemento di pregio, in altri, invece, è un segnale di alterazione del prodotto. Quando ci si accorge che il cibo ha fatto la muffa spesso e volentieri si elimina la parte deteriorata e si consuma il resto. Ma questa abitudine, molto diffusa, non sempre è corretta perché la muffa è un fungo che quando attacca alcuni alimenti degrada completamente il prodotto alterandone anche il sapore e l'aspetto. E' meglio, quindi, eliminare completamente l'alimento per non correre il rischio di stare male.

Che cos'è la muffa e cosa può provocare?

“Le muffe sono funghi microscopici che si sviluppano soprattutto dove c'è umidità ad una temperatura tra i 15 ed i 30 °C, ma con limiti abbastanza variabili per cui possono proliferare anche a temperature di frigorifero. Si presentano spesso colorate sulle pareti dei prodotti in decomposizione. La maggior parte delle muffe non sopporta le temperature elevate, quindi, vengono distrutte dai trattamenti di pastorizzazione. In alcuni casi, però, le muffe possono anche risultare utili, per esempio sono coinvolte nella produzione di alcuni antibiotici (come la penicillina) e partecipano, dando maggior valore, alla maturazione di alcuni formaggi, come il gorgonzola e il camembert, e nella fermentazione nobile di alcuni vini. Questo è un processo controllato che coinvolge solo pochi e ben definiti ceppi fungini. Negli alimenti in cui la muffa non interviene nel processo di produzione, invece, è sempre un segnale di degradazione del prodotto e può anche provocare diversi danni. Le mico-tossine, infatti, sono prodotti del metabolismo secondario delle muffe che, se sviluppate su un alimento, possono essere fonte di pericolose intossicazioni a livello del fegato, dei reni, dei centri nervosi o del tratto digestivo. Ricordiamo, per esempio, le Aflatossine, che hanno tossicità altissima e il cui organo bersaglio è il fegato (sono prodotte dalla muffa *Aspergillus flavus*, presente nei mangimi, cereali, farina e latte) e la Patulina, che è tipica del marciume della frutta (ed è prodotta dalla muffa azzurra *Aspergillus* e *Penicillium*, quella che più di frequente provoca alterazioni)”.

Quali alimenti devono essere eliminati completamente e quali no?

“Il PANE rancido dovrebbe essere immediatamente buttato via. Si possono recuperare le parti sane eliminando quelle ammuffite solo se la formazione della muffa è ancora allo stadio iniziale. Il portapane, fra l'altro, dovrebbe essere sempre pulito, meglio se con aceto. La muffa si sviluppa particolarmente negli angoli dei contenitori e d'estate, inoltre, il calore facilita la formazione di batteri e funghi, quindi, si consiglia, di tenere il pane in frigorifero. Per quanto riguarda i FORMAGGI E DERIVATI, come già sottolineato, dipende dal tipo di alimento. Le muffe che colorano il gorgonzola e il roquefort sono innocue, come anche quelle che ricoprono il camembert, se, però, il formaggio che si trova

in frigo presenta macchie anomale è sicuramente meglio non mangiarlo. Nel caso di formaggi stagionati è sufficiente eliminare la parte ammuffita, lo yogurt e la ricotta, invece, non sono più commestibili anche solo ai primi segni di presenza di muffa, infatti le tossine contenute nella muffa si propagano molto più rapidamente nei cibi umidi e freschi. Nelle CONFETTURE lo zucchero della marmellata si lega con l'acqua ed impedisce la formazione di tossine, quindi, la muffa che si può presentare sulla superficie di una marmellata deve essere eliminata, ma il resto della confettura può essere ancora utilizzata. Le marmellate dietetiche viceversa, dato il basso contenuto di zucchero, devono essere buttate interamente. E' sufficiente poi una piccola macchia di muffa nei SUCCHI per guastare un'intera bottiglia di succo di frutta, che deve essere, quindi, eliminata. E' meglio buttare via anche la FRUTTA E LA VERDURA con polpa succosa come le pesche e i pomodori, perché la muffa si può nascondere e non essere riconosciuta o notata. La mela bacata, al contrario, può essere utilizzata, ma dopo aver eliminato la parte marcia o ammuffita. Infine, nella FRUTTA SECCA E SPEZIE possono essere presenti notevoli quantità di spore, per cui conviene riporle in una dispensa asciutta e ben arieggiata, sempre buttandole via qualora compaia la muffa”.

La conservazione dell'alimento influisce sulla formazione della muffa?

“Una cattiva conservazione delle derrate alimentari, sia in ambito industriale, sia a casa, possono creare le condizioni per la trasformazione di alcune spore (di per sé innocue) in muffa. Innanzitutto, nel caso in cui si acquisti un prodotto già con la muffa, questo deve essere riportato al venditore che deve ritirarlo e sostituirlo. Per ovviare alla formazione di muffe, comunque, è buona norma tenere separati i vari alimenti che vengono disposti nel frigorifero e conservare in un luogo asciutto i prodotti che devono essere tenuti a temperatura ambiente. Nelle zone in cui si sono formate le muffe, poi, si deve pulire molto bene il ripiano perché alcune spore invisibili possono attaccare un altro prodotto che viene riposto nello stesso posto”.

Micotossine

Il binomio naturale-sano è uno dei principali stereotipi che condiziona i comportamenti alimentari della popolazione nei paesi ad alto tenore di vita.

Se è vero che l'opinione pubblica percepisce fortemente il rischio da sostanze chimiche sintetizzate in laboratorio dall'uomo e solo successivamente aggiunte agli alimenti, è altrettanto vero che essa ignora completamente il rischio da sostanze tossiche che possono essere già presenti nell'alimento stesso poiché prodotte in natura.

segue a pag.21

LO SAPEVI CHE.....tutte le partite IVA sono tenute a **smaltire i rifiuti esausti da stampa informatica (toner, inkjet, nastri a impatto)*** e mostrare l'avvenuto smaltimento?

*Tali rifiuti sono classificati come rifiuti speciali codice CER 080318 e come tali devono essere gestiti e smaltiti secondo le procedure indicate nel D.Lgs. 152/06, ex D.Lgs 22/97

Sulla Gazzetta Ufficiale è stato pubblicato il Decreto Ministeriale che riporta "l'istituzione del sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti: il SISTRI." Questo nuovo sistema telematico andrà a sostituire tutto il sistema cartaceo di tracciatura: formulari, registri di carico e scarico ed MUD. Le imprese assoggettate al SISTRI dovranno dotarsi di un computer, una linea internet, una chiavetta usb e di una "black box". Un obiettivo assolutamente condivisibile, combattere l'illegalità nello smaltimento dei rifiuti, ma con questo decreto si colpisce ulteriormente e quasi esclusivamente la piccola impresa la quale si dovrà dotare di sistemi e personale per smaltire "burocraticamente" i pochi Kg di rifiuti speciali che produce. Dunque l'imminente introduzione di un sistema informatico di controllo per garantire la tracciabilità dei rifiuti (SISTRI) modificherà radicalmente gli adempimenti previsti fino a oggi per la gestione dei rifiuti.



COME POSSIAMO AIUTARTI?

Italcarta propone un servizio di manutenzione di macchine per la sostituzione di cartucce toner, nastri, inkjet e conseguente smaltimento dei rifiuti, la soluzione ideale per tutte quelle aziende che non producono altri rifiuti oltre il tonere sono la maggior parte.

La tipologia di questo servizio offre il vantaggio di sollevare il proprietario delle apparecchiature oggetto della attività di manutenzione, dagli adempimenti e responsabilità connesse alla produzione e smaltimento dei rifiuti (cartucce toner, nastri, inkjet), in altre parole il **cliente è sgravato dalla gestione ambientale, trasferendo la paternità del rifiuto dell'utilizzatore alla società che gestisce tale servizio.**

I punti di maggior interesse:

Consiste in un abbonamento annuale che prevede la fornitura dei contenitori, con ritiro programmato in base alle specifiche esigenze del cliente.

- ✓ Al cliente viene garantita una completa assistenza tecnica ai fini dell'ordinaria manutenzione per garantire un buon funzionamento, con espresso riferimento alla sostituzione di cartucce, toner, nastri, inkjet. Le medesime operazioni di sostituzione potranno essere effettuate anche dal cliente con personale proprio.
- ✓ Le parti di ricambio sostituite e lasciate nei locali del cliente fino alla asportazione rimangono di proprietà della società che gestisce tale servizio, che pertanto è:
- ✓ da qualificare quale produttore, detentore e gestore dei rifiuti;
- ✓ quindi unico soggetto obbligato agli adempimenti di legge riassumibili negli oneri del produttore e detentore, del registro di carico e scarico e del trasporto dei rifiuti.
- ✓ Il servizio è soggetto ad un canone annuo proporzionato al parco macchine installato e operativo.
- ✓ la durata è di un anno rinnovabile.
Tale contratto farà sì che tu non dovrai più avere nessun registro di carico e scarico, né tanto meno compilare il F.I.R. e fare il MUD annuale, in quanto non risulterai più Produttore di alcun rifiuto da stampa informatica.

Ritiro Quando il/la box sarà/saranno pieno/i, invierai a mezzo fax o via E-mail il modulo della richiesta ritiro debitamente compilato. Nell'arco di pochi giorni, verrà un addetto per il ritiro che rilascerà una ricevuta da allegare alla copia del contratto. Se il contratto prevede più ritiri annui, verranno recapitati, sempre nel giro di pochi giorni, il/la box vuoti come da contratto.

Confronto tra il fai da te e la nostra soluzione

Se fai da te devi:

- Acquistare il registro di carico e scarico ed i formulari (F.I.R.) e vidimarli alle CCIAA di competenza
- Compilare il formulario in 4 copie per il trasportatore e trascrivere sui registri (o su dispositivo USB della procedura SISTRI) l'operazione di carico
- Affidare il rifiuto al trasportatore (gestore) e verificare che abbia le autorizzazioni per tale codice rifiuto (il gestore porta i rifiuti a destino e conclude la compilazione del formulario - il destinatario rende la 4° copia firmata del formulario al gestore che la inoltra al produttore)
- Trascrivere sui registri (o USB) l'operazione di scarico
- Compilare il MUD annuale e presentarlo alla CCIAA di Competenza

Se scegli la nostra soluzione devi:

- Acquisire il servizio
- Ricevere il box di raccolta
- Raccogliere i tuoi toner/cartucce esauste nel box
- Inviare il form compilato e attendere il ritiro del box

E avrai

- ✓ **Legalità**
- ✓ **Comodità**
- ✓ **Risparmio**
- ✓ **Ecosostenibilità**



Richiedi un preventivo utilizzando il modulo

amministrazione@italcarta.com Fax 0733896851

Tra le sostanze tossiche naturali più diffuse negli alimenti, che rappresentano un importantissimo problema emergente che può minare la salubrità degli alimenti e pertanto la sicurezza alimentare, vi sono le micotossine.

Le micotossine (aflatossine, ocratossina A, zearaleno, fumonisine, etc.) sono prodotti naturali altamente tossici del metabolismo secondario di alcune specie di funghi parassiti che possono svilupparsi su di una grande varietà di derrate alimentari.

Per quanto riguarda la tossicologia di questi contaminanti sono riportati effetti epatotossici, gastrointestinali, ematopoietici, nefrotossici, immunosoppressori, teratogeni, mutageni e cancerogeni.

Tra i funghi che rivestono una particolare importanza micotossicologica per la loro diffusione e ed elevata tossicità sono da ricordare i generi *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium*, ai quali si aggiungono altri generi (circa 200) di interesse micotossicologico più limitato.

Gli alimenti più suscettibili alla contaminazione da muffe tossigene sono i prodotti vegetali, soprattutto cereali, semi oleaginosi, legumi, frutta secca, erbe infusionali, caffè, cacao e spezie.

Lo sviluppo delle muffe e dei loro metaboliti tossici sulle derrate alimentari può verificarsi sia in campo, prima del raccolto, in seguito a condizioni ambientali sfavorevoli, come eccessiva umidità e temperature elevate od infestazione da insetti, od a pratiche colturali inadeguate, come la mancanza di rotazione delle colture, un improprio sistema di irrigazione, un eccessivo utilizzo di pesticidi, sia in seguito al raccolto, durante il trasporto o lo stoccaggio a causa di scorrette pratiche di conservazione delle derrate alimentari.

Relativamente alle spezie è d'obbligo ricordare che provengono quasi sempre da Paesi Terzi dove le condizioni di produzione, lavorazione e stoccaggio sono spesso molto critiche ed in tal senso rappresentano un reale problema di sicurezza alimentare per i paesi importatori che ne fanno un largo utilizzo.

Le spezie sono infatti tra i prodotti vegetali a più alto rischio di contaminazione da aflatossine. L'aggiunta delle spezie nelle preparazioni alimentari è di piccola quantità, ma riguarda tantissimi cibi. Questa abitudine è infatti molto diffusa nella tradizione dei paesi mediterranei ed orientali ed inoltre molti regimi dietetici consigliano l'impiego di spezie per ridurre l'uso di sale e grassi. Tutto ciò è aggravato dal fatto che i livelli di micotossine originariamente presenti nella materia prima non sono influenzati dai principali processi tecnologici di lavorazione degli alimenti di cui disponiamo quali ad esempio la pastorizzazione, la sterilizzazione, etc. e che tanto meno le normali operazioni di cottura domestica sono in grado, per la maggior parte delle micotossine, di apportare riduzioni significative dei livelli di contaminante inizialmente presente.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Regolamento (CE) N. 401/2006 della Commissione del 23/02/2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari

Regolamento (CE) N. 1881/2006 della Commissione del

19/12/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti alimentari

Regolamento n. 856/2005/CE che modifica il Regolamento n. 466/01/CE, per quanto riguarda le *Fusarium*-tossine
Regolamento n. 183/2005/CE relativo all'igiene dei mangimi
Nota della Regione Emilia-Romagna prot. SAS 42298/04 "Piano regionale per la ricerca di aflatossina M1 nel formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura (tipo grana)"
Nota del ministero della Salute prot.D.G.V.A./IX/25664/F. del 24 agosto 2004 relativa ai metodi di campionamento e analisi per la ricerca di aflatossine nei formaggi.

Decreto legislativo 10.05.2004 n. 149 recepimento delle Direttive 2001/102/CE, 2002/32/CE e 2003/100 /CE
Decreto ministeriale 17/4/2004 recepimento della Direttiva 2003/78/CE

Direttiva 2003/100/CE della Commissione del 31 dicembre 2003 che modifica l'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 maggio 2002 relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali. Recepita con Decreto legislativo 10.05.2004 n. 149

Nota del Ministero della Salute prot. n. 609/1774/388 del 12/12/2003, "Linee guida direttive per il controllo delle aflatossine nei mangimi e nel latte".

Circolare Ministeriale n.6 del 28 novembre 2003 "Valori massimi ammissibili di ocratossina A nel cacao".

Nota del Ministero della Salute prot. n. 614/24315/AG 77/1356 del 29/7/2003 "Piano Nazionale di vigilanza e controlli sanitari sull'alimentazione animale".

Decreto del Ministero della Salute 23 dicembre 2002, n. 317 "Regolamento interministeriale recante norme di attuazione della direttiva 1999/29/CE, relativa alle sostanze ed ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali".

Direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 maggio 2002 relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali. Recepita con Decreto legislativo 10.05.2004 n. 149

Direttiva 2001/102/CE del Consiglio del 27 novembre 2001 che modifica la direttiva 1999/29/CE del consiglio relativa alle sostanze e ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali". Recepita con Decreto legislativo 10.05.2004 n. 149

Decreto Ministeriale 23/12/2000, "Recepimento della Direttiva 98/53/CE della Commissione che fissa i metodi di prelievo e metodi di analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari".

Circolare Ministeriale n.10 del 9 giugno 1999, "Direttive in materia di controllo ufficiale di prodotti alimentari: valori massimi ammissibili di micotossine nelle derrate alimentari di origine nazionale, comunitaria e Paesi terzi"

Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155, " Attuazione della Direttiva 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari".

Legge del 30 aprile 1962, n° 283, "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" e successivo Regolamento di esecuzione DPR 327/80

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



Formazione

Prediligere pizze con verdure per vivere meglio



Per vivere più a lungo ci vogliono frutta e verdura

Un nuovo studio conferma i benefici di una dieta verde

Frutta e verdura continuano a dimostrare di essere preziosi alleati per la salute.

Un nuovo studio pubblicato sull'*American Journal of Epidemiology* ha infatti confermato che il loro consumo allunga la vita.

L'unica regola da seguire per beneficiare di questo effetto positivo è mangiarne a sufficienza: garantirsi almeno 569 grammi al giorno riduce il rischio di mortalità del 10% e posticipa di 1,12 anni il decesso rispetto a quando avverrebbe se se ne mangiassero solo 269 grammi.

Condotta su più di 450 mila individui, il cui stato di salute è stato monitorato per oltre 13 anni, “questa ricerca è lo studio epidemiologico più significativo ad aver esaminato questa associazione fino ad oggi – spiega María José Sánchez Pérez, che ha coordinato il lavoro dei numerosi ricercatori coinvolti nello studio – Ora ci sono sufficienti prove degli effetti benefici del consumo di frutta e verdura nella prevenzione del cancro e di altre malattie croniche. Per questo motivo, una delle misure preventive più efficaci è promuovere il loro consumo nella popolazione”.

I dati analizzati hanno anche svelato che la mortalità diminuisce del 6% ogni 200 grammi di frutta e verdura in più mangiati ogni giorno e che aumentando il consumo di 100-200 grammi al giorno per arrivare ai 4-500 grammi raccomandati si potrebbe prevenire il 2,9% dei decessi.

In particolare, una dieta ricca di frutta e verdura riduce del 15% la mortalità associata ai problemi cardiovascolari, che diminuisce di un ulteriore 4% se si superano i 400 grammi al giorno. Da questo punto di vista la verdura è più efficace della frutta: mangiandola cruda e in abbondanza il rischio di decesso diminuisce ben del 16%.

I ricercatori hanno anche scoperto che questi effetti sono maggiori fra le persone a rischio, come i fumatori, gli obesi e chi beve molti alcolici.

“Questi gruppi di popolazione – conclude Sánchez - possono trarre particolare beneficio dagli effetti positivi di frutta e verdura nella prevenzione delle malattie croniche e del rischio di mortalità ad esse associate”.

di Silvia Soligon tratto da internet

Vendesi a Macerata attività di Bar Ristorante Pizzeria
adatta a un nucleo familiare. Ottima clientela, vero affare.
per info: AMP 0733/221821 astenersi perditempo

Vendesi o affittasi Bar Pizzeria a Morrovalle
per info: AMP 0733/221821

Vendesi Pub pizzeria a Villa San Filippo di Monte San giusto
per info: AMP 0733/221821

Vendesi Pizzeria a Loro Piceno - Unica nel paese
per info: AMP 0733/221821

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. 24



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*



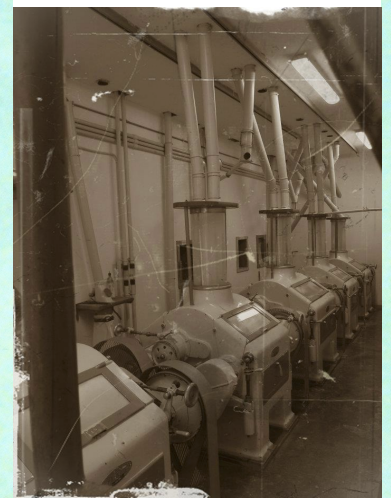
L' Artepan e' un' azienda che progetta e realizza laboratori ed arredamenti per panifici, pasticcerie, gelaterie, pizzerie e ristorazione avvalendosi della collaborazione con le migliori aziende presenti sul mercato.

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.



Molino Orsili



Prima di tutto: la Farina

PIZZA HANBURGER



Una pizza innovativa che si sposa con le birre artigianali, le quali vantano sensazioni organolettiche diverse da quelle delle birre industrializzate.

Una pizza adatta a birre da ricondurre alla tipologia delle Ale e Lager chiare capaci di percezioni organolettiche abbastanza luppolate e dal sapore leggermente amarognolo. Di bassa gradazione alcolica, queste birre molto spesso vantano sentori di agrumitra cui spicca quasi sempre il limone.

Ingredienti

Mozzarella 70g
Scamorza affumicata n°5 fettine
Hamburger n° 1
Patatine fritte
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: mozzarella, scamorza affumicata, patatine fritte (in precedenza cotte in friggitrice) e hamburger. Condite con sale, olio evo e mettete al forno. Servire calda. R.A.

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'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.

L'APM è associata:



www.propizza.it

AIAB Marche



**ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA**

