

Anno V numero 53 Novembre 2014

www.pizzamarche.com



By Associazione Pizzaioli Marchigiani

La pizza dopo report



La pizza dopo report pag. 25-27

Pizze dialta ristorazione pag. 15

Incontro con i Pizzaioli pag. 16

Saremo presenti a Biolife 2014

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
3	Mistrà Varnelli
5	News: L'APM a Biolife
6	Perchè APM
7	Convenzione Assicurativa
9	Nuovo socio APM
10	Corso base per pizzaioli
12	Pizze con cacciagione
15	Convention: La nuova frontiera della ristorazione
17-19	Pizze di alta ristorazione
21	News dal web
25-27	La pizza dopo Report

FOTO DELLE MARCHE



Morro D'Alba

EDITORIALE

Le recenti vicende mediatiche sulla pizza ci hanno spinto a rimetterci sul territorio per cercare quell'aggregazione che è necessaria per far fronte alle necessità del mercato.

Sempre di più si parla di pizza, ma adesso si cerca anche di portare all'attenzione del consumatore ciò che di questo prodotto è negativo.

Noi come associazione non siamo contrari al fatto che si metta l'accento sulle negatività dei pizzaioli. Da sempre ci battiamo per informare e formare il settore pizza partendo proprio dall'eliminazione di tutti quei

difetti che sono, spesso e volentieri, utilizzati come modo tradizionale di lavoro. L'igiene della pizzeria, del personale, la qualità delle materie prime, le tecniche di produzione sono argomenti che utilizziamo come materie di insegnamento nei corsi da noi gestiti. Ci stanno a cuore, non tanto l'abilità e la velocità dell'allievo, quanto l'insegnamento di metodologie di lavoro che danno dignità maggiore al professionista della pizza. In futuro la creatività e la professionalità di ognuno renderà questo prodotto artigianale esclusivo. Ci piacerebbe scambiare con altre realtà che fanno formazione queste materie di insegnamento per aumentare le conoscenze da trasmettere ai futuri pizzaioli. Purtroppo però dobbiamo scontrarci con realtà che non sono altrettanto professionali. Mi riferisco in modo garbato agli enti pubblici che gestiscono risorse come, FSE o fondi ordinari, i quali non vengono distribuiti secondo merito ma a chi paventano pseudo requisiti che condizionano solo chi della formazione ne fa un punto di forza da trasmettere per qualificare il settore pizza. Sindacati, operatori accreditati, Associazioni di Promozione sociale, tutti fanno corsi di pizza ma in modi che non rappresentano uno strumento da spendere nel lavoro.



Renato Andrenelli

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.pizamarche.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 ai frutti di mare



Gli ingredienti per una pizza

pomodoro g 70
mozzarella 80g
cozze n°7 vongole dell'adriatico g100
prezzemolo q.b.
arancia n° 1
aglio 1 q.b.
vino bianco q.b.
olio extra vergine di oliva
pepe e peperoncino a piacere

Preparazione

Preparare una pallina di pasta realizzata con farina tipo 2. Farla lievitare quindi stenderla. Pulire le vongole e le cozze a cui verrà tolto il bisso. In una padella versate le cozze e le vongole, l'olio, l'aglio, il succo dell'arancio, una spruzzata di vino bianco, il prezzemolo, pepate a piacere, coprite con un coperchio e fate andare a fuoco vivo fino ad apertura dei molluschi. Una volta che tutti gli ingredienti sono pronti, disporre sul disco di pasta il pomodoro, la mozzarella, le cozze e le vongole condite con fondo di cottura. Passare al forno, quando è cotta decorare con la buccia dell'arancia tagliata a striscioline sottilissime e una spruzzata di Mistrà Varnelli. Servire la pizza ben calda.

Pizza prosciutto e funghi



Gli ingredienti per una pizza

pasta ben lievita g.200
mozzarella g 80
filetti di branzino n° 6
foglie di spinaci n° 6
Fettine di pancetta dolce n° 6

Preparazione

Disporre sul disco di pasta ben lievitata, la mozzarella e passare al forno. A cottura ultimata, farcire con involtini (precedentemente preparati) di foglie crude di spinaci a cui saranno stati avvolti filetti branzino crudo, quindi finire la farcitura con la pancetta arrostita precedentemente. Condire il branzino crudo con la salsa calda, ottenuta dalla glassatura della parte grassa della pancetta disciolta nella padella con vino bianco, limone e il mistrà Vernelli.

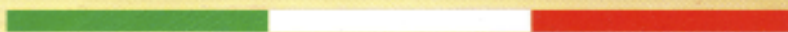
Servire calda.

casearia
De Remigis



Mozzarella Fiordilatte

Prodotta esclusivamente con latte italiano



*Utilizzata
in questo esercizio*

L'APM sarà presente

Per il secondo anno consecutivo saremo presenti a questo evento che rappresenta per noi un momento di vera formazione e informazione relativa all'agroalimentare italiano.



Partecipiamo volentieri alle fiere del biologico perchè incontriamo piccoli produttori che si impegnano a rivalutare le vere eccellenze italiane, senza pensare alla quantità prodotta ma alla qualità da ricavare ogni anno. Da queste aziende, spesso gestite a livello familiare, possiamo attingere a informazioni che la tradizione porta fino a noi. Tradizione che abbinata alla tecnologia moderna e a nuove tecniche di produzione forniscono prodotti di eccellenza che ben si sposano anche sulla pizza.

Da sempre siamo estremi difensori della VERA PIZZA ITALIANA, per cui attingiamo a questo mondo, il biologico, per poter codificare la pizza italiana, che tutti vogliono fare ma che spesso è realizzata da operatori che non hanno nessun concetto della filosofia alimentare italiana.

Da venerdì 7 a domenica 9 novembre torna Biolife, vetrina dell'eccellenza biologica regionale per produttori medio-piccoli da tutta l'Italia e dall'estero che nell'ultima edizione ha registrato un grande successo con oltre 36.000 visitatori.

Oltre 200 piccoli produttori provenienti da ogni parte d'Italia, e anche da alcune città europee, espongono 2.000 diversi prodotti come parmigiano stagionato fino a 72 mesi, pecorino e caciocavallo di Scanno, fagioli di Sarconi, manna siciliana, salumi piemontesi e lombardi, varietà antiche di grani e farine, rarità di ortofrutta da permacultura.

Tante anche le iniziative in programma, tra conferenze, congressi, convegni e laboratori: tra questi ultimi, durante tutti i 3 giorni della manifestazione di svolgerà un laboratorio sul gelato, mentre venerdì e sabato l'Associazione Pizzaioli Marchigiani organizzerà due appuntamenti sulla pizza.

ASPETTIAMO TUTTI PRESSO IL NOSTRO STAND PER DEGUSTARE LA CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA, MA ANCHE PIZZE REALIZZATE CON FARINE PARTICOLARI E PRODOTTI RIGOROSAMENTE BIOLOGICI.

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
		Premio annuo (fino 3 addeffi)	E. 200
Invalidità permanente con massimale	E.40.000	Premio annuo (fino 5 addeffi)	E. 280
		Rct/Rco con massimale	E.1.500.000
PREMIO ANNUO	E. 55	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



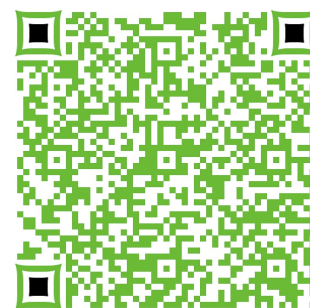
Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.

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

Pizzeria "L'Angolo della Pizza"



a San benedetto del Tronto
in Via San Martino.

Tel. 324 5550851

e-mail: mena.meccariello@yahoo.it

Gestita dal signor Luciano Giovambattista e dalla sua signora, Sanbenedettesi di adozione, la pizzeria si trova nei pressi della piazza su cui si svolge ogni martedì il mercato settimanale. Aperta da agosto 2014, i titolari, si sono rivolti al

nostro delegato di Ascoli Piceno, signor Ibetti Sandro per avere una formazione tecnica necessaria alla realizzazione di un prodotto pizza di alta qualità che possa distinguerlo dalle altre pizzerie il loco.



Il maestro Enrico Pezza ha lavorato una settimana a stretto contatto con il signor Luciano per mettere a punto un prodot-



to che possa essere di gradimento alla clientela Sambenettese. Hanno messo a punto la pizza in teglia, quella tonda da asporto e anche la spianata che tanto piace al titolare della pizzeria.

L'APM AUGURA UN BUON LAVORO E TANTA FORTUNA R.A.



Corso pizzaioli a Macerata



Si è concluso il 24 ottobre 2014 il Corso Base per Pizzaioli organizzato dall'Associazione Pizzaioli Marchigiani a Piediripa di Macerata presso il laboratorio messi a disposizione dalla ditta Paccaferri Domenico.

Quaranta ore di lavoro pomeridiano suddivise in due parti: otto ore di teoria, ventotto ore di pratica e l'esame finale. Hanno partecipato i signori: Giacomo Bordoni di Civitanova Marche, Lanari

Francesco di Appignano, Gianluca Mori di Civitanova Marche, Storto Gianluca di Civitanova Marche, Baiocco Francesco di Civitanova Marche, Narinder Kaur di Monte San Giusto, Latifi Eldorado di Treia e Sartini Matteo di Padiglione di Tavullia.

Agli esami finali tutti hanno superato con largo margine di voti, sia la prova teorica che la prova pratica consistente nella realizzazione di una pizza fantasia. Il migliore del corso è risultato Storto



Gianluca con la pizza Storta, bianca con mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini e grana. .

Tutti i partecipanti hanno dimostrato un buon grado di apprendimento, 51/60 è stata la media raggiunta dagli 8 allievi. Sono soddisfatti del lavoro fatto e si sentono pronti per essere inseriti in ambito lavorativo. Queste motivazioni che presagiscono la possibilità di un successo nel lavoro (speriamo) siano ripagate da grande fortuna. Questo l'augu-

rio che la nostra Associazione si sente di inviare ai nostri neo pizzaioli.

Ci siamo lasciati con la volontà di proseguire gli incontri con la volontà di non disperdere il lavoro fatto e di essere comunque vicini all'Associazione Pizzaioli Marchigiani per attingere da lei l'esperienza necessaria nel lavoro e per renderla sempre più grande. 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



PIZZA CON CACCIAGIONE



Pizza con fagiano

In pizzeria questo è un abbinamento poco frequente, per diversi motivi; in primis per la difficoltà di reperire la materia prima; secondo, dal pizzaiolo molto spesso si pretende velocità e quantità di prodotto realizzato, per accontentare un numero sempre più crescente di avventori. Questo contrasta con la possibilità di inserire nei menu anche cibi che richiedono una lunga preparazione preventiva. Mentre scrivo mi viene in mente una serata svoltasi nella pizzeria L'Arcata di via Inama 17 a Milano, nella primavera del lontano 1992. Voluta e organizzata dal mensile "La Gola" diretto dall'eccellente giornalista eno-gastro-

nomo Antonio Piccinardi il quale seppe unire, tutti insieme, artisti, pittori, chef de rang e architetti. Io, con altri miei colleghi pizzaioli appartenenti all'Associazione Pizzaioli e Sostenitori, ci affiancammo ai vari personaggi presenti per realizzare una pizza artistica. Scelsi il giovane ma bravissimo chef Davide Oldani facente parte dello staff di Gualtiero Marchesi, mia vecchia conoscenza. Realizzammo una pizza margherita con farcitura composta da: quaglia arrosto al barolo, con asparagi al vapore, funghi porcini trifolati, il tutto decorato con una foglia di cavolo cappuccio cotto e asciugato al fono per renderlo rigido e trasparente. Una vera opera d'arte che finì in molti giornali dell'epoca. Nel corso degli anni, quella esperienza, nata quasi per caso ha sviluppato in me la voglia di sperimentare ulteriormente questo tipo di abbinamento. In primavera lungo il litorale adriatico c'è un buon passo di quaglie che, per natura, hanno tendenze migratorie e dalla fine dell'estate ai primi di autunno questi uccelli sono sempre bersaglio preferito dei cacciatori, ai quali mi è capitato più volte di dover preparare un menu a base di cacciagione. In una di queste



Pizza con quaglia

occasioni dove erano presenti giornalisti e personaggi in rappresentanza della Regione Marche proposi una ricetta di pizza con le quaglie, ricordando loro una nota storica al riguardo. *Il 26 aprile 1581, da una carrozza scende ad Ancona un famoso turista francese: Michel de Montaigne. La città gli offre un piatto davvero eccezionale che farà dire al grande scrittore: ..."Non mangiammo mai tante quaglie, sebbene magrissime. Il giorno successivo venimmo a sapere che per vero le quaglie sopraggiungono qui in gran quantità dalla Schiavonia e che tutte le notti si tendono reti sulle spiagge dove vengono attratte rifacendone il verso, e il richiamo si manda dall'alto, nel punto in cui si trovano a passare"....*

In un'altra cena organizzata tra amici amanti della cacciagione ho proposto una pizza con il fagiano, definito il principe della selvaggina e bersaglio preferito dai cacciatori che amano cimentarsi in prove di abilità. Un modo diverso ed inedito, per loro, di gustare un animale pregiato che creò molto scetticismo, ma riscosse grande successo. 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.

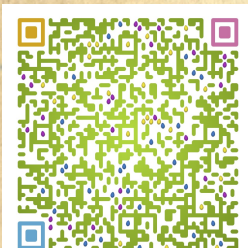
Disponibili in più modelli,
a misura di pizzaiolo.

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.

Convention: La Nuova Frontiera della Globalizzazione



Fermo Forum gremito di gente per la convention voluta e organizzata dal Presidente Onorario Saturnino Di Ruscio. “La Nuova Frontiera della globalizzazione: strategie, opportunità e sfide. R-EVOLUTION di un territorio” ha avuto relatori di importanza internazionale quale: il Prof. Dipak R. Pant, Antropologo e Direttore Unità di Studi Interdisciplinari per l’Economia Sostenibile Università Carlo Cattaneo – LIUC (Castellanza, VA); Enrico Bracalente Amministratore Unico Nero Giardini, BAG S.p.a.; Mons. Giovanni D’Ercole Vescovo della Diocesi

di Ascoli Piceno e il dr. Claudio Boso Ideatore e Presidente del Gruppo Care Holding s.p.a. La nostra Associazione ha partecipato offrendo a tutti gli intervenuti, un assaggio di “Crescia



Viola di Torre San patrizio. Farine di tipo 2 macinate a pietra e di farro realizzate con grani coltivati nella loro azienda e quindi testimonial di prodotti del territorio, capaci di offrire sapori e profumi alla Crescia, unici e irripetibili.

Tradizionale Marchigiana” del tipo con i grasselli, con la cipolla, con il rosmarino e una classica pizza margherita. Tutte le pizze sono state realizzate con farine offerte dall’Az. Agr. La



Una serata molto divertente che ha avvicinato (qualora ce ne fosse bisogno) la pizza del territorio ai partecipanti al convegno. Un successo di pubblico che ci ha onorato e che ci ha



dato la possibilità di trasmettere ai consumatori il messaggio di qualità territoriale della pizza, a discapito del prodotto, farina, ormai realizzato dai grandi molini, con grani provenienti da ogni parte del mondo.

R.A.





Delegazione di Ascoli Piceno Organizza

Incontro aperto a tutti i Soci APM del **13 novembre 2014** per discutere:

“L’originalità della pizza Italiana”

PROGRAMMA

Ore 16,00

Apertura evento:

- **Renato Andrenelli** - Presidente APM
- Presentazione nuova Delegazione APM Ascoli Piceno

Interventi:

- **Saluto del nuovo delegato APM Sandro Ibetti**
- **Signor Amedeo Castelli** – Titolare del molino Santa Chiara
Macinatura a pietra dei grani antichi con il loro poco apporto di glutine
- **Dott.sa Elisa Seghetti** – Biologa Nutrizionista
I valori nutrizionali della pizza
- **Gianfranco Antonucci** – Vice presidente ADOC (Associazione Consumatori)
Proposta di possibile convenzione con APM
- **Roberta Grazioli** – Consulente finanziario-assicurativo
Convenzione stipulata da APM con Assicurazioni Bussola

INFO

Associazione Pizzaioli Marchigiani
info@pizzamarche.com
Tel. 0733/221821

Info location:

Ristorante Pizzeria Cooking
Piazzale della Stazione Ascoli Piceno
Tel. 0736344925

Dibattito con i soci

Pizze di alta ristorazione

Elevare il livello di una pizzeria è quello che ogni pizzaiolo sogna specialmente se è all'inizio della sua carriera imprenditoriale. In realtà questo concetto potrebbe essere facilmente raggiungibile se si tiene conto di uno sviluppo culturale dell'azienda chiamata Pizzeria. Formazione, innovazione, professionalità, sono gli elementi indispensabili per il raggiungimento dell'obiettivo posto dal nostro lettore.

Per elevare il livello di una pizzeria al rango di alta ristorazione applicata alla pizza è necessario, innanzi tutto, uno sforzo formativo legato alla conoscenza delle tradizioni culinarie del territorio dove è posta l'attività di pizzeria. Non è possibile avere la presunzione di essere tra i più qualificati in campo di pizza senza conoscere profondamente il territorio. Senza saperlo valorizzare agli occhi del viaggiatore straniero, il quale deve essere attratto oltre che dalla bellezza dei luoghi da lui scelti, anche, dalle capacità poetico - culturali del pizzaiolo che lo ospita.

L'innovazione deve essere intesa come momento prepositivo del pizzaiolo per poter trasportare la cultura, la poesia, la storia del luogo dove opera, nelle sue proposte di pizza.

La professionalità rappresenta la capacità gestionale del pizzaiolo, di potersi dotare di collaboratori in grado di rappresentare efficacemente i concetti presi come riferimento.



In altre parole elevare il livello di una pizzeria consiste nel fare un progetto di ristrutturazione aziendale intelligente, non necessariamente economico, intervenendo nel seguente modo:

a. Effettuare una ricerca storica sulle tradizioni culinarie del luogo, siano esse legate al cibo che alle bevande in uso. Ricercare aneddoti, racconti e storie legate agli alimenti, bevande e a illustri visitatori che hanno sostato nel territorio.

b. Essere informati su iniziative culturali, su eventi, mostre che il circondario promuove, sui servizi e su tutte le informazioni del territorio che un visitatore deve poter trovare perché si senta a proprio agio.

c. Comporre il proprio menù di pizze realizzando ricette che attingono alle tradizioni del luogo. Mai essere innovativi ponendo come condimento della pizza, una mescolanza di ingredienti al quale poi non sarà possibile abbinare nessuna bevanda in particolare, ma sfruttare le ricette del luogo per proporle in modo creativo e innovativo sopra la pizza.

d. Utilizzare innanzitutto le risorse territoriali, animali e vegetali, specialmente se coltivate in biologico o comunque in assenza di trattamenti. Quello che si produce in loco caratterizzerà in maniera esclusiva le ricette offerte.

e. Comporre le proprie liste delle bevande dando priorità assoluta a tutte le eccellenze della Regione di appartenenza. Solo al secondo posto indicare le eccellenze italiane e per ultimo quelle estere. Qualificare il locale significa offrire la carta di vini, delle birre, degli alcolici e dei superalcolici, delle acque, degli oli, degli aceti, ecc.

f. Dotare la pizzeria delle figure professionali adeguate al rango. Non è possibile che un cameriere chieda cosa si vuol bere se non si è scelto cosa mangiare. L'abbinamento cibo - bevanda va spiegato dal sommelier, il quale in quel momento deve far partecipare l'avventore della sua professionalità e fargli percepire il livello qualitativo del locale. Corredare le scelte fatte negli abbinamenti con notizie storiche o aneddoti o con intelligenti motivazioni che ne spiegano le caratteristiche organolettiche, siano esse, delle pizze o delle bevande abbinata, permette di raggiungere lo scopo.

segue a pag.19

Macchina per lievitare

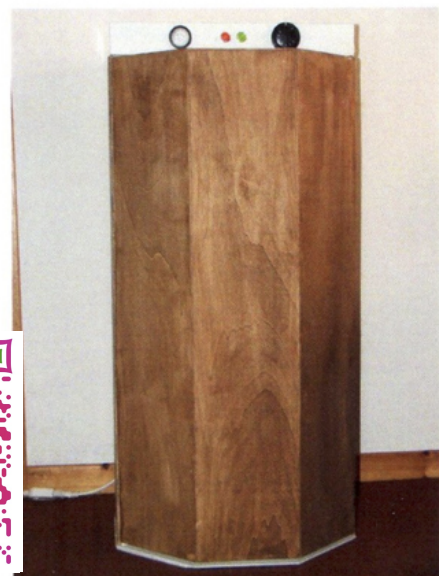
ad uso domestico

(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

Un sapiente lavoro di squadra sarà la vera arma a disposizione del titolare della pizzeria che dovrà essere in grado di caratterizzare il locale dal punto di vista imprenditoriale.

Occorrerà inoltre una sapiente riorganizzazione della sala da pranzo, evitando di sfruttare tutti i possibili posti seduti, come spesso accade in pizzeria. Curare estremamente il servizio creerà un ambiente accogliente ed unico, predisponendo in modo favorevole il cliente nei confronti del locale. Fornire i vari reparti con attrezzature professionali e provvedere in modo maniacale all'igiene e la cura della tavola. Tutte innovazioni che possono essere attivate senza grande dispendio di risorse economiche, ma che devono essere rappresentative di profondi mutamenti psico-attitudinali vero scoglio nella gestione della componente forza lavoro.

Una innovazione di questo tipo non incide in modo significativo nelle tasche del cliente (come definisce il nostro lettore), anzi l'utilizzo di vettovaglie professionali e ideali alle proposte offerte nel locale, unite ad un razionale utilizzo delle risorse umane, permettono ai collaboratori di operare senza stress lavorativo favorendo la produttività aziendale.

Vorrei concludere con una mia riflessione. Per elevare il livello di una pizzeria occorre innanzitutto chiedersi: perché il cliente deve preferire la mia pizzeria ad un'altra?

E' indispensabile esprimere un carattere aziendale capace di rendere l'attività unica. Offrire qualche cosa che altri non hanno, ossia aggiungere la ciliegina sulla torta per definire con una similitudine il concetto.

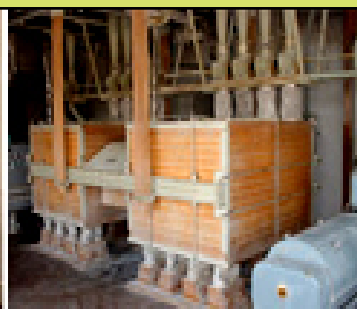
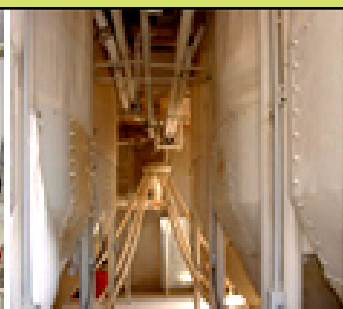
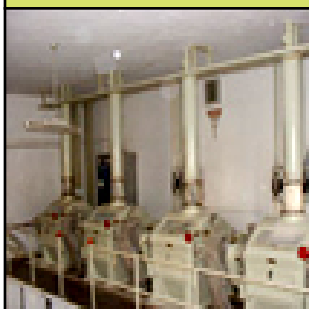
Renato Andrenelli

Ciò che non va mai abbinato	
Vini bianchi e rossi	Pizze farcite di carni e di pesci marinate a base di aceto
	Pizze con sottaceti
	Pizze con carciofi
	Pizze con cioccolato
	Pizze con presenza di liquori
	Pizze con agrumi (arance, limoni, cedri, ecc.)
	Pizze con uva
	Pizze con fichi
	Pizze con formaggi freschi a base di crema e di latte
	Pizza con gelato di qualsiasi gusto

Abbinamenti possibili	
Tipi di pizze	Tipi di birre
Pizze con salumi	le belga, Ale chiara, lambic alla frutta, trappista
Pizze con formaggi saporiti	Barley wine, bière de garde, porter, gienze, old ale, stout
Pizze con carni rosse	Bock, ale,
Pizze con maiale	Wiener, ale chiara, maibock, weizen
Pizza con carciofi	pilsner
Pizza con asparagi	Trappista, tripel, lager chiara
Pizze con verdure	Vienna ambrata, rossa belga, pilsner, ale chiara, weizen



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



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 ciauscoli che conservano i profumi ed i sapori di una terra incantevole.

Oltre al salame Fabriano, alla coppa di testa ed al ciauscolo, 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



LA PIZZA DOPO REPORT



Dopo la trasmissione di Report si è aperto un grande dibattito sulla pizza in genere. Il reportage ha analizzato la pizza napoletana realizzata con il forno a legna, evidenziando molti problemi legati a questa tipologia di prodotto e alla sua realizzazione.

Premesso che qualunque sia la pizza in questione, e qualsiasi tecnica di produzione si possa prendere in esame nulla toglie alle denunce fatte dalla redazione di Report riguardo l'igiene nei laboratori, la qualità delle materie prime e le tecniche di produzione.

Napoli rappresenta da sempre l'immagine della pizza. Ai napoletani si deve il marketing della pizza nel mondo, ma la pizza napoletana non rappresenta "La pizza italiana", è e resterà sempre una pizza regionale o come meglio definita LA PIZZA PARTENOPEA.

Il filmato trasmesso su Rai3 ha evidenziato alcuni aspetti che mi preme sottolineare e che forse ancora oggi non sono ben compresi dai pizzaioli in forze alle pizzerie italiane. Credenze popolari come il fumo della legna che arde non fa male, o la farina bruciata nel forno non è cancerogena, oppure l'olio di oliva troppo grasso, la farina usata solo Manitoba o americana che dir si voglia, materie prime come pomodori San Marzano che vengono venduto all'estero mentre in Italia si usano quelli di importazione, mozzarella fior-dilatte realizzata con latte comunitario mentre si dichiara latte italiano ecc. ecc.

Queste dichiarazioni rese pubbliche nel servizio giornalistico denotano innanzitutto la poca professionalità che il mondo della pizza dedica a questo prodotto che in tempi di crisi sta sorreggendo le sorti della ristorazione italiana. Quando ci chiamano a fare sacrifici preferiamo trovare tutte le scorciatoie possibili e immaginabili per abbassare la qualità delle materie prime per pizza, senza contare sulle conseguenze che questo nostro modo, tutto italiano, può portare al mondo pizza.

Ma responsabile di questo nostro essere poco nazionalisti, dipende anche dalle aziende che della pizza si nutrono in termini economici, poiché molte sono le aziende molitorie, di attrezzature ecc. che fanno formazione per il settore veicolando gli allievi pizzaioli al consumo di prodotti che loro stessi producono.

segue a pag. 26

Puro business, quindi nulla di male in tal senso se non fosse, (cosa molto importante) che molte tecniche di lavoro proposte da questa formazione danno un grande contributo a modificare le regole codificate della panificazione, rendendo i metodi di produzione della pizza un pupurry di nozioni che confondono sempre più la realizzazione di una pizza di qualità.

I giovani pizzaioli che si definiscono preparati sono pieni di paroloni del tipo impasti poolish, staglio, appretto, lunga maturazione degli impasti, riposo a temperatura controllata, capacità panificabile della farina, ecc. ecc.



Tutte nozioni vere e importanti poi però nella pratica queste, ed altre informazioni altrettanto importanti, vengono inserite nel processo di produzione in modo errato.

Oggi i molini e i pizzaioli sono proiettati nell'utilizzo di farine molto forti (Manitoba o americane che dir si voglia) le quali hanno una notevole quantità di nutrienti che possono creare problemi alla salute del consumatore se non correttamente utilizzate. Carboidrati e proteine possono creare scompensi fisici all'organismo in quanto un eccesso dei primi possono attivare il diabete mentre le seconde, se in eccesso, possono creare flauto lenza, gonfiore per non parlare di malattie come la celiachia ecc. Questa moda tutta attuale di produrre pizza con farine di forza, si scontra con la nostra tradizione agricola perché (qualcuno me lo spieghi) quali sono i gradi di coltivazione nazionale che possono superare una W di 350 -360. Nessuno. Se poi aggiungiamo che anche in America le prime farine aggiustate in laboratorio per avere proprietà reo logiche adatte hai vari impieghi di pasticceria, risalgono al 1945, mentre in Italia le prime farine americane sono arrivate rigorosamente dopo la seconda guerra mondiale. Mi piacerebbe sapere nella tradizione popolare italiana con quali farine erano prodotte le pizze vendute prima di questa epoca.

Se parliamo poi di lievitazione, oggi si tenta di far passare il messaggio che; 1 grammo di lievito industriale su 1 kg di farina o, peggio ancora su 1 litro di acqua è la regola; qualcuno mi dica qual è la pizza lievitata che si mette in commercio?. Il Prof. Giovanni Quaglia nel suo libro "Scienza e tecnologia della Panificazione" già nel 1975 parlando di lievito industriale (comunemente lievito di birra) annotava che se utilizzato in percentuale minore del 2%, la sua riproduzione diminuisce del 50%, mentre quantitativi superiori non permettono la crescita. Rilevava altresì che l'utilizzo di sostanze (aromi, olio di limone, cioccolato e polvere di cacao) aggiunte agli impasti diminuiscono la capacità fermentativa dei lieviti, per cui in tal caso il 2% di lievito rappresenta un quantitativo troppo piccolo.

Mi piace dover credere a ciò che il professore ha scritto perché lo reputo uno scienziato, ma vorrei anche capire perché i pizzaioli moderni credono che una quantità irrisoria di lievito sia sufficiente a produrre una ottima lievitazione dopo aver tenuto la pasta in frigo per 72 ore.

Maturare gli impasti è un atto di buon lavoro ma poi occorre tenere a temperatura ambiente tutte le ore necessarie che il farinografo di Brabender indica come tempo ottimale di lievitazione. LA BUONA LIEVITAZIONE DÌ UNA PIZZA, REALIZZATA CON FARINA MANITOBA, DOPO LA MATURAZIONE, DEVE RESTARE A TEMPERATURA AMBIENTE ALMENO 24 ORE, PRIMA D'ESSERE CONSUMATA. QUESTA E' UNA PRASSI CORRETA DELLA LIEVITAZIONE.

Continuando a parlare di lievitazione, oggi sempre più, si confondono metodi di lavorazione applicabili ad impasti realizzati con lievito naturale, utilizzati per il lievito industriale e viceversa, senza considerare che la lievitazione per effetto del lievito industriale è una fermentazione alcolica, mentre quella del lievito naturale si definisce malo lattica. Due reazioni molto diverse in termini di proprietà fermentative degli impasti, capaci di dare proprietà digestive alla pizza, differenti e qualitative nel caso siano gestite in maniera tecnica precisa da un modo approssimativo.



Sulla poca conoscenza di queste differenze molte aziende e anche professionisti del settore giocano per convincere il pizzaiolo a usare una tecnica anziché un'altra più favorevole a chi consuma pizza. Sperimentare è d'obbligo per cercare di offrire al mercato nuovi prodotti di alta qualità, facilmente digeribili,

appetibili dal punto di vista dell'aspetto sensoriale. Per ottenere questi risultati occorre perseguire strade diverse da quelle che oggi si stanno percorrendo. I prodotti del territorio, le eccellenze italiane, la rivalutazione di materie prime desuete o quasi dimenticate, abbinate a corrette prassi tecniche di lavorazione possono fare quella differenza che l'agricoltura italiana possiede e che è in copiabile per qualsiasi altra parte del pianeta. E' necessario che il pizzaiolo acquisiscano la consapevolezza che non si produce reddito aziendale con la corsa alle mode che l'industria del settore mette a disposizione, ma devono essere convinti delle loro capacità professionali, le quali, applicate al prodotto pizza fanno la reale differenza sul mercato. Io mi domando:

1. perché i tecnici della grande industria alimentare vanno alla ricerca di attrezzature sempre più sofisticate per la produzione dei loro prodotti?,
2. perché si utilizzano impastatrici a braccia orizzontali, ad aspi, Morton, ad asse orizzontale, impastatrici a doppie braccia, a doppio aspo, impastatrici ultra veloci, impastatrice continua, quelle planetarie, macchine con una varietà infinita di organi impastanti diversi?
3. Perché le università ancora studiano su come sia possibile realizzare un impasto perfetto?

Oggi parlare di qualità, di leggerezza, di digeribilità del prodotto, presuppone un vero impegno formativo nel settore pizza che ancora non esiste in quanto sul territorio italiano si propongono molteplici filosofie scolastiche che tendono a valorizzare solo ciò che è nell'interesse di chi ha messo in campo queste unità formative.

PER UN VERA PIZZA DI QUALITÀ OCCORRE CHE I PIZZAIOLI ITALIANI CAPISCANO L'IMPORTANZA DI UNIRE LE FORZE E DAR VITA ALLA VERA PIZZA ITALIANA DIFENDENDO L'APPARTENENZA NAZIONALISTA DELLA FILOSOFIA ALIMENTARE ITALIANA APPLICATA ALLA PIZZA.

Massimo Montanari nella "Storia della Gastronomia" editori La Terza, ci trasmette che nell'antica Mesopotamia (Circa 6000 anni fa) si producevano per la tavola di corte, 300 tipi di pane e si conoscevano 34 tipi di birra. Certamente a quell'epoca non si avevano conoscenze tecniche come la civiltà moderna, per cui se noi non mettiamo in campo il nostro sapere, come potremmo mai definirci professionisti rispetto a chi in epoche remote erano capaci di tanto mestiere?

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 ristorante 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
consorzio

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.