

By Associazione Pizzaioli Marchigiani

Ottobre 2013
Volume 4, numero 42

LA PIZZANELLE MARCHE



Grazie ITALFORNI

Il consumo del pesce crudo PAG. 6 - 7

Il forno a tunnel PAG. 9

Olio di oliva simile al latte materno PAG. 23

**Stile Bio
anno zero
pag. 10**

SOMMARIO

PAG.	DESCRIZIONE
5	Olio evo torna sfuso
6 - 7	Il consumo di pesce crudo
9	Il forno a tunnel
10	News dal mondo del Bio
12	Corso pizzaioli a Macerata
15-17	Formazione: Il magazzino
19-21	La gestione dei rifiuti
23	L'olio di oliva simile al latte materno: ecco perchè
27	pizze di alta ristorazione

FOTO DELLE MARCHE



Servigliano

EDITORIALE

Dai media si evince che la pizza gode ottima salute, i pizzaioli mancano, le pizzerie incrementano il loro fatturato, la popolazione aumenta il consumo di pizza. Si dovrebbe essere felici di queste opportunità che ci vengono da momenti di crisi che tutto il mondo sta vivendo. Se questo è vero, io mi domando: perchè i pizzaioli non approfittano di questo momento di aumento di crescita del settore per avviare un processo di riunificazione della categoria necessario per la crescita del comparto pizza?



Renato Andrenelli

I nostri sindacati sempre più risultano essere nostri concorrenti nel fare formazione perchè lucrano su chi ha bisogno di un'opportunità lavorativa per il futuro, non per riqualificare la categoria ma per fare i loro stipendi.

Gli enti pubblici preferiscono avere personaggi accreditati che fanno formazione a chiunque. QUESTA NEL 2013 E' QUALITA'?

AZIENDE SOCIE APM

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

Gi metal
Molino Polselli
Grifo Latte
Molino Corradini
Varnelli spa

Pizza Booking
Italforni
Menu
Italcarta
Ceramiche Caleca



www.pizzamarche.com

La pizza nelle



www.forni-a-legna.it

VARNELLI

www.varnelli.it

Parlando di Pizza

DICIAMOCI LA VERITA' SULLA PIZZA

Non passa giorno che non si possa leggere nei giornali di frodi alimentari perpetrate ai danni dei consumatori finali. Questi comportamenti scorretti che danneggiano tutti, soprattutto gli operatori del settore alimentare onesti, non fanno altro che alimentare una cattiva immagine del made in italy e della coltura enogastronomica italiana.

La fortuna di abitare un territorio dal micro clima particolare come quello italiano, non ci esenta da essere poco attenti alla qualità a discapito della quantità. Eppure le eccellenze agroalimentari italiane sono riconosciute dal mondo intero, tanto è vero che i nostri prodotti sono tra i più copiati al mondo.

La nostra cultura enogastronomica ha millenni di storia, ogni Regione italiana, ogni città e paese ha la sua tradizionale espressione culinaria che si differenzia dalle altre, secondo l'influenza subita nel tempo a causa dei corsi e ricorsi storici. Una quantità enorme di tradizioni tramandate di padre in figlio che ha forgiato anche l'operatore dedito all'arte culinaria in genere.

Io penso ai pizzaioli i quali, sempre più sono vittime delle aziende del nostro settore, le quali in un certo senso, spingono il professionista verso consumi di prodotti da loro commercializzati. Nulla di male, se non vi fosse dietro un disegno largamente condiviso. Quando si dice che per una pizza ad alta digeribilità è necessario partire dalla composizione di un 'impasto con una farina di forza, ebbene, lasciatemi affermare che a livello di alimentazione non sarà mai un prodotto altamente digeribile perché la quantità di sostanze zuccherine assunte saranno comunque notevoli.

UN PRODOTTO ALTAMENTE DIGERIBILE E' QUELLO REALIZZATO CON FARINE DEBOLI, COME QUELLE DEL PANE, PERCHE' LE SOSTANZE NUTRITIVE IN ESSE CONTENUTE SONO MINORI CHE IN TUTTE LE ALTRE FARINE. Un medico se decide una dieta non toglie i carboidrati dal menù settimanale, lascia pane integrale a posto del pane bianco.

SECONDO VOI CHE LEGGETE PERCHE' QUESTA SCELTA DOVUTA? LA FARINA INTEGRALE O DI TIPO 2 O 1, RICCA DI FIBRA RENDERA' IL PRODOTTO PANE O PIZZA MOLTO MENO ASSIMILABILE DI QUALUNQUE PIZZA ALTAMENTE DIGERIBILE REALIZZATA CON FARINE DI TIPO 00 DI MEDIA FORZA O FORTI.

Da questo punto di vista non si sta eludendo le certezze del consumatore? e non si condiziona il pizzaiolo che si definisce professionista, sviando il problema di digeribilità della pizza in favore del business delle aziende del settore?

Con questo non è mia intenzione dire che questi concetti esprimono una frode, ma sicuramente apre un possibile fronte di discussione o di confronto importante per la qualificazione futura del pizzaiolo.

Renato Andrenelli

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

NEWS: Olio evo torna ad essere servito sfuso

Publicato il 21 giugno 2013 in internet da pieronuciari.it

Il 18 Dicembre 2012 la Commissione Agricoltura aveva definitivamente licenziato, in sede legislativa, la legge 14 gennaio 2013, n. 9, sulla tracciabilità dell'olio extravergine di oliva, meglio conosciuta come legge Mongiello. Come si ricorderà, vi era stato un giallo sulla data



di entrata in vigore del provvedimento per una diversa interpretazione data dal Ministro competente italiano e l'Unione Europea.

Il primo sosteneva che la legge è entrata in vigore il 1° Febbraio 2013, mentre per l'Unione Europea la norma diventerà operativa il 22 Novembre 2013.

Incurante della gerarchia delle Fonti del Diritto, l'Italia ha imposto la sua data e, infatti, sul sito governativo www.normattiva.it, la legge risulta essere attualmente in vigore.

Per qualche mese le cose sono andate avanti senza ulteriori incidenti o rischi di sanzioni europee, ma quando sembrava che ormai la UE avesse "digerito il rospo", è arrivata la prima doccia fredda, foriera (dicono i maligni) di successive che ridurranno la nostra bella legge alla stregua delle altre che si sono succedute nel tempo e che sono finite nel dimenticatoio.

Questa volta a "saltare" è stato l'obbligo di utilizzare nei ristoranti solo bottiglie di olio etichettate, sigillate, con tappi antirabbocco e non riutilizzabili.

Una norma contro frodi e imbrogli ai danni dei consumatori e in difesa degli oli italiani ed europei di qualità che si attendeva da anni.

Sembrava che ormai fossero tutti d'accordo, ma all'improvviso il Commissario Ue all'Agricoltura Dacian Cioloș ha fatto il dietrofront, annunciando che la norma non entrerà in vigore.

E' infatti di pochi giorni fa la notizia che la Commissione dell'Unione Europea ha ritirato la proposta di legge sul divieto delle oliere nei ristoranti di tutti i Paesi Ue (divieto già fissato in Italia dall'articolo 7, commi 2 e 3, dalla Legge

Mongiello).

In sintesi i ristoratori dei Paesi Ue potranno dunque continuare a servire ai tavoli olio sfuso, in bottiglie prive di etichetta e non sigillate che si prestano a frodi di ogni genere, consentendo quindi l'utilizzo di oli di bassa qualità all'insaputa del consumatore, inibendo la valorizzazione degli oli italiani e europei di qualità.

Ancora una volta dobbiamo constatare che l'Europa ha scelto di bocciare una norma appoggiata da ben 15 Paesi, tra cui i principali produttori come Italia e Spagna, premiando invece chi l'ha osteggiata fin dall'inizio come gli Stati del Nord, a partire da Germania, l'Olanda e l'Inghilterra.

Se andiamo ad analizzare il perché e il come è avvenuto il dietrofront del Commissario Ue all'Agricoltura Dacian Cioloș c'è da rimanere allibiti!

L'Inghilterra e l'Olanda, le uniche nazioni contrarie al provvedimento perché nei loro ristoranti vi è l'usanza di servire una ciotolina con l'olio per intingerci il pane prima di servire il pasto, hanno dato il via a una campagna stampa talmente imponente che in una sola settimana ha convinto il Commissario europeo Dacian Cioloș, che i commercianti non vogliono questa limitazione.

A giustificazione di questa scelta (ma qui scendiamo nel comico), è da segnalare la dichiarazione del ministro olandese Mark Rutte, che ha sostenuto che l'approvazione del provvedimento sarebbe stata contro l'ambiente, per lo spreco di vetro dovuto all'obbligo di usare bottiglie con tappo anti-rabbocco come previste dall'originario regolamento comunitario, dimenticandosi però di dire che il vetro è uno dei pochi materiali interamente riciclabili.

Un tempo si diceva che in democrazia le decisioni vengono prese dalla maggioranza dei partecipanti; in Europa, evidentemente, questa regola non conta, visto che a decidere sono sempre le lobby, ...independentemente dal numero dei partecipanti!

Piero Nuciari
www.pieronuciari.it

News: il consumo di pesce crudo

Decreto del Ministero della Salute del 17 Luglio 2013: prevenzione domestica anisakis

Publicato il 13 Agosto 2013 da pieronuciari.it



Sulla Gazzetta Ufficiale del 10 Agosto scorso è stato pubblicato il Decreto del Ministero della Salute del 17 Luglio 2013, avente come oggetto: "Informazioni obbligatorie a tutela del consumatore di pesce e cefalopodi freschi e di prodotti di acqua dolce, in attuazione dell'articolo 8, comma 4, del decreto-legge 13 settembre 2012 n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189".

Il Decreto, composto da 3 articoli, stabilisce quali debbono essere le informazioni minime relative alle corrette condizioni di impiego che debbono essere riportate su di un cartello apposto nei luoghi in cui sono offerti in vendita al consumatore finale pesce e cefalopodi freschi, nonché pesci di acqua dolce, sfusi o preimballati per la vendita diretta.

L'obbligo, previsto dal comma 1, dell'articolo 2 della norma, impone all'operatore commerciale di apporre ben in vista un cartello con le seguenti indicazioni:

"In caso di consumo crudo, marinato o non completamente cotto il prodotto deve essere preventivamente congelato per almeno 96 ore a -18 °C in congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle".

E' da evidenziare che tale cartello dovrà essere esposto in modo da essere facilmente visibile dalla posizione in cui il consumatore prende o riceve la merce. Il Decreto prevede che le informazioni debbono essere riportate in maniera chiaramente leggibile, non nascoste o oscurate, nè limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o da altri elementi in grado di creare confusione. L'obiettivo evidente del Ministero della Salute è quello di tutelare i consumatori per il problema anisakis che molto spesso viene ignorato dagli stessi ristoratori.

Cos'è l'Anisakis? Mangiare pesce crudo comporta sicuramente un maggior rischio di intossicazioni e infezioni causate da batteri patogeni, oppure di

infezioni da parte di parassiti. Questo alimento, infatti, potrebbe essere paragonato ad una roulette russa, visto che le contaminazioni da microrganismi che provocano infezioni o tossinfezioni, come *Listeria*, *Escherichia coli*, *Salmonella*, etc. sono sempre in agguato; tuttavia il rischio maggiore per chi consuma pesce crudo si chiama Anisakis.

Per chi non segue le problematiche relative all'igiene alimentare, l'*Anisakis simplex* potrebbe essere un perfetto sconosciuto, alla pari di tanti parassiti che vivono negli intestini degli animali; nella realtà è un verme parassita che infesta comunemente un gran numero di piante e di animali, tra i quali numerosi mammiferi marini (foche, delfini, etc) e molti pesci tra cui tonno, salmone, sardine, acciughe, merluzzi, naselli e sgombri.

Questo nematode (ovvero, piccolo verme) è presente nell'85% delle aringhe, nell'80% delle triglie e nel 70% dei merluzzi; esso ha la caratteristica di migrare dalle viscere del pesce alle sue carni se, quando catturato, non viene prontamente eviscerato.

E' lungo da uno a tre centimetri, di colore bianco o rosato, sottile come un capello, e lo si può riconoscere ad occhio nudo nelle viscere dei pesci perchè tende a presentarsi spesso arrotolato su se stesso. Il pericolo è costituito dalla possibilità che dopo la pesca a causa di una eviscerazione tardiva o nulla i parassiti possano migrare nelle carni del pesce. In questo caso non è possibile più accorgersi della loro presenza e dunque il consumatore rischia insieme alle carni di consumare anche il parassita.

Quando l'uomo mangia pesce crudo, non completamente cotto o in salamoia, le larve, se presenti, possono impiantarsi sulla parete dell'apparato gastrointestinale, dallo stomaco fino al colon.

Il loro istinto di sopravvivenza è terribile perché per difendersi dai succhi gastrici, attaccano le mucose arrivando addirittura a perforarle, causando una parassitosi acuta o cronica. In genere questa patologia insorge già dopo poche ore dall'ingestione di pesce crudo e si manifesta, secondo i testi di medicina, con intenso dolore addominale, nausea, vomito, febbre e diarrea;

sintomi che in molti casi si prestano ad essere scambiati per altre patologie gastrointestinali, quali la rettocolite ulcerosa, il Morbo di Crohn, la neoplasia intestinale o l'appendicite acuta; nei casi più gravi può provocare un'occlusione intestinale e l'unico rimedio, a questo punto, rimane l'intervento chirurgico, con il rischio anche dell'asportazione di un tratto d'intestino invaso dai parassiti.

Nella sua opera di insediamento nel tratto gastrointestinale, questo verme può anche minare altri organi come fegato, milza, pancreas, vasi ematici e miocardio.

In individui colpiti sono state riscontrate anche reazioni allergiche che in alcuni casi hanno portato a addirittura allo shock anafilattico.

Niente male, quindi, per aver assaggiato del semplice pesce crudo!

Da un'indagine dei Nas, comparsa tempo fa in internet, sono emersi dati veramente allarmanti sui ristoranti che servono sushi e sashimi, visto che è stato accertato che parecchi di questi locali sono gestiti da cinesi, che si improvvisano cuochi senza alcuna esperienza nella preparazione di pietanze a base di ingredienti crudi e spesso senza osservare pienamente le norme igienico-sanitarie.

Mentre in Giappone, gli esperti di sushi debbono obbligatoriamente avere uno specifico patentino, in Italia (ma anche in Europa), tutto è basato sull'HACCP.

I manuali di corretta prassi igienica, lodevole iniziativa europea, hanno però il difetto di avere per i ristoranti un contenuto di carattere generale che non scende, a volte, nelle preparazioni particolari. Un ristorante che ad esempio decidesse di passare, dopo qualche anno di cucina tradizionale italiana, al sushi, difficilmente avrà previsto nel suo manuale HACCP questa evenienza, i controlli da effettuare, l'individuazione dei punti critici di controllo, le azioni correttive, etc.

Il ristoratore potrebbe quindi non sapere che per evitare i problemi sopra descritti, occorre sottoporre a congelamento preventivo il pesce fresco da somministrare crudo.

Infatti l'anisakis e le sue larve muoiono se sottoposti a 60 gradi di temperatura, oppure dopo 96 ore a -15° C, 24 ore a -20° C, 12 ore a -30° C, 9 ore a -40° C.

E' bene sapere che il limone e l'aceto non hanno alcun effetto sul parassita.

Se queste informazioni, spesso, sono ignorate dai ristoratori, figuriamoci quanto ne possono sapere i consumatori!

E' di tre anni fa, circa, la notizia apparsa in internet di una ragazza italiana di 26 anni che ha pagato a caro prezzo la voglia di assaggiare sushi, finendo

poi in ospedale dove per rimediare i danni causati dall'anisakis i sanitari le hanno asportato un tratto dell'intestino, applicandole poi il cosiddetto "sacchetto". Una vita rovinata per sempre per la superficialità del ristoratore!

Ben venga quindi il Decreto del 17 Luglio 2013 emanato con l'evidente scopo di tutelare la salute dei consumatori!

Le normative italiane sull'argomento

Dal 1992 in Italia è in vigore un'ordinanza che vieta a ristoranti e punti di ristorazione collettiva di servire pesce crudo, marinato o affumicato a freddo a meno che non sia stato precedentemente congelato (-20°C) per almeno 24 ore (Ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 avente come oggetto: Misure urgenti per la prevenzione delle parassitosi da Anisakis).

Il regolamento CE n. 853/04 ha esteso l'obbligo di tale pratica a tutti i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi o sottoposti a trattamenti di marinatura o salatura non in grado di inattivare le larve.

Nel 2011 il Ministero della Salute ha emanato la Circolare n. 4379-P del 17/02/2011, avente come oggetto: Chiarimenti concernenti alcuni aspetti applicativi del Regolamento CE n. 853/2004 in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi.

Degno di nota è la precisazione che viene fatta nella circolare relativamente al contenuto del punto 3, dell'allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D del regolamento CE 853/2004, il quale prescrive che i prodotti della pesca che hanno subito il trattamento di bonifica preventiva mediante congelamento a -20°C, debbano sempre essere accompagnati, alla loro immissione sul mercato, da un'attestazione del produttore che indichi il trattamento ai quali sono stati sottoposti, salvo qualora siano forniti al consumatore finale.

Nota: sanzione per gli inadempienti

I contravventori soggiacciono alle sanzioni previste dall'art. 8, comma 5, del Decreto Legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito con modificazioni dalla L. 8 novembre 2012, n. 189, che recita: " 5. La violazione delle prescrizioni di cui al comma 4, e' punita dall'autorita' competente, da determinarsi ai sensi del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 600 a euro 3.500."

Piero Nuciari

www.pieronuciari.it

QUANDO L'IMMAGINE CONTA

Presentata la nuova divisa APM



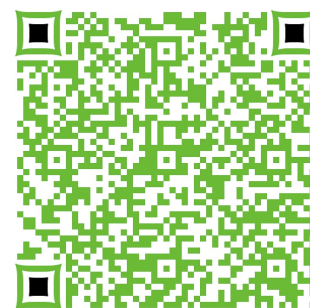
Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.

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

Il forno a tunnel: quale?



Questo forno oggi è l'unico che riesce a cuocere con le stesse temperature del forno a legna. Può arrivare comodamente a 500°C permettendo una ottima regolazione sia del tempo di cottura che della temperatura con cui cuocere la pizza.

Poco utilizzato in Italia è un componente importante nei laboratori di pizzeria dove lo spazio risulta essere ridotto. La sua praticità e facilità di utilizzo permette a qualsiasi operatore di lavorare comodamente anche in ambienti minimi, o addirittura dove la pizza può essere servita fuori dal laboratorio senza che nessuno la faccia uscire dalla cucina. Può infatti essere posizionato tra il locale di servizio della pizza e il locale laboratorio prevedendo un'apertura che permetta al forno di essere inserito nella parete divisoria.

Non solo, la sua tipica carrozzeria è un ottimo componente di arredo, molto spettacolare, se si decide di lavorare a vista. Può essere posizionato anche al centro di un locale come fosse una cucina ad isola contribuendo in modo scenografico a fidelizzare il consumatore che potrà vedere il processo di produzione ed assicurarsi dell'igiene nel laboratorio di produzione della pizza.

Il forno a tunnel della ditta Italforni di Pesaro, dispone di un nastro trasportatore realizzato in doghe di refrattario che permette di avere l'identica cottura del forno a legna con la comodità di utilizzare pale senza manico e quindi più facili da usare e veloci nelle operazioni di infornamento e sfornamento. La diversa larghezza del nastro, all'acquisto, può aumentare notevolmente la produzione oraria della pizza fino ad un massimo di 200 l'ora a pizzaiolo.

Può essere alimentato, sia a gas che ad elettricità, ha come vantaggio di essere alquanto economico. Infatti i suoi consumi sono molto sostenibili pur lavorando ad alte temperature. Secondo la tipologia di impasto impiegato, può tranquillamente sostenere temperature che variano dai 430 ai 450°C

R. Andrenelli

News dal mondo del Bio



Domenica 29 e lunedì 30 settembre 2013 si è svolta a Pesaro la prima edizione di STILE BIO una fiera mercato in cui i visitatori possono acquistare prodotti biologici certificati secondo i principi di un consumo etico e responsabile e del chilometro zero. Le parole d'ordine di Stile Bio saranno sempre genuinità dei prodotti, prezzi competitivi, rispetto per l'ambiente e garanzie certificate.

Un evento che ha visto partecipare anche la nostra associazione, con uno stand dove

oltre ad assaggiare la pizza rigorosamente realizzata con prodotti biologici presenti all'interno del padiglione fieristico, ha anche proposto un laboratorio per i bambini presenti. Suddivisi a seconda le età di partecipazione, circa 60 bambini hanno voluto cimentarsi come pizzaioli per ottenere, con gli ingredienti bio, un impasto idoneo alla realizzazione della pizza.

Grande successo di pubblico la domenica e innumerevoli le domande



per realizzare una pizza di qualità a casa. Vista la qualità e il gradimento degli assaggi a loro disposizione, le molteplici persone presenti ci hanno chiesto dove sarà possibile degustare pizze di questa qualità. Naturalmente da parte nostra ci siamo augurati di poter proporre agli operatori della pizza queste tecniche di realizzazione della pizza biologica.

Il lunedì riservato agli operatori della ristorazione ci siamo impegnati in due lezioni didattiche; al mattino con la realizzazione di un impasto ideale per la pizza bio, mentre il pomeriggio con le varie possibilità di cottura ideali alle farine biologiche.

Un successo di gradimento di pubblico ma anche un ottimo lavoro di degustazione perchè abbiamo realizzato 500 pizze la domenica e un centinaio il lunedì.

Anche gli espositori presenti si sono congratulati con gli organizzatori per il fatto che i presenti sono stati tutti interessati alla fiera, hanno acquistato i prodotti, ma soprattutto si sono congratulati del fatto che non ci sono state presenze che avrebbero potuto creare confusione e danno ai rapporti commerciali.

Un ringraziamento particolare va alla ditta Italforni di Pesaro che ha realizzato il laboratorio per la produzione di pizza mettendoci a disposizione il nuovo forno BULL. Tutte le pizze sono state cotte a temperature di 400°C con una capacità produttiva insaziabile per velocità di cottura.

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 pizzaioli a Macerata



Si è concluso il 27 settembre 2013 il Corso Base per pizzaioli, pomeridiano, realizzato dalla Associazione Pizzaioli Marchigiani e destinato a persone che lavorano e che vogliono avviarsi alla professione di Pizzaiolo.

Presso il laboratorio della ditta Paccaferri Domenico srl si sono

svolte le lezioni teorico pratiche. Quaranta ore di lavoro suddivise in dieci lezioni da quattro ore l'una, che hanno tenuto occupati gli allievi per due settimane.

All'esame tenutosi presso il ristorante pizzeria Galtor caffè di Morrovalle, (che sarà aperta a giorni) gli allievi si sono presentati alla commissione di esame abbastanza preparati.



Hanno partecipato i signori: Vedecchia Nico di Loreto, Gaetani Giuseppe di Civitanova Marche, Fabrizio e Stefano Latini di Recanati, Dichiara Michele di Morrovalle, Domenico Pizzimenti di Reggio di Calabria, Montani Alessio di Roma, Grima Gianluca di Amandola, Silvestri Marco di Colli del Tronto, Binci

Alberto di Filottrano.

Migliore del corso è stato giudicato Fabrizio Latini che ha realizzato la pizza Cinghialotta a base di mozzarella, scamorza affumicata, porcini, salsiccia di cinghiale e grerigli di noci. Una buona combinazione di prodotti che hanno contribuito a dare un ottimo gusto alla pizza tanto da essere considerata la ricetta più calibrata.

R.A.

PIZZA BOOKING

il primo sistema di prenotazione on line dedicato alla pizza da asporto!
... da oggi prenotare la pizza on line si può... e conviene!

Cos'è Pizzabooking?

è un sistema di prenotazione on line che permette di prenotare la pizza presso le pizzerie presenti in Pizzabooking.it.

Offri più servizi ai clienti!

se sei socio APM da oggi puoi dare più servizi ai tuoi clienti ad un prezzo super conveniente!

Vantaggi per la tua Pizzeria!

Promozione 2011 riservata ai Soci APM

aderisci anche tu ai fantastici servizi Pizzabooking.it!

Per tutti gli iscritti all'associazione pizzaioli marchigiani un'imperdibile promozione!

Contattaci subito e scopri tutti i vantaggi!

1 Sistema di prenotazione on line con pannello amministrazione gestibile dalla propria pizzeria.

2 Area dedicata alla presentazione della pizzeria completa di fogallery, zoom, servizi offerti, mappa.

3 Promozione on line presso i principali motori di ricerca e social network (Google, Yahoo, Facebook).

4 Servizio di chiamata per chi non è munito di linea adsl (internet) in pizzeria. Siamo noi a gestire le tue prenotazioni che ti verranno comunicate via telefono o fax.

... e tantissimi altri servizi!

Per ulteriori informazioni invia una mail al seguente indirizzo di posta elettronica: commerciale@pizzabooking.it o contattaci allo 0733.1834217

Vantaggi per chi prenota la pizza on line!

- | Non fa la fila in pizzeria;
- | Prenota comodamente da casa sua;
- | Può vedere tutte le pizze disponibili;
- | Può personalizzare la sua pizza;
- | Sa quanto spende;
- | Paga quando ritira la pizza;

- | Se previsto dalla pizzeria può richiedere la consegna a domicilio;
- | Partecipa alla raccolta punti;
- | Risparmia tempo;
- | E' un servizio gratuito;
- | E' facile e veloce.

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

GI·METAL

MADE IN ITALY



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

GI·METAL s.r.l. - Via Popolesco, 58 - 59013 Montemurlo (Prato)
tel. +39.0574.791641 - Inform@gimetal.it - www.gimetal.it

Formazione

Il magazzino

Un concetto questo, spesso trascurato o considerato di scarso valore produttivo. In una pizzeria, gestita a livello familiare, sovente si tende a sottovalutare l'importanza di una corretta gestione del magazzino. Esso infatti dal punto di vista amministrativo, è considerato un'attività, non una passività, pertanto influisce in modo deciso nel risultato finale di esercizio ed è soggetto a tassazione. Prima dell'avvento



degli studi di settore, spesso si modificava il valore del magazzino merci per aggiustare i ricavi aziendali di fine anno. Una pratica che portava in alcuni casi ad eccessi o mancanze di merci al quale era possibile ovviare solo con interventi finanziari molto spesso imprevisi. Con gli studi di settore sono arrivate anche due paroline magiche (concreto, coerente) che hanno cambiato, sempre dal punto di vista amministrativo, radicalmente la valutazione fiscale di un'azienda. Oggi più che mai il concetto di magazzino è fondamentale per il buon andamento di un'attività di pizzeria. Tendenzialmente, il pizzaiolo, offre alla sua clientela un menù composto di molte pizze, realizzate con un'infinità di prodotti diversi, uniti secondo la sua fantasia. Questo, dal punto di vista dell'approvvigionamento e mantenimento delle derrate è un problema, perché gli alimenti, specialmente le conserve o semi-conserve, una volta aperti sono facilmente deperibili, come pure i prodotti freschi, debbono essere consumati in un tempo stretto se si vuole sentire sul piatto la fragranza sensoriale.

Per tutti questi motivi vorrei approfondire il concetto di magazzino nella pizzeria. Innanzi tutto è da dividere la pizzeria da asporto da quella con servizio ai tavoli, o meglio, la pizzeria artigianale da quella del settore commercio.

- La prima è redditizia se l'approvvigionamento delle derrate avviene giornalmente limi-

tando all'essenziale le scorte che non debbono mai superare la settimana lavorativa, es. la farina e il pomodoro.

- La seconda invece in possesso di autorizzazione alla somministrazione degli alimenti, deve avere un magazzino merci funzionale, in modo da evitare sprechi e scadenze dei prodotti da utilizzare, perché la quantità di articoli necessari al servizio è notevolmente superiore e quindi importante è anche l'attenzione alle scadenze, la rotazione delle scorte, e la quantità dei prodotti stoccati.

Una buona organizzazione del magazzino (come da tabella allegata) permette di:

- ottimizzare gli acquisti,
- gestire le scorte,
- conoscere i consumi giornalieri, settimanali o mensili,
- gestire le giacenze
- evitare che risorse economiche restino ferme e provochino perdite di esercizio.

Se poi consideriamo che nella legislazione civilistica e fiscale, anche il Codice Civile si occupa delle rimanenze di magazzino: infatti l'art. 2424 punto C I pone le rimanenze di magazzino nella voce << attivo circolante >>, l'art. 2425 del Codice Civile suddivide il valore delle rimanenze iscritte nel conto economico includendo nel valore della produzione le variazioni positive o negative delle rimanenze di materie prime, sussidiarie di consumo e merci. L'art. 2426 n. 9 del Codice Civile precisa: << le rimanenze, i titoli e le attività finanziarie che non costituiscono immobilizzazioni sono iscritti al costo di acquisto o di produzione e.....omissis.

Il DPR 22 - 12 - 1986 (testo unico delle Imposte Dirette) si occupa della classificazione e valutazione delle rimanenze di magazzino, dell'enunciazione dei principi contabili per la loro rilevazione, valutazione e rappresentazione in bilancio. segue a pag17



DECORO PEPERONCINO **Codice n. 537**

Si chiama "PEPERONCINO" il decoro novità di casa CALECA® pensato per la Primavera/Estate 2011.

Scaramantico terapeutico anti-age e cardiotonico per non dire afrodisiaco, il nuovo decoro CALECA PEPERONCINO sarà una occasione per vestire la tavola con allegria e personalità.

Sperimentato tra i nostri più accreditati opinion leader "PEPERONCINO" ha già riscosso il successo pieno del nostro pubblico più affezionato.

La Ceramica di Caleca è autenticamente Decorata a Mano – Atossica - Resistente agli urti - Inalterabile in Lavastoviglie - Adatta al Microonde



Ufficio Commerciale e Ufficio Stampa: Caleca Italia S.r.l.,
C/da Ponte Vecchio, 98066 Patti (ME) – Italy
e-mail: caleca@caleca.it sito: www.caleca.it
Tel. 0941.242117/Fax. 0941.21860



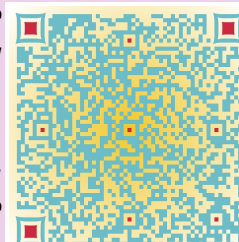
DECORO Farfalle **Codice n. 632**

Si chiama FARFALLE il decoro novità di casa CALECA® pensato per la Primavera/Estate 2011.

Leggiadro e romantico il nuovo decoro FARFALLE ha i temi e i colori più alla moda per vestire la tavola con glamour.

Viola, turchese e verde mela sono i colori delle farfalle di CALECA® che rincorrono una scia di profumi mediterranei dedicati alla clientela più ricercata e alla moda.

La Ceramica di Caleca è autenticamente Decorata a Mano – Atossica - Resistente agli urti - Inalterabile in Lavastoviglie - Adatta al Microonde



Tutte queste norme (sopra appena accennate) intervengono ed indicano in modo inequivocabile come il problema “magazzino” deve essere interpretato per legge. Non solo, se aggiungiamo che, chi è munito di autorizzazione alla somministrazione di alimenti e o alla miscela di bevande, non può vendere (ad esempio 1 kg di prosciutto o una bottiglia di liquore intera) perché in genere il prezzo di vendita è considerato a porzione, quello scritto nel menù o nel listino prezzi del locale. Chi effettua il controllo fiscale, di norma, verifica e prende come indicativi i prezzi del menù per calcolare gli utili di esercizio. Inoltre i parametri con cui sono stati compilati gli studi di settore prevedono (nel settore pizzeria) sfridi massimi del 25% e quindi le regole per essere dichiarati “congrui e coerenti” sono oggi più rigide e se non si è attenti sono facilmente prevaricanti.

Nella gestione di un'attività di pizzeria, a chi non è capitato, che un dipendente abbia rotto (ad esempio una bottiglia di olio, o strappato un sacco di farina) durante il trasporto dal magazzino al punto di lavorazione? oppure a chi non è capitato di dimenticare una confezione di conserva aperta in tutta fretta e lasciata in un luogo non idoneo per un periodo tale da non essere più utilizzata?. Questa merce come viene scaricata dal magazzino? Come si può riportare in contabilità ciò che diventa uno spreco?

Ultimamente ci siamo occupati di igiene, parlando del manuale di HACCP ho evidenziato, (secondo il mio modesto parere) la mancanza da parte di chi questo

manuale prepara della scheda “eliminazione di prodotti alimentari” . Ebbene, la giornaliera compilazione della scheda con riportato tutti i prodotti che vengono distrutti o quelli che accidentalmente non possono più essere utilizzati, insieme alla firma dell'operatore che ha provveduto alla distruzione delle merci, permette di compensare le perdite del magazzino imputando al conto economico “Profitti e perdite” il valore in denaro che verrà detratto dagli utili di esercizio di fine anno.

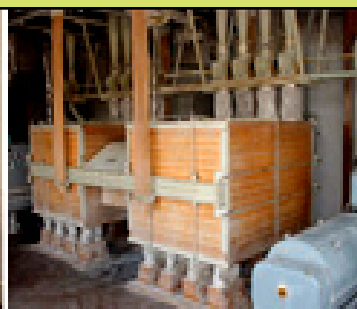
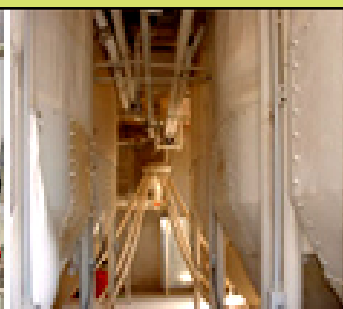
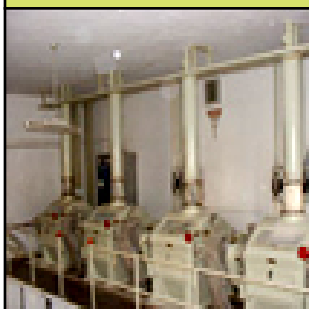
Vorrei concludere ricordando che una volta il magazzino era riportato sul giornalmastro, un registro di sei, dodici, diciotto mesi, dove ogni articolo corrispondente ad un prodotto, veniva caricato o scaricato segnando manualmente le quantità acquistate o prelevate. Era un lavoro immane, eppure chi teneva una contabilità regolare, lo compilava puntualmente.

Oggi con l'avvento dell'informatica, un personal computer a cui abbinare un lettore di codice a barre, fa essere il magazzino un gioco da ragazzi, che però permette di conoscere immediatamente una serie di statistiche in grado di fare: acquisti calibrati ed attenti, di limitare gli sprechi, e soprattutto di ottimizzare le risorse economiche. Tutte queste azioni fanno diventare attiva anche un'azienda che non riesce a produrre utili, perché la conoscenza dei costi e ricavi, permette di essere più competitivo o di promuovere la propria attività, attingendo alle risorse che spesso diventano perdite di esercizio per scarso controllo di magazzino.

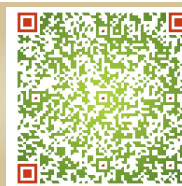
Fasi organizzative	Specifica	Descrizione
Ricevimento merci	Controllo merci	<ol style="list-style-type: none"> 1. In arrivo la merce deve risultare quella ordinata, 2. le confezioni o gli imballi debbono essere integri, 3. le temperature di arrivo debbono corrispondere alle caratteristiche del prodotto 4. le merci non conformi debbono essere respinte.
	Smistamento merci	dopo il controllo le merci debbono essere posizionate in idonei scaffali nel più breve tempo possibile
Organizzazione Logistica	Lay-out	è semplificare gli spostamenti dei prodotti e del personale all'interno del magazzino, quindi tutte le varie fasi: accesso, accettazione, inserimento, stoccaggio, scaffalatura, uscita, devono essere il più armoniche possibile.
	Organizzazione e conservazione degli spazi fisici	<p>Ogni spazio del magazzino ha un valore economico quantificabile in termini monetari. Risulta importante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assegnare un posto ad ogni tipo di merce - Essere attenti a posizionare le merci più pesanti in basso e quelle più leggere in alto - Non cambiare mai posto alle merci (per evitare etichettare ogni singolo spazio con il nome della merce in esso contenuto) - Utilizzare scaffalatura idonea e in grado di razionalizzare tutti gli spazi a disposizione
Benefici aziendali	Capacità del personale	<ul style="list-style-type: none"> - Minor perdita di tempo nella ricerca delle derrate destinate al servizio - Maggiore sicurezza igienico-sanitaria nello stoccaggio - Maggiore cura e attenzione nel turnover delle scorte di magazzino
	Livello amministrativo	<ul style="list-style-type: none"> - Rapido controllo visivo di tipo quantitativo delle merci stoccate - Veloce verifica degli ordini da inviare a fornitori - Facilità di stabilire il minimo di scorta - Velocità nel carico e scarico di magazzino con inserimento di codice a barre collegato alla gestione informatizzata del magazzino - Gestione statistica del magazzino e sua rapida quantificazione economica



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

La gestione dei rifiuti

La gestione dei rifiuti in pizzeria è un impegno abbastanza gravoso, dal punto di vista dell'igiene, organizzativo e di educazione del cliente consumatore. Per una buona riuscita del servizio e della salubrità dei locali adibiti a laboratorio e vendita della pizza, sono necessari alcuni accorgimenti importanti. Innanzitutto prevedere, a livello di progettazione di una nuova pizzeria, idonei vani da adibire alla raccolta differenziata dei rifiuti. Se il locale è funzionante, occorrerà individuare spazi ideali al posizionamento di contenitori dei rifiuti. Giocare con i colori dei contenitori per la raccolta differenziata, potrà rendere più accettabile la visione e l'utilizzo del contenitore stesso. Acquistare sempre attrezzatura adatta allo scopo, con apertura e chiusura rigorosamente a pedale, permetterà di facilitare l'utilizzo dei bidoni senza che il cliente lasci i residui sui tavoli, o a terra, per non dover toccare con le mani il bidone stesso. La legislazione prevede in materia di raccolta differenziata dei rifiuti, l'utilizzo di recipienti o sacchi di colore diverso a secondo del tipo di scarto prodotto (vedi tabella colori). Naturalmente l'attenzione all'igiene e pulizia dei contenitori eviterà il propagarsi di cattivi odori derivanti dall'uso di questi tipi di attrezzature indispensabili.



Fin qui le soluzioni ovvie, che tutti noi dovremmo conoscere, io, però vorrei aggiungere considerazioni che potranno ulteriormente valorizzare e soprattutto ridimensionare il problema rifiuti. Piccole regole che faranno risparmiare in termini di fatica e di risparmio economico, oltre che di produzione di rifiuti:

1. **limitare l'acquisto di beni "usa e getta": dai piatti pizza alle cialde del caffè in plastica, ai bicchieri e posate in plastica; sempre meglio i prodotti riutilizzabili!**
2. **selezionare gli acquisti anche in base alla quantità o qualità di imballaggio: evitiamo di comprare dei potenziali rifiuti!**
3. **utilizzare bibite alla spina e acquistare alla spina (o in ricarica) prodotti quali detersivi, detergenti ecc.;**
4. **preferire le confezioni famiglia a quelle monodose;**
5. **acquistare ortofrutta fresca, sfusa, di stagione e locale; dal produttore al consumatore: meno trasporti, meno imballaggi;**
6. **privilegiare gli oggetti prodotti con materiali riciclati: si prolunga il loro ciclo di vita;**
7. **utilizzare borse per la spesa in tessuto, o comunque in materiale biodegradabile;**
8. **servire l'acqua in bottiglia anziché in recipiente di plastica;**
9. **quando possibile, praticare il compostaggio domestico: ricaviamo concime dagli scarti della cucina e del giardino;**
10. **combattere lo spreco della carta: si può sempre scrivere o stampare su entrambi i lati dei fogli; all'edicola rifiutare inserti e gadget che non ci interessano; rifiutare la pubblicità anonima nella buca delle lettere;**
11. **selezionare i propri fornitori anche in base al criterio della minor produzione di imballaggi a perdere;**
12. **sostituire nella pizzeria, asciugamani, tovaglie e altro materiale a perdere con prodotti in stoffa e i prodotti alimentari monouso con prodotti a ricariche o in grandi confezioni.**

Se poi i pizzaioli comprendono la necessità di unire le forze, si riuscirebbe sotto l'egida delle Associazione pizzaioli, a pretendere il pagamento della tassa rifiuti in base a quanta se ne può produrre e non in base ad una tariffa di competenza. Questa attenzione si trasformerebbe in un risparmio economico di notevole entità per le nostre attività. Nel Decreto Legislativo 5 febbraio 1997, n. 22 al titolo IV art.49 il legislatore prevede il pagamento della tassa dei rifiuti in base al peso prodotto dal punto vendita.

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

Non tutti i comuni hanno interpretato in questo modo la norma che porterebbe vantaggio ai più virtuosi sfavorendo chi inquina di più.

Molte le norme atte a disporre il riordino della legislazione in materia (vedi tabella allegata). Per quanto riguardano i pubblici esercizi tra cui i locali adibiti a pizzeria siano esse al taglio, da asporto con servizio ai tavoli, con annessa ristorazione ecc. la legislazione prevede che i nostri rifiuti siano considerati speciali ma, con l'attuazione delle direttive 91/156/CEE, sono assimilabili con i rifiuti urbani. Un grosso vantaggio perché in passato, quando si verificava che conserve o semiconserve si deteriorassero occorreva stilare un elenco, che doveva essere avallato dai vigili urbani competenti per essere conferito in discarica.

Queste nuove norme hanno snellito l'iter dello smaltimento in pizzeria, ma molto ancora oggi occorre aggiungere al nostro corretto comportamento riguardo la protezione dell'ambiente. Una attiva vita associativa, la formazione, investimenti in tal senso e sensibilità nei confronti dell'ambiente possono fare la differenza.

Renato Andrenelli

Colori della raccolta differenziata

Tipo di rifiuto	Colore contenitore
Carta, cartone	bianco
vetro	verde
plastica e metallo	giallo
rifiuti organici	grigio o marrone
indifferenziato	nero

Normativa riguardante il settore rifiuti

Anno	Provvedimento	Titolo
1982	DPR n.915	“Attuazione delle direttive (CEE) n. 75/442 relativa ai rifiuti, n. 76/403 relativa allo smaltimento dei policlorodifenili e n. 78/319 relativa ai rifiuti tossici e nocivi”
1991	91/156/CEE -- 1/689/CEE	“Sui rifiuti, sui rifiuti pericolosi”
1994	94/62/CE	“Sui rifiuti di imballaggio”
1997	D.Lgs. 22/97	“Attuazione delle direttive 91/156/CEE sui rifiuti, 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CEE sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio”.
	D.Lgs. 389/97	“Modifiche ed integrazioni al decreto legislativo 5 febbraio 1997, n. 22, in materia di rifiuti, di rifiuti pericolosi, di imballaggi e di rifiuti di imballaggio”.
2001	L.93/01	“Disposizioni in campo ambientale”.
2004	L. 308/04	“Delega al Governo per il riordino, il coordinamento e l'integrazione della legislazione in materia ambientale e misure di diretta applicazione”.
2006	D.Lgs. 152/06	“Norme in materia ambientale”.
	D. Lgs. 284/06	“Disposizioni correttive e integrative del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, recante norme in materia ambientale”.
2008	D.Lgs. 4/08	“Ulteriori disposizioni correttive ed integrative del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, recante norme in materia ambientale”.

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

L'olio d'oliva simile al latte materno: ecco perché

Ad accomunarli sono omega 6 e omega 3



Le proprietà benefiche dell'olio d'oliva non sono certo un mistero, ma fino ad oggi non si era mai parlato di quanto l'alimento principe della dieta mediterranea potesse essere simile al latte materno.

A focalizzare l'attenzione su questo aspetto è stato Saverio Pandolfi, ricercatore del Cnr-Igv (Istituto di Genetica Vegetale del Consiglio Nazionale delle Ricerche), che durante la presentazione della Maratona dell'olio, evento che animerà la provincia di Terni dal 15 al 17 novembre, ha sottolineato che “l'olio extravergine d'oliva di qualità è il grasso

più simile al latte materno”.

In realtà non tutti gli oli d'oliva sono uguali fra loro. Pandolfi ha infatti precisato che per poter avere caratteristiche simili al latte prodotto dalla ghiandola mammaria le olive devono essere lavorate in modo corretto.

In questo modo il livelli degli acidi grassi essenziali omega 3 e omega 6 nel prodotto finito sono simili a quelli presenti nel latte materno, una caratteristica che renderebbe questo grasso particolarmente gradito anche ai bambini.

Accanto ad omega 3 e omega 6, ha spiegato il ricercatore, l'olio d'oliva contiene anche l'oleuropeina e l'oleocantale, due molecole che oltre a conferire, rispettivamente, il sapore amaro e piccante tipici di un prodotto di buona qualità, sono preziose per la salute.

La prima protegge l'apparato cardiovascolare: aumenta l'elasticità delle arterie, abbassa la pressione sanguigna e contrasta l'aterosclerosi. L'oleocantale, invece, ha proprietà antinfiammatorie simili a quelle dell'ibuprofene.

Per tutti questi motivi, ha concluso Pandolfi, “un cucchiaino di olio di qualità ad ogni pasto dà gusto e salute”.

articolo 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 Giliانا 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

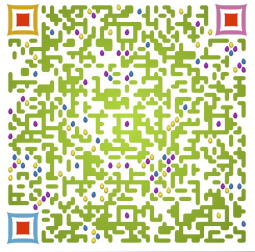
ed infine, nel 2004 il Consorzio Regionale Umbro è entrato a far parte di Grifo Latte. Attualmente è riuscita a raggruppare circa 95% della produzione lattiero casearia umbra, completando così l'intera filiera del settore: dalla produzione alla trasformazione, dal trasporto alla commercializzazione *Tratto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



polSELLi®

FARINE SPECIALI PER PIZZA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

*Per ogni pizza
c'è una farina speciale.*



Classica

Pizza napoletana | Soffice e saporita



Vivace

Pizza italiana | In teglia o al piatto



Super

Pizza romana | Croccante e leggera

polSELLi®

Ricerca e tradizione

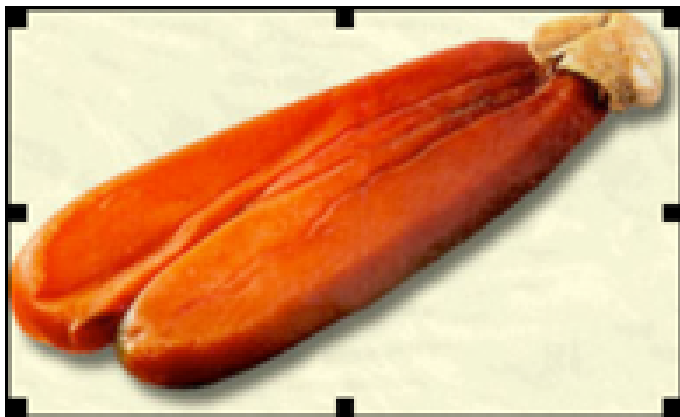
Dalla passione e dall'amore per la tradizione, nascono le farine speciali Polsellì. Una selezione di prodotti naturali scelti accuratamente, con procedure e tempi di lievitazione studiati per ottenere i migliori impasti e per soddisfare le esigenze più diverse.

Per ogni pizza c'è una farina speciale. Scopri quella che fa per te.

POLSELLI S.p.A. - Industria Alimentare - Via Casilina, km 112 - 03032 ARCE (FR)
Ph. +39 0776 524108 - Fax +39 0776 524109 - info@polselli.it - www.polselli.it

Pizze di alta ristorazione

Bottarga di muggine di Cabras



La bottarga di muggine rappresenta uno dei prodotti sardi di maggiore eccellenza, non a caso viene spesso definita come il "caviale sardo".

Il muggine è meglio conosciuto ai più con il nome di cefalo, le cui femmine vengono pescate soprattutto nei mesi di settembre ed ottobre.

Dal ventre vengono immediatamente estratte le sacche contenenti le preziose uova che vengono salate ed esposte all'aria per iniziare così la fase di stagionatura.

Da fresche, queste "baffe" deliziose hanno una colorazione che tende all'arancio carico, mentre con il proseguio della stagionatura assumono una colorazione sempre più bruna, compattandosi e diventando anche più saporite.

Abitualmente, si tende a preferire la bottarga meno stagionata per preparare ottimi antipasti, affettata a lamelle e "arricchita" da un sottile filo d'olio extravergine, con la stessa lavorazione può essere posta sopra una pizza bianca con mozzarella, oppure servita su un crostino di pane imburrato, mentre la bottarga più stagionata trionfa con il suo sapore pieno su caldi piatti di spaghetti.

Cabras si trova nella parte nord occidentale della Sardegna, in provincia di Oristano ed è "separata" dal mare da uno stagno di acqua marina; è qui che i cefali traggono la maggior parte della loro alimentazione che, assieme alla capacità delle persone che lavorano poi le uova, rende la bottarga di Cabras unica al mondo.

Oggi in Italia il mercato è invaso da prodotto venduto a minor costo, proveniente dal Marocco e dalla Tunisia (spesso spacciato per sardo) e lavorato invece da prodotto congelato. Chi ha avuto la fortuna di assaggiare la bottarga migliore non farà comunque fatica a notare la differenza alla vista, al naso e sicuramente anche al palato.

Una pizza con la bottarga è una pizza da alta ristorazione.

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**

