

By Associazione Pizzaioli Marchigiani



Settembre 2013
Volume 4, numero 41



LA PIZZANELLE MARCHE

www.pizzamarche.com

LA PIZZA



La formazione professionale: perché?

News dal decreto del fare PAG. 5

L'aggiornamento professionale PAG. 19 - 21

Il libretto sanitario PAG. 23

Parlando
di Pizza
pag.3

SOMMARIO

| PAG. | DESCRIZIONE |
|-------|---------------------------------------|
| 5 | Wi-fi libera |
| 6 - 7 | Il prezzo vendita della pizza |
| 9 | L'abbattitore |
| 10 | News dal mondo |
| 12 | Corso pizza amatoriale |
| 15-17 | Formazione: Le muffe |
| 19-21 | Aggiornamento professionale |
| 23 | il libretto sanitario |
| 27 | Due kiwi al giorno migliorano l'umore |

EDITORIALE

Come ogni anno finite le vacanze cominciano i problemi. Già si parla di stangata fiscale, aumento delle tasse, ecc. Ogni settore della nostra comunità ha il suo punto di vista della situazione. Chi più chi meno si riuniscono e protestano per il poco lavoro, per le tasse, per gli incentivi, per non andare in cassa integrazione, tutti hanno qualcosa da dire. Il mondo della pizza invece tace. Si accontenta di fare i campionati, di parlare di scuola anche se non si sa bene cosa sia la formazione. Un campione del mondo non è detto che sia capace di insegnare, o meglio di trasmettere ad altri il mestiere. Eppure ci accontentiamo di questo. A roma addirittura c'è una signora di origine russa che ha aperto una scuola di cucina italiana per chi vuole essere aggiornato. HAVRÀ MAI ACQUISITO LA CULTURA ITALIANA DA TRASMETTERE? CHISSA!! E NOI?



Renato Andrenelli

FOTO DELLE MARCHE



Altidona

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



E' fine agosto ancora tempo di ferie, già si parla nei media di ciò che avverrà tra l'autunno e l'inverno.

Una notizia colpisce in particolar modo; la nuova tassa "TARES", che secondo il Resto del Carlino (come da foto) potrà aumentare il costo della tassa sulle picco-

le attività di pizzeria al taglio fino al 301% in più di quanto attualmente si paga. Questa è la notizia; si potrà dire che è ancora da verificare, che potrebbe essere diversa da comune e comune, che aspettiamo diventi operativa per giudicare. Al limite potremmo anche arrivare a dire che è giusta perchè il nostro settore produce immondizia o che a noi pizzaioli non ci preoccupa.

Di fatto però, occorre rendersi conto che di queste problematiche non c'è nessuno nel nostro settore capace di dialogare, o peggio ancora, di essere in grado di affrontare queste problematiche che potrebbero incidere enormemente sui costi di aziende piccole a conduzione familiare.

Il mondo della pizza è molto frizzante. I pizzaioli sanno gestire la propria immagine. Amano il proprio lavoro e sanno come comportarsi davanti ad una telecamera o macchina fotografica che sia. Credono nelle proprie capacità manuali riuscendo anche a spettacolarizzare l'arte della pizza.

Tutto questo è veramente grande e sicuramente fa di questo mestiere, "l'arte della pizza", una vera e propria attrazione che al cliente finale piace moltissimo, rendendo felice anche il pizzaiolo che sa di fare un mestiere particolarmente faticoso e ha bisogno di questi supporti psicologici.

Come tutte le medaglie però c'è anche un rovescio. Il settore è trainante nella società italiana e quindi il governo aumenta le tasse adducendo il fatto che il pizzaiolo guadagna. E' vero che il mondo della pizza guadagna? io sostengo che in rapporto alle ore lavorate non sia vero, ma purtroppo non siamo uniti e non c'è nessun nostro rappresentante capace di far sentire la nostra voce nella società.

SARA' ORA DI PROVVEDERE A QUESTA MANCANZA?

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: DAL DECRETO DEL FARE

Publicato il 23 Agosto 2013 in internet da pieronuciari.it

L'articolo 10 del DL 21 Giugno 2013 n. 69, convertito con modifiche nella Legge 9 Agosto 2013, n. 98, ha finalmente previsto la liberalizzazione dell'accesso ai servizi wi-fi messi a disposizione dai P.E. e dagli enti pubblici.

La norma recita testualmente: "l'offerta di accesso alla rete internet al pubblico tramite tecnologia wi-fi non richiede

l'identificazione personale degli utilizzatori quando l'offerta di accesso non costituisce l'attività commerciale prevalente del gestore del servizio".

La prima spallata alla legge Pisanu, che obbligava i gestori ad identificare gli utenti che utilizzavano i punti di accesso internet pubblici, registrandone il traffico generato durante la navigazione, venne data dall'allora ministro Maroni con il D.L. 29 dicembre 2010, n. 225, meglio conosciuto come decreto Milleproroghe.

All'epoca, come si ricorderà, in Parlamento vi furono accese critiche "bipartisan" contro la norma Pisanu, visto che limitava lo sviluppo dei servizi wi-fi nel nostro Paese.

Non aveva infatti senso limitare la libertà di navigazione dei cittadini monitorando la loro navigazione, visto che per chi ha una leggera infarinatura in informatica, è di una facilità estrema rimanere anonimi durante la navigazione.

Nonostante tutto, la liberalizzazione del WI-FI prevista dall'articolo 10 del DL del Governo Letta, per arrivare in dirittura di arrivo non ha avuto vita facile, visto che sull'argomento si è parlato addirittura di porre la fiducia.

Prima delle ultime modifiche, infatti, il testo che si apprestava ad approdare in Parlamento, prevedeva che "i gestori di bar e ristoranti - come quelli di ogni altro esercizio pubblico - dovessero acquisire e conservare dati relativi alla navigazione degli utenti, completamente inutili in termini di antiterrorismo ma, in taluni casi, costituenti dati personali". Una proposta che arrivava addirittura dal ministro dello Sviluppo Flavio Zanonato e che annunciava così una lunga serie di adempimenti burocratici per bar, pub e hotel. Non solo: faceva anche regredire i progressi compiuti da parte dell'ex ministro dell'Interno Roberto Maroni nel 2011 con l'abrogazione del decreto Pisanu!

Ancora una volta i nostri politici hanno dimostrato un'ignoranza in materia veramente anacronistica, demonizzando un servizio che nelle altre nazioni europee è libero.

Il loro timore è che venisse utilizzato per compiere reati, come se un terrorista (o un pedofilo) che volesse compiere un reato nel nostro Paese avesse bisogno di andare in un bar per collegarsi via internet con i propri complici!



Oggi anche mio figlio di 8 anni sa che è possibile navigare in maniera anonima in internet utilizzando software come Tor, Ultrasurf, Freegate, Opera Tor, etc. e che una volta connessi è facilissimo far perdere le proprie tracce.

Una volta usciti (disconnessi), peraltro, con programmi di pubblico dominio come Ccleaner è

possibile cancellare tutto quello che è stato digitato/scaricato sovrascrivendo decine di volte lo spazio del disco fisso in modo da rendere irrecuperabili tutti i risultati della navigazione.

Neanche il Mac address ovvero il codice di 48 bit assegnato in modo univoco dal produttore ad ogni scheda di rete ethernet o wireless prodotta al mondo, che rende qualsiasi pc identificabile, è più rintracciabile visto che ci sono software gratuiti in grado di modificarlo ad ogni collegamento.

I nostri governanti, in pratica hanno imposto in tutti questi anni un divieto che, a differenza degli altri Paesi europei, ha penalizzato pesantemente lo sviluppo di internet nel nostro Paese a fronte di una illusione di sicurezza data dalla loro ignoranza e da quella dei loro consulenti!

Per fare un altro esempio di come sia possibile aggirare il divieto previsto dalla legge Pisanu occorre solo evidenziare che in Italia il 30-40 % di coloro che hanno un contratto privato di accesso internet presso la propria abitazione, non ha la connessione wi-fi protetta da password e tutti quelli che si trovano a passare sotto quelle abitazioni con un tablet, uno smartphon o un comunissimo portatile, possono sfruttarla facendo poi ricadere la colpa delle loro azioni sul malcapitato cittadino!

E' tutto talmente semplice che il limite è... la propria fantasia!

A questo punto viene spontaneo chiedersi chi sono gli "esperti" che hanno dato consulenza informatica all'allora Ministro Pisanu per creare quell'obbrobrio di legge e coloro che oggi, a distanza di anni, hanno continuato a "consigliare" i nostri politici di impedire la liberalizzazione degli accessi.

Considerato che queste "consulenze" sicuramente non sono state fornite gratuitamente, questi "esperti" dovrebbero essere citati per danni davanti alla Corte dei Conti!

Questa ignoranza dei nostri politici è purtroppo riscontrabile anche in altri settori del nostro Paese dove basterebbe solo buon senso, empatia e informazione (a posto delle chiacchiere) per cambiare in meglio la vita e il destino della nostra nazione.

...Speriamo che con le prossime elezioni gli italiani possano essere più fortunati!

Piero Nuciari

www.pieronuciari.it

Prezzo di vendita della Pizza

Stabilire il prezzo di vendita del prodotto pizza ha un'importanza fondamentale per ogni impresa. Questa scelta, infatti, può determinare il successo dell'azienda.

E' quasi consuetudine, quando si avvia l'attività di pizzeria, informarsi del prezzo di vendita del vicinato e applicarlo alla propria attività senza tener conto delle reali necessità che la propria impresa deve affrontare quotidianamente. Si tende a valutare questo fattore in base all'emotività del momento cercando di non proporre un prezzo troppo basso per non incorrere in una concorrenza sleale, preferendone uno leggermente più alto per segnalare una nuova professionalità o capacità di investimento.

Questo atteggiamento può determinarsi deleterio per la propria azienda in quanto quasi mai (specialmente le piccole attività di pizzeria al taglio) si fanno bilanci di previsione prima dell'apertura al pubblico.

In realtà non esiste un metodo unico per determinare il prezzo di vendita. Ogni gestore è chiamato a decidere il prezzo al quale vendere il prodotto pizza. Questa decisione prende il nome di politica dei prezzi.

In linea di massima si può affermare che il prezzo deve essere fissato in modo da coprire innanzitutto il costo sostenuto per l'acquisto o l'ottenimento del prodotto. Ma non è sufficiente. Il prezzo non dovrà, infatti, consentire solamente la copertura dei costi di acquisto o di produzione, ma dovrà permettere anche il conseguimento di un certo margine di profitto.

Tuttavia il gestore della pizzeria può agire sul prezzo di vendita con delle appropriate politiche in modo da cercare di espanderle.

Alcune di queste politiche possono essere svolte nello spazio, come la politica dei prezzi richiamo o dei prezzi multipli, altre nel tempo, come la politica dei prezzi stagionali o di penetrazione.



a. La politica dei prezzi-richiamo, consiste nell'applicare dei prezzi bassi per alcune pizze esempio, la focaccia un prodotto dall'alto valore aggiunto che può essere utilizzato come prodotto civetta (offerto a prezzi bassissimi) per attirare la clientela e convincerla della bontà della pizza venduta.

b. La politica dei prezzi multipli, consiste nell'adottare dei prezzi diversi per una stessa pizza che viene differenziato solamente per alcuni aspetti secondari a seconda se si vuole privilegiare: l'asporto, dal consumo ai tavoli, da quello con la consegna a domicilio o viceversa.

c. La politica dei prezzi stagionali, consiste nel diversificare i prezzi di vendita di una stessa pizza nel tempo maggiorandone il prezzo. Lo scopo di questa tecnica di marketing è quello di aumentare le vendite nei momenti in cui queste tendono a diminuire ed evitare che le scorte di magazzino restino invendute.

d. La politica dei prezzi di penetrazione, consiste nell'applicare un prezzo promozionale ad una nuova pizza che si vuole aggiungere al menù, per favorirne il suo inserimento e consumo immediato, per poi aumentarlo quando la vendita si stabilizza.

Ogni azienda è chiamata a definire la strategia di marketing. Anche una comune pizzeria non deve esimersi dal gestire quello che tecnicamente si chiama **marketing mix**.

I principali elementi del marketing mix sono:

| Tipo elementi | Descrizione |
|----------------------|--|
| Prodotto | È senz'altro il più importante elemento di marketing mix. Una buona pubblicità, un prezzo particolarmente conveniente, un servizio professionale possono indurre l'avventore a consumare la pizza, ma se il prodotto non è di buona qualità molto probabilmente non lo comprerà di nuovo. Quando parliamo di prodotto ci riferiamo non solo alla pizza in se, ma anche alla qualità delle materie prime che la compongono, al suo aspetto, alla sua confezione, ma anche ai servizi con cui viene venduta esempio: le modalità di pagamento, la prenotazione, il tempo di consegna, il servizio di consegna a domicilio ecc. Spesso sono proprio questi attributi e i servizi offerti a spingere il consumatore nella preferenza di una pizzeria anziché un'altra. |
| Prezzo | Una pizzeria che inizi la sua attività deve fare la politica del prezzo il quale è importante per il raggiungimento della propria quota di mercato. Una volta raggiunta, il prezzo può variare in funzione della domanda e dell'offerta. Il gestore può decidere se ulteriormente estendere il proprio raggio di azione o selezionare la clientela per aumentarne la qualità totale dell'offerta. |
| Distribuzione | Distribuire il prodotto pizza significa far sì che esso giunga al consumatore finale con la stessa qualità con cui è stato prodotto. Per chi ha il servizio ai tavoli la pizza deve giungere al cliente in tempi rapidi, su piatti caldi, e con professionalità espressa dal personale di sala, il quale deve anche spiegare la filosofia della proposta realizzata. Per chi propone la pizza al trancio e d'asporto necessario sarà, l'offerta del prodotto più caldo possibile, l'utilizzo di tecnologie adeguate al raggiungimento dello scopo e la cura igienica e della persona che è incaricata a portare la pizza a domicilio. La divisa e il mezzo meccanico sempre in perfetta efficienza ne garantisce l'affidabilità. |
| Promozione | Le forme di promozione che l'azienda pizzeria può scegliere sono davvero tante, le possiamo raggruppare in: 1) La vendita mediante personale, dei collaboratori professionalmente preparati garantiscono l'accoglienza del cliente. 2) La pubblicità vera e propria, fatta attraverso tv e radio private, giornali, ecc. 3) Le vendite promozionali, cioè quelle forme di marketing che, al fine di stimolare le vendite si cerca di offrire al cliente anche: buoni acquisto, premi, presenze in eventi del territorio del tipo: ingressi a mostre, cinema, teatri ecc. 4) Le pubbliche relazioni, sempre più oggi si tenta di utilizzare promoter per far conoscere nuovi locali o si utilizzano gruppi di opinioni, organizzazioni, persone che hanno notevoli quantità di amici e conoscenti, i quali possono portare al locale possibili avventori. |

Queste tecniche di produzione del prezzo di vendita non sempre sono alla portata di operatori che intendano avviare una piccola attività di pizzeria al taglio artigianale. Un'analisi di previsione di questo tipo risulta essere costosa e quindi spesso si tende a farne a meno per mancanza di mezzi o di tecnici deputati all'uopo.

Vorrei offrire a coloro che non vogliono o non possono produrre un Business plan dove la componente prezzo di vendita è considerata con precisione, la possibilità di saperlo valutare senza incorrere negli errori esposti all'inizio del mio scritto.

Più precisamente è importante tenere sotto controllo le derrate in arrivo, sia quantitativamente che economicamente, in modo da poter risalire al prezzo per grammo del prodotto da inserire nella ricetta di pizza. Questo metodo, all'inizio laborioso, darà i suoi frutti man mano che le statistiche rilevate dai consumi si protrarranno nel tempo. Computer e soft gestionali rendono estremamente facili queste attività amministrative perché quotidianamente ci permetterà di aggiornare il magazzino, di sapere in tempo reale i consumi di materie prime, di stabilire il minimo di scorta prodotti, di tenere sotto controllo i prezzi di acquisto, di programmare anticipatamente le scorte e quindi gli acquisti e di provvedere all'autofinanziamento dell'attività sfruttando il

lasso di tempo che intercorre tra l'arrivo delle merci e il suo pagamento.

La mia idea si rifà al vecchio uso delle leggi nazionali dove in alcuni casi veniva scritto "norma da interpretarsi secondo il buon senso utilizzato da un padre di famiglia".

Prevedere in tal senso tre casse dove:

1° nella prima si posizionano il 35% dell'incasso giornaliero per l'acquisto delle materie prime.

2° Nella seconda il 35% dell'incasso per coprire tutte le spese di gestione compresi i propri stipendi suddivisi in necessità giornaliera.

3° Nella terza l'ultima porzione di incassi del 30% che saranno gli utili da ripartire in 15% lasciati per imprevisti e reinvestimenti nell'attività produttiva. Mentre l'altro 15% va investito in altri settori per avere un fondo di garanzia personale e per l'attività di pizzeria stessa.

Questo modo semplice garantisce il pizzaiolo da possibili imprevisti che, se non dispone di scorte economiche sufficienti, lo inserisce in un vortice finanziario da cui è difficilissimo uscire.

Renato Andrenelli

QUANDO L'IMMAGINE CONTA

Presentata la nuova divisa APM



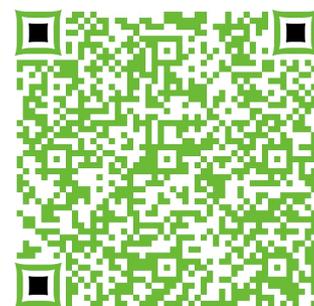
Due versioni, la prima con manica lunga di rappresentanza, la seconda con manica corta da lavoro.

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

Cos'è la Fermalievitazione?



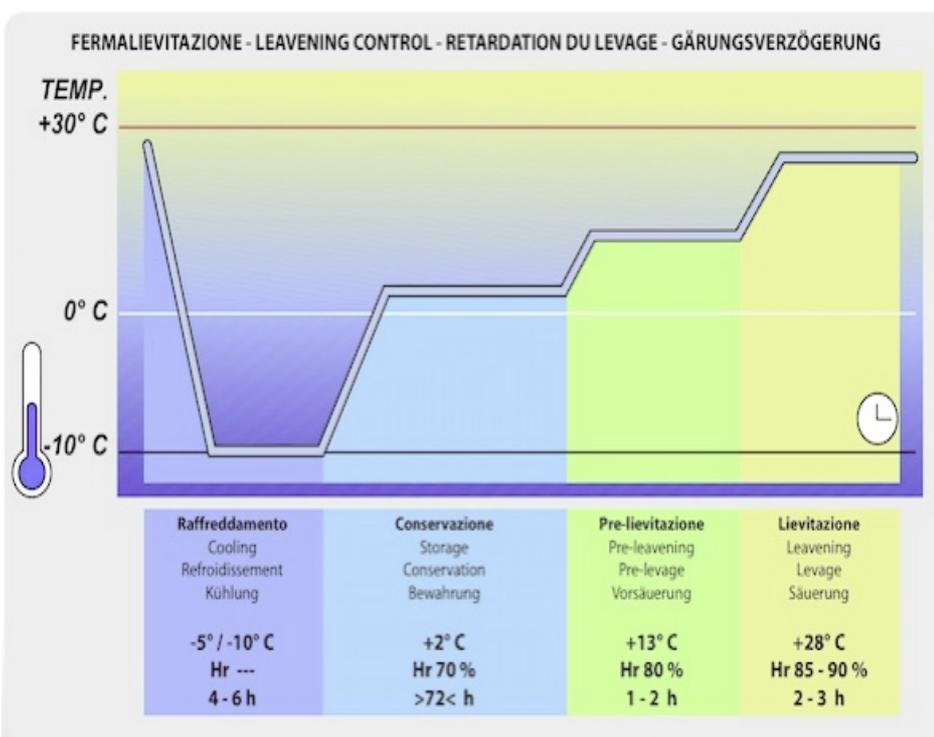
Durante la lievitazione a temperatura ambiente l'amido contenuto nella farina si trasforma in zuccheri semplici (i cosiddetti carboidrati monosaccaridi) per effetto delle reazioni chimiche degli enzimi. I lieviti inseriti nell'impasto trasformano gli zuccheri semplici in anidride carbonica che permette il rigonfiamento della pasta.

Il Fermalievita permette una lievitazione controllata, mantenendo cioè l'impasto

a bassa temperatura (inferiore ai 4°) all'interno di un ambiente controllato e isolato, impedendo così ai lieviti di produrre anidride carbonica, ma consentendo agli enzimi la trasformazione dei carboidrati in zuccheri semplici. In questo modo è possibile gestire a seconda delle proprie esigenze alcuni fattori chiave del processo di panificazione: tempo, lieviti, temperatura e umidità.

La fermentazione controllata si è ampiamente diffusa negli ultimi tempi in quanto, oltre ad apportare un'importante evoluzione tecnologica nella programmazione del ciclo produttivo, permette di ottenere impasti più facili da lavorare e con maggiori proprietà organolettiche.

Processo di Fermalievitazione: 4 fasi



Gli Armadi ed i Tavoli Fermalievitazione Everlasting bloccano o rallentano l'attività fermentativa del lievito, mantengono l'impasto in questo stato fino ad un massimo di 72 ore, ed infine iniziano la fase di fermentazione all'orario stabilito dal programma. Questa lievitazione lenta garantisce un riscaldamento omogeneo della pasta fino al cuore, impedendo che la crosta si stacchi in fase di cottura.

Testo tratto dal sito:

www.everlasting.it

News dal mondo

**Ha compiuto ben 7.500 anni, il primo formaggio della storia.
Le tracce su vasi di ceramica trovati in Polonia. Di Rosita Conte**

Articolo tratto da internet



Uno studio condotto da un team internazionale di ricercatori coordinato dall'Università di Bristol, rivela su *Nature*, che il primo formaggio della storia è stato preparato 7.500 anni fa in Polonia. Lo dimostrano le tracce rinvenute su 34 vasi di ceramica perforati, usati dal primo formaggiaio preistorico per separare il caglio dal siero di latte: si tratta delle più antiche testimonianze dell'attività casearia mai scoperte finora.

Molto simili ai moderni cestelli forati, usati per la produzione dei formaggi, questi antichi vasi di ceramica hanno conservato al loro interno, fino ad oggi, le tracce degli acidi grassi di quel primo prodotto caseario, preparato per conservare il latte e per renderlo ancora più digeribile, visto che l'intolleranza al lattosio a quel-

l'epoca era molto diffusa.

"La presenza di residui di latte in questi colini costituisce la più antica prova diretta della produzione di formaggio", spiega la ricercatrice Melanie Salque.

Non ci sono più, quindi, solo tracce iconografiche, che facevano risalire alla produzione del formaggio attraverso dipinti murali, che raffiguravano i momenti di lavorazione casearia, ma testimonianze 'dirette', vive, reali, rappresentate da questo liquido che ha resistito al tempo e si è lasciato scoprire, per dare un'età quasi precisa ad un prodotto così amato e diffuso nel mondo, quale il formaggio, dietro il quale c'è un'accurata lavorazione del latte, che avveniva già 7500 anni fa.

Il formaggio, in realtà, nasce per allungare la durata del prodotto di origine, il latte, che deperisce molto in fretta. In poche parole, il formaggio deriva dalla coagulazione delle proteine del latte, ovvero dalla precipitazione delle caseine tramite acidificazione del latte stesso. L'acidificazione avviene in genere per l'attività fermentativa dei batteri, per lo più batteri lattici, e grazie all'attività degli enzimi del caglio. Da questa recente scoperta abbiamo potuto constatare che la storia del formaggio ha davvero origini antichissime, ma è pur vero che acquista spessore solo a partire dal Medioevo. Fu a lungo, infatti, ritenuto cibo dei poveri, probabilmente per il suo processo di produzione e lavorazione, e solo a partire dalla seconda metà del Trecento, il formaggio entrò a far parte dei piaceri della tavola dei benestanti, che cominciarono ad apprezzarne la bontà ed il gusto, nonostante lo sapessero, in un certo qual modo, 'riciclato' dal latte. La bontà del prodotto, venne assaporata, allora, non solo da 'proletari e zappatori', ma si diffuse presto tra tutte le classi sociali, soprattutto come ulteriore 'ornamento' della tavola e tutti così cominciarono ad allietare il palato con i gusti e i tipi di formaggio più svariati. Nel corso del tempo è divenuto sempre più prezioso e ricercato, un prodotto buono e, perché no, salutare, che contiene una grande quantità di sali minerali, ed è un'ottima fonte di calcio, di vitamina D, di fosforo e vitamine del gruppo B. Si annovera tra i 'prodotti tipici' di molti paesi del mondo, ma sono sicuramente molti di più coloro che lo consumano e vanno alla ricerca dei più pregiati formaggi, quali il nostro parmigiano!

Il formaggio, in Italia, vanta oggi una larghissima produzione e una varietà altamente diversificata, come in nessun'altra parte del mondo. Dal Nord al Sud della penisola troviamo squisite lavorazioni, che affondano le loro origini nelle genti che per secoli ne hanno tramandato la produzione. Il formaggio, un alimento popolare e nobile al tempo stesso, eccellente e completo sia dal punto di vista nutrizionale, che da quello del gusto e del sapore, una prelibatezza senza eguali e senza tempo!

BULL - ITALFORNI



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

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

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

La nuova scheda di controllo è com-

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

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

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



Corso pizza amatoriale



Mercoledì 7 agosto 2013 presso la residenza privata del Vice Console Italiano in Norvegia signor Erik Nordgreen, sita a Petriolo di Macerata, si è svolto un corso amatoriale di "CRESCIA TRADIZIONALE MARCHIGIANA" a cui hanno partecipato venti persone scelte personalmente dal signor Eik e signora.

Una manifestazione iniziata alle ore 18,30 del pomeriggio con una lezione teorico - pratica di come si può realizzare una pizza realizzata dentro le pareti domestiche.

Tutti i partecipanti hanno assistito con estremo interesse la lezione teorica, dove il maestro Renato Andrenelli ha spiegato modalità e qualità degli alimenti utilizzati. Infinite sono state le domande poste al fine di ottenere un'ottima pizza fatta a casa.

A tutti i partecipanti al corso è stata consegnata una dispensina che riassumeva tutte le nozioni spiegate e che dovrebbe essere un sunto di quello che occorre fare a casa per ottenere una pizza di qualità. Un concetto importante (quello della qualità) che parte dalla considerazione che per ottenere una buona pizza è meglio non utilizzare mai farina 00 in quanto più ricca di carboidrati rispetto tutte le altre tipologie di farine.

Una serata diversa dal solito che è molto piaciuta ai partecipanti, i quali hanno terminato la lezione a tavola preparata al bordo piscina con sfondo le colline marchigiane. Uno scenario unico e irripetibile per la bellezza del luogo, la temperatura della serata e per



l'inaspettata scenografia offerta da una stella cadente che ha solcato il cielo nell'ammirazione di tutti i presenti.

A tutti i presenti è stato offerto una selezione di salumi e vini locali seguito dalla degustazione di pizze che il maestro Renato Andrenelli ha realizzato nel forno a legna della casa con dolci finali realizzati dalle signore presenti alla serata. Tutti i partecipanti si sono complimentati della



serata che sarà ripetuta in Norvegia, nella città di BERGEN, non appena il Vice Console farà ritorno e sarà in grado di organizzarsi.

A tutti i partecipanti è stato rilasciato un attestato di frequenza ha ricordo della serata rilasciato dalla nostra associazione come dal regolamento dell'attività formativa APM.

La segreteria APM

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

Le muffe

Rappresentano un aspetto importantissimo nei processi di produzione della pizza. Una mia ricerca, effettuata nei siti medici, ha evidenziato una problematica legata alla salubrità degli alimenti che sempre più incide nell'alimentazione moderna.

Riporto testualmente un estratto riguardante la tematica:

“Le muffe o popolazioni fungine si trovano ovunque (ubiquitari), per questo è impossibile evitarne la presenza e per questo le micotossine rappresentano una questione di tipo globale. È per tale ragione che nel mondo sono un centinaio, i paesi che hanno norme sulle micotossine ed è per l'elevata variabilità delle condizioni di sviluppo che i livelli ed i limiti di sicurezza raccomandati per legge sono molto diversificati a seconda del paese”.

È pur vero che accanto alla variabilità ambientale i motivi che regolano la norma sono spesso anche commerciali, economici, climatici e produttivi. Ma nonostante l'alta variabilità e l'ubiquitarità, le popolazioni fungine per svilupparsi hanno bisogno di alcune condizioni ambientali come l'eccessiva umidità, temperature elevate, o infestazione da insetti, o durante il trasporto o lo stoccaggio a causa di scorrette pratiche di conservazione delle derrate alimentari. Anche le spezie sono tra i prodotti vegetali a più alto rischio di contaminazione da aflatoSSine.

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

Mi piace immaginare il pizzaiolo che condisce il pomodoro con spezie e quant'altro ritiene importante per la sua salsa, magari in quantità che dura più giorni a quale rischio, si espone.

Attenzione! non tutte le muffe producono micotossine, quindi non c'è da allarmarsi per quelle con cui conviviamo tutti i giorni, ad esempio quelle che crescono nel barattolo della marmellata o nei formaggi.

I principali generi di funghi micotossigeni sono:

- **Aspergillus - Penicillium – Fusarium**

Premesso che i fattori geografici e stagionali hanno un ruolo decisivo, la presenza di micotossine negli alimenti coinvolge tutta la filiera produttiva: dal campo alla tavola. È noto, infatti, che non solo le tecniche agronomiche e l'andamento meteorologico possono condizionare la contaminazione, ma anche le operazioni di post-raccolta nonché le fasi produttive e di conservazione o di manipolazione

degli alimenti.

segue a pag.17

| MICOTOSSINE | FUNGO PRODUTTORE | ALIMENTO CONTAMINATO |
|---|---|--|
| Aflatossine B1, B2, G1, G2, | Aspergillus flavus, A.parasiticus | Arachidi ed altre leguminose, mais ed altri cereali, semi oleosi, noci e mandorle. |
| Zearalenoni <ul style="list-style-type: none">• zearalenone• zearalenolo | Fusarium.graminearum, culmorum | Mais ed altri cereali |
| Ocratossine <ul style="list-style-type: none">• -ocratossina A• -ocratossina B | Aspergillus ochraceous, nigri, Penicillium verrucosum, | Pane, pasta ed altri prodotti da forno Orzo, mais ed altri cereali. |
| Tricoteceni <ul style="list-style-type: none">• -tossina T2• -deossinilvalenolo -nivalenolo (NIV) | F. rosum, F. solani, F. tricinctum ed altri Fusarium Fusarium sporotrichioides, tricinctum, culmorum, graminearum, crockwellense | Mais, orzo ed altri cereali |
| Fumonisine | F.verticilloides, proliferatum | Mais, prodotti a base di mais |
| Rubratossine <ul style="list-style-type: none">• rubratossina A• rubratossina B | P. rubrum, P.purpurogenum, altri Penicillium spp. | Mais ed altri cereali |
| Citrina | Penicillium spp. | Cereali |



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



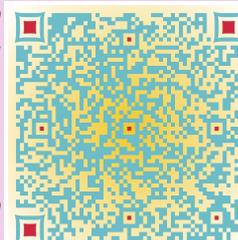
DECORO Farfalle **Codice n. 632**

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



Dalla tabella allegata si evidenzia come la pizza sia tra gli alimenti come il pane, di maggiore attenzione perché ha bisogno di farina proveniente da cereali.

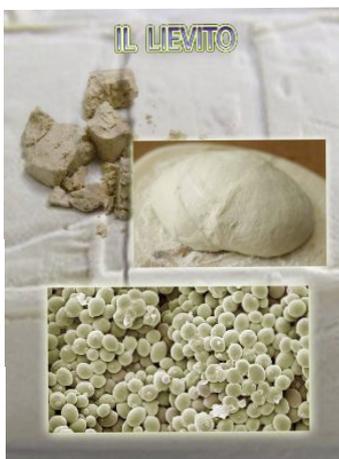
Se aggiungiamo che le ultime tendenze del settore sono rivolte all'utilizzo di cereali diversi in aggiunta al frumento, e che c'è il ritorno a tecniche di produzione della pizza con lunghe maturazioni e lievitazioni degli impasti, con innesti di paste acide, o quant'altro la fantasia del pizzaiolo o delle aziende produttrici di farine riescono a far divenire moda. Tutti questi aspetti tecnici della produzione devono portare a riflessioni del tipo:

1. Scelta della farina in funzione non solo dal prezzo e dalle caratteristiche tecnologiche, ma anche della sicurezza igienico-sanitaria con cui è prodotta.
2. Massima attenzione nello stoccaggio della farina in magazzino e alto impegno nella salubrità dei locali adibiti a stoccaggio merci.
3. Tecniche d'impastatura e conservazione degli impasti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.
4. Controllo, sanificazione e manutenzione periodica delle attrezzature di laboratorio.
5. Accurata scelta degli alimenti per la farcitura della pizza da compiersi in base alla qualità e ai metodi di produzione, confezionamento, custodia e accurata limitazione degli sprechi.

Cinque punti essenziali da tener presenti, per limitare l'insorgere di problematiche legate alla proliferazione delle muffe.

Oggi che i molini acquistano il grano nei mercati internazionali è sempre più importante scegliere quello che produce tenendo conto della salubrità della farina. Le coltivazioni di grani provenienti da paesi poco attenti alla sicurezza alimentare devono prevedere un maggior controllo da parte dei molini produttori di farina. Inoltre è sempre più importante saper conservare in modo adeguato la farina nel laboratorio di pizzeria a evitare il proliferare delle muffe nei locali adibiti a stoccaggio merci.

Un altro aspetto importante sarà la tecnica di produzione e lievitazione degli impasti. Molto spesso il pizzaiolo abbandona la pasta nelle ceste all'interno del laboratorio, coperta di



canovacci umidi i quali vengono riutilizzati più volte senza essere sanificati. Oppure la pasta è riposta in ambienti refrigerati senza che questi siano periodicamente resi igienicamente idonei attraverso sanificazione dei frigoriferi. Negli armadi frigo è spesso possibile individuare la presenza di muffe specialmente dentro le griglie poggia piani le quali non vengono mai sanificate o nelle ventole

del movimento aria all'interno della cella.

Se poi è usanza riporre gli impasti in frigo per la maturazione di lungo periodo, magari senza adeguata protezione, si rende indispensabile la sanificazione pena la scarsa qualità del futuro prodotto pizza realizzabile.

Stesso concetto per chi produce lievito naturale dove alcune muffe possono contribuire fattivamente alla costruzione di un buon lievito, ma chi sa distinguere le muffe cosiddette nobili da quelle che producono micotossine?

Oggi che in quasi tutte le pizzerie è entrato a pieno titolo il banco pizza comprensivo della mensola refrigerata per la conservazione dei prodotti della farcitura, occorre essere attenti al suo corretto funzionamento. Curare la sua efficienza significa garantire alle farciture una longevità delle sue caratteristiche organolettiche. Senza abusare nei tempi poiché la freschezza dei prodotti resta tale per periodi massimi di 48 – 72 ore.

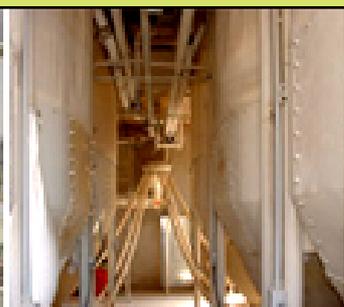
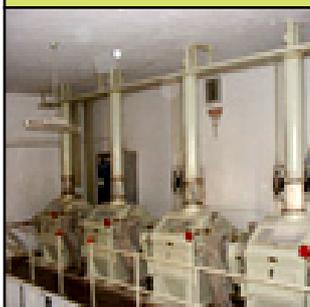
E' opinione degli scienziati che i livelli di micotossine originariamente presenti nella materia prima non sono influenzati dai principali processi tecnologici di lavorazione degli alimenti di cui disponiamo quali ad esempio la pastorizzazione, la sterilizzazione, etc. Tanto meno le normali operazioni di cottura domestica sono in grado, per la maggior parte delle micotossine, di apportare riduzioni significative dei livelli di contaminante inizialmente presente.

Se a tutto ciò aggiungiamo la responsabilità che il pizzaiolo ha nella produzione di pizza derivante dall'autocertificazione sottoscritta nella compilazione del manuale di HACCP, è evidente come una corretta formazione professionale assistita da un'adeguata strumentazione o collaborazione, con un laboratorio di analisi possa garantire qualità, salubrità, sicurezza alimentare nel prodotto pizza posto in vendita.

Renato Andrenelli



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



Il molino Corradini



Il frantoio Corradini

Formazione

Aggiornamento professionale



In questo autunno caldo, dove tante lotte si stanno facendo per la scuola, per non perdere privilegi acquisiti o semplicemente posti lavorativi, senza tener conto minimamente delle conoscenze o propriamente dell'apprendimento che il formato deve avere per essere inserito nel mondo del lavoro; vorrei riprendere il concetto dell'aggiornamento professionale cavalcato da tutto il mondo riguardante la pizza. Mi sembra utile partire dalla definizione di tre concetti chiave.

1. Finalità della formazione professionale; quella di perseguire e sviluppare la "competenza professionale".

2. Competenza professionale; va vista come la capacità di attivare e di combinare risorse in un contesto definito. La FP dovrebbe, quindi:

- prioritariamente, favorire lo sviluppo di "risorse";
- successivamente, sviluppare la capacità di diagnosticare la situazione in cui queste risorse devono essere utilizzate;
- quindi, sviluppare la capacità di attivare queste risorse e di combinarle per il conseguimento dello scopo della pratica professionale.

3. Navigazione professionale: intesa come concetto di "competenza professionale" da sviluppare e da mantenere agli standard richiesti dalle pratiche professionali.

La competenza professionale non è una dimensione che si sviluppa una volta per tutte nel primo periodo della vita delle persone. E' oramai acquisita l'idea dell'apprendimento continuo, lungo tutto l'arco della vita. La conoscenza, la competenza, la professionalità, si mantengono e si sviluppano sempre più spesso attraverso modalità di "apprendimento senza insegnamento" con la conseguente valorizzazione di una molteplicità di luoghi di apprendimento, in percorsi individualizzati ed auto-governati, di "navigazione" tra una molteplicità di opportunità che il contesto offre e che il soggetto si crea.

La "conoscenza" va concepita e va sviluppata come uno strumento che aiuta ad affrontare situazioni, a risolvere problemi contestualizzati e non come una mera memorizzazione di nozioni, fatti e procedure appresi in modo astratto e generale/generico.

Coerentemente con gli scopi della FP, va realizzata una visione operativa ed applicativa di "conoscenza": **conoscere vuol dire saper usare quanto appreso.**

La conoscenza non è un deposito, più o meno ampio, di informazioni ma la capacità di situarsi e di finalizzare tutti i dati di cui si è in possesso alla soluzione di problemi e allo ottenimento di risultati. E' la struttura cognitiva che consente ad una persona di operare con efficacia, non si relaziona con una dimensione individuale ma sociale.

Per queste motivazioni sono portato a criticare le attuali proposte di formazione professionale che il mondo della pizza ha messo in campo e che servono esclusivamente a rendere fioriti i giardini di molti abitanti del "Pianeta Pizza". Belli ed eleganti questi giardini, ma pur sempre troppo piccoli ed in balia di semplici soffi di vento in grado di distruggerli tutti in pochi secondi. Ormai molte sono le pubblicazioni che vogliono elevarsi a strumento di didattica, e molti sono i concetti espressi in modo più o meno veritiero, come ad esempio la lievitazione e conseguente cottura della pizza.

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

Momenti importanti della produzione di questo alimento che può influire positivamente o negativamente sulla salute del consumatore finale, metodiche di lavorazione discrepanti (chi aggiunge al lievito naturale come starter il lievito industriale, non chiamatelo lievito naturale; oppure chi sostiene che la pizza va cotta a 220°C o addirittura a 480°C come nel disciplinare della pizza napoletana, per non parlare di tutte le mie intermedie alle menzionate, ecc.) certo non rendono giustizia a questo stupendo prodotto



La formazione deve essere un progetto più generale condotto con regole, criteri e modalità diverse dalle attuali, con unità di tutte le forze che compongono il Pianeta Pizza, con l'obiettivo di codificare, valorizzare, la Pizza Italiana sostenuta e protetta dall'esaltazione delle pizze e focacce regionali, le quali sono in grado di fornire tradizione, cultura e storia millenaria. Un valore aggiunto in grado di rendere la Pizza Italiana il prodotto di cui essere orgogliosi e difeso dalle contraffazioni. Ma come rendere possibile un progetto così ambizioso? Semplicemente formando un grande tavolo da lavoro a cui debbono essere presenti tutti gli attori della pizza, dai pizzaioli alle aziende che producono per il settore, per progettare la codifica della Pizza Italiana attraverso un disciplinare a cui tutti debbono attenersi, realizzata con materie prime e attrezzature esclusivamente nazionali. Un progetto dove un ruolo fondamentale avrà la FP in quanto dovrà far convivere tradizione con innovazione, aspetti igienico-sanitari con tecniche di produzione, il made in Italy con il marketing della pizza, l'organizzazione del lavoro con le tecnologie applicate. Un grande impegno dove occorrono programmi didattici seri, strategie di apprendimento, risorse di tipo tecnico professionali, di personale/cognitivo, di tecnologie applicate, di tipo economico e finanziario, di strutture didattiche preposte. Uno sforzo che solo l'intero comparto può affrontare unitariamente per combattere la contraffazione e la concorrenza sleale del mercato mondiale. Ogn'uno per le proprie competenze, uniti nel raggiungimento dell'obiettivo è possibile rivitalizzare un settore trainante dei mercati mondiali dove l'aggiornamento professionale sarà in grado di produrre nuovi posti di lavoro, di sviluppare nuove metodologie di produzione, di sperimentare con l'aiuto della scienza e dell'industria, ma soprattutto di formare personale altamente qualificato capace di elevare la pizza italiana al grado di eccellenza, e soprattutto di non gravare sul sistema economico perché potrà, oltre che formare, essere di aiuto al sistema turistico-ricettivo italiano. Un modo diverso, sincero, pulito di codificare il prodotto pizza universalmente accettato in tutto il mondo. Un mondo che deve riconoscere all'Italia quel ruolo di primaria importanza che sempre ha avuto nel settore dell'alimentazione. Oggi le vetrine che frequentiamo annualmente come fiere concorsi e quant'altro il mercato ci propone, non rendono giustizia alla pizza italiana tanto meno a tutti gli operatori della pizza, o per scarsa professionalità o per convinzione individuale delle capacità che ogn'uno di noi è in grado di proporre o per ritorno economico che le industrie del settore tentano di veicolare al proprio profitto, certo è che questa frammentazione produce come per effetto un lento progresso e un'arma in più per chi vuole copiare l'eccellenza tutta italiana della pizza.

Renato Andrenelli

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

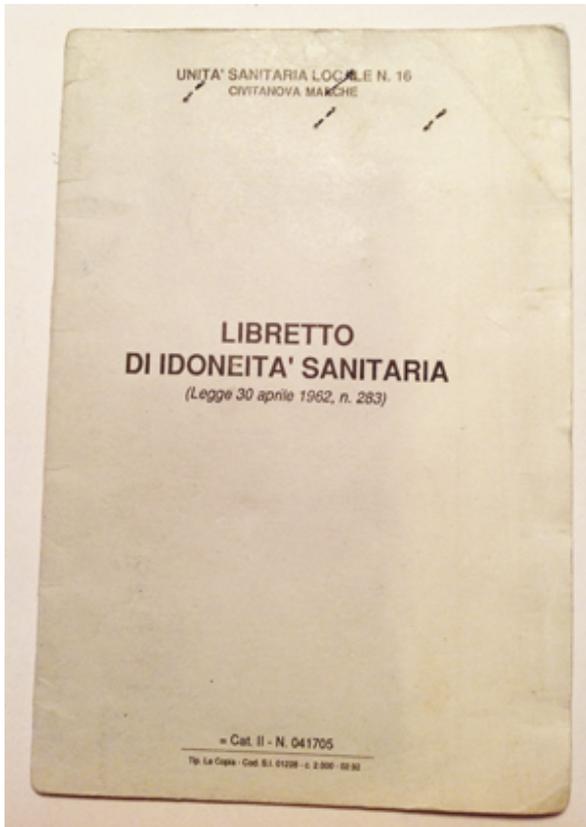


Formazione

le normative

Il libretto di idoneità sanitaria è andato in pensione

Publicato il 11 Settembre 2013 da pieronuciari.it



E' stato pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 194, del 20 agosto 2013 (Supplemento Ordinario n. 63), la Legge 9 agosto 2013, n. 98, di conversione del D.L. 21 giugno 2013, n. 69 (Decreto del Fare), recante "Disposizioni urgenti per il rilancio dell'economia".

Da segnalare sono gli articoli 42 e 42-bis, che prevedono la soppressione di una lunga serie di certificazioni sanitarie riferite, in gran parte, all'idoneità fisica. In particolare, con l'abrogazione dell'articolo 14, della L. 30 aprile 1962, n. 283 e dell'articolo 37 del regolamento di cui al D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, per il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto non è più richiesto il possesso dell'apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'ufficiale sanitario. Lo stesso personale non è più tenuto a sottoporsi a periodiche visite mediche di controllo e ad eventuali speciali misure profilattiche (art. 42, comma 7-bis).

Come si ricorderà, il libretto sanitario era un obbligo derivante dall'art. 14, della legge 30 aprile 1962 n. 283, e dal decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, che prevedevano, con cadenza annuale, che i lavoratori addetti alla produzione, preparazione, somministrazione, distribuzione e deposito di sostanze alimentari venissero sottoposti a controlli clinici ed esami atti ad escludere la presenza di malattie infettive e diffuse.

Da qualche anno, quasi tutte le Regioni italiane avevano sospeso il rinnovo di tale libretto - accogliendo le indicazioni dell'OMS, che aveva raccomandato di sostituire questa procedura burocratica del tutto inefficace per la prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti - sostituendolo con corsi di formazione e informazione per tutti gli addetti, al fine di garantire maggiore responsabilità e i corretti comportamenti per gli operatori del settore alimentare. Il libretto quindi non era "sparito", ma invece di attestare gli esiti di determinate analisi che un tempo si facevano annualmente, testimoniava che il possessore aveva frequentato appositi corsi di formazione su argomenti di natura igienico-sanitaria.

A ragion veduta, le vecchie analisi fatte una volta all'anno, davano solo una falsa sicurezza all'operatore che poteva magari contrarre malattie asintomatiche anche serie (magari un mese dopo aver fatto le analisi) e contagiare a sua insaputa la clientela.

La scelta di sopprimere il libretto sanitario appare quindi una decisione saggia, tesa alla riduzione della burocrazia inutile, visto anche che i controlli clinici e gli esami dei lavoratori, inizialmente previsti dalla L. 283/62 e dal DPR 327/80, rientrano ora in quelli della medicina del lavoro.

Piero Nuciari

www.pieronuciari.it

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1992 - Nasce la Rivista Menu'

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

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

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

2006 - Apertura di 4 show-room in Italia.

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

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

La pizza nella Marche - 2013 - n. 24



OGNI GIORNO
PENSIAMO
AL VOSTRO
BENESSERE



Grifo Latte

è una **“Cooperativa Produttori Latte”**

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

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

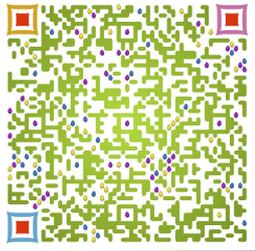
ed infine, nel 2004 il Consorzio Regionale Umbro è entrato a far parte di Grifo Latte. Attualmente è riuscita a raggruppare circa 95% della produzione lattiero casearia umbra, completando così l'intera filiera del settore: dalla produzione alla trasformazione, dal trasporto alla commercializzazione *Tratto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



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

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

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



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®

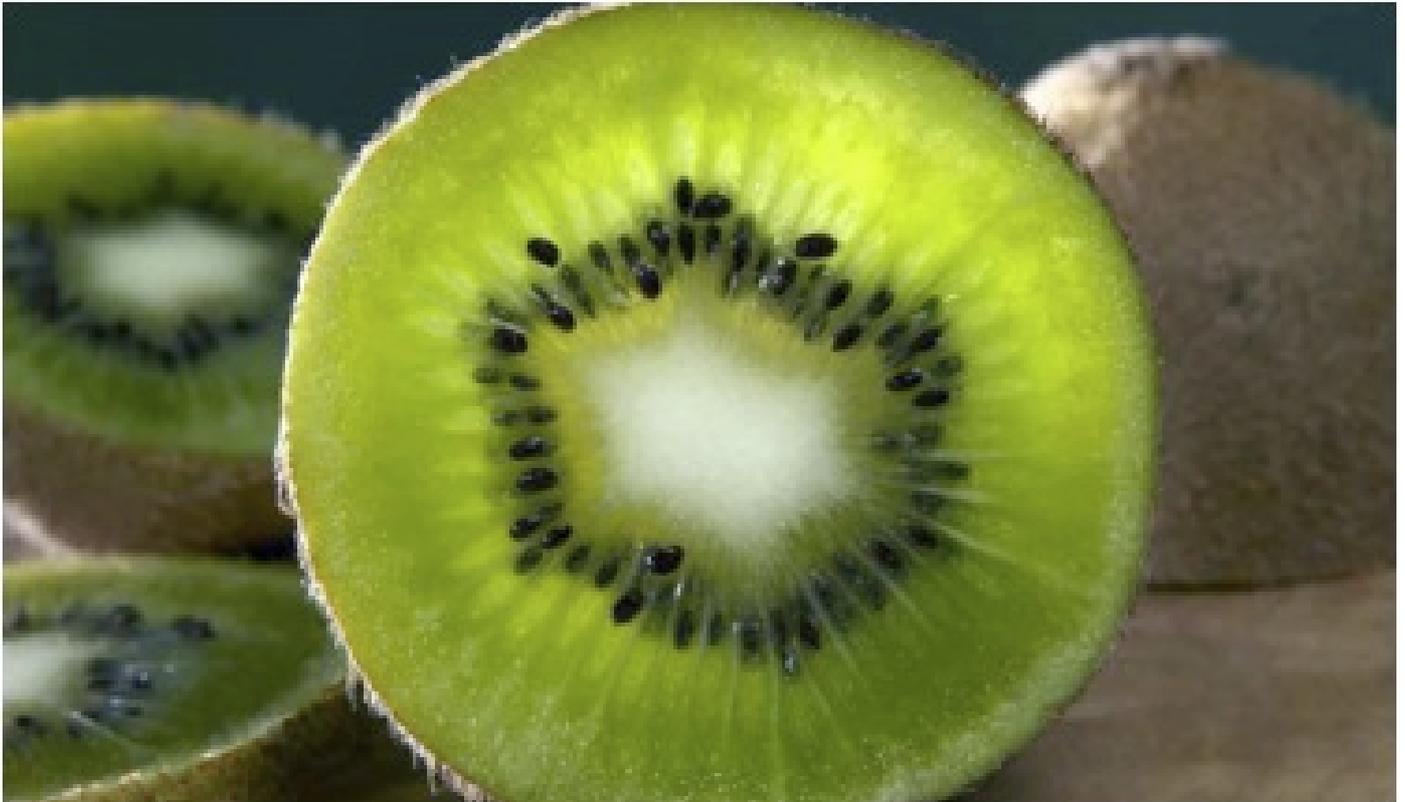
Ricerca e tradizione

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

Dopo la pasta, McDonald's punta anche sulla pizza



Washington, 24 ago. - Mangiare due kiwi al giorno potrebbe migliorare l'umore e dare un supplemento extra di energia, secondo uno studio della University of Otago. I ricercatori hanno coinvolto 54 studenti universitari sani di sesso maschile che hanno mangiato due kiwi al giorno o mezzo kiwi al giorno per sei settimane. I risultati: coloro che appartenevano al primo gruppo sperimentavano significativamente meno fatica e depressione rispetto agli altri.

I cambiamenti sembrano essere in relazione alla ottimizzazione dell'assunzione della vitamina C, dato che i kiwi sono una fonte eccezionale di questa vitamina. I risultati dello studio sono stati pubblicati sul Journal of Nutritional Science. "I due kiwi al giorno assicuravano un livello ottimale di vitamina C, sufficiente ad avere effetti sull'umore e sull'energia", ha commentato Margreet Vissers, fra gli autori dello studio.

Tratto da internet

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**

