# slanoisesford ofnemailpidda

**Tovagliolo**Formato: 48x48 cm
cotone 100%,
2 trame: floreale e cocco, bianco standard.

55049 Viareggio (LU)

info@lyra-srl.it





S P E CIOCCOLA..TL..A

RE









# prodotti esclusivi

Coprimacchia
Formato: 100x100 cm
cotone 100%,
2 trame: floreale e cocco, bianco standard



inizio il primo lunedi del mese

corso intensivo

20 ore teoria + 20 ore pratica possibilità di stage a fine corso

corso aggiornamento

1 giornata composta da 8 ore

corso amatoriale

4 lezioni serali di 3 ore cad.

corso di specializzazione

1 giornata composta da 8 ore

corso di specializzazione

1 giornata composta da 8 ore

corso individuale

con durata e programma personalizzato

corso speciale farinata

5 lezioni teorico/pratiche composte da 3 ore cad.

corso manipolazione acrobatica 4 lezioni da 3 ore cad.

avviamento pizzerie

con durata e programma personalizza

PROGRAMMI DATE QUOTAZIONI ED ALTRE INFORMAZIONI

SEGRETERIA NAZIONALE ASSOCIAZ<mark>IONE P</mark>IZZA - PLANET tel. 0187.512625 - fax. 0187.286666 e-mail: info@pizza\_plan



# Le Scadenze

# FISCALI NOVEMBRE

## OTTOBRE

16 Scadenza versamento contributi dipendenti

6 Scadenza versamento contributi personali e dipendenti

Scadenza versamento seconda rata di acconto per le tasse



# Eventi / Fiere

### 3-9 OTTOBRE

Monaco (Germania) IBA salone mondiale panificazione e pasticceria Gaspare Honegger www.tradefair.it

### 13 -16 OTTOBRE

Zurigo (Svizzera) GOURMESSE 2006 Fiera del gusto www.gormess.ch

### 14 - 22 OTTOBRE

Perugia (Italia)
EUROCHOCOLATE
kermesse del cioccolato
www.eurochocolate.com

### 21 - 24 OTTOBRE

Roma (Italia) PA.BO.GEL. salone int. commercio food www.pabogel.com

### 21 - 25 OTTOBRE

Barcellona (Italia) HOSTELCO saloneristorazione e ospitalità www.firabcn.es

### 21 - 26 OTTOBRE

Parigi (Francia) SIAL saloner int.alimentazione e ristorazione www.sial.fr

### 26 - 30 OTTOBRE

Torino (Italia)
SALONE INT. DEL GUSTO + TERRA
MADRE
Lingotto Fiere
www.salonedelgusto.it

### 28 - 30 OTTOBRE

Taormina (Italia) TAORMINA GIFT FAIR Mirco srl tel. 0761 371773 - 095 7221109

### 3 - 5 NOVEMBRE

Trieste (Italia) TRIESTESPRESSO salone del caffè www.triestespressoexpo.it

# Cerco Offro

INSERZIONI GRATUITE ANCHE SU WWW.PIZZA-PLANET.IT

# **CERCASI AGENTE**

per vendita spazi pubblicitari aree centro nord

info: tel. 0187 512625 info@pizza-planet.it

# RAPALLO (GE)

cercasi ragazzo proveniente da scuola alberghiera, apprendista, per la lavorazione del cioccolato. Per info. 0185 1870325 info@maide.it

### PANIFICIO ARTIGIANALE

cerca grossisti o venditori ambosessi con clientela propria nella grande distribuzione. Panificio delle Alpi tel. 011 73 93018 ore 9-13.

# IL FORNO PER PICCOLI SPAZI



# **IDEALE PER QUALSIASI LOCALE**

Forno elettrico di nuova concezione indicato per la rapida cottura di pizze surgelate o fresche, brioches, panini. L'ausilio di un pannello con comandi elettronici consente il controllo della temperatura sino a 400°C e tempi di cottura indipendenti sui diversi piani.

Dimensioni esterne 45x45x65 cm

Camere interne 33x40 cm

Altezza refrattari 2 cm

Potenza massima

2,8 KW - A 220 V - 50 Hz





# ontenuti

# editoriale



Imparare a riconoscere il cibo e della sua cultura.

I bambini in età scolare sono

qualità e territorialità dei cibi. Imparare a riconoscere la qualità e la storia di un cibo è per un

Chel Atade



La Piazzetta brulicava di gente 4 Etruschi Pizza e Archeologia 5 Birra Artigianale: una scelta di gusto Pizza SUPERSTAR Arriva l'autunno 12 Mare si scalda... arriva Vongolone



Censimento: le vie della farinata

CioccoLA..Ti..Amo

CIOCCOLA..TI..AMO..





I neo PIZZAIOLI 2 Pizze da campioni Corso amatoriale

CORSi & CONCORSI



# LEGAL / FISCO

Etichettatura dei prodotti Scadenze fiscali

UTILITY

FAQ il tuo Consulente 17 Cerco/Offro Eventi e Fiere

W W W . p i z z a - p l a n e t . i t Sul sito potrai usufruire dei servizi gratuiti: Cerco Lavoro, Offro Lavoro e segnalare notizie interessanti e suggerimenti.

Redazione: 0187 512 625 - 0187 286 666



STAMPINOX S.r.l. - Via Ruffini, 22 Angolo Via Rosati - 20037 Paderno Dugnano (MI) Tel. 02 91.01.518 - Fax 02 91.05.294 - info@minipizzeria.it - www.minipizzeria.it



# **CENSIMENTO...**le vie della FARINATA

Inviateci le
vostre foto insieme
alla vostra farinata,
saremo lieti di
pubblicarle; oppure
inviateci vecchie foto con
tema la farinata.
A tutti i partecipanti
verrà offerto un
omaggio.

Assume diversi nomi in tutta Italia: a La Spezia la chiamano fainà, in Sardegna fainè, in Sicilia se ne prepara una simile ma senza allontanarsi troppo, in Toscana la ritroviamo col nome cecina o calda calda. È sempre lei: la farinata o come la vogliamo chiamare, preparata con farina di ceci acqua e sale e aggiunta d'olio a segnare un percorso ideale in tutto il bacino del mediterraneo, tra sapori storia e culture diverse.

Noi di PizzaPlanet vogliamo individuare *le vie della farinata* localizzando i luoghi di produzione e gli storici produttori in tutta Italia. Segnalare queste zone di produzione accrescerà il valore gastronomico storico del luogo di produzione e del prodotto, creando una mappa itinerante in Italia. A conclusione del censimento i luoghi della farinata verranno identificati e per loro verrà forgiato un marchio di **Prodotto Storico Garantito** e una mappa delle vie della farinata.

Il coupon potrà essere inviato a: Associazione Pizza Planet Via Olivo, 229 19025 - Portovenere (SP) o via fax allo 0187 286 666 info@pizzaplanet.it L'Associazione Pizza Planet vorrebbe censire con il vostro aiuto tutti i luoghi di produzione della farinata in Italia.



## Alcuni degli ultimi coupon ricevuti!

Federico ZIGLI - Località Cinquecerri - (RE)
Alfiero SALVI - Marina di Massa
imone PAOLETTONE - San Filippo Lucca
NON SOLO PIZZA - Volterra - PI
Pizzeria LA VECCHIA VENEZIA
LA PITONETTA - Portovenere

FARINATA CALDA CALDA CECINA TORTA DI CECI

ARINATA/FAIN







# Corso amatoriale..

anche a casa una Pizza **D.O.C.** 





Al centro l'istruttore PizzaPlanet Calvo Natale con alcuni corsisti





Scrivici per problematiche, quesiti relativi a fisco, igiene, sovvenzioni, ristrutturazioni e contratti lavorativi.

Redazione Pizza Planet Via Olivo, 229 19025 Portovenere - La Spezia oppure a info@pizza-planet.it

Salve, mi sono accorto di non aver adempiuto all'obbligo del versamento ICI. Esiste la possibilità di effettuare una sanatoria o qualcosa che mi permetta di regolarizzare la mia posizione?

Grazie Pasquale da Capodrise

Salve Pasquale; chi non avesse adempiuto entro il 30 giugno al versamento ICI può regolarizzare la sua posizione mediante il ravvedimento operoso. Nel caso di omesso o insufficiente versamento (nel suo caso omesso versamento) oltre i 30 giorni, ma entro il termine per la presentazione della dichiarazione relativa all'anno in cui è stata commessa la violazione, ovvero entro un anno se non è prevista la dichiarazione, da diritto oltre al versamento dell'imposta e degli interessi, pari al 2,5% su base annua, al versamento di una sanzione pari al 6% del tributo dovuto. Attenzione però perché il ravvedimento non è però applicabile se la violazione è già stata contestata.





# CUCINA DI BORDO



a cura di: Francesca Giacchè

empo di vacanze, tempo di mare, tempo di navigazione...ma cosa mangiano i marinai? Com'è cambiata la cucina di bordo dal tempo delle galee?

L'idea di questo articolo mi è venuta dopo una visita al Museo Navale di Brest dove un'ampia vetrina è dedicata proprio alla dieta del marinaio bretone, i cibi vengono presentati nelle dosi quotidiane che venivano distribuite ad ogni membro dell'equipaggio: tanto pane secco, poca carne salata, una grande gamella di legumi (fagioli/fave o piselli) e un fiasco di vino.

In Mediterraneo nel corso del 1200, pare che siano stati i Senesi a portare a bordo delle galere di Federico II, oltre alle più diffuse focacce secche e ai salatissimi formaggi, carne conservata: la carne magra di suino, trattata con molto aglio, pepe e sale per impedire che si imputridisse, veniva fatta stagionare vicino a fumosi bracieri alimentati con legna di rovere ed erica. I Senesi avevano imparato i segreti dell'arte culinaria dagli Etruschi ed è interessante sapere che già questo popolo ricorreva alla pesca a bordo proprio per garantire ai marinai di variare la propria dieta con pesce fresco da integrare alla alimentazione con carne conservata, fatto confermato da ritrovamenti archeologici di nasse e strumenti da pesca in siti ed imbarcazioni non propriamente adibite a questa attività. Accanto alla carne conservata, bisogna ricordare però anche gli insaccati di pesce: musciamme, cuore di tonno, bottarga e altre specialità. In Mediterraneo il più famoso cibo di bordo è probabilmente la "galletta

del marinaio" che ancora oggi è possibile trovare in alcuni vecchi forni liguri e a Carloforte (colonia genovese sull'Isola di S. Pietro, Sardegna, a cui qualche tempo fa ho già dedicato un articolo); nota anche come "biscotto del marinaio", diffusa già all'epoca delle Repubbliche marinare, a Pisa era chiamata (Bischoctum) ed era alla base dell'alimentazione oltre che per i marinai anche per i custodi delle rocche e per l'esercito; non si ha notizia che il vitto a bordo comprendesse altre voci oltre le gallette, che venivano distribuite in dose di 26 once, ma va tenuto



presente che le navi pisane non facevano generalmente lunghi periodi di navigazione e quasi tutte le sere entravano in un porto, pertanto i marinai avrebbero potuto integrare la propria alimentazione - ma a proprie spese -, evitando così le tipica malattia del marinaio: lo scorbuto.

Ai tempi delle prime traversate oceaniche infatti, i marinai, costretti

di tempo senza poter fare scali per l'approvvigionamento, non potendo disporre per la loro dieta di frutta e verdura fresca, spesso soffrivano di questa malattia causata dalla carenza di vitamina C. Ancora una volta però la scienza tecnologica è venuta incontro all'uomo: già col passaggio dal veliero al vapore i tempi di navigazione e di approvvigionamento si sono accorciati ed infine è salito a bordo...il frigorifero! I cibi freschi sono così entrati a far parte della dieta del marinaio che si è arricchita in tal modo di nutrienti fondamentali. Nella vita di bordo il ritrovarsi a tavola a costituito da sempre un momento importante, non solo sulle navi adibite a trasporto passeggeri, quali yacht privati, transatlantici o navi da crociera, ma anche sulle imbarcazioni mercantili, adibite a trasporto merci o attrezzate per lavori marittimi, tale importanza è testimoniata dagli innumerevoli ritrovamenti subacquei, all'interno di relitti di vario genere, di porcellane o argenterie riportanti lo stemma o il nome della nave, nonché di cambuse notevolmente rifornite di alimenti, bevande e

a rimanere in mare per lunghi periodi

Il cuoco di bordo ha sempre avuto un ruolo di tutto rispetto tra i membri dell'equipaggio, sia sulle imbarcazioni più modeste che su prestigiosi panfili o transatlantici.

Esistono in commercio diversi manuali dedicati alla 'cucina di bordo' e alcuni ristoranti, in località con tradizione marinara, propongono menù o serate a tema interamente dedicate a questo tipo di cucina che innegabilmente profuma di mare e vacanza

# I neo Pizzaioli...

Si è concluso in data 9 giugno 2006 il corso di formazione per pizzaioli che ha visto diplomarsi: Sigg.ri Stefano Centanni, Andrea Capri e Gabriele Caracciolo.



Gabriele Caracciolo



Stefano Centanni

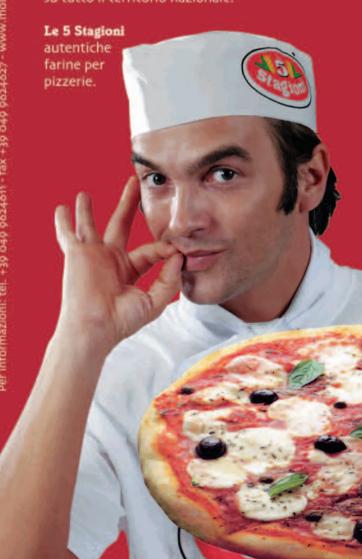


Andrea Capri

# Con le farine "Le 5 Stagioni" raggiungi sempre i migliori risultati!



La linea di farine specifiche per pizze, creata dal Molino Agugiaro per ottenere sempre prodotti di alta qualità. "Le 5 Stagioni" sono una garanzia costante a prezzi competitivi con la sicurezza di una distribuzione rapida su tutto il territorio nazionale.





# La piccola PIAZZETTA brulicava di gente

di Lea Napolitano

La piccola piazzetta brulicava di gente, il maxischermo era posizionato in modo tale che tutti i clienti avrebbero potuto assistere alla partita. La grande serata della semifinale rendeva le discussioni più accese. Tutti i presenti avrebbero voluto essere al fianco di Lippi per suggerirgli la formazione ma le discussioni più accese, i commenti più astiosi, riguardavano i titoli dei giornali tedeschi, che facevano bella mostra di sè sulle mura del locale, che beceramente decretavano l'estinzione della pizza assimilandola a quella dei dinosauri. Una vittoria dei crucchi avrebbe rigettato nel cestino dei rifiuti la pietanza nazionale italiana!

- "No la pizza la mangio dopo, per scaramanzia. Se perdiamo mi rimane sullo stomaco."
- "A me una quattro stagioni! Prima della partita. L'ho fatto per gli ottavi e ha portato bene."
- "Allora, ci porti una margherita, una





diavola e due napoletane!"

Il collegamento era iniziato e al suono dell'inno di Mameli tutti erano scattati in piedi cantando a squarciagola e agitando le bandiere. C'eravamo? Giacomino, Giovanni e Nicola continuavano a distribuirsi pacche sulle spalle ad ogni pericolo corso e alle occasioni mancate. Tormento sino ai supplementari?

"Se andiamo ai rigori siamo fregati!" "Ragazzi fatece godèèèèèèè!"

Azione travolgente degli azzurri, si cincischia nell'area di rigore dei crucchi e Grosso colpisce la palla col sinistro. Uno dei più lunghi percorsi del pallone col sospiro trattenuto sino all'esplosione di gioia e agli abbracci. In vantaggio, l'Italia era in vantaggio. Pochi minuti di sofferenza ma ci pensa Pinturicchio. D'esterno destro e la palla s'insacca. Ormai la vittoria è nostra. Gedeone si alza sulla sedia e declama:

"Vince l'Italia del pallon - e son felice.

A sento che se'n - va tute e tristessee aloa? a capisco - d'esse 'n belinon!"

In fondo alla sala due turisti tedeschi sorridono vistosamente.

- "Ma che son pazzi?"
- "No, hanno fatto una scommessa con Gigi."
- "Che scommessa?"
- "Se vinceva la Germania, Gigi avrebbe dovuto mangiar solo hot dog e hamburger."
- "E se vinceva l'Italia?
- "Loro avrebbero dovuto mangiare sempre la pizza!" E sono felici di pagare la penitenza!



# ETICHETTATURA DEI PRODOTTI

Oggi è sempre maggiore il numero delle persone che in qualche modo manifestano allergie a prodotti alimentari. Per ovviare in qualche modo a questo problema è stato emanato il decreto legislativo 114/2006 che norma gli obblighi per evidenziare in etichetta le sostanze che possono provocare allergie.

### LE PRINCIPALI SONO:

- GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, ECC. (cereali contenenti glutine)
- CROSTACEI E PESCE
- UOVA E LATTE
- ARACHIDI E SOIA
- MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ECC. (frutta a guscio)
- SEDANO E PRODOTTI DERIVATI
- SENAPE E SEMI DI SESAMO

Ognuna di queste sostanze, potenzialmente allergenica, dovrà essere indicata chiaramente sull'etichetta; scompare la vecchia regola del 25% che permetteva di non indicare i "componenti composti" che non superavano complessivamente il 25% del prodotto finito.

Per motivi di praticità è consigliabile preparare un fascicolo o una dispensa

con la lista completa degli ingredienti, permettendo ai clienti la sua consultazione.

Facciamo un esempio di etichettatura:

Etichetta sbagliata: ingredienti per pizza margherita: sfoglia: acqua, farina di grano tenero tipo "00" sale, olio di semi, lievito, strutto; farcitura: formaggio, origano.

Etichetta corretta: sfoglia: acqua, farina di grano tenero tipo "00" sale, olio di semi: olio di colza, olio di semi di girasole, antiossidanti: ascorbile palmitato e alfa-tocoferolo, lievito di birra, strutto: strutto emulsionato, zucchero; margarina (utilizzata per ungere la teglia): oli e grassi vegetali in parte idrogenati, acqua, sale, emulsionanti mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico, aromi, colorante: caroteni misti; olio vegetale.

Il prodotto può contenere tracce di

Farcitura: polpa di pomodoro (polpa di pomodoro e salsina di pomodoro), formaggio: formaggio ........ e grassi vegetali, (formaggio 50%, acqua, proteine del latte, burro, olio di palma, olio di soia, sali di fusione: citrato di sodio, sale, correttore di acidità: acido citrico), addensante, (amidi modificati, sciroppo di glucosio), sale marino, origano in foglie macinate.



a cura di Nicola Carozza Confartigianato La Spezia Via Fontevivo La Spezia 19125 LA SPEZIA Tel. 0187.286632 - 599690 Fax 0187.286666





La Spezia - Via Valdilocchi, 2 - Cell. 3939771713 - 3939873607 E-Mail: birrificiodelgolfo@infinito.it - birrificiodelgolfo@libero.it



# ..arriva L'AUTUNNO

a cura di: Serena Borghesi



La bella stagione sta per lasciarci, cedendo il posto all'autunno ricco di colori e di sapori.

L'aria si rinfresca, le giornate si accorciano e nelle campagne si iniziano ad accendere i camini.

Quando si parla di autunno non si può fare a meno di pensare alle castagne ed ai funghi: tipici prodotti di stagione.

Le castagne sono un frutto atipico, poiché sono ricche di carboidrati complessi (amido) come i cereali. Sono una buona fonte di fibre, di potassio e di vitamine del gruppo B, soprattutto B1 e B6. La cottura trasforma parte dell'amido in zuccheri semplici, che ne conferiscono la dolcezza tipica. Per centinaia di anni le castagne hanno rappresentato la principale fonte alimentare delle popolazioni degli appennini durante l'autunno e l'inverno.

In Italia esistono moltissime varietà di castagne: tra le più famose quelle del Mugello (certificate IGP) e di Marradi. La distinzione tra castagne e marroni non è sempre chiara.

La castagne sono il frutto dell'albero selvatico, hanno forma, dimensione, sapore molto variabili anche se prodotte dallo stesso albero e quindi tutta la gestione del prodotto risulta più complessa.

I marroni sono prodotti dall'albero coltivato e hanno caratteristiche più standardizzate.

La raccolta delle castagne si protrae per un periodo molto lungo e cioè da settembre a dicembre.

Tra i prodotti derivati ricordiamo la farina di castagne e le castagne secche. La marmellata o crema di castagne è una marmellata preparata con la purea di castagne. Data la bassa acidità è un prodotto molto deperibile, per conservarsi bene necessita di una elevata % di zuccheri, solitamente del 60%. La marmellata di castagne è quindi un prodotto molto dolce, può essere consumata da sola insieme alla ricotta o allo yogurt, oppure per preparare dolci al cucchiaio, o come ripieno per le *crepes*.

Con le prime piogge nei luoghi aperti e nei boschi, dopo la calura estiva, nascono i primi funghi: organismi viventi, la cui giusta collocazione trova spazio nel corso del XX secolo in un regno separato da quello vegetale e da quello animale: IL REGNO DEI FUNGHI.

I funghi, a differenza delle piante e degli animali, hanno bisogno di trovare gli elementi nutritivi già pronti in natura. Acqua e calore entro certi limiti, sono indispensabili per il ciclo biologico del micelio ma è bene ricordare che da soli servono a ben poco, se la pianta fungo non si trova nella zona prativa o boschiva ideale. Infatti nei prati al limitare dei boschi, nelle radure boschive, nei boschi aperti e meno ricchi di piante arbustive, nella vallecole al riparo dal vento, generalmente nelle zone non molto esposte al sole, avremo una produzione considerevole di specie fungine.

I funghi appartengono ad un proprio regno, suddiviso in classi, sottoclassi, ordini, famiglie, generi, specie. Da due classi principali si diramano grandi gruppi di funghi a lamelle, agaricales, russulales, di funghi a tubuli e pori salvo alcune eccezioni, boletales, di funghi a pori o aculei, poriales, solo per citarne alcuni.

Per i non esperti la raccolta dei funghi può rappresentare un vero pericolo a causa della loro tossicità. Molte specie infatti non sono commestibili e possono causare seri pro-



blemi alla salute dell'uomo.

I funghi commestibili sono però una vera prelibatezza e trovano posto in un numero infinito di ricette che varia da regione a regione. Inoltre dato che è possibile reperirli solo in un periodo assai limitato si ricorre assai frequentemente alla loro essiccazione, al congelamento o alla preparazione di conserve sott'olio o sott'aceto per poterli gustare in ogni momento dell'anno.

Non ci resta quindi che goderci l'arrivo della stagione fresca e le sue infinite bontà.

# ETRUSCHI PIZZA E ARCHEOLOGIA

"Le notti dell'archeologia" iniziativa organizzata dalla Regione Toscana e dall'associazione Musei Archeologici della Toscana dal 01 al 09 luglio in tutta la Toscana ha proposto il tema dell'alimentazione nell'antichità prevedendo la realizzazione di ricette preistoriche ed etrusche ad opera dei ristoratori e pizzaioli locali.

Claudio Benedettini della Pizzeria Conti di Camaiore inserendosi all'interno di questo contesto ha presentato il "menù etrusco" offrendo, partendo da accurate ricerche storicogastronomiche, interessanti e prelibate proposte nell'ambito degli assaggi offerti nelle serate a Lido di Camaiore nello spazio aperto antistante piazza Castrecani.

Menù della Pizzeria Conti

### Menù Etrusco

Focaccia di cipolle, origani e timo Focaccia di olive verdi e finocchio Focaccia di olive verdi e pinoli



Bendettini già socio fondatore dell'associazione PizzaPlanet e da sempre legato alla ricerca della qualità nel prodotto pizza ha, ancora una volta, contribuito alla splendida realizzazione di questo evento patrocinato dal Comune di Camaiore in collaborazione con gli Esercizi e Ristoranti locali. "Le notti dell'archeologia" con il loro programma di attività divulgative, laboratori ed aperture straordinarie, contribuiscono a rendere sempre più evidente il legame che questi resti archeologici, così contigui con i nostri spazi di vita quotidiana hanno con la storia del territorio ed il suo sviluppo.

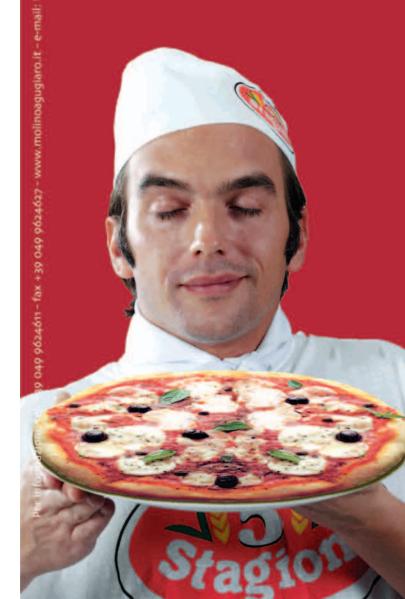
# Con il lievito madre "Naturkraft 5 Stagioni" soddisfi sempre anche i grandi intenditori!



Naturkraft-Pizza è il primo, unico e inimitabile lievito madre essicato in polvere. Assicura pizze sempre croccanti, fragranti e più digeribili.

### Naturkraft-Pizza

Riscopri la tradizione del lievito naturale.





# BIRRE SPECIALI TRA PASSATO E PRESENTE

La birra è un prodotto della fermentazione alcolica di un mosto di acqua e malto d'orzo, amaricato con luppolo. Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito: 4 soli ingredienti a comporre un alimento così complesso e variegato. Certamente i migliori birrifici, in special modo quelli artigianali, utilizzano esclusivamente questi ingredienti, selezionandoli scrupolosamente. Fanno eccezione alcuni ingredienti aggiuntivi e di pregio utilizzati per aromatizzare o personalizzare determinati tipi di birra. Il cereale maggiormente impiegato, associato all'orzo, è il frumento, indispensabile per caratterizzare le cosiddette birre "bianche" (wiezen in tedesco, wit o blanche in belga e francese), particolarmente apprezzate per la leggerezza e la morbidezza; tale cereale è utilizzato fino al 60% del totale. Altri cereali utilizzati in quantità minore (fino al 15%) apportano un carattere distintivo in alcuni stili: l'avena in alcune "stout" (birre nere tipicamente anglosassoni) aggiunge una nota speziata, la segale invece conferisce un gusto amarognolo e ruvido (ottimo in alcune "country ales" made in USA e UK), il farro o saraceno è utilizzato in Italia per alcune weizen locali. Altro aspetto riguarda l'impiego di altri ingredienti aromatizzanti, oltre al luppolo. In antichità si ricorreva al alcuni aromi per correggere eventuali difetti ed aiutare la conservazione delle birre o ad addolcirle.

I Sumeri sicuramente utilizzarono miele, datteri o fichi mentre nei paesi anglosassoni si utilizzava l'erica, l'olmaria o la felce florida. In Germania si usavano mirto, mortella, rosmarino e millefoglie mentre l'arrivo dall'oriente di determinate



BIRRIFICIO DEL GOLFO

La Spezia - Via Valdilocchi, 2 - cell. 3939771713 - 3939873607

BIRRA ARTIGIANALE

C.A. SPA 00016R

BIRRA DI NATALE

SCOTCH CHRISTMAS ALE

V.A. 7,5% - INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO

BIRRIFICIO DEL GOLFO

La Spezia - Via Valdilocchi, 2 - cell. 3939771713 - 3939873607

spezie quali anice, cumino o zenzero conferiscono un tocco esotico.

Nel 1516 un editto (Reinheitsgebot - della purezza) del principe di Baviera vietò l'utilizzo nella birra di altre sostanze che non fossero l'acqua, il malto d'orzo, il luppolo e il lievito.

Il nuovo rinascimento della birra artigianale, nato negli USA negli anni 70 e in seguito sviluppatosi in tutto il mondo, ha visto la nascita di migliaia di nuove piccole fabbriche e la conseguente riscoperta di vecchi stili birrari ormai scomparsi.

Birre alla frutta, speziata, al miele, alla castagna e quant'altro si annoverano ormai tra le produzioni locali, anche in Italia. Di questa categoria fanno parte anche le birre "celebrative", prodotte in

occasione di determinate feste o ricorrenze. Le birre di Natale, ad esempio. (Christmas Ale in UK, Wehienachten in Germania) sono birre più forti (oltre 6,5% V.a.), scure o brune, morbide e piene, corroboranti e ideali nelle serate fredde. Normalmente sono birre aromatizzate con erbe, spezie o frutta. Una versione interessante è prodotta dal Birrificio del Golfo della Spezia. È una "ale" bruna, forte (7,5%V.a.) in stile scozzese con aggiunta di alcune spezie (cannella e chiodi di garofano) morbida e piena, con un tocco esotico. È disponibile in bottiglie da 50 cl per tutto il periodo natalizio. Un'occasione per un regalo di qualità o una gustosa alternativa ai tradizionali vini con le "bollicine".



Vendita e Assistenza Attrezzature ed Arredi per Pizzerie, Bar, Pasticcerie e Gelaterie.



Da oltre 10 anni offriamo servizi gratuiti di progettazione e consulenza finalizzati alla realizzazione ed alla ristrutturazione dei vostri locali.

NUOVA SEDE a due minuti dal Casello Autostradale di LA SPEZIA Via Ruini, 27 - Prati di Vezzano Ligure (SP) tel. 0187 984219 - fax 0187 984102 info@ellegisrl.it - www.ellegisrl.it cell. 335 7210401 - 335 7210403

Condizioni particolari a tutti gli associati Pizza-Planet.





Stili, tendenze e nuove tecnologie del piatto italiano per eccellenza saranno presenti a Verona all'ottava edizione della manifestazione SIAB 2007, che si svolgerà dal 5 al 9 maggio 2007.

Milano, 7 luglio 2006 – La pizza non conosce crisi. Uno dei piatti italiani per eccellenza si conferma essere una delle pietanze più scelte - in tutte le sue varianti - su tutte le tavole del mondo.

Ormai non esiste paese che non proponga la propria versione. adattata ai gusti ed alle tradizioni, agli amanti del disco di pasta. Un "pizzico" di italianità che viene comunemente gustato in tutti i paesi europei e non. Oltre che nel resto del mondo, il mercato della pizza è in forte ripresa anche in Italia non solo nelle sue "versioni" al trancio, pronta o surgelata, ma anche nel servizio ai tavoli. Secondo l'Istituto Europeo della Pizza Italiana, la "Margherita", punto di riferimento dei consumatori e parametro di riferimento, è proposta oggi a prezzi decisamente allettanti: basti pensare che, in alcune regioni d'Italia, il prezzo medio è di 3,5 euro. Al Nord, dove risulta essere la più costosa, il prezzo arriva anche a 7 euro mentre nel resto d'Europa, il prezzo di riferimento si attesta anche attorno ai 10 euro. La pizza è comunque

sempre più presente nei paesi a forte sviluppo economico e dove cominciano ad esserci disponibilità economiche non troppo elevate: è il caso della Cina dove oggi la pizza è il prodotto più richiesto importato dal mondo occidentale.

Brasile ed India sono gli altri paesi

dove cominciano ad apparire le prime pizze nelle grandi città, una "italianizzazione" nei confronti dei gusti e delle tradizioni gastronomiche oltre ad un potenziale di mercato notevole. Ma non è solo la pizza da

consumare nei locali ad essere in forte crescita: la pizza precotta e surgelata, in termini di consumi, nel 2005 ha superato per la prima volta, in Italia, il consumo di tutte le pizze. Fra i professionisti più esperti e fra le nuove generazioni di imprenditori della pizza inizia ad esserci, oggi più che mai, una forte esigenza di innovazione sotto l'aspetto delle

materie prime, dei metodi di lavorazione, delle attrezzature e della gestione del negozio. Non è un caso che la vecchia generazione di imprenditori della pizza, generalmente di origine italiana ed emigrata in tutta Europa, stia cedendo inesorabilmente le proprie



attività ad una generazione di giovani provenienti da paesi non europei. La conseguenza, se da una parte è una spinta economica di notevole valore, è anche una minore salvaguardia dei prodotti tipici italiani per la ristorazione. Una tendenza che la pizza DOC sta cercando di fronteggiare con forza e serietà.



INAMA DIFFUSION S.r.I. Sede Leg. Via XXIV Maggio, 57 - La Spezia Sede Operativa: Via Pratolino - Sarzana - (Sp) Tel. 0187.695287 Fax 0187.695321



# Il mare si scalda, arriva...

# VONGOLONE

In arrivo la "vongola delle Filippine", vongolone tropicale che potrebbe spodestare uno dei frutti di mare più amati dagli italiani. La "vongola delle Filippine" è infatti una delle specie tropicali che potranno insediarsi in quella sorta di "tropico dè noantri" nel quale si sta trasformando il mare italiano, con temperature che, in alcuni casi, superano i 30°C.



È questo uno dei dati più preoccupanti, per i futuri risvolti sull'ecosistema, diffuso oggi da Legambiente. I dati mostrano la faccia positiva e quella negativa dell'impatto dell'uomo sull'ambiente marino.

La faccia positiva è un minor inquinamento dei mari che presenta una situazione tutto sommato buona. La depurazione è migliorata negli anni ed è diminuita la presenza di batteri di origine fecale. Ma è la temperatura delle acque marine che sta progressivamente salendo a preoccupare di più. I tecnici di Goletta Verde hanno rilevato valori termici delle acque superiori di 1/2 gradi alla media stagionale Il mare nostrum rischia di diventare così un vero e proprio mare tropicale, che porta ad uno stravolgimento dell'ecosistema.

Il vongolone filippino, ma anche la terribile Ostreopsys, l'alga tossica che ha disturbato i bagnanti liguri, laziali, siciliani, il pesce pappagallo che se ne stava nelle acque di Lampedusa e il terribile pesce serra, le aguglie e le lampughe che mai avrebbero detto di dover migrare al nord. Faccia negativa: l'inquinamento delle foci dei fiumi peggiora.

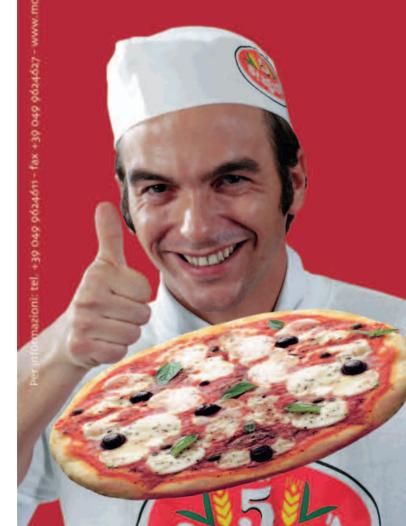
I nuovi "pirati" si sono così meritati le bandiere nere, 14 riconoscimenti in negativo per chi si è contraddistinto nelle aggressioni all'ambiente. Bandiere nere sì, ma il blitz di Goletta ha portato anche i riconoscimenti in positivo come l'attribuzione delle 5 Vele alle comunità dove tutela dell'ambiente, turismo e sviluppo vanno di pari passo senza problemi. La Chicaboba Magnum ha toccato molti porti del Mediterraneo portando con se il progetto di una federazione dei Parchi del Mediterraneo che metta in rete oltre 500 realtà e le diverse migliaia di riserve naturali dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo.

# Con "Spolverizza" la tua pasta non si attacca e la pizza è più fragrante!



Spolverizza sul banco al posto della farina! Non fa polvere, la pasta non si attacca e le pizze vengono più fragranti e dorate.

SPOLVERIZZA: è garantito da "Le 5 Stagioni".





# 2PIZZE da campioni

# 1 Pizza S.Marco

pelati frullati, mozzarella di bufala, porcini, crudo di parma, stracchino.





# PiZZG isola Felice

pomodori ciliegini, basilico, bocconcini fior di latte, pesto, pomodoro, porcini, salsiccia.



**INGROSSO** 

# CICALESE

Alimentari Articoli di Carta e Plastica Via del Molo, 64 LA SPEZIA tel 0187 5124 07

# CioccolA.. Ti.. Amo

Possiamo dire che nessun alimento può assumere tante forme diverse come il cioccolato! Versato in uno stampo, riappare sotto forma di tavoletta, di uovo di Pasqua, di formina da riempire o di dolcetto. Diventa polvere impalpabile, color saio di monaco, per unirsi al latte e dare una cioccolata calda. Quando vuole stupire, diventa bonbon o cioccolatino, celando sotto una fine copertura meraviglie dai sapori più vari. Rinfrescante sotto forma di gelato e di sorbetto, è uno degli ingredienti più nobili della pasticcaria

della pasticceria. Il cioccolato è un camaleonte! Cambia colore adequandosi ai gusti dei buongustai o dei golosi da sedurre. Sapore e colore del cioccolato fondente hanno sfumature diverse a seconda dei semi che lo compongono. Il cioccolato fondente riscuote grande successo, tuttavia quello al latte non ha mai perso il dominio del mercaviene spesso mito: in Italia scelato con nocciole e mandorle; in Svizzera rimane fedele alla originaria con una forte proporzione di latte; in è più ricco di panna; i francesi riducono le materie grasse e lo zucchero. Il primo cioccolato da degustare sotto forma solida, inventato nel 1674 in Gran Bretagna, era fondente, ma fu detronizzato dal cioccolato al latte apparso in Svizzera nel 1875. Anche se rimane oggi al secondo posto nel consumo mondiale. il cioccolato **fondente** è da una decina d'anni in netta progressione. La tendenza al cioccolato sempre più amaro avrebbe come origine la forte caduta del prezzo del cacao intorno al 1985. Questa evoluzione del gusto è dovuta anche alla creatività degli artigiani, con la loro ricerca di nuovi sapori

d'anni in netta progressione. La tendenza al cioccolato sempre più amaro avrebbe come origine la forte caduta del prezzo del cacao intorno al 1985. Questa evoluzione del gusto è dovuta anche alla creatività degli artigiani, con la loro ricerca di nuovi sapori e con la valorizzazione dei grandi cru. Benchè la normativa imponga un minimo del 43% di cacao per cioccolato superiore, le tavolette di cioccolato fondente attualmente vendute ne contengono spesso molto di più. Ma la scelta di una forte percentuale di cacao è spesso snobistica: benchè sia spesso sinonimo di un sapore intenso che viene apprezzato dagli adulti, non è però garanzia di qualità. In effetti, alcune tavolette con oltre il 70% di

cacao impiegano a volte semi con una tostatura scadente o troppo acidi. Quando ha trovato il suo cioccolato preferito, l'estimatore gli resterà fedele per l'equilibrio dei suoi cru, la potenza, la cremosità e la durata in bocca. Il gusto amaro non deve essere eccessivo per rispettare l'equilibrio dei sapori e la personalità dei semi. Diffidiamo anche del colore: un buon cioccolato fondente non è mai nero, ma mogano scuro, perfino con riflessi rossi!

Il cioccolato al latte differisce dal cioccolato fondente per il minor tenore di cacao (minimo 30%) e per la dolcezza e morbidezza conferitagli dal latte. È allo svizzero Daniel Peter che si deve la messa a punto del cioccolato al latte, nel 1875. Da tempo si cercava di fabbricarlo ma risultava impossibile mescolare la pasta di cacao con il latte, dotato di un tasso di umidità elevato. Fu l'invenzione del latte condensato ad opera di Henri Nestlè che rese possibile questa miscela. Il cioccolato al latte in tavoletta più famoso è il Milka di Suchard, messo a punto nel 1901. A causa dell'esigenza sempre più crescente dei consumatori anche il cioccolato al latte così come quello fondente, viene fabbricato sempre più spesso con degli ottimi cru di cacao. La sua qualità si giudica dal colore, più o meno ocra a seconda dei semi che compongono il cacao, e dall'aroma di caramello che deve essere leggero i modo da rispettare il profumo di cacao e Il cioccolato bianco può chiamarsi cioccolato? Mentre la normativa impone non meno del 25% di cacao per meritare la denominazione, il cioccolato bianco usurpa la propria legittimità dal burro di cacao che lo compone per almeno il 20%. Gli altri ingredienti imposti per legge sono il 14% di materia secca di origine lattica e il 55% di zucchero. Per lottare contro le contraffazioni intentate contro il cioccolato, dal 1973 è entrata in vigore una normativa stabilita dalla direttiva europea "cacaocioccolato": le denominazioni, le norme di composizione (compresa l'addizione di materie grasse vegetali) e le regole di etichettatura sono definite con precisione. L'Italia ha stabilito per legge, il 30 aprile 1976, che il cioccolato deve rispettare composizioni precise: il cioccolato fondente superiore deve contenere un minimo del 43% di pasta di cacao e il 26% di burro di cacao (con l'obbligo di confezione il contenuto cioccolato al latte deve almeno il 30% di materia contenere cacao, il 18% di materia secca di origine lattica e il 26% di secca di grasse totali. Il 3 Agosto entrata in vigore la nuova 2003 è mativa dell'Unione Europea autorizza l'aggiunta di sostanze che grasse vegetali diverse dal burro cacao fino ad un massimo del 5% del peso totale. Le reazioni sono state molto decise: ambientalisti, associazioni di categoria ed esponenti politici sono insorti contro il cioccolato tagliato e la maggior parte delle industrie italiane nonchè la totalità degli artigiani cioccolatieri, si è schierata a favore del "cioccolato puro". La misura adottata dall'Unione Europea potrebbe avere conseguenze economiche drammatiche per i Paesi produttori che sono per la maggior parte in via di sviluppo. La Costa d'Avorio, primo produttore mondiale, è già corso ai ripari sviluppando la coltivazione del

raggiungere l'intensità della "caramellata".

Antonella Simone Compagnia del Cioccolato Tavoletta della Spezia

Testo consultato: Piccola Enciclopedia del Cioccolato Ed. Rizzoli

karatè, possibile sostituto del burro di

cacao nel cioccolato.