

Abbigliamento professionale



prodotti esclusivi LYRA

Tovaglia Easy-tech

Formato: 145x145 cm
trattamento antimacchia, ridotta capacità di assorbimento, trattamento, easy-care (no stiro), trama floreale, 6 varianti di colore.



Tovaglioli Easy-tech

Formato: 48x48 cm
trattamento antimacchia, ridotta capacità di assorbimento, trattamento, easy-care (no stiro), trama floreale, 6 varianti colore



Coprimacchia

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

Tovagliolo

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



**via S. Francesco, 40
55049 Viareggio (LU)
tel. & fax 0584 969735
info@lyra-srl.it
www.lyra-srl.it**

Anno 6 - Numero 29/2007 - Euro 0,50 - Spedizione in A.P. 45% - art. 2 comma 20/B legge 662/96 - Filiale di La Spezia



CORSI 2007



CAMPIONATO NAZIONALE 2006/2007



WWW.PIZZA-PLANET.IT

PIZZA PLANET NEWS

**FIERA CT TIRRENO
CAMPIONATO NAZIONALE
SCIENZA E CULTURA DELLA PIZZA**

LA FERIA DELLA PIZZA - ORGANIZZAZIONE



Tirreno ct

mostra convegno 2007

27^a edizione

Rassegna per:

bar, alberghi, ristoranti, pizzerie,
pasticcerie, panifici, gelaterie, comunità.

Dal 25 Febbraio
all'1 Marzo

Ospitalità Italia - Tempo di pane
Complesso fieristico Marina di Carrara

Organizzata da:

Tirreno Trade 

Centro Direzionale Olidor Via dorsale,9
scala 9/b interno 29 - 54100 Massa (MS)
tel. 0585 791770 fax 0585 791781
info@tirrenotrade.it

In contemporanea con
Balnearia 2007

 www.tirrenoct.it

UTILITY 

Le Scadenze FISCALI



DICEMBRE

16 Contributi e IVA

20 Presentazione modelli ICI

GENNAIO 2007

16 Contributi IVA

Eventi / Fiere

28 - 31 GENNAIO

Milano (Italia)
IDENTITÀ GOLOSE +
DOSSIER DESSERT
www.identitagolose.it

2 - 4 FEBBRAIO

Monsummano Terme PT (Italia)
CIOCCOLOSITÀ
e.vigilanti@comune.monsummano-
tereme.pt.it

25 FEBBRAIO - 1 MARZO

Marina di Carrara (Italia)
TIRRENO C.T.
mostra-convegno ospitalità,
ristorazione e turismo.
www.tirrenoct.it

27 - 29 MARZO

Brno (Repubblica Ceca)
G+H
gastronomia, catering e attrezzature
alberghiere
www.tradefair.it

29 MARZO - 2 APRILE

Verona (Italia)
VINITALY
www.vinitaly.com

14 - 17 APRILE

Roma (Italia)
CUBUS ROMA 2007
Segreteria Fiere Alimentari
cibus@fiereparma.it

5 - 8 MAGGIO

Milano (Italia)
TUTTO FOOD
www.milano.it

5 - 9 MAGGIO

Verona (Italia)
SIAB - arte bianca
Veronafiere
support@veronafiere.it

5 - 9 MAGGIO

Milano (Italia)
A.B. TECH EXPO 2007 - tecnologie
e prodotti per panificazione e
pasticceria
F&M Fiere & Mostre
promo.abtech@fieremostre.it

CercoOffro

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

VENDO LIBRI
di pasticceria, gelateria
e vhs su pasticceria
e su frutta scolpita.
tel. 333 4205130

SOLO AD INTENDITORI
vendo importante collezione
di vini e liquori di tutto il
mondo, molti pezzi unici,
anche di oltre 100 anni.
A.Leone tel 393 8195460

CIOCCOLATERIA
innovativa
a Trieste cerca
cioccolatiere esperto,
ottimo trattamento con
alloggio.
Saint Honorè
tel. 040 213055
fax 040215161
cell. 333 8309119
robertomosenich@yahoo.it

IL FORNO PER PICCOLI SPAZI

Minipizzeria 3000



**PER CUOCERE
3 PIZZE
IN 3 MINUTI**

ENONSOLO



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

STAMPINOX

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

**PIZZA
NEWS
PLANET**

n° **29** contenuti



*Un grande augurio
a tutti i lettori
per un 2007...*

Cheli Antonella



NEWS 2

Censimento:
le vie della farinata

2



CIOCCOLA...TI...AMO 9

CIOCCOLA...TI...AMO..

9



12 LEGAL / FISCO

Debutta la "carta d'identità" di panettoni e pandori
Scadenze fiscali

12

17

4



CORSI E CONCORSI

Campionato Nazionale
Scienza e Cultura della Pizza
I Migliori Farinatai
2 Pizze da campioni
I neo PIZZAIOLI

4

6

8

15



10 BRICIOLE

Art Animalier a tavola..
Ricetta Panettone

10

13



15 UTILITY

FAQ
il tuo Consulente
Cerco/Offro
Eventi e Fiere

15

17

17

aderente: **Confartigianato** LA SPEZIA tel.0187 286611

www.pizza-planet.it

Sul sito potrai usufruire dei servizi gratuiti: Cerco Lavoro, Offro Lavoro e segnalare notizie interessanti e suggerimenti.

Redazione: 0187 512 625 - 0187 286 666



aderente: **Confartigianato** LA SPEZIA

Periodico di informazione a cura dell'Associazione Pizza-Planet

Regist. Tribunale La Spezia n° 5/02 del 02/05/02 Anno 6 - N.29
Redazione: Associazione Pizza-Planet scienza e cultura della pizza
19125 La Spezia - Via Fontevivo, 19 - tel.0187.512625 - fax 0187.286666.
Direttore responsabile: Antonella Cheli. www.pizza-planet.it e-mail: info@pizza-planet.it.
Hanno collaborato: Antonella Cheli - Marco Chella - Enrico Taponecco - Lea Napolitano
- Davide Ragozzini - Ivo Lisoni - Antonella Simone - Nicola Carozza
Progetto grafico: Bellani Design & Comunicazione - La Spezia - www.bellani.com
Stampa: Tipografia Ambrosiana - La Spezia - www.ambrosianaartigrafiche.com

Spedizione in A.P. 45% Art.2 comma 20/b legge 662/96 - Filiale di La Spezia

Si è concluso con **SUCCESSO** il censimento... ..le VIE

L'Associazione Pizza Planet ringrazia tutti i partecipanti per la vostra collaborazione nel censire con il vostro aiuto tutti i luoghi di produzione della farinata in Italia.

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.

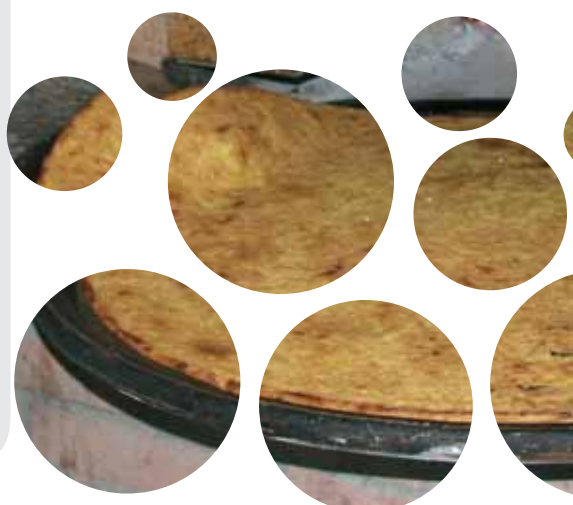
Noi di PizzaPlanet vogliamo individuare **le vie della farinata** localizzando i luoghi di produzione e gli storici produttori in tutta Italia.

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.



Alcuni degli ultimi coupon ricevuti!

SIMONE PAOLETONI - San Filippo Lucca	Cecina
SANTO FEDELE - Ceparana (SP)	Farinata
NON SOLO PIZZA - Volterra Pisa	Torta di ceci
LA CIGALE - Genova	Fainà
L'ANTICO FARINOTTO - Genova	Fainà
ANGELO GIABBARRASI - Genova	Fainà
LALO - Forcoli Pisa	Cecina
MASSIMO ELINA - Sanpierrezena Genova	Fainà
L'ANGOLO DELLA FARINATA - Genova	Fainà
LA MER - Antibes Francia	Soca
IL CAPLONA - La Spezia	Farinata/Fainà
BELLA NAPOLI - La Spezia	Farinata
DIRAMARE - Palermo	Pane e Pannelle
L'ORTIGU - Sassari	Fainè
DAL TREVISAN - Treviso	Torta di ceci



I neo Pizzaioli...



Presso Confartigianato di via Fontevivo, un corso per pizzaioli mettendo sul territorio altri professionisti della pizza che partendo dalle basi di un corso di formazione ben strutturato ed articolato sapranno crescere professionalmente grazie allo stage di approfondimento.

La forte domanda di manodopera specializzata nel settore pizzeria crea una grande opportunità occupazionale per tutti i frequentatori del corso, i quali dopo 60 ore di lezioni pratiche e teoriche, stage di perfezionamento di 15/60 giorni, sono pronti per rispondere alla grande richiesta di pizzaioli che non solo la nostra Provincia ma tutta l'Italia richiede.

Il corso è stato svolto dagli istruttori di pratica **CHELLA Marco** a dall'istruttore di teoria **CHELI Antonella** presidente dell'Associazione.



IGOR MONDUCCI



LAURA LADDA, VERONICA RASIAH, CRISTIAN PAESANI

FAQ

IL TUO CONSULENTE
in collaborazione con



Confartigianato
LA SPEZIA

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 sono un pizzaiolo di Nuoro, ho aperto la Pizzeria nell'anno 2006 vorrei sapere se ed in che maniera devo presentare il mod. 770 - Semplificato ed entro quale termine?

Il mod. 770 - Semplificato deve essere presentato dai sostituti d'imposta (datore di lavoro - comprese le Amministrazioni dello Stato) per comunicare telematicamente all'Agenzia delle Entrate i dati fiscali relativi alle ritenute operate nel periodo d'imposta 2006 e tutti gli altri dati contributivi e assistenziali richiesti. Tali dati si riferiscono a:

- redditi di lavoro dipendente ed assimilati;
- indennità di fine rapporto;
- prestazioni in forma di capitale erogate da fondi pensione;
- redditi di lavoro autonomo;
- provvigioni e redditi diversi;
- dati contributivi, previdenziali ed assicurativi;
- dati relativi all'assistenza fiscale prestata nello stesso 2006 per il periodo d'imposta precedente.

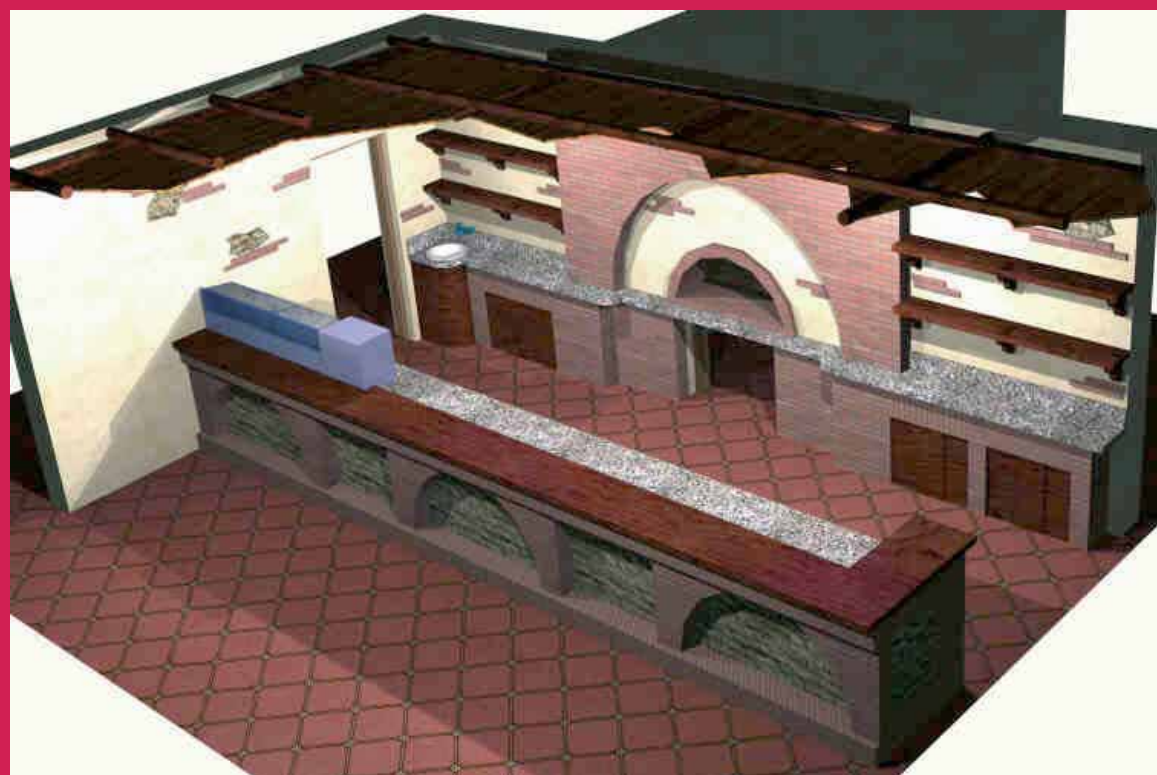
Termine di presentazione:

La comunicazione va effettuata entro il 30/09/2007. Entro questa stessa data, i sostituti d'imposta che non sono tenuti a presentare anche il mod. 770 - Ordinario devono presentare il solo mod. 770 - Semplificato comprensivo dei dati dei versamenti effettuati e delle compensazioni operate contenuti nei prospetti ST ed SX. Il termine è invece fissato al 31 ottobre 2007 per i sostituti d'imposta che nell'anno 2006 hanno prestato assistenza fiscale. Essi devono trasmettere per via telematica all'Agenzia delle Entrate le dichiarazioni mod. 730/2007 e i corrispondenti prospetti di liquidazione (mod. 730-3). Entro lo stesso termine si devono consegnare le buste contenenti le schede per la scelta della destinazione dell'8 per mille all'Irpef (mod. 730-1).



ellegi

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.

della FARINATA



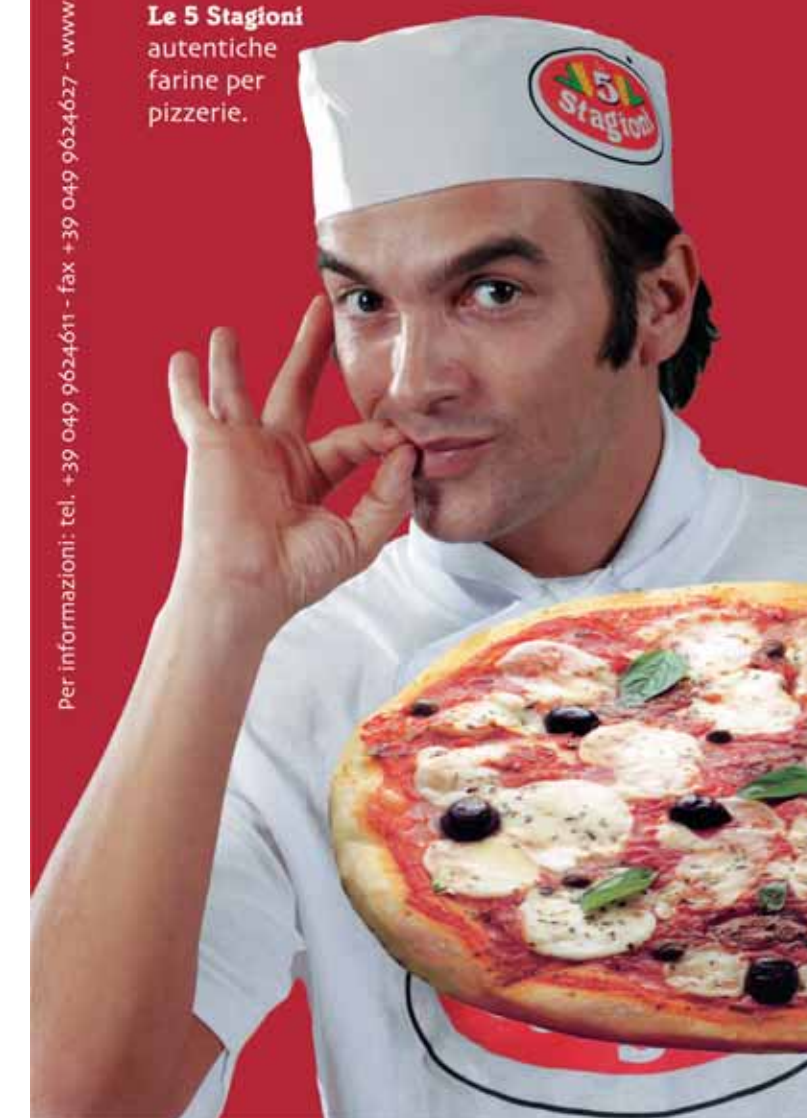
Con le farine
"Le 5 Stagioni"
raggiungi sempre
i migliori risultati!



La linea di farine specifiche per pizze, creata
dal Molino Aguiaro 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.

Le 5 Stagioni
autentiche
farine per
pizzerie.

Per informazioni: tel. +39 049 9624611 - fax +39 049 9624627 - www.molinoaguiaro.it - e-mail: farine@molinoaguiaro.it





CAMPIONATO NAZIONALE
2006/2007

Prossimo
Appuntamento:

Tirreno C.T.
mostra convegno
dal 25/2/07 al 1/3/07

Carrara martedì
27 febbraio 2007

CAMPIONATO NAZIONALE SCIENZA E CULTURA DELLA PIZZA

ISCRIZIONI

Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 23 febbraio presso la segreteria nazionale. La gara avrà inizio alle ore 10,30 e proseguirà per tutta la giornata. A fine gara avranno luogo le premiazioni di tutti i concorrenti partecipanti al campionato, la gara si svolgerà per le specialità Pizza classica e Pizza coreografica. Ogni concorrente dovrà utilizzare i propri prodotti, l'organizzazione fornirà solo utensili di normale uso incluso forni e impastatrici. A tutti i concorrenti verrà consegnato un attestato di partecipazione e un prestigioso ricordo. I primi tre classificati di ogni specialità saranno premiati con trofei. Costo iscrizione € 50,00 la quale darà diritto a:

- partecipare al concorso;
- ritirare la divisa fornita dall'Associazione;
- ritirare il piatto ricordo offerto dalla Fiera C.T. Tirreno;
- ritirare l'attestato offerto dalla Fiera C.T. Tirreno;
- ritirare l'attestato offerto dall'Associazione Pizza Planet.

REGIOLAMENTO

- Il concorrente dovrà presentarsi entro le ore 10 presso la Fiera Tirreno C.T. Marina di Massa Stand Associazione Pizza Planet per procedere all'accreditamento;
- I partecipanti saranno divisi in due categorie: **Junior** (entro i 21 anni) e **Senior**;
- Al via del direttore di gara, il pizzaiolo preparerà la sua pizza, la cuocerà, la mostrerà alla giuria entro un tempo massimo di 10 minuti, la pizza verrà quindi tagliata a spicchi e data in assaggio alla giuria;
- La pizza dovrà essere presentata direttamente dal concorrente.
- La giuria sarà composta da 4 giudici, i quali giudicheranno della pizza le seguenti qualità: **impasto, cottura, farcitura e coreografia**, la coreografia formerà una classifica separata;
- I giudici attribuiranno un punteggio da 30 a 100 punti per ogni qualità richiesta;
- il giudizio della giuria è inappellabile;
- I concorrenti dovranno indossare una divisa di colore chiaro;
- La classifica e i punteggi verranno esposti al pubblico al termine della premiazione.



Ricetta Panettone...

La denominazione "Panettone" è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida.

Gli ingredienti obbligatori sono: farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria "A" (cioè uova fresche) o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo, materia grassa butirrica (cioè burro), in quantità non inferiore al 16%, uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al 20%; lievito naturale costituito da pasta acida; sale.

Ingredienti Panettone:

farina di frumento, uva sultanina, uova, burro, frutta candita (scorze d'arancia, scorze di cedro, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore dell'acidità: acido citrico), zucchero, lievito naturale, emulsionanti: mono - e digliceridi degli acidi grassi, aromi e sale.



NOVITA' NORMATIVE

Con il Decreto del 22 Luglio 2005, adottato congiuntamente dal Ministero delle Attività Produttive e dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, viene dedicata una specifica normativa e tutela di alcune tra le più note specialità della tradizione dolciaria italiana in quanto vengono definite con precise caratteristiche e composizione dei seguenti prodotti: Panettine, Pandoro, Colomba, Savoiaro, Amaretto, Amaretto morbido. La nuova disciplina, nel rispetto della ricetta tradizionale, ha disciplinato il sistema produttivo allo scopo di contribuire alla caratterizzazione del prodotto.

- Per ogni prodotto sono indicati gli ingredienti obbligatori e facoltativi e il procedimento di produzione.
- È previsto l'utilizzo della denominazione anche per i prodotti privi di alcuni ingredienti e/o arricchiti di altri, purchè le variazioni siano indicate in etichetta quali, ad esempio nel panettone, uvetta e canditi.
- Ulteriori ingredienti caratterizzanti il prodotto, usati in aggiunta a quelli previsti devono essere dichiarati nella denominazione di vendita, indicandone la relativa percentuale d'impiego.
- Panettoni, Pandori e Colombe di piccole dimensioni possono essere denominati "Panettoncini" e "Colombine".
- Le regole di produzione e commercializzazione sono identiche sia per i prodotti industriali che per i prodotti artigianali.
- I prodotti non conformi alle disposizioni del decreto non possono utilizzare le denominazioni diverse quali, ad esempio, "Dolce di Natale" in luogo di "Panettone" o "Pandoro", "Biscotto all'uovo" in luogo di "Savoiaro", "Biscotto alle mandorle" in luogo di "Amaretto"



Natale 2006: Debutta la "carta d'identità" di panettoni e pandoro.



Un passo avanti per difendere la qualità ma rimane il rischio di truffe.

di Nicola Carozza



Da quest'anno la qualità di panettoni e pandoro è più sicura e per la prima volta, possono chiamarsi "panettone" e "pandoro" soltanto i dolci natalizi che rispettano precise regole di produzione. Lo prevede il **Decreto 22 luglio 2005**, adottato congiuntamente dal Ministero delle Attività produttive e dal Ministero delle Politiche Agricole ed entrato in vigore il 29 gennaio 2006, che stabilisce **definizione, forma, composizione e processi produttivi di queste specialità**. Soltanto i dolci realizzati secondo il disciplinare sancito dalla nuova normativa potranno utilizzare la denominazione riservata "Panettone" e "Pandoro". Ma nonostante la nuova normativa rappresenti un passo avanti per difendere i consumatori il rischio di truffe, trucchi e inganni è sempre in agguato. Infatti, rimane il pericolo che vengano messi in commercio con il nome "panettone" e "pandoro" prodotti che invece non rispettano la nuova legge e che, sempre in base al Decreto, potranno essere venduti con denominazioni alternative quali, ad esempio, "Dolce di Natale".

I consumatori devono inoltre diffidare delle vendite sottocosto di panettoni e pandoro. La legge del 2001 che disciplina le vendite sottocosto, infatti, consente la commercializzazione a prezzi ribassati dei prodotti tipici delle festività tradizionali soltanto dopo che è trascorsa la ricorrenza. Occhio anche all'abuso dei termini "artigianale" e "produzione propria".

COSA STABILISCE LA NUOVA LEGGE

Si raccomanda ai consumatori di fare attenzione all'etichetta che rappresenta una obbligatoria e precisa "carta di

identità" per avere la certezza di acquistare un vero panettone e un vero pandoro.

IL PANETTONE - La denominazione «panettone» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida. L'impasto del panettone deve contenere i seguenti ingredienti: farina di frumento; zucchero; uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo; materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 16%; uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al 20%; lievito naturale costituito da pasta acida; sale. Il produttore può aggiungere anche i



seguenti ingredienti: latte e derivati; miele; malto; burro di cacao; zuccheri; lievito fino al limite dell'1%; aromi naturali e naturali identici; emulsionanti; acido sorbico; potassio.

IL PANDORO - La denominazione «pandoro» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia. L'impasto del pandoro deve contenere i seguenti ingredienti: farina di frumento; zucchero; uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo; materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 20%; lievito naturale costituito da pasta acida; aromi di vaniglia o vanillina; sale. Il produttore può aggiungere anche i seguenti ingredienti: latte e derivati; malto; burro di cacao; zuccheri; lievito fino al limite dell'1%; zucchero impalpabile; aromi naturali e naturali identici; emulsionanti; acido sorbico; sorbato di potassio. Accanto alle versioni "classiche" di panettoni e pandoro, il Decreto disciplina le versioni "speciali e arricchite", cioè quelle con farciture, ripieni, glassature e decorazioni, che comunque dovranno contenere almeno il 50%

dell'impasto base. Inoltre, tutte le variazioni sul tema dovranno essere riportate in etichetta, accanto alla denominazione riservata, per consentire così al consumatore di comprendere agevolmente le reali caratteristiche del prodotto che lo differenziano dalla versione classica (ad esempio: "Panettone senza canditi, ricoperto di cioccolato con farciture alla crema e nocciola").



CAMPIONATO NAZIONALE



PIZZA NEWS PLANET

PER INFORMAZIONI
E ISCRIZIONI

Associazione Pizza Planet
Scienza e Cultura della Pizza
Via Fontevivo, 19 19125 La Spezia
telefonare allo
0187 512625 cell. 347 2601008
fax. 0187 286666
info@pizza-planet.it
www.pizzaplanet.it

TI ASPETTIAMO!!

Lo staff Associazione Pizza Planet

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

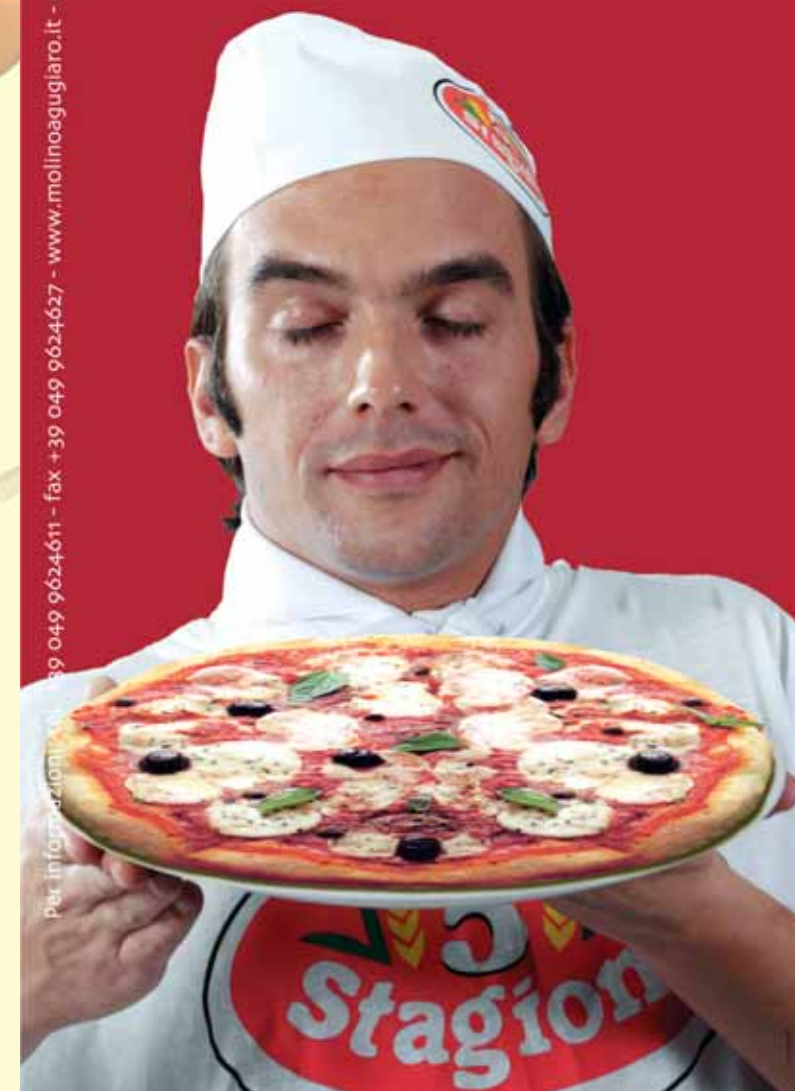


Naturkraft-Pizza è il primo, unico e inimitabile lievito madre essiccato in polvere. Assicura pizze sempre croccanti, fragranti e più digeribili.

Naturkraft-Pizza.

Riscopri la tradizione del lievito naturale.

Per informazioni: +39 049 9624611 - fax +39 049 9624627 - www.molinoagugiaro.it - e-mail: farine@molinoagugiaro.it



IL SEGRETO DI UNA BUONA PIZZA...



Volete sapere qual'è il segreto di una buona pizza?

Da oggi c'è un bel libro che saprà svelarvelo.

Il Primo libro sulla pizza realmente completo; una sorta di enciclopedia che esamina con cura ed abbondanza ogni aspetto legato al prodotto Pizza. Il volume, caratterizzato da un'accurata rilegatura, misura cm 13x21. Ampiamento arricchito con foto, illustrazioni, grafici, formule ecc. Il lavoro si compone di oltre 300 pagine.



Cell. 334 3866703
www.elvissantaromita.it

i Migliori Farinatai

2007

CAMPIONATO NAZIONALE I MIGLIORI FARINATAI

- mercoledì 28 febbraio 2007 -

ISCRIZIONI

- Le iscrizioni dovranno pervenire **entro il 23 febbraio 2007** presso la segreteria nazionale
- Costo iscrizione € 50,00.
- A fine gara avranno luogo le premiazioni di tutti i concorrenti, ogni concorrente dovrà utilizzare i propri prodotti, l'organizzazione fornirà solo utensili di normale uso incluso i forni.
- A tutti i concorrenti verrà consegnato un attestato di partecipazione.
- I primi tre classificati saranno premiati con trofei.

TI ASPETTIAMO!!
Lo staff Associazione
Pizza Planet

Centro Formazione PIZZA



CORSI 2007

inizio il primo lunedì 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

Pizza in Teglia

1 giornata composta da 8 ore

corso di specializzazione

Dolci in Pizzeria

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 pizzeria

con durata e programma personalizzato

PROGRAMMI DATE QUOTAZIONI
ED ALTRE INFORMAZIONI

SEGRETERIA NAZIONALE ASSOCIAZIONE PIZZA - PLANET
tel. 0187.512625 cel. 347.2601008- fax. 0187.286666 e-mail: info@pizza_planet.it

ART ANIMALIER a tavola...

Trofei di caccia, dipinti con scene venatorie e cacciagione, tavole imbandite con piatti a tema, posate da selvaggina?

Si potrebbe credere di essere finiti in un relais di caccia ottocentesco della campagna parigina e in effetti siamo a Parigi, ma ci troviamo al più importante appuntamento con l'arte della decorazione e della tavola d'Europa e non solo, a giudicare dagli americani, espositori e visitatori, presenti a Maison & Objet 2006.

L'edizione autunnale quest'anno era decisamente improntata, sia per quanto riguarda l'arredo vero e proprio che per quello della tavola, su quella che qui in Francia chiamano "art animalier".

Casa cittadina o casa di campagna, casa d'abitazione o seconda casa, poco importa, il nuovo trend della decorazione d'interni propone in ogni caso mobili in stile "Foresta nera" ovvero sedie, poltrone, tavoli, con zampe ricavate da corna di animali e sedute di pelliccia, lampade con basi di legno grezzo, tappeti di pelle, librerie con vetri scorrevoli che, tra i libri, ospitano vasi di vetro con insetti e rettili conservati "sotto spirito", magari accanto a un vasetto di ciliegie da offrire agli ospiti seduti sulle sopra descritte poltrone, davanti al fuoco del camino sul quale trionfano due belle teste di cervo con imponenti impalcature. Al Salone di Maison & Objet c'è addirittura uno stand che espone, e vende, animali impagliati, esotici e non, con un cartello in doppia lingua, francese e inglese, in cui si garantisce che tali animali, provenienti da giardini zoologici, sono morti esclusivamente per cause naturali.



Questi trofei li ritroviamo poi nelle eleganti vetrine della Rive Gauche, dove negozi storici hanno trasformato le loro ampie sale in una sorta di museo naturale. La secolare tradizione venatoria francese è stata riscoperta dagli arredatori francesi, dagli antiquari, dai collezionisti e naturalmente dai visitatori e dagli acquirenti che sembrano apprezzare. Tutti cacciatori? Pare di no, anzi, molti ignorano la pratica venatoria e trovano in queste atmosfere da relais di caccia il richiamo della natura, l'evocazione di montagne e foreste incontaminate, per questo amano circondarsene anche e soprattutto in città. Che dire? Personalmente la natura preferisco viverla e vederla vivere, gli animali impagliati mi inquietano al di fuori di un Museo di Scienze Naturali o di

un vero relais di caccia del passato, dove la loro collocazione non risulta così innaturale come in uno stand fieristico. Allora nel padiglione dedicato a "L'art de la table" - dove accanto agli allestimenti ispirati all'art animalier, decisamente troppo carichi, dominano il bianco e il nero - proseguo alla ricerca di una tavola più rilassante, eccone finalmente una: tutta bianca, sotto un grande lampadario bianco, portacandele bianchi, sedie con alte spalliere bianche, bicchieri in cristallo, piatti in vetro verde come i cuscini delle sedute, giusto tocco di colore al candore dell'insieme, una tavola sobria e rassereneante, ma? cosa sta portando l'allestitore come centro tavola? Una splendida coppia di oche bianche, naturalmente impagliate!

REGIOLAMENTO

- Il concorrente dovrà presentarsi entro le ore 10.30 presso lo stand Pizza Planet.
- Al via del direttore di gara il concorrente preparerà la sua farinata, la cuocerà e la presenterà alla giuria entro un tempo massimo di 10 minuti; la farinata verrà tagliata a spicchi e data in assaggio alla giuria.
- La farinata dovrà essere presentata direttamente dal concorrente.
- La giuria sarà composta da 4 giudici.
- I giudici attribuiranno un punteggio da 30 a 100 punti; il giudizio della giuria è inappellabile.
- I concorrenti dovranno indossare una divisa di colore chiaro.
- La classifica e i punteggi verranno esposti al pubblico al termine della premiazione.

Per informazioni e iscrizioni:

Associazione Pizza Planet
Scienza e Cultura della Pizza
Via Fontevivo, 19
19125 La Spezia
telefonare allo 0187 512625
cell. 347 2601008
fax. 0187 286666
info@pizza-planet.it
www.pizzaplanet.it

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".

2 PIZZE

da campioni

1°

PIZZA Podere

(MICHELE LAZZONI)

pomodoro, mascarpone
gamberetti, bresaola,
rucola e scaglie
parmigiano reggiano.



PIZZA Isola Felice

(ASHRAF KESHK)

della casa pomodoro,
mozzarella, zucchine saltate in
padella, funghi porcini, pepe,
pecorino sardo.

2°

INGROSSO

C I C A L E S E

Alimentari

Articoli di Carta e Plastica

Via del Molo, 64 LA SPEZIA tel 0187 5124 07

cioccola..Ti..Amo



cioccola..Ti..Amo

Le tappe per ottenere un cioccolato di qualità sono cinque.

La prima tappa del processo di lavorazione del cioccolato consiste nella produzione di una miscela, lavorata in un'impastatrice, e composta da diversi tipi di pasta di cacao, zucchero, vaniglia e, nel caso del cioccolato al latte, latte in polvere.

Affinché la pasta sia ben liscia, si procede allo stiramento in un frantoio a cilindri.

Questo processo riduce le dimensioni delle particelle di cacao e di zucchero a meno di trenta micron e mescola accuratamente i componenti di base, materie secche o grasse.

Nel 1980 lo svizzero Rodolphe Lindt depositò il brevetto per la messa a punto di un procedimento di lavorazione: la conca.

La **conca** è un'operazione fondamentale in quanto **fa perdere alla pasta l'asprezza, l'acidità e le ultime tracce di umidità**. Le vasche utilizzate per la conca sono chiamate "conche": questo termine deriva dal fatto che in passato avevano la forma di conchiglie, che gli spagnoli chiamavano concha. Il processo è suddiviso in due tappe: la **conca a secco** che consiste nello sfregamento tra le particelle di cacao e i cristalli di zucchero per provocare l'abrasione degli angoli vivi, e la **conca liquida**, nel corso della quale si aggiunge il burro di cacao.

Per finire si può incorporare un emulsionante naturale, la **lecitina di soia**, che serve per omogeneizzare il preparato. Durante la conca, la pasta, mantenuta ad una temperatura compresa fra i 60 e gli 80°C, viene mescolata e filtrata nelle vasche per lunghe ore, acquistando così quella finezza che con-



ferisce al cioccolato il carattere vellutato e soffice che accarezza il palato.

Dopo la conca c'è il **temperaggio**, un processo che seleziona i cristalli stabili del burro di cacao, al fine di ottenere un cioccolato che si spezza in modo deciso. Senza grana; di aspetto lucente e che si conserva bene.

Dopo il temperaggio, il **cioccolato viene versato in stampi metallici** che passano su tavole vibranti in modo da rendere la pasta uniforme ed eliminare le bolle d'aria.

Questi stampi passano poi attraverso le **gallerie di raffreddamento** in cui il cioccolato si contrae e si cristallizza.

Al termine di questa operazione il cioccolato è perfettamente solidificato e si stacca dallo stampo sotto forma di tavoletta pronta da incartare.

FRAGOLE AI DUE CIOCCOLATI

20 fragolini
60 gr di cioccolato fondente spezzettato
60 gr di cioccolato bianco spezzettato

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente.

Infilzate uno stecchino in un fragolone, dalla parte del gambo, e immergete la punta del frutto nel cioccolato. Posate il fragolone sopra una griglia e ripetere l'operazione con gli altri frutti.

Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria e immergetevi la punta dei fragoloni lasciando scoperto un poco del cioccolato fondente. Rimettere sulla griglia fino a quando il cioccolato è indurito. Lasciate per parecchie ore in frigorifero...

LA CIAMBELLA DI CIOCCOLATO

200 gr di cioccolato fondente
120 gr di farina
150 gr di zucchero al velo
6 uova
90 gr di burro