

Abbigliamento professionale



# prodotti esclusivi LYRA

## Tovaglia Easy-tech

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



## Tovaglioli Easy-tech

Formato: 40x40 cm  
trattamento antimacchia, ridotto capacità di assorbimento,  
trattamento, easy-care (no stirro), trama floreale, 6 varianti  
di 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 5 - Numero 27/2006 - Euro 1,00 - Spedizione in A.P. 45% - Art. 2 comma 20/8 legge 662/96 F. Filiale di La Spezia



CORSI 2006



CAMPIONATO NAZIONALE



2006

WWW.PIZZA-PLANET.IT

# PIZZA PLANET NEWS



**PIZZA e MARE**  
Corsi + Vacanze  
settimanali  
da Giugno  
a Settembre

## INIZIATIVE CORSI PIZZE CELIACHIA

## INTERVISTA AL CAMPIONE DEL MONDO 2006



# Centro Formazione PIZZA



## CORSI 2006

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 <i>Pizza in Teglia</i>	1 giornata composta da 8 ore
corso di specializzazione <i>Dolci in Pizzeria</i>	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 personalizzato

PROGRAMMI DATE QUOTAZIONI  
ED ALTRE INFORMAZIONI

SEGRETERIA NAZIONALE ASSOCIAZIONE PIZZA - PLANET  
tel. 0187.512625 - fax. 0187.286666 e-mail: info@pizza\_planet.it

UTILITY



## Le Scadenze FISCALI



### GIUGNO

20 IRPEF – IVA – IRAP  
MODELLI INTRA  
Diritti Camerali  
Versamento saldo Unico  
Presentazione INTRA per la  
cessione e gli acquisti nel  
mese di Maggio  
Pagamenti diritti Camerali  
C.C.I.A.A.

30

I.C.I. - Cassa Edile  
Pagamento ICI  
1° Semestrale (il versamento  
può essere effettuato in  
unica soluzione o acconto  
50%)

### LUGLIO

17 IRPEF – IVA – CONTRIBUTI  
(ultimo giorno per il versamento)

31 Cassa Edile versamento  
contributi

## Eventi / Fiere

### 23 - 24 GIUGNO

Torino  
GELATO  
manifestazione gelato artigianale  
www.proposte.it

### 20 -23 LUGLIO

Texas (Usa)  
INT. FESTIVAL OF SUGAR ART  
festival int. arte zucchero  
www.ices.org

### 6 - 9 SETTEMBRE

Bangkok (Tailandia)  
IFHS  
salone int. alimentare e ospitalità  
www.besallworld.com

### 9 - 11 LUGLIO

New York (Usa)  
SUMMER FANCY FOOD &  
CONFECTION SHOW  
fiera int. agro-alimentare  
www.universalmktg.it

### 26 -28 AGOSTO

Los Angeles (Usa)  
WESTERN FOODSERVICE &  
HOSPITALITY EXPO  
Salone aliment.e ospitalità  
www.westernfoodexpo.com

### 8 - 10 SETTEMBRE

Orlando (Usa)  
FLORIDA RESTAURANT  
www.fraexpo.com - Reed Exhibitions  
Isg  
Milano tel. 02 3191161

## 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

### PASTICCERA ESPERTA

in mignon, biscotteria,  
semifreddi, torte classiche  
e moderne, cerca lavoro  
presso pasticceria in Liguria.  
info. A. Beian  
a.beian@virgilio.it

### PASTICCIERE ESPERTO

in torte classiche, moderne  
e monumentali, gelateria,  
prodotti prima colazione.  
info.349 7266233, ore 20

### PANIFICIO ARTIGIANALE

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

### RAPALLO GE

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

# IL FORNO PER PICCOLI SPAZI

## Minipizzeria 3000



**PER CUOCERE  
3 PIZZE  
IN 3 MINUTI**



## 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° 27 contenuti

## editoriale

PIZZA &  
MONDIALI?  
MAH!



Preso dal vortice dell'evento più atteso dell'anno il tifoso italiano non rinuncia nemmeno ad una delle aspettativissime partite di calcio del campionato mondiale 2006. E allora come coniugare per esempio una banale serata con la moglie o con la fidanzata in pizzeria, beh a questo punto ponendoci come mosche supervisorie potremmo assistere a situazioni che hanno dello stupefacente. All'inizio dello scoccare dell'ora "x" non c'è nulla che possa essere più importante che vedere l'agognata partita, perciò il nostro tifoso avrà scelto una pizzeria con mega schermo, ottima diffusione del suono e allora amici, mogli, fidanzate e pizze comprese vengono dimenticate e lui viene rapito dal primo calcio d'avvio. A questo punto lui non sa più cosa sta trangugiando pizza? boh! ma il piacere dell'addentare un'ottima pizza con quella consistenza ideale e quei profumi che una volta ci avrebbero rapiti dov'è finito? Comunque il tutto sarà durato per circa trenta giorni e allora "moggi moggi" torniamo alla realtà e mangiando una pizza andiamo a cercare quelle sensazioni gustative e olfattive che Lei dovrebbe regalarci.

*Chel. Anticelli*



3

**BRICIOLE**

Birra Artigianale: una scelta di gusto 3  
Acque anche quelle reflue sono buone 7  
L'acciuga 10  
Celiachia al ristorante 14

4

**CORSI & CONCORSI**

Come si diventa Campioni 4  
Corsi Estivi + Vacanza 6  
2 Pizze da campioni 8  
I neo PIZZAIOLI 15



NEWS 2

Censimento: le vie della farinata 2

9

**CIOCCOLATO...TI...AMO**

Le tappe per ottenere un CIOCCOLATO di qualità 9 sono cinque  
COPPA DI MOUSSE al cioccolato e albicocche 12

13

**LEGAL / FISCO**

Sorveglianza sanitaria in Azienda 13  
Scadenze fiscali 16



15  
**UTILITY**

FAQ il tuo Consulente 15  
Cerco/Offro 17  
Eventi e Fiere 17

aderente: *Confartigianato* 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

Periodico di informazione a cura dell'Associazione Pizza-Planet

Registrazione Tribunale La Spezia n° 5/02 del 02/05/02 Anno 5 - N.27  
Redazione: Associazione Pizza-Planet scienza e cultura della pizza  
19125 La Spezia - Via Fontevivo, 19 - tel.0187.512625 - fax 0187.286666  
Direttore responsabile: Antonella Chelli. www.pizza-planet.it e-mail: info@pizza-planet.it.  
Hanno collaborato: Antonella Chelli - Marco Chelli - Enrico Taponecco - Lea Napolitano  
- Davide Ragozzini - Ivano 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



aderente: *Confartigianato* LA SPEZIA

# CENSIMENTO...le vie della FARINATA

L'Associazione Pizza Planet vorrebbe censire con il vostro aiuto tutti i luoghi di produzione della farinata in Italia.

Inviatemi 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.



### Alcuni degli ultimi coupon ricevuti!

Simone PAOLETTONE - San Filippo - LU  
 NON SOLO PIZZA - Volterra - PI  
 Pizzeria DA LALO - Folcoli - PI  
 Pizzeria LA PERLA - Ceparana - SP  
 Pizzeria LA CIGALE - Genova  
 L'Antico Farinotto - Genova  
 Angelo GIABBARASI - Genova  
 IL CAPOLINEA - La Spezia  
 Pizzeria LA MER - Antibes - Francia

CECINA  
 TORTA DI CECI  
 CECINA  
 FARINATA/ FAINÀ  
 FAINÀ  
 FAINÀ  
 FAINÀ  
 FARINATA/ FAINÀ  
 SOCÀ

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



TU COME LA CHIAMI LA FARINATA?.....  
 DOVE (località).....  
 IL TUO NOME.....  
 INDIRIZZO.....  
 TEL.....e-mail.....  
 LA TUA RICETTA IN DETTAGLIO.....  
 .....



## I neo pizzaioli...



### Così si diventa pizzaioli acrobatici

Il pizzaiolo che ha già acquisito durante il suo percorso formativo tutte le informazioni per mettere a punto un prodotto di ottima qualità e buona attualità può, ad un certo punto, essere preso dalla voglia di far divertire i propri clienti mediante degli spettacoli acrobatici con la pizza, offrendo un valore aggiunto alla propria pizzeria.

Così è successo per:  
 Taher Erhaymini  
 Antonio Lavorato



pizzaioli della pizzeria il Rossetto di La Spezia che hanno frequentato un corso di manipolazione acrobatica presso l'istruttore del centro formazione pizza PizzaPlanet Naclerio Massimo.

In quattro lezioni sono state insegnati i movimenti e le tecniche basilari della manipolazione acrobatica arrivando a fine corso con una vero e proprio spettacolo acrobatico messo in opera dai partecipanti.

# 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

*Sono un pizzaiolo ma possiedo anche delle quote di una S.R.L. dove io non lavoro. Vorrei sapere se sono tenuto al versamento dei contributi INPS anche per gli utili che mi vengono corrisposti annualmente della Srl?*

A.P. (Grosseto)

L'INPS ribadisce che i soci di S.R.L. sono tenuti al versamento dei contributi previdenziali anche per la propria quota di reddito d'impresa derivante dalla partecipazione in S.R.L. e ciò indipendentemente dall'effettiva distribuzione dell'utile.

Lo stesso Istituto precisa inoltre che gli artigiani e commercianti devono versare i contributi sugli utili derivanti dal possesso di quote di SRL anche nel caso in cui, relativamente a tali partecipazioni, non svolgono attività lavorativa e quindi non prestano la loro opera a favore della S.R.L.. E' pertanto sufficiente il possesso di quote di S.R.L. (con utili d'impresa) per far scattare l'obbligo contributivo.



Confartigianato  
 LA SPEZIA



BRICIOLE

# CELIACHIA al ristorante

a cura di: Francesca Giacché

La celiachia, intolleranza alimentare al glutine e a tutti quegli alimenti che lo contengono, un tempo era considerata una malattia soprattutto legata all'infanzia, non a caso sono state proprio le aziende produttrici di alimenti per bambini a fare le prime ricerche per la realizzazione di prodotti dietetici per celiaci.

Oggi sappiamo che si tratta di un'intolleranza alimentare piuttosto diffusa, anche tra gli adulti. Le statistiche parlano di diffusione della malattia in aumento, ma in realtà sono i casi accertati ad essere aumentati negli ultimi anni, grazie ad una migliore capacità diagnostica facilitata da una maggiore conoscenza da parte dei medici ed anche da una maggiore consapevolezza dei pazienti. In Italia, oltre ai malati accertati, si stima ci siano circa 300.000 celiaci potenziali e l'unica terapia possibile è la dieta senza glutine.

Oltre alla predisposizione genetica, anche lo stress pare rappresentare un discreto fattore di rischio per la celiachia.

Il glutine è contenuto in molti alimenti, innanzitutto in varie farine (frumento, segale...) che sono alla base della preparazione di innumerevoli piatti tipici della cucina della tradizione mediterranea, oltre che in alcuni salumi e diversi prodotti industriali come gelati, dadi, sughi pronti, salse, etc. Oggi in commercio si trovano validi prodotti che facilitano la dieta domestica del celiaco, dalla pasta di riso in vari formati, ai biscotti e affettati senza glutine, perfino farine...ma come si fa a rinunciare a un'uscita in pizzeria con gli amici? Purtroppo molti malati lamentano ancora la difficoltà di alimentarsi in sicurezza fuori casa, non tanto per la difficoltà di trovare



cibi consentiti, il celiaco può infatti mangiare ad esempio riso, carne, pesce, verdure, ma per il rischio di trovare tali cibi contaminati.

È facile infatti che un piano di lavoro possa contaminarsi, o semplicemente che le farine utilizzate per la preparazione di un piatto tradizionale, volatilizzandosi nell'aria, ricadano inquinando anche quei cibi che normalmente non costituirebbero alcun rischio per il celiaco.

Un amico, il cui figlio soffre di celiachia, mi confermava di aver incontrato non poche difficoltà durante le vacanze, così ha ideato la **Celiacard**, la Carta del celiaco rivolta agli chef, dove, tradotte in otto lingue, si trovano le regole fondamentali da osservare in cucina per garantire al cliente celiaco un pasto sicuro.

Mi è sembrato utile quindi affrontare l'argomento celiachia al ristorante su questa rivista: quale migliore strumento per una campagna di sensibilizzazione tra addetti al settore e non; per un ristoratore è sicuramente importante sapere come comportarsi con un cliente celiaco e per i molti celiaci è utile sapere

che esiste in Italia una catena di ristoranti e pizzerie in grado di offrire menù per celiaci e garanzie di lavorazione senza contaminazione dei prodotti proposti.

Dalla fine degli anni '90 sono stati istituiti e finanziati dalla Plasmon (prima azienda ad interessarsi alla celiachia e ad investire su relativi studi) appositi corsi per ristoratori e pizzaioli che mostrano una particolare sensibilità al problema e desiderano inserire nel proprio menù pizze e piatti senza glutine.

Ai rispettivi locali viene poi fornito un contrassegno distintivo per segnalare ad un eventuale celiaco che in quel ristorante potrà gustare piatti rigorosamente senza glutine e soprattutto manipolati adeguatamente.

Per questi locali sono stati studiati anche appositi banchi di lavoro, in apparenza comuni piani in acciaio inox, ma in realtà dotati di una chiusura ermetica tale da evitare ogni possibilità di contaminazione.

Per ulteriori informazioni sull'argomento si rimanda ai siti:

[www.celiachia.it/ristoratori](http://www.celiachia.it/ristoratori)

## BIRRA ARTIGIANALE: UNA SCELTA DI GUSTO

La birra si definisce come il risultato della fermentazione alcolica di un mosto d'orzo amaricato con luppolo. Dal punto di vista prettamente tecnico la birra artigianale e industriale sono la stessa cosa.



Non lo sono, invece, dal punto di vista merceologico e da quello organolettico. Sotto il primo punto di vista la birra artigianale è un prodotto integro e che non è sottoposto a trattamenti industriali volti ad aumentarne la stabilità e conservabilità, a scapito del sapore.

Normalmente le birre artigianali non sono filtrate né pastorizzate, si dice in gergo quindi che sono "vive" (per la presenza di lieviti), contrariamente da quelle industriali che sono inerti. Dal punto di vista organolettico la birra artigianale è decisamente più interessante, fragrante e unica. L'aspetto velato, la spuma consistente la rendono più attraente; gli aromi sono più accentuati e invitanti; al palato è più piena, corroborante e gustosa. Ogni birra artigianale è unica, frutto dell'esperienza e passione del birraio artigiano. Il risultato è una bevanda che evolve nel tempo, nobile come un buon vino.

Le birre artigianali sono spesso "ad alta fermentazione", birre prodotte alla vecchia maniera con metodi e procedimenti naturali precedenti alla rivoluzione industriale. Dal punto di vista nutrizionale sono birre integre, ricche di elementi naturali come le vitamine del gruppo B e importanti aminoacidi vegetali. Le varietà disponibili sono infinite sia per gradazione che per colore e caratteristiche organolettiche. Ma ogni birra è anche il risultato della tradizione di un luogo per cui spesso si parla di scuole birrarie. Le principali e più antiche sono quella tedesca, la belgo/ffiamminga, centroeuropea (Vienna e Pilsen) e quella anglosassone.

Quest'ultima, in particolar modo, è quella che ha meglio conservato le tradizioni e gli stili di birra del passato se è vero che le "ales", cioè birre ad alta fermentazione, sono le più amate oltremarina. Orgogliosi conservatori delle proprie tradizioni ed unicità i britannici si ostinano, per nostra fortuna, ad utilizzare metodi di lavorazione che non hanno uguali in nessuna parte del mondo, dando vita a birre uniche e inimitabili.

Il termine "beer" per un inglese è distintivo di una birra continentale, mentre il sinonimo locale è "ale". A questo universo birrario si ispira il Birrifico del Golfo che ha sede alla Spezia in via Valdilocchi 2.

Le birre prodotte in questo piccolo birrifico artigianale sembrano provenire direttamente dalla terra di Albione: impianto di produzione, materie prime e procedimenti tradizionali sono tutti "made in U.K.". Il risultato sono diversi stili di "ales": 2 chiare, una d'orzo e l'altra di frumento, con tenore alcolico di circa 5°, una Inia pale ale, ambrata, maltata e aromatica la cui ricetta risale al XVIII secolo e due scure, una Scotch ale torbata da 7,2° e una ale stagionale disponibile a Natale, forte e speziata da 7,5°. Insomma un autentico angolo d'Inghilterra anche nella nostra penisola.

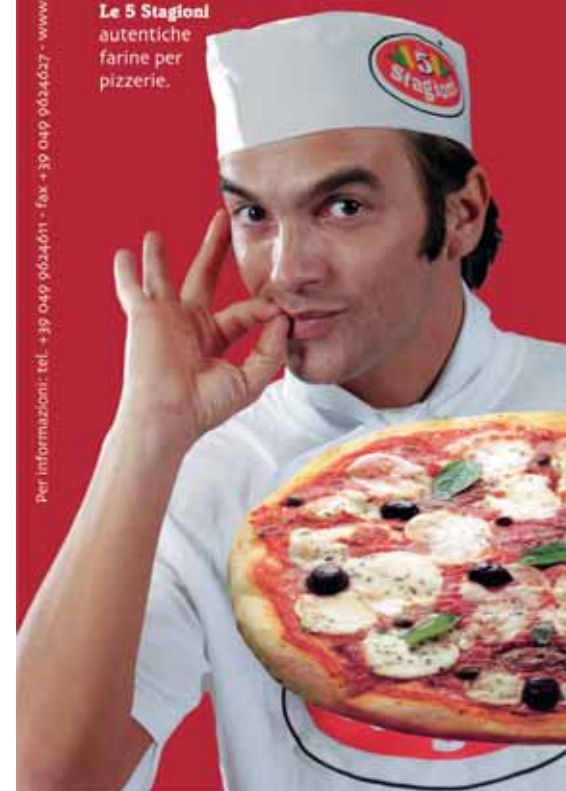
Con le farine  
"Le 5 Stagioni"  
raggiungi sempre  
i migliori risultati!



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.

**Le 5 Stagioni**  
autentiche  
farine per  
pizzerie.

Per informazioni: tel. +39 0449 9024611 - fax +39 0449 9024627 - www.molinoagugiaro.it - e-mail: farine@molinoagugiaro.it



# COME SI DIVENTA CAMPIONI



di Lea Napolitano

## INTERVISTA CON...

Non potevamo iniziare meglio questa nuova rubrica andando a trovare per scambiare quattro chiacchiere con il Campione del mondo 2006 della pizza!

Sono particolarmente felice di intervistarlo perché oltre ad essere il campione assoluto di quest'anno **Claudio Marchini** è anche un amico. L'ho conosciuto circa 5 anni fa.. Venne insieme alla sua fidanzata per iscriversi al corso per pizzaioli organizzato dalla sig.ra Cheli Antonella (Presidente dell'as-sociazione Pizza Planet) e mi parlarono del loro progetto di poter aprirsi una pizzeria tutta loro rilevando un locale.. E così è andata...sono riusciti dopo non pochi problemi e sforzi economici, ad aprire "La Gerla" a Lerici. Proprio qualche giorno prima della gara ero andata a mangiare nel suo locale e mi aveva parlato dell'imminente gara e di come si stesse preparando al grande evento. Praticamente erano mesi che preparava tipi d'impasto diversi per poter verificare quale sarebbe stato il più appropriato da proporre per la gara, ma anche la farcitura era stata motivo di discussioni, di prove e di modifiche fino a decidere la pizza da proporre.

Mi ricordo benissimo anche come

con la fidanzata Monica l'avessimo un po' preso in giro per sdrammatizzare un po' la sua tensione pre-gara, ma sapevo anche quanto lui ci tenesse a far bella figura e quanto lui tenga a migliorarsi sempre più.



Ha sempre partecipato alle gare quasi da subito sempre con lo spirito giusto e cioè quello di confrontarsi con gli altri per poter migliorare e imparare sempre più cose. Aveva anche già ottenuto importanti risultati in altri campionati e non dimentichiamoci che l'anno scorso ha ottenuto il primo posto al campionato Nazionale della Farinata. Quando ci siamo salutati gli ho chiesto di farmi avere notizie del campionato e quando mi è arrivato il messaggio con scritto "CAMPIONI DEL MONDO 2006" quasi non credevo ai miei occhi e ho subito chiamato per avere conferma! Incontro Claudio e Monica e vedo, nonostante sia passato già del tempo dalla gara, ancora la gioia nei loro occhi.

"Innanzitutto complimenti"  
"Grazie, grazie..ancora non ci credo.."  
"Partiamo dalla parte più emozionante e cioè dal momento in cui hanno annunciato il tuo nome..."  
"E' stato incredibile.. Al momento della presentazione della pizza e mentre l'assaggiavano avevo visto parecchio interesse da parte della giuria e avevo incominciato a sperare in un buon piazzamento.. Sai quanti siamo a partecipare a queste gare e sai quanti veterani partecipano e per me che sono ancora all'inizio già un buon piazzamento sarebbe stata una grandissima soddisfazione. Così al momento della premiazione man mano che scorrevano la classifica e non sentivo il mio nome le mie speranze hanno cominciato ad assottigliarsi sempre di più.. non ero quinto, nemmeno quarto, neanche terzo... speravo allora nel secondo posto..niente.. e allora sconsolati (ero in compagnia di Monica e di sua sorella) ci siamo alzati e ce ne stavamo andando con loro che cercavano di consolarmi dicendo sarà per la prossima volta..all'improvviso la voce del presentatore si è fatta più concitata.. stava per annunciare il vincitore e ho sentito "Campione del mondo 2006 CLAUDIO MARCHINI"... Giuro che non ho capito più niente.. mi sono dovuto sedere su una sedia lì vicino perché le gambe non mi reggevano tanto era l'emozione e nonostante

# SORVEGLIANZA SANITARIA in azienda



La sorveglianza sanitaria rappresenta una misura di tutela dei lavoratori esposti a sostanze e/o preparati pericolosi oppure impiegati in attività definibili come rischiose; sono quindi escluse da tale obbligo quelle imprese che non occupano lavoratori, od equiparati, indipendentemente dal tipo di attività svolta. La sorveglianza è effettuata dal medico competente (medico specialistico, di solito con specializzazione in medicina del lavoro) e comprende:

- a) accertamenti preventivi, per verificare l'assenza di controindicazioni al lavoro;
- b) accertamenti periodici, per controllare lo stato di salute del lavoratore.

Le visite mediche sono ovviamente obbligatorie anche per quei lavoratori occupati in lavorazioni diverse da quelle soggette a sorveglianza sanitaria, ma che espongono comunque ai rischi della stessa natura per le condizioni in cui si svolgono. Ma in pratica, in una pizzeria o più in generale, in

un'attività con manipolazione di alimenti, è obbligatorio fare effettuare le visite mediche ai dipendenti? Innanzitutto chiariamo che non stiamo parlando di visite per il rilascio del libretto sanitario che, tra l'altro, è stato abolito o sospeso in molte regioni d'Italia. Qui si parla di visite mediche per la prevenzione dei rischi durante l'attività lavorativa; esistono quindi dei rischi per cui i nostri dipendenti devono fare le visite mediche? In linea di massima possiamo rispondere di no, ma esiste anche l'obbligo di sottoporre a visita medica anche i lavoratori che possono essere esposti al rischio di malattie professionali ed in definitiva, l'allergia a polveri di farina non è un evento così raro per chi manipola alimenti. Dobbiamo chiederci quindi se abbiamo lavoratori che durante la propria attività possono entrare in contatto con farine o addirittura la utilizzano normalmente: in questi casi è necessario provvedere alle visite di medicina del lavoro. Esistono poi naturalmente altri casi che riguardano più in generale l'organizzazione del lavoro: il lavoro notturno, il tipo di contratto (ad es. apprendistato), i minori, chi movimentava manualmente carichi, i lavoratori marittimi.

  
aderente Confartigianato 040187.286611  
a cura di Nicola Carozza  
Confartigianato La Spezia  
Via Fontevivo La Spezia  
19125 LA SPEZIA  
Tel. 0187.286632 - 599690  
Fax 0187.286666

PRODUZIONE - VENDITA IN FUSTO E BOTTIGLIA  
BIRRA ARTIGIANALE INTEGRALE



**BIRRIFICIO  
DEL  
GOLFO**

LA SPEZIA - VIA VALDILOCCHI, 2 - CELL. 3939771713 - 3939873607  
E-MAIL: birrificiodelgolfo@infinito.it - birrificiodelgolfo@libero.it



**BDG**  
APERTURA:  
LUNEDÌ - MERCOLEDÌ  
DALLE ORE 17,00 AL

# COPPA DI MOUSSE al cioccolato e albicocche

Ricetta del mese



**INGREDIENTI:**

- 1/8 lt. di latte freddo
- amaretti
- brandy
- cialde al cioccolato

**PREPARAZIONE:**

Montare il preparato per mousse al cioccolato con mezzo litro di latte freddo.  
Mettere in frigo e intanto scolare le albicocche.  
Mettere il succo delle albicocche in un largo tegame e a fuoco vivace farlo ridurre finché non diventa uno sciroppo denso.  
A questo punto aggiungere le albicocche tagliate a listarelle e amalgamarle al succo per un attimo sul fuoco poi farle raffreddare.  
Preparare delle coppe disponendo sul fondo due amaretti bagnati nel brandy. Versarvi sopra un cucchiaino di albicocche con il loro succo ristretto e quindi la mousse al cioccolato con l'aiuto di una tasca da pasticciere.  
Decorare con qualche amarena e cialde al cioccolato.

# Culligan

la qualità  
al bar e al ristorante

Con AQUABAR l'acqua affinata Culligan, refrigerata, naturale o gassata, è ora disponibile anche al banco del bar o al ristorante.

**Come sempre buona,  
pura e sicura.**

Il sistema di affinaggio Culligan mediante micro-filtrazione è conforme ai massimi requisiti igienici, ed è specificamente autorizzato dal Ministero della Sanità (autorizzazione N° 400.4/18.10/a/1160)



Monica continuasse a urlare di gioia, non riuscivo ad avere nessuna reazione...e non riuscivo nemmeno a salire sul podio perché le gambe continuavano a tremarmi...e' stata un'emozione grandissima!!"

"So quanto ti eri preparato, ma adesso che è andata, ci vuoi dire che tipo d'impasto e che farcitura hai usato?"

"Mi ero portato più impasti preparati in giornate diverse e solo al momento della gara ho deciso quale usare.."

Ho usato un impasto a lunga lievitazione (circa tre giorni) preparato con farina 5 stagioni rossa.."  
"E per quanto riguarda la farcitura?"



"Bocconcini di fior di latte, vellutata di zafferano, gamberetti avvolti nel lardo, pomodorini, erba cipollina e peperoncino a filetti"

"Ma quanto ci hai studiato? Come ti è venuta questa farcitura?"

"Sai quante prove ho fatto?? Quante modifiche?? Non te lo saprei neanche dire per quante volte ho cambiato, tolto, aggiunto... però la riuscita ti garantisco che è veramente speciale!"

"...e non sei l'unico a pensarla così visto il risultato che hai ottenuto! La prossima volta verrò all'ora di pranzo così me la fai assaggiare!"

"Ci conto veramente... come aspetto la sig.ra Cheli Antonella e il suo giudizio visto che è stata lei ad insegnarmi! Un caro saluto a tutti!"

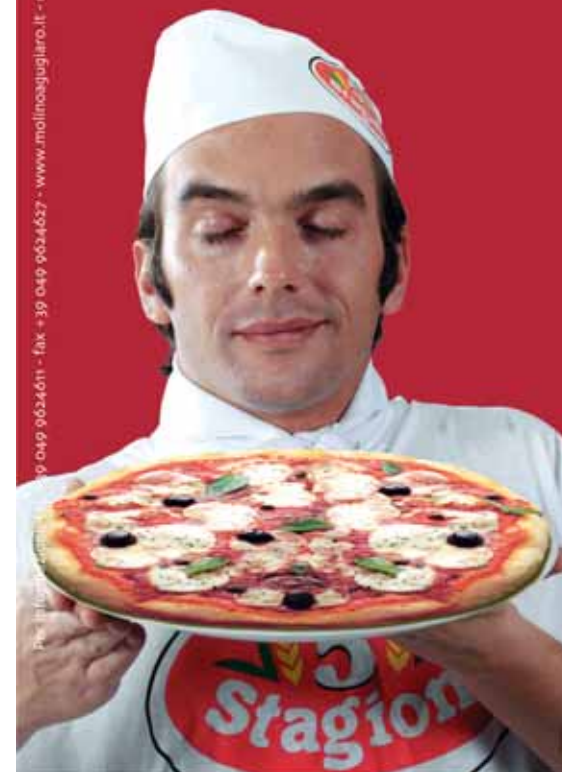
Con il lievito madre  
"Naturkraft 5 Stagioni"  
soddisfi sempre anche  
i grandi intenditori!



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.



9.049.9624611 - fax +39 0519 9024627 - www.molinoaggiaro.it - e-mail: [farine@molinoaggiaro.it](mailto:farine@molinoaggiaro.it)

# Corsi estivi + vacanza

ESTATE 2006

Per tutti coloro che vogliono imparare una professione senza rinunciare al piacere delle vacanze, l'Associazione Pizza Planet è lieta di presentare il programma dei corsi per l'estate 2006:

## **Corso intensivo pizza summer**

20 ORE DI CORSO (TEORIA E PRATICA) ORE 9/13  
4 PERNOTTAMENTI IN TRATTAMENTO B&B  
GITA IN BATTELLO ALLE CINQUE TERRE  
da lunedì al venerdì € 870,00

## **Corso di aggiornamento week-end**

I risultati della Campionato "8 ORE DI CORSO" 2005

Il 01 marzo 2006 si sono alterati i gusti e si sono alterati i gusti. Il prodotto in questo prodotto ha alla fine decretato la tipicità del prodotto. Il vincitore Michele M... con 900 punteggi.  
2 PERNOTTAMENTI IN TRATTAMENTO B&B  
GITA IN BATTELLO ALLE CINQUE TERRE  
da venerdì a domenica € 450,00

## **corso pizza acrobatica week-end**

4 ORE DI CORSO ACROBATICO  
2 PERNOTTAMENTI IN TRATTAMENTO B&B  
GITA IN BATTELLO ALLE CINQUE TERRE  
da venerdì a domenica € 350,00



# 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.*





# L'ACCIUGA



(*Encraulis Encrasicholus*) o *alice*, è uno dei tipici pesci che, insieme alla sarda, allo sgombrò, palamito, pesce spada e tonno, viene chiamata pesce azzurro, non solo perchè alcune varietà hanno le squame azzurrognole ma anche perchè costituiscono la fauna pelagica di natura migratoria: vivono cioè nelle acque azzurre vicinissime alla costa in alcuni periodi dell'anno. Erroneamente considerate pesce povero a causa della pescosità che ne rende il costo contenuto, le acciughe hanno, in realtà, un alto valore nutritivo per la presenza di proteine, vitamina A, B e D, niacina e grassi insaturi. Questi ultimi in particolare, sono utilissimi all'organismo perchè contribuiscono allo smaltimento del colesterolo in eccesso.

L'acciuga è il più pregiato dei pesci

azzurri, ha un corpo snello, fusiforme, argenteo. Già i Romani ne consumavano moltissime, ma soprattutto le utilizzavano sotto una forma di salsa salata detta *garum*. Ottenuta attraverso la decomposizione e fermentazione dei pesci. Nel Mar Mediterraneo il momento migliore per la pesca della acciuga è la tarda primavera. Verso maggio grossi branchi attraversano lo stretto di Gibilterra, arrivano in Francia e verso fine giugno toccano le coste italiane. Le regioni italiane in cui la pesca delle acciughe è più diffusa ed abbondante sono la Liguria, la Sicilia, e sul versante adriatico l'Emilia Romagna e le Marche. In realtà la consumazione e l'utilizzo di questo pesce in cucina è assai diffusa in ogni parte d'Italia. Meritano un cenno particolare, per la

particolare bontà e per la tecnica di pesca, le acciughe di Monterosso, piccolo paesino arroccato nel lembo estremo delle Cinque Terre. A Monterosso alcuni piccoli equipaggi con gozzi a motore escono in mare la notte, trainando le "lampare" (piccole imbarcazioni a remi con le luci). Le acciughe, attirate dalla vista del plancton, che quando è illuminato diventa fosforescente, rimangono intrappolate nelle reti. Ottime sulla pizza, le acciughe arricchiscono con il loro sapore antipasti, primi e secondi piatti. Meritano senza dubbio un cenno le conserve, sia sotto sale che sott'olio che rendono, che rendono questa prelibatezza sempre fruibile. Grazie a queste tecniche di conservazione, infatti, il pesce rimane fresco e mantiene per moltissimo tempo il suo gusto e le sue proprietà. La lavorazione deve avvenire subito dopo la pesca. Si compone di alcune fasi salienti: la cernita dei capi migliori, la pulitura, la filettatura e la stivatura negli appositi contenitori con olio o sale.

## ACQUE, ANCHE QUELLE REFLUE SONO BUONE

E' operativo un altro adempimento previsto dal nuovo Codice dell'Ambiente. Si tratta del decreto del Ministro dell'Ambiente con le norme tecniche per il riutilizzo delle acque reflue. Il decreto stabilisce i criteri per il riutilizzo delle acque reflue domestiche, urbane ed industriali regolamentando le destinazioni d'uso e i requisiti di qualità per favorire il risparmio idrico e la tutela qualitativa e quantitativa delle risorse. Il provvedimento si propone di contribuire a limitare il prelievo delle acque superficiali e sotterranee, ridurre l'impatto degli scarichi sui corpi idrici recettori e favorire il risparmio idrico mediante l'utilizzo multiplo delle acque reflue.



Depurazione di acque reflue attraverso processo chimico-fisico (Coagulazione e Flocculazione)

Resta fermo che il riutilizzo deve avvenire in condizioni di sicurezza ambientale, evitando alterazioni agli ecosistemi, al suolo ed alle colture, nonché rischi igienico-sanitari per la popolazione esposta e comunque nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di sanità e sicurezza e delle regole di buona prassi industriale e agricola. Le acque reflue recuperate destinate al riutilizzo irriguo o civile devono possedere, all'uscita dell'impianto di recupero, i requisiti di qualità chimico-fisici e microbiologici riportati in allegato al provvedimento. Le destinazioni d'uso ammissibili delle acque reflue recuperate sono quella per l'irrigazione di colture destinate sia alla produzione di alimenti per il consumo umano ed animale sia a fini non alimentari, per l'irrigazione di aree destinate al verde o ad attività ricreative o sportive; quella civile, per il lavaggio delle strade nei centri urbani; per l'alimentazione dei sistemi di riscaldamento o raffreddamento; per l'alimentazione di reti duali di adduzione, separate da quelle delle acque potabili; quella industriale, come acqua antincendio, di processo, di lavaggio e per i cicli termici dei processi industriali. Spetta alle regioni entro 90 giorni dall'entrata in vigore del decreto, definire un primo elenco degli impianti di depurazione di acque reflue urbane il cui scarico deve conformarsi ai limiti di legge e individuare gli impianti di depurazione, la tipologia delle reti di distribuzione da impiegare per il riutilizzo e le infrastrutture di connessione con le reti di distribuzione.

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".

Per informazioni: tel. +39 049 9034601 - fax +39 049 9034607 - www.molinoaggiario.it - e-mail: farine@molinoaggiario.it



# 2 Pizze da campioni

Bambù



mozzarella, prosciutto cotto, patata lessa grana, a cottura effettuata tartufo a scaglie

Parmigiana



Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane pomodorini e grana

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



## 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 concia.

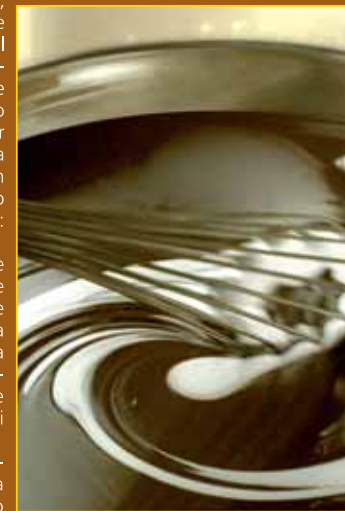
La concia è un'operazione fondamentale in quanto fa perdere alla pasta l'asprezza, l'acidità e le ultime tracce di umidità.

Le vasche utilizzate per la concia 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 concia 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 concia liquida, nel corso della quale si aggiunge il burro di cacao.

Per finire si può incorporare un emul-

sionante naturale, la lecitina di soia, che serve per omogeneizzare il preparato. Durante la concia, 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 conferisce al cioccolato il carattere vellutato e soffice che accarezza il palato.

Dopo la concia 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  
una bustina di lievito  
3 cucchiaini di rum  
un pizzico di sale

Fate fondere il cioccolato a bagnomaria. Quando sarà completamente fuso, levatelo dal fuoco, trasferitolo in una ciotola e unitevi 75 gr di burro morbido a pezzetti, mescolando fino a quando sarà completamente sciolto. Aggiungete lo zucchero al velo e il rum amalgamando bene. Unite i tuorli delle uova, uno alla volta. Setacciate 100 gr di farina con il lievito e unite al composto. Mescolate con cura.

Montate a neve gli albumi e uniteli a cucchiaiate alla preparazione: Imburrate e infarinate uno stampo a ciambella dal diametro di 26 cm., versatevi dentro l'impasto e fatelo cuocere in forno caldo a 180°C per ca. 50 minuti. Potete servire spolverizzato di zucchero a velo e accompagnato con panna montata.

Antonella Simone  
Compagnia del Cioccolato  
Tavoletta della Spezia