

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: 48x48 cm  
Trattamento antimacchia, ridotta 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

WWW.PIZZA-PLANET.IT

# PIZZA PLANET



NEWS



CORSI 2006

AUGURI DI PASQUA  
FIERA CT TIRRENO



PUNTEGGI DEL CAMPIONATO SCIENZA  
E CULTURA DELLA PIZZA 2005 / 2006

PUNTEGGI DEL CONCORSO  
I MIGLIORI FARINATAI 2006

LE VIE DELLA FARINATA:  
IL PERCORSO STARRICCHISCE

Anno 5 - Numero 26/2006 - Euro 0,50 - Spedizione in A.P. 45% - Art. 2 comma 20/B legge 662/96 - Filiale di La Spezia



Centro Formazione

PIZZA

**PIZZA e MARE**  
Corsi + Vacanze  
settimanali  
da Giugno a Settembre  
info dal  
prossimo numero..



CORSI 2006

inizio il primo lunedì del mese

corso intensivo	20 ore teoria + 40 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.
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

## Le Scadenze FISCALI



## APRILE

19 IRPEF - IVA - CONTRIBUTI  
  
20 MODELLI INTRA  
presentazione modelli  
INTRA per la cessione e gli  
acquisti del mese di  
febbraio

## MAGGIO

16 IRPEF - IVA - CONTRIBUTI  
  
20 MODELLI INTRA  
presentazione modelli  
INTRA per la cessione e gli  
acquisti del mese di marzo

## Eventi / Fiere



## 5 -7 APRILE

Venezia (Italia)  
DIETETICA  
mostra convegno specializzata  
alimentazione funzionale.  
[www.dietaexpo.it](http://www.dietaexpo.it)

## 4 -7 MAGGIO

Parma (Italia)  
CIBUS - DOLCE ITALIA  
Fiera di Parma.  
[www.fiere.parma.it](http://www.fiere.parma.it)

26 FEBBRAIO - 2 MARZO  
Marina di Carrara TIRRENO C.T.  
PIZZA -PLANET in fiera.

## 20 - 23 MAGGIO

Chicago (Usa)  
NRA SHOW - fiera int. ospitalità  
Expomedia Int. Sales  
fax. + 44 208 9718284

## 4 - 6 GIUGNO

Dubai (EAU)  
THE HOTEL SHOW  
mostra int. alberghiera  
Italy Info Office - Milano  
tel. 02 3491998

## CercoOffro

INSERZIONI GRATUITE ANCHE SU  
[WWW.PIZZA-PLANET.IT](http://WWW.PIZZA-PLANET.IT)

### cercasi agente

per vendita  
spazi pubblicitari  
aree centro nord

info:  
tel. 0187 512625  
[info@pizza-planet.it](mailto:info@pizza-planet.it)

### 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

### GIOVANE AIUTO CUOCO

panettiere e pasticcere  
cerca lavoro per imparare.  
A. Candilati,  
tel. 335 15268993

### GIOVANE PASTICCERE 23ENNE

esperto e ambizioso di  
migliorare le proprie  
conoscenze, cerca lavoro  
presso pasticcerie o  
panetterie nelle zone del  
torinese e cuneese.  
M. Soldano, tel. 338 9984401

# 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° 26 contenuti

## editoriale

RICOMINCIAMO  
DALLA  
PIZZA



Mai come in questo momento il nostro settore è stato spezzettato, frantumato e ha perso di vista quelle che sono le priorità che da sempre sarebbero dovute essere il vessillo dietro al quale tutti avremmo dovuto procedere. Associazioni che nascono come i funghi, sinonimo di perdita di vista degli scopi primari del nostro settore, vanificando anche il lavoro di quelle che lavorano da anni in modo coerente; pizzaioli che si appropriano da oggi a domani di appellativi come MAESTRO, PROFESSORE, TECNICO, esclusivamente a titolo acquisito, cominciano a mettere in ridicolo quello che circa venti anni fa alcune persone prima di me, e, con me hanno iniziato a fare per aiutare il nostro settore a crescere in maniera seria e professionale. Chi oggi, ignaro, si avvicina al nostro settore, si trova ad avere a che fare con migliaia di *docens* che dietro ricompense promettono una formazione ed un sicuro successo, questo è ciò che appare oggi davanti agli occhi di quelli che credono nella necessità di una tutela della nostra pizza italiana e della regolamentazione professionale degli operatori pizzaioli. La soluzione sarebbe facile ed immediata rinunciando TUTTI a molto individualismo, sacrificando le "glorie personali" per uno scopo che finalmente glorificherebbe il prodotto e l'operatore. Forse alcuni percorsi al riguardo sono stati intrapresi, ma con poca convinzione e determinazione; propongo un'incontro tra tutte le rappresentatività del settore per coordinarci e arrivare velocemente ad un risultato concreto.

*Chel. Rita*



3  
**BRICIOLE**

Birra Artigianale: nuova tradizione italiana. 3  
La Carne Inglese torna sulle tavole europee.. 7  
La Mozzarella di Bufala. 10  
L'uovo di Pasqua 12



2  
**NEWS**

Censimento: le vie della farinata 2

13



**LEGAL / FISCO**

SICUREZZA ALIMENTARE: vaschette pericolose 13  
Scadenze fiscali 16



aderente: *Confartigianato* tel.0187 286611

4



**CORSI & CONCORSI**

Risultati Campionato Nazionale Scienza e Cultura della Pizza 4  
Risultati Campionato Nazionale i migliori farinatai 6  
2 Pizze da campioni 8  
I neo PIZZAIOLI 15

9



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

Inizia il lungo viaggio che trasformerà il cacao in CIOCCOLATO 9



15  
**UTILITY**

FAQ le risposte alle tue domande 15  
Cercio/Offro 17  
Eventi e Fiere 17

**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

Regist. Tribunale La Spezia n° 5/02 del 02/05/02 Anno 5 - N.26  
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 - 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



aderente: *Confartigianato* LA SPEZIA

# CENSIMENTO...le vie della FARINATA

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.

L'Associazione Pizza Planet vorrebbe 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.



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...



Si è concluso il 23 febbraio 2006 con successo a La Spezia presso Confartigianato via Fontevivo, un corso per pizzaioli immettendo sul territorio altri professionisti della pizza che partendo dalla base 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 e da RAGOZZINI Davide a dall'istruttore di teoria CHELI Antonella presidente dell'Associazione.



Luca Vigna, Domenico Lo Passo, Antonella Cheli, Damiano Pittaluga.

# FAQ

LE RISPOSTE ALLE TUE DOMANDE  
consulenze con la collaborazione di



Dubbi, perplessità, problematiche, quesiti relativi a fisco, igiene, sovvenzioni, ristrutturazioni e contratti lavorativi? Inviateli a:  
Redazione di Pizzaplanet  
Via Olivo, 229  
19025 Portovenere - La Spezia  
oppure a info@pizzaplanet.it

### MANUTENZIONE AL REGISTRATORE FISCALE?

Salve sono contento di potervi interpellare per un dubbio che ancora non ho risolto, ho una pizzeria al taglio ad Alessandria e non so se devo far fare tutti gli anni la manutenzione al registratore fiscale?  
PIETRO (AL)

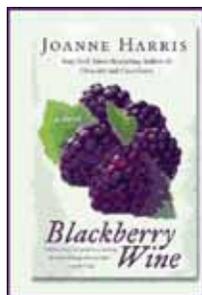
### Si la revisione annuale del registratore va effettuata in base alla Circolare n. 6 del 08.10.2003.

Infatti, a seguito di un provvedimento dell'Agenda delle Entrate entrato in vigore il 23 ottobre 2003, tutti gli utenti che utilizzano un registratore di cassa saranno **obbligati alla manutenzione annuale**. Tale intervento consisterà in una verifica da ripetersi ogni anno, su richiesta e a spese dell'utente, da parte di un tecnico abilitato. Dopo aver effettuato il controllo, il tecnico applicherà al registratore di cassa una targhetta che ne attesta la conformità ai requisiti richiesti e l'apparecchio potrà essere utilizzato fino alla successiva verifica periodica che dovrà essere fatta l'anno successivo entro la data indicata sulla targhetta stessa.

Se il tecnico dovesse notare delle "difformità" lo segnalerà dichiarando l'apparecchio inutilizzabile attraverso l'applicazione di una targhetta diversa, in questo caso l'apparecchio dovrà essere sostituito. L'utente potrà in ogni caso ricorrere contro il responso del tecnico rivolgendosi all'agenzia delle entrate entro trenta giorni e sottoponendo il registratore di cassa a nuova revisione entro 40 giorni. Per gli apparecchi già in uso la prima verifica dovrà essere eseguita entro il 23 ottobre 2004. Sempre in tema di registratori di cassa, si segnala che è stata definitivamente abolita la sanzione che punisce il cliente trovato sprovvisto di adiacenze dell'esercizio.



## Omaggio al vino dall'autrice di CHOCOLAT



a cura di: Francesca Giacchè



Chi non ha visto il film *Chocolat*? Ma sicuramente non tutti avranno letto l'omonimo romanzo da cui è stato tratto. L'autrice è una giovane signora inglese che vive nel nativo Yorkshire con marito, figlia e gatto di casa, scrivendo racconti e romanzi che molto spesso hanno un richiamo culinario, nel titolo, nei contenuti, nelle copertine... come, ad esempio, *Five Quarters of the Orange* o *Blackberry Wine*, storia di un vino magico. In realtà la Harris ha scritto anche un vero e proprio libro di cucina *My French Kitchen*, una raccolta di ricette e di ricordi di famiglia tramandati di generazione in generazione, con cui vuol ricordare come l'arte di cucinare sia quanto di più magico la società moderna ci possa offrire. Qualche tempo fa per caso mi sono imbattuta nel suo libro, *Blackberry Wine*, tradotto in italiano con *Vino, patate e mele rosse* (Garzanti, 1999), e vorrei riproporre

qui uno stralcio, un bellissimo racconto in omaggio al vino.

"Il vino parla. Lo sanno tutti. Guardati in giro. Chiedilo all'indovina all'angolo della strada, all'ospite che non è stato invitato alla festa di nozze, allo scemo del villaggio. Parla. E' ventriloquo. Ha un milione di voci. Scioglie la lingua, svela segreti che non avresti mai voluto raccontare, segreti che non sapevi nemmeno di conoscere. Grida, declama, sussurra. Racconta grandi cose, progetti meravigliosi, amori tragici e tradimenti terribili. Ride a crepapelle. Soffoca piano una risata fra sé. Piange per i suoi stessi pensieri. Riporta alla mente estati di molto tempo fa e ricordi che è meglio dimenticare. Ogni bottiglia un soffio di altri tempi, di altri luoghi e ciascuno è un piccolo miracolo, dal più comune *Liebfraumilch* all'imperioso *Veuve Clicquot 1945*. Magia quotidiana, così la chiamava Joe. La trasformazione di una sostanza di base in quella dei desideri. *Alchimia dei profani*. Prendi me, per esempio. *Fleurie 1962*. Ultima sopravvissuta di una cassa da dodici, imbottigliata e messa in cantina l'anno in cui nacque Jay. Un vino vivace e garrulo, gradevole e appena esuberante, con una nota aspra di ribes nero, proclamava l'etichetta. Non esattamente un vino che si conservi, invece è successo.

Per nostalgia. Per un'occasione speciale. Un compleanno, forse un matrimonio. Ma i suoi compleanni trascorrevano senza festeggiamenti, a bere del rosso argentino e guardando vecchi western. Cinque anni fa mi pose sulla tavola apparecchiata con candelieri d'argento, ma non accadde nulla. Però la ragazza rimase. Insieme a lei arrivò un esercito di bottiglie, *Dom Pérignon*, *vodka Stolichnaya*, *Parfait Amour* e *Mouton-Cadet*, birre belghe in bottiglie dal collo lungo, *vermouth Noilly Prat* e *Fraises des Bois*. Anche loro parlano, di sciocchezze soprattutto, un chiacchiericcio metallico come ospiti che tentano di socializzare a una festa.

[...] A quel tempo non c'era cantina. Stavamo sul camino sopra la sua macchina per scrivere, come portafortuna, diceva. Quando finì il libro aprì l'ultima delle mie compagne del '62 e la bevve molto lentamente, girando e rigirando il bicchiere in mano dopo averla finita. Poi si avvicinò al camino. Stette lì fermo per un istante. Poi sorrise e ritornò, in equilibrio un po' precario, verso la sua sedia.

«La prossima volta, tesoro», promise. «Rimandiamo alla prossima volta». Vedi, lui mi parla, così come un giorno sarò io a parlargli. Sono il suo più vecchio amico. Ci capiamo. I nostri destini sono intrecciati..."

## BIRRA ARTIGIANALE



"nuova" tradizione italiana.

La birra è la bevanda più antica e più bevuta al mondo: non c'è angolo della terra dove questa bevanda, nelle sue più diverse forme, non sia comunemente consumata.

Alla fine del '700 anche la produzione della birra passa dalla cura di artigiani per soddisfare il fabbisogno di piccole comunità, alla grande industria manifatturiera: l'invenzione di macchinari ha contribuito a rendere la bevanda igienicamente sicura e disponibile ovunque e in quantità illimitata, ma d'altro canto ha fatto sparire antiche produzioni locali.

Da allora questo grande processo non si è più arrestato e, anzi, si è espanso in tutto il mondo. Migliaia di nuovi birrifici o "microbirrifici", come tecnicamente vengono chiamati, sono sorti in ogni parte del globo; contemporaneamente, grazie a questa nuova spinta innovatrice, vecchi birrifici artigiani hanno saputo sopravvivere e rinforzarsi. Il birraio di nuova generazione è appassionato cultore della birra, che produce artigianalmente, ispirandosi alla tradizione delle vecchie scuole birrarie con spirito d'innovazione. È sempre attento alla qualità piuttosto che alla quantità e, pur nel rispetto dei principi artigianali di produzione, si può avvalere delle moderne tecnologie per garantire un prodotto igienicamente puro e controllato.

Questo rinascimento della birra artigianale ha riportato sul mercato vecchi stili birrari ormai scomparsi. È a metà degli anni novanta che si verifica una vera esplosione del fenomeno, quando l'eco dei moderni microbirrifici europei investe anche il nostro paese.

La mancanza assoluta di un'antica tradizione artigianale della birra in Italia, un ambiente egemonizzato dalla gelosa e protezionistica monocultura viti-vinicola, sommata ad una pigra e tardiva nascita industriale regionale, legata soprattutto all'occupazione austro-ungarica, hanno fatto del nostro paese terreno fertile e ricettivo per una nuova realtà artigianale.

L'Italia, vergine e libera dal fardello della tradizione, si rivela una delle realtà più stimolanti e innovative nel panorama birrariero mondiale.

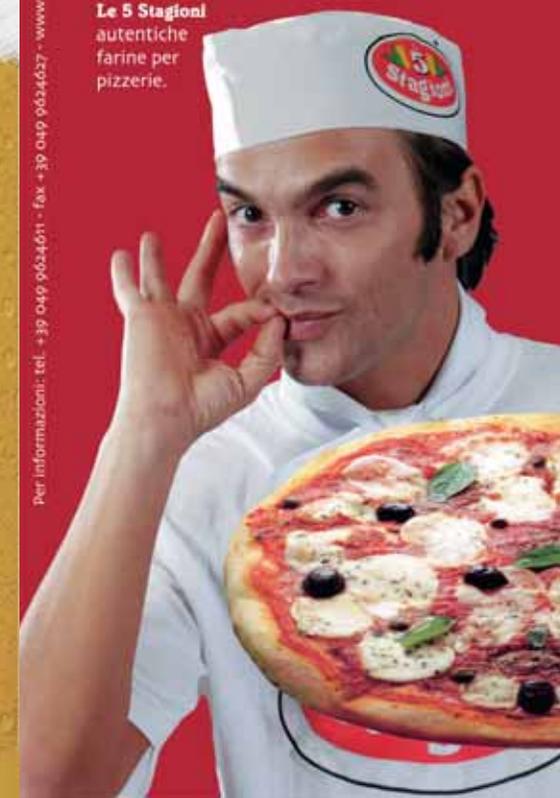
Con le farine  
"Le 5 Stagioni"  
raggiungi sempre  
i migliori risultati!



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. +39 049 9024611 - fax +39 049 9024627 - www.molinoagugiaro.it - e-mail: farine@molinoagugiaro.it





## SICUREZZA ALIMENTARE: vaschette pericolose.

L'UE e la Sanità garantiscono il consumatore.

di Nicola Carozza

Vaschette, sacchetti, scatolette, coperchi dei barattoli. È ormai diffusissimo l'utilizzo di imballaggi per la conservazione e la vendita del cibo, che in questo modo viene a contatto con diversi tipi di materiale: plastiche, cellulosa, carta, gomma e metalli. E negli ultimi anni anche con materiali riciclati e materiali cosiddetti "intelligenti", ideati per rilasciare sostanze che allungano il tempo di conservazione dei prodotti alimentari: innovazione che non è ancora ammessa dall'Unione europea ma che già compare nei supermercati statunitensi e giapponesi. "Per valutare la sicurezza d'uso di tutti questi materiali", spiega Catherine Simoneau, a capo della sezione Food Contact Materials della Physical and Chemical Exposure Unit presso il Centro Comune di Ricerca (Ccr) dell'Unione Europea a Ispra, sul Lago Maggiore, "bisogna accertarsi che durante il contatto non avvenga una migrazione di sostanze chimiche a livelli eccessivi, che possono essere fonte di preoccupazione per la salute umana". Le materie plastiche sono state finora le più monitorate, pertanto in questo campo la legislazione è a buon punto e gli effetti si vedono. Per esempio il Pvc è sempre meno impiegato nell'uso alimentare. Quali sono le sostanze che dovrebbero essere tenute maggiormente

sott'occhio? "L'attenzione primaria va alle sostanze teratogene, cancerogene o dannose per il sistema endocrino: alcune sostanze adesive o certi inchiostri possono rilasciare sostanze di questo tipo". Nei materiali multistrato, come i cartonati usati per il latte, sono presenti tra uno strato e l'altro sostanze adesive che, se non trattate adeguatamente in fase di produzione, possono migrare e formare le amine aromatiche primarie, che sono sostanze cancerogene. "È quindi particolarmente importante", sottolinea Simoneau, "sviluppare metodiche efficaci per quantificare la migrazione delle sostanze chimiche. Un impegno che può rivelarsi complesso, come nel caso del Badge (bisfenolo-A-diglicidil etere), contenuto nei rivestimenti delle lattine, che, a contatto con cibi acquosi, si degrada e reagisce col cibo, dando luogo a diversi composti, tutti da monitorare". Le analisi diniche effettuate nei laboratori come quello del CCR di Ispra vengono condotte con i cosiddetti "simulanti", soluzioni acquose che simulano la composizione dei cibi. "I simulanti sono di quattro categorie: acqua, soluzione al 3 per cento di acido acetico, soluzione al 10 per cento di etanolo e poi l'olio d'oliva, che rappresenta i cibi grassi". Questi ultimi sono oggetto di particolare attenzione poiché esistono alcuni additivi, immessi nelle pellicole

di polietilene, che dimostrano una maggiore solubilità a contatto con le sostanze grasse. "Al momento", aggiunge Simoneau, "abbiamo in corso delle analisi sui coperchi dei vasetti di omogeneizzati, che sono rivestiti al loro interno con una sostanza plastificante, l'olio di soia epossidato (Esbo): un controllo su circa



250 tipi di confezioni ha fatto rilevare nel 15 per cento dei casi un superamento del limite specifico di migrazione previsto dalla legislazione". Questo dato, come per gli altri risultati del laboratorio Food Contact Materials, andrà inserito nel data base dell'Unione europea per le eventuali modifiche nella legislazione o per emettere le raccomandazioni del caso. "A livello di normativa europea", conclude Simoneau, "c'è ancora molto lavoro da fare soprattutto per materiali come carta e cartone o i metalli ricoperti". La via è segnata e i consumatori possono stare tranquilli. I laboratori di ricerca e il ministero della salute vigilano attentamente sui contenitori ed i prodotti che vengono a contatto con gli alimenti.



CORSI CONCORSI

SCIENZA E CULTURA DELLA PIZZA  
CAMPIONATO NAZIONALE  
2005/2006

## RISULTATI DEL CAMPIONATO

Il 28 febbraio si è svolto, presso la Fiera CT Tirreno, il campionato Scienza e Cultura della Pizza 2006 organizzato, come ogni anno, dall'Associazione PizzaPlanet presieduto dalla signora Cheli Antonella. I concorrenti partecipanti sono arrivati da tutte le province d'Italia percorrendo centinaia di Km. per essere presenti a questo importante incontro che premia la qualità del prodotto nonché la professionalità e la fantasia del pizzaiolo. Anche quest'anno PizzaPlanet grazie alla collaborazione dei suoi associati è riuscita a sviluppare un evento spettacolare che ha attratto e calamitato i visitatori della fiera. La giuria composta da professori della scuola alberghiera G. Minuto di Massa e da istruttori pizzaioli hanno potuto, mediante punteggi assegnati da 30 a 100, valutare gusto, impasto e cottura di ogni singola pizza. Particolare la presenza del sesso femminile all'interno di questa gara che ha potuto esprimersi

raggiungendo ottimi piazzamenti, anche ai più giovani è stata riservata la possibilità di salire ai vertici della classifica avendo diviso i concorrenti in categoria senior e junior. Le farrucite più interessanti sono state quelle con i prodotti tipicamente legati alle Regioni di provenienza dei pizzaioli sottolineando ancora una volta come tradizione territorialità unita ad una grande professionalità possono esaltare le qualità del prodotto pizza. La classifica Senior ha visto al 1° posto Calvo Natale di Aulla, 2° posto Ignazio Di Marzo Crema ed al 3° posto Luigi Vianello di Venezia. La classifica junior ha visto al 1° posto Alberto Monticelli Santo Stefano (SP). PizzaPlanet ha la sua sede nazionale a La Spezia ed opera con il suo "Centro Formazione Pizza" mensilmente corsi per pizzaioli facendo crescere sempre più il livello qualitativo del prodotto pizza in Italia mediante la formazione.



1° classificato - Natale Calvo



1° classificato (Junior) Alessandro Monticelli



2° classificato - Ignazio Di Marzo



3° classificato - Luigi Vianello

PRODUZIONE - VENDITA IN FUSTO E BOTTIGLIA  
BIRRA ARTIGIANALE INTEGRALE



BIRRIFICIO  
DEL  
GOLFO

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





## L'UOVO DI PASQUA

L'uso di regalare uova è antichissimo. Sicuramente è legato al fatto che la Pasqua coincide con l'inizio della primavera, originariamente celebrata con riti per la fecondità ed il rinnovamento della natura. L'uovo simboleggia, infatti, la vita che si rinnova. Nel Medioevo era tradizione regalare uova ai servitori; in Germania le uova venivano donate ai bambini insieme ad altri regali pasquali. In alcuni paesi, come la Gran Bretagna, ogni anno a Pasqua i bambini vanno a cercare in giardino, fra l'erba e i cespugli, le uova che il dispettoso coniglietto pasquale ha colorato e poi nascosto.

### Ma come si fa l'uovo di Pasqua?

Il cioccolato, mantenuto fuso in grossi contenitori con intercapedini contenenti acqua calda, viene distribuito in stampi ovali. Gli stampi sono montati su un macchinario dotato di lunghe braccia che girano a 360 gradi, facendo contemporaneamente girare su se stesso l'uovo. Così, per effetto della grande forza centrifuga, il cioccolato si spande sulle pareti prendendo l'inconfondibile forma ovale. Ancora molto morbido, praticamente allo stato semisolido, l'uovo viene aperto per inserirvi la sorpresa e inviato a un altro reparto di produzione, per essere raffreddato e quindi solidificato. A questo punto il prodotto per essere confezionato.

### Perché si colorano le uova di Pasqua?

A Pasqua c'è la tradizione di colorare e decorare le uova. Forse una leggenda può spiegare perché... Maria Maddalena era una delle due che erano andate al sepolcro di Gesù, l'aveva trovato vuoto. Allora corse dai discepoli e annunciò la straordinaria novità. Pietro, uno dei discepoli, la guardò incredulo e poi disse: "Crederò a quello che dici solo se le uova contenute in quel cestello diverranno rosse." E subito le uova si colorarono di un rosso intenso! Ogni cultura ha sviluppato un proprio modo di decorare le uova. A volte si usano le uova sode, colorate con coloranti vegetali e alimentari se si intende mangiarle. Oppure si svuotano facendo un forellino con un ago ad ogni estremo dell'uovo, così si

soltanto il guscio. In Grecia si usa scambiarsi uova rosse in onore del sangue di Cristo. In Germania e Austria si regalano uova verdi il Giovedì Santo. In Armenia si usa dipingere le uova con immagini di Gesù, della Madonna o con scene della Passione. Nei paesi dell'Europa orientale si utilizzano motivi stilizzati geometrici bicolore: blu e bianco, rosso e bianco... Una tecnica antica per decorare le uova consiste nell'attaccare piccole piante e foglie intorno alle uova e nel bollirle con colori vegetali. Staccando le piante, sul guscio rimangono delle impronte più chiare. Per colorare le uova prova a bollirle in un pentolino d'acqua, con un cucchiaino di aceto e barbabietola cotta e grattugiata, se le vuoi rosa tè, se le vuoi gialle spinaci, se le vuoi verdi cipolla, se le vuoi arancioni. Sul guscio colorato si possono poi disegnare motivi geometrici o floreali con pennarelli indelebili, colori a tempera, adesivi;



Si ringraziano le aziende partner che con noi hanno collaborato alla buona riuscita della manifestazione.

Birrificio del Golfo, Caseificio di Brugnato, Caseificio Funetta, Cicalese, Cinque Stagioni, Ellegi, Greci, Rinaldi Superforni, Stampinox, Socoli, Tirreno CT.



### CAMPIONATO NAZIONALE 2005/2006 CLASSIFICA:

NOME	COGNOME	PIZZA	COREOGRAFIA
Pasquale	Moro	798	245
Antonio	Polzella	818	257
Nathan	Petrone	787	257
Alessandro	Monticelli	850	300
Riccardo	Ricco	848	235
Alberto	Monticelli	845	343
Fabio	Vergano	855	295
Matteo	Mancini	819	230
Marco	Firpo	745	225
Gianluca	Procaccini	825	263
Renato	Viola	900	323
Sergio	Taraschi	890	190
Ciprian	Zamfir	810	288
Natale	Calvo	965	225
Ignazio	Di Marzo	950	288
Marco	Mulas	867	213
Luca	Rossi	755	210
Anselmo	Stabano	885	235
Gianni	Calaon	870	242
Luigi	Vianello	915	259
Roberto	Turano	780	240
Antonio	Lippi	870	256
Claudio	Marchini	845	263
Angelo	De Cristofaro	850	281
Remo	Maestrini	830	274
Matteo	Angelotti	795	288
Rosario	Calcagno	860	241
Serena	Formiglio	875	272
Domenico	Manfredi	865	244
Cristian	Leverotti	815	253
Valentina	Melegari	875	244
Andrea Micòl	Melegari	870	244

### MIGLIORE COREOGRAFIA junior



Alberto Monticelli

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

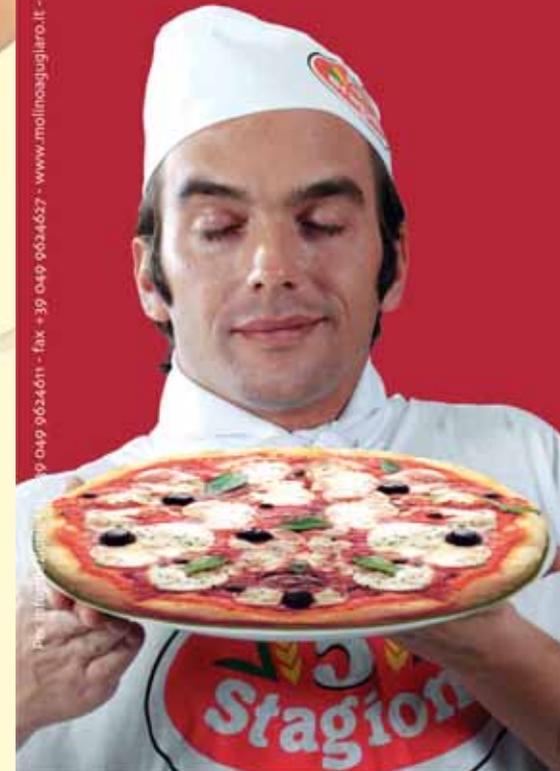


Naturkraft-Pizza è il primo, unico e inimitabile lievito madre essiccato in polvere. Assicura pizze sempre croccanti, fragranti e più digeribili.

### Naturkraft-Pizza

Riscopri la tradizione del lievito naturale.

P. 049 9624611 - fax +39 049 9624657 - www.molinoaggiaro.it - e-mail: farina@molinoaggiaro.it



# Campionato Nazionale I MIGLIORI FARINATAI

I risultati della Campionato Nazionale  
" I MIGLIORI FARINATAI "

Il 01 marzo 2006 presso la fiera CT Tirreno di Marina di Carrara all'interno dello stand PizzaPlanet si sono alternati durante il campionato diversi produttori di farinata portando in questo prodotto la tipicità del loro luogo di provenienza. La giuria formata da signori ..... ha alla fine decretato vincitore Michele Mussi con 900 punti.



Nella foto superiore il concorrente Santo Fedele mentre presenta la sua farinata alla giuria



COGNOME	NOME	PUNTI
Mussi	Michele	900
Leverotti	Cristian	865
Mancini	Matteo	864
Rossi	Luca	780
Calvo	Ntale	770
Santo	Fedele	740
Ricco	Riccardo	695



CAMPIONATO NAZIONALE "I MIGLIORI FARINATAI 2006"



# 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.

# La Mozzarella di Bufala



La mozzarella di bufala campana vanta origini antichissime.

Vi sono tesi storiche contrastanti circa l'epoca dell'introduzione dei bufali in Campania.

Alcuni storici la fanno risalire al sesto secolo attribuendola ai Longobardi ma, altre teorie avanzano perfino l'ipotesi che fossero già stati portati in Italia da Annibale.

Secolo prima o secolo dopo l'unico dato storico incontrastabile è che la mozzarella di bufala è un tipico prodotto della Campania, regione in cui i bufali, grazie alle sue fertili terre ed al suo clima mite, hanno trovato il loro habitat naturale.

L'origine del nome deriva da **mozzatura**, operazione manuale che serve a dare la forma al prodotto, "mozzando" la pasta con le mani.

La mozzarella di bufala è prodotta con il solo **latte bufalino**, proveniente da allevamenti attentamente selezionati.

I passaggi necessari per la realizzazione del prodotto finito sono tali e tanti (conservazione del latte, coagulazione, filatura, formatura, salatura) che la mozzarella non può non risultare un capolavoro della produzione casearia.

Nel 1996 la mozzarella di bufala ha ottenuto il riconoscimento del **marchio dop** (denominazione di origine protetta).

Questo riconoscimento rappresenta

uno strumento di tutela per la purezza del prodotto ed al tempo stesso veicolo con cui legare la produzione al territorio. Infatti per poter ottenere tale appellativo tutta la filiera di realizzazione del prodotto, dalla lavorazione delle materie prime alla loro trasformazione, deve avvenire nella solita regione.

Il legame tra il prodotto e la zona deve essere essenziale: non deve essere possibile ricreare le solite condizioni altrove.

E, a dire la verità, un solo assaggio di tale prelibatezza toglie ogni dubbio: impossibile imitare la bontà originale della bufala campana.

#### Proprietà nutrizionali. Valori per 100 g di prodotto

Acqua	60 g
Proteine	20.1 g
Grassi (Lipidi)	21.7 g
Glucidi	0.8 mg
Calcio	360 mg
Fosforo	240 mg
Valore Energetico	279 Kcal



### Scheda del Prodotto.

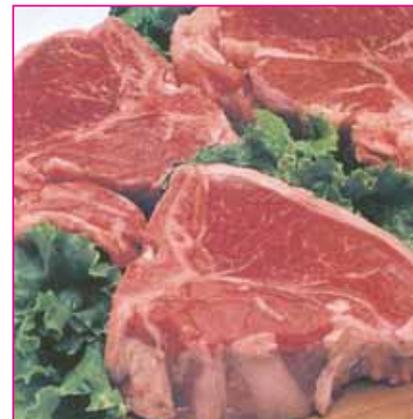
- Colore:** Bianco porcellanato
- Superficie:** Liscia e lucente
- Crosta:** Sottilissima (meno di un millimetro)
- Forma:** Sferoidale. Può assumere altre forme tipiche, quali bocconcini e trecce
- Sapore:** Particolare del latte fresco con punte selvatico
- Pasta:** Morbida ed elastica, a sfoglie sovrapposte che tendono a scomparire negli strati sottostanti. Al taglio presenza di siosità dal profumo di fermenti lattici



## LA CARNE INGLESE TORNA SULLE TAVOLE EUROPEE

Milano, 8 marzo 2006 - E' di oggi la decisione unanime dell'Unione Europea di togliere definitivamente le ultime restrizioni sull'esportazione della carne bovina inglese.

Gli esperti veterinari dell'Unione Europea hanno giudicato sicura la carne di oltremarica e notevoli gli sforzi profusi dalla Gran Bretagna per arrivare a ridurre a zero i presunti rischi per il consumatore.



Anche il Comitato Permanente della Catena Alimentare e della Salute Animale ha accettato la proposta della Commissione di tornare ad esportare il bestiame britannico nato dopo il **1 Agosto 1996**. I bovini nati anteriormente questa data rimarranno, invece, esclusi per sempre dai mercati nazionali e dalle esportazioni. Una volta che la Regolamentazione sarà in vigore, verrà richiesto di rimuovere la colonna vertebrale dalle carcasse degli animali con più di 24 mesi, come negli altri Stati membri dell'Unione, invece dei 30 imposti alla sola Gran Bretagna. Prima di rimuovere le restrizioni, però, è bene ricordare che la **Commissione Europea** aveva imposto due condizioni di partenza per un possibile rientro delle carni inglesi sul mercato: l'incidenza di meno di 200 casi di BSE per milione di animali bovini adulti e una conclusione positiva delle ispezioni della **FVO** (Food & Veterinary Office) nel luglio 2005. Fondamentali sono stati i controlli attuati sugli animali, in modo particolare, attraverso l'identificazione e la registrazione degli animali bovini. Altrettanto importante la realizzazione di un regime di controllo attivo, detto di "test rapidi". Questa votazione e la liberalizzazione del commercio sono state un passo fondamentale nel difficile percorso che la Gran Bretagna ha compiuto in tutti questi anni per cancellare la brutta esperienza della **BSE**. Ora ci vorrà sicuramente un po' di pazienza per riconquistare i mercati persi e per raggiungere i record di esportazione degli anni passati, ma fra i produttori inglesi c'è ottimismo.

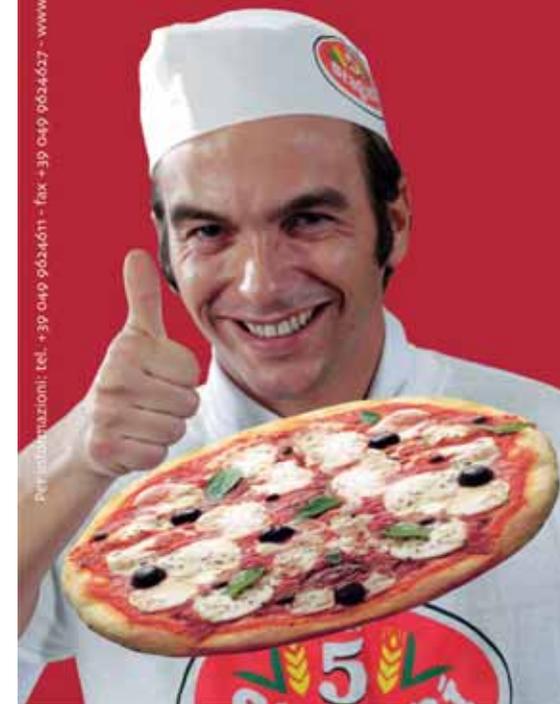
Con "Spolverizza"  
la tua pasta non  
si attacca e la pizza  
è più fragrante!



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 9024611 - fax +39 049 9024627 - www.molinogugliaro.it - e-mail: farine@molinogugliaro.it



# 2 Pizze da campioni



**Pizza Regina:**  
Pomodoro, mozzarella di bufala, porcini  
crudo, grana.



**Pizza Italia:**  
pomodoro, mozzarella di bufala,  
pomodorini, basilico, grana.

**INGROSSO**

**C I C A L E S E**

**Alimentari**

**Articoli di Carta e Plastica**

Via del Molo, 64 La Spezia tel 0187 51 24 07



## Inizia il lungo viaggio che trasformerà il cacao in cioccolato

Dopo la raccolta dei frutti dell'albero del cacao si estraggono i semi dalle loro cabossidi e, a seconda dei Paesi, questi vengono ammonticchiati in mucchi ricoperti da foglie di banana, o posti in cassette di legno contenenti tra 40 e 100 chilogrammi. La polpa bianca viene spontaneamente insemiata da lieviti presenti nell'aria. Questi fermenti che alzano la temperatura fino a 40-50 °C in un paio di giorni, liquefanno la polpa che cola attraverso i buchi delle cassette (se ne ricava un delizioso aceto di cacao) e la fermentazione che si effettua in assenza di ossigeno è alcolica.

Dopo che la polpa è scomparsa e i semi vengono rimescolati, l'aria può tornare a circolare e grazie a questa ossigenazione la fermentazione diventa acetica. Questa trasformazione esterna rende permeabili le pareti cellulari dei semi, e ciò comporta delle reazioni chimiche tra le sue varie componenti. Gli enzimi agiscono sulle proteine generando dei precursori di aromi, e su alcuni polifenoli, provocando l'apparire di composti che, ossigenandosi, daranno il colore bruno del cacao. Vengono così ridotti l'amaro e il gusto astringente del seme. Il processo dura tre giorni per il criollo e una settimana per le altre varietà. Se si supera questo lasso di tempo possono comparire odori sgradevoli. Questa tappa è molto lunga e delicata, per questo motivo molte cioccolaterie cercano di mettere a punto un processo di fermentazione industriale.

Dopo la fermentazione, i semi contengono ancora circa il 60% di umidità che occorre ridurre all'8% e ancora meno se possibile, in modo da assicurare la conservazione ottimale durante lo stoccaggio e il trasporto. Esistono due tipi di essiccazione: una naturale, l'altra artificiale.

In occasione di una essiccazione naturale, al sole, i semi vengono disposti sul suolo, su aree cementate, parquet, teloni di plastica o graticci e in caso di pioggia vengono ricoperti velocemente con tettoie mobili. Questa essiccazione è lunga e progressiva, può arrivare fino a 14 giorni ed è accompagnata talvolta da riti ancestrali.

L'essiccazione artificiale a 100 °C può completare il processo precedente o sostituirlo completamente. Lo strato di

semi viene messo a contatto con una parete riscaldata, oppure viene attraversato da un flusso di aria calda: con questo metodo rapido ma con elevati costi energetici, occorre evitare che i gas di combustione raggiungano i semi, ai quali darebbero uno sgradevole gusto di fumo.

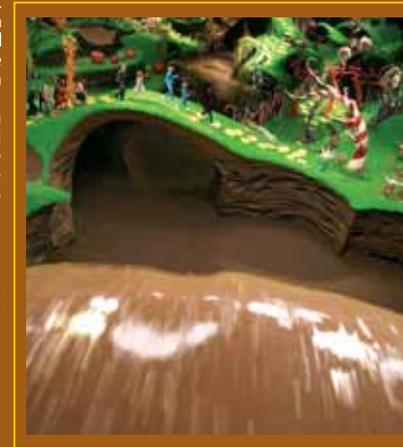
Una buona essiccazione evita la formazione di muffe, che altererebbero il burro di cacao, e previene qualsiasi fermentazione eccessiva: i semi ben asciutti sono allora controllati e

il grado di tostatura dipendono dall'origine dei cru e dal prodotto che si desidera ottenere, mentre lo scopo dell'operazione consiste nello sviluppare gli aromi preformati per la fermentazione, nell'eliminare gli ultimi acidi volatili, nell'abbassare il contenuto d'acqua dall'8 al 2% e nel ridurre la popolazione batterica.

Si effettua allora una macinazione in mulini a 90°C, e una raffinazione: a questo stadio si ottiene una pasta di consistenza fluida, chiamata pasta di cacao o anche massa o liquore di cacao, che contiene ancora tutta la materia grassa.

Se si desidera ottenere polvere di cacao o burro di cacao, si presserà la pasta per separare la materia grassa dalla materia secca o pannello, in caso contrario, si proseguirà con il processo di trasformazione.

Dalla scelta e dalla fusione delle paste di cacao, ottenute a partire da cru diversi, dipendono il gusto e la qualità del futuro cioccolato. Spesso i forastero dell'Africa o del Brasile, hanno una presenza maggioritaria rispetto a una presenza variabile di criollo o trinitario, più fini. Benché alcuni apprezzino le origini pure dei cru, il cioccolato, come il vino, è molto spesso il risultato di ricercate fusioni.



Antonella Simone  
Compagnia del Cioccolato  
Tavoletta della Spezia

selezionati, insaccati e stoccati in attesa di essere esportati o trasformati sul posto. Dopo il trattamento iniziale dei semi nei Paesi di origine, avviene la lavorazione della pasta di cacao che comprende: la sgusciatura, la concia, la tostatura, la macinazione, la raffinazione e la fusione, e generalmente realizzata negli stabilimenti specializzati delle cioccolaterie, un tempo piccole imprese, ora grandi industrie.

Dopo il lavaggio, operazione che consiste nel ripulire i semi da ogni impurità, i semi vengono essiccati con un sistema a raggi infrarossi, che consente di staccare il guscio ed eliminare le gemme indesiderate. Nel corso della tappa successiva, i semi raffreddati vengono frantumati in grossi pezzi e macinati finemente con una macchina detta tarara, i frammenti di mandorle ottenuti, chiamati nibs, sono poi sottoposti a tostatura. La durata e

**SCORSETTE D'ARANCIA AL CIOCCOLATO**  
2 arance con scorza spessa  
250 gr di zucchero  
130 gr di cioccolato amaro spezzettato

Lavare bene le arance. Togliere la scorza e tagliarla a strisce larghe 1 cm ca. Metterle in una casseruola, copritela d'acqua fredda, portate a bollore e scolate. Ripetete l'operazione per altre quattro volte. Scolate bene.

In una casseruola mettere lo zucchero e 1/4 di litro d'acqua, fate cuocere a fuoco lento finché lo zucchero è sciolto. Alzate la fiamma e cuocete ancora per un minuto. Unite le scorze e mescolando ogni tanto cuocete finché lo sciroppo è molto denso. Scolate le scorze, disponetele in uno strato su una griglia e lasciate asciugare per 24 ore. Fondete il cioccolato a bagnomaria. Immergetevi una ad una le scorrette fino a metà. Posatele sui carti da forno e lasciate assodare a temperatura ambiente. Si possono conservare fino a due settimane in un recipiente chiuso posto in frigo.