



PIZZAS y EMPANADAS

194
JUL
AGO
2024
AÑO
41



UN SUEÑO HECHO REALIDAD

Los premiados,
todas las fotos y
las repercusiones
en la prensa nacional
e internacional.



Celebramos el 85° Aniversario de Apyce



Molino Campodónico

Más de 135 años
acompañando con harinas
de excelente calidad
a los fabricantes de
pizzas y empanadas.



Encontrá toda nuestra variedad de harinas en:
Web www.molinocampodonico.com.ar - Ig [molino_campodonico](https://www.instagram.com/molino_campodonico)
Comunicate con nosotros y realizanos tu consulta:
Tel (0221) 423 0000 - E-mail info@molinocampodonico.com.ar
Calle 58 N°331 (1900) Argentina, Buenos Aires, La Plata

El barco a flote

Debo confesarles que hace casi cuatro años, cuando asumí la responsabilidad de ser presidente de APYCE, me encontré desolada, en un 2020 enmudecido, donde solo vislumbrábamos el un hundimiento cada vez más profundo. Y en aquel entonces no podía imaginar que las cosas cambiarían, que saldríamos a flote, aunque sea en un salvavidas endeble, pero fuera de peligro.

Y hablando de naufragios, en aquel entonces me dije: "solo sigue los pasos", como Jack (Leonardo Di Caprio) le sugiere a su partenaire, Rose (Kate Winslet) en Titanic. Y eso hice, comencé a dar pequeños pero seguros movimientos sin mirar atrás, siempre pensando en que las cosas vuelven a su cauce, con esfuerzo y confianza.

Y aquí llegamos, a un 2024 donde cumplimos con lo planeado, con creces. En el editorial anterior les contaba que tendríamos dos eventos relevantes, en primero lugar el "Campionato Mundial de la Pizza", en la Ciudad de Parma, Italia, donde obtuvimos el 2do puesto a nivel mundial en la categoría "Pizza Napolitana", un hito; ningún participante desde que se inició la competición en 30 ediciones previas logró subir a ese podio no siendo italiano. Nuestro equipo superó las expectativas, logro que festejamos con vítores el éxito y reconocimiento obtenido, con amplia repercusión y difusión.

En segundo término, produjimos desde APYCE el "Mundial de la Pizza y la Empanada", que concretamos el pasado mes de junio con rotundo éxito de participantes, organización y repercusión. No quiero olvidarme que para lograr este impresionante objetivo tuve en lo personal e institucional la colaboración inmensa de miembros de la Comisión Directiva y de nuestro staff, a quienes agradezco por como transpiraron la camiseta.

Por el momento puedo decir que, desde nuestra institución tenemos "el barco a flote" con mucha dedicación y el entusiasmo de siempre. Y creo que eso es un mérito grande en las circunstancias que venimos atravesando. Pero la Asociación no es otra cosa que el reflejo de nuestra industria, que con altibajos se supo sostener en los momentos difíciles, complejismos de nuestra historia.

Y digo que el barco está a flote, no que encendió motores, porque tampoco miento si agrego lo que todos sabemos, que es un año de transición, de ajustes y de tratar de sostener, para los que puedan sostener. Espero con ansias poder ver que los proyectos de país que se están proponiendo y tratando de ser aprobados en distintos ámbitos resulten positivos y podamos ver una segunda parte del año productiva, con crecimiento, que aliente la inversión en lugar de ahuyentarla; y me refiero a toda clase de inversión, a la PYME, a la hormiga que suma granitos de arena valiosos y no solamente a la de los grandes capitales.

En APYCE también tenemos proyectos a la espera de un clima de negocios propicio, que permita acompañar a los que forman parte de nuestra actividad y a los que lleguen con nuevas ideas, que generen propuestas de valor. Aquí estaremos para serles de utilidad y aportarles experiencia y mayor seguridad a sus visiones.

Con orgullo de seguir en este barco, me despido hasta la próxima.

Lorena Fernández / Presidente



**PIZZAS y
empanadas**

194 JULIO - AGOSTO 2024 - Año 41

DIRECTORA:
Lorena Fernández

Revista propiedad de la Asociación
de Pizzerías, Casas de Empanadas
(APYCE) Asociación Civil

Sarmiento 1983 (C1044AAC), C.A.B.A.,
Rep. Argentina. Tel.: (5411) 4954 0065
www.apyce.org
E-mail: consultas@apyce.org

Dirección Nacional del Derecho de Autor
Nº 58102105

EDITORIAL:
Producciones Martín Sáenz

Tel.: (54 11) 4372 8443
www.proveedores-ok.com.ar
producciones@martinsaenz.com.ar

IMPRESIÓN:
Mariano Mas
Perú 555, C.A.B.A.



*Asegurando calidad para brindarles
un producto de excelencia*



Tres Sargentos 1626 - B1869CXL - Avellaneda - Tel./fax (011) 4203-2852
gestion@lacteoscavanelas.com.ar - www.lacteoscavanelas.com.ar - [f /lacteoscavanelas](https://www.facebook.com/lacteoscavanelas)

Sumario /194



- 03/ Editorial
- 06/ Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada
- 10/ Entrevista al Campeón Mundial
- 15/ Nuestros Sponsors
- 16/ Repercusiones del Campeonato en la prensa
- 20/ Nuestra revista cumple 40 años
- 21/ Los 85 años de APYCE
- 22/ 4 Cortitas
- 25/ Ciclo de charlas de capacitación 2024
- 26/ APYCE en la Copa Argentina de la Cerveza y el Gin
- 27/ Nuevo podio argentino en España
- 28/ Socio CABA: Il Tano Laino Pizzas
- 29/ Socio CABA: Casa d' Huicque
- 30/ Nueva oferta académica de nuestra Escuela Profesional
- 32/ ¿Por qué es importante asociarse a Apyce?
- 33/ Lesaffre: 50 años de su Baking Center®
- 34/ Asesor contable
- 36/ Aniversarios de socios
- 39/ Portal proveedores
- 41/ Destacados de la Escuela
- 42/ ABC de los negocios

☎ 11 4651-8815 | 11 4441-2477 | 11 6094-6399

✉ ventas@distribuidoraherमार.com.ar | pedidos@distribuidoraherमार.com.ar

📍 Juan Manuel de Rosas 4766 - San Justo

40 AÑOS JUNTO A LOS MEJORES PIZZEROS

Distribuidora
HERMAR

- Fiambres
- Leche
- Derivados
- Encurtidos



DISTRIBUIDORA HERMAR



Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada

Por primera vez, nuestra Asociación realizó el Primer Mundial de la Pizza y la Empanada. Fue el evento más importante del rubro en la República Argentina. El torneo se llevó a cabo en el marco de la FITHEP Expoalimentaria Latinoamericana 2024.



Nuestro compatriota, el maestro pizzero Daniel Gabrielli, fue el ganador indiscutido del Campeonato. El certamen fue declarado de interés cultural por Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

"El ganador del "Campeonato Mundial de la Pizza 2024" obtuvo como

premio un viaje a Parma, (Italia) para competir en el "Campeonato Mundial de la Pizza 2025".

Todo el evento fue transmitido EN VIVO por streaming en el canal de Youtube de APYCE y que pudo ver todas las jornadas.

Nuestro país fue noticia nuevamente y, en respuesta al gran éxito y convocatoria en campeonatos an-

teriores; la Asociación dio un paso más y cristalizó este acontecimiento mundial. Por primera vez fuimos sede del gran evento internacional organizado junto al Sindicato de Pasteleros de Buenos Aires. Se desarrolló entre los días 3, 4, 5 y 6 de junio en el Complejo Costa Salguero de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

“En este Campeonato incorporamos pizzas de especialidad que ya son reconocidas internacionalmente, la “pizza de muzzarella clásica” y la “fugazzeta” fueron las estrellas y se posicionaron a nivel mundial”.



Lorena Fernández, Presidente de la entidad, expresó: «Este primer mundial nos permitió incorporar en la competencia distintas categorías y especialidades de pizza que ya son reconocidas internacionalmente, y en esta ocasión la “pizza de muzzarella clásica” y la “fugazzeta” fueron las estrellas para posicionarse en el mundo”.

A lo largo de la competencia, los concursantes prepararon y cocinaron pizzas y empanadas frente a los asistentes. Utilizaron hornos y utensilios proporcionados por la organización. El predio contó con una plataforma, donde los participantes presentaron sus creaciones al jurado. El público presente siguió el proceso en una pantalla gigante.

LOGÍSTICA

La organización dispuso de 13 hornos: 4 napolitanos (2 a leña y 2 a gas), 4 eléctricos y 5 a gas, además de 18 jueces de piso y 3 jueces de MEP, responsables de supervisar la manipulación de los alimentos.

ACTIVIDADES

Las jornadas de trabajo, se desplegaron de 9 a 20 horas. Además de las tradicionales categorías de cocción, captaron la atención las competencias de habilidad, que incluyeron ‘Masa más grande’,

‘Acrobacia (Free Style)’ y la novedosa y entretenida ‘Velocidad en armado de cajas de pizzas’. Estas competencias se realizaron el miércoles 5 de junio.

MAESTROS EXTRANJEROS

En esta oportunidad Argentina recibió a profesionales pizzeros de Brasil, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, Italia, Uruguay, México, Panamá, Paraguay, Perú, Senegal, Suecia y Venezuela. El mundial incluyó diversas categorías en las que los competidores demostraron sus habilidades y creatividad, entre las que se encuentran:

- **Pizza de Muzzarella Argentina**
- **Fugazzeta Argentina**
- **Pizza Gourmet**
- **Pizza a la Piedra**
- **Pizza in Pala**
- **Pizza New York Style**
- **Fainá Clásica**

- **Pizza Napolitana**
- **Empanada de Carne Argentina**
- **Acrobacia (Free Style)**
- **Velocidad en Estirado**
- **Masa más Grande**
- **Velocidad en Armado de Cajas de Pizzas**

EL PODIO DE GANADORES

El Pilarense **Daniel Gabrielli**, fue el ganador del Campeonato Mundial de la Pizza Argentina 2024. Se destacó entre 174 competidores, logrando el mejor promedio entre todas las participaciones.

Miguel Sánchez, representante de Cuba, se alzó con el segundo puesto, demostrando su destreza y pasión por la pizza. En tanto, el tercer lugar fue ocupado por **Diego Borges**, procedente de Venezuela, quien también mostró un alto nivel de habilidad y creatividad en la competencia.



CAMPEONATO MUNDIAL DE LA PIZZA Y LA EMPANADA

LOS CAMPEONES EN CADA CATEGORÍA:

CAMPEÓN MUNDIAL

- 1° Gabrielli, Daniel.
- 2° Sánchez Vázquez, Miguel.
- 3° Borges, Diego

EMPANADA DE CARNE ARGENTINA

- 1° Jaramillo, Claudio
- 2° Panta, Esmeralda.
- 3° Araneda, Tomás.

PIZZA A LA PIEDRA CLÁSICA

- 1° Delicia, Andrés (Argentina)
- 2° Chaves Daniel (Brasil)
- 3° Retamal, Juan José (Chile)

PIZZA IN PALA

- 1° Azcona, Sergio,
- 2° Reynoso, Martín.
- 3° Mármol, Damián.

PIZZA NEW YORK STYLE

- 1° Rivabella, Juan P.
- 2° Beretta, Rodrigo.
- 3° Borges, Diego.

MUZZARELLA ARGENTINA

- 1° Sandoval, Félix.
- 2° Araneda, Facundo.
- 3° Mármol, Damián.

FUGAZZETTA ARGENTINA

- 1° Saravia, Luis.
- 2° Sánchez, Miguel.
- 3° Villamayor, Ricardo.

PIZZA GOURMET.

- 1° Borges, Diego.
- 2° Pariente, Lucas.
- 3° Laino, Ariel.

FAINÁ CLÁSICA.

- 1° Agüero, Ana Celeste.
- 2° Saint, Juan Esteban.
- 3° Núñez. Luis.

PIZZA NAPOLITANA

- 1° Saint, Juan Esteban.
- 2° Riveros, Miguel.
- 3° Stefanini, Leonardo.



VELOCIDAD EN ARMADO DE CAJAS

- 1° Insignares, Sandra.
- 2° Beretta, Rodrigo.
- 3° Verón, Francisco Javier.

ACROBACIA FREESTYLE:

- 1° Mieres, Maximiliano.
- 2° Gil, Pablo.
- 3° Villa Marín, Gastón.

VELOCIDAD EN ESTIRADO

- 1° Camero, Nicomedes.
- 2° Salinas, Gustavo.
- 3° Hernández, Jorge.

MASA MÁS GRANDE

- 1° Vergara, Francisco.
- 2° Sandoval, Félix.
- 3° Araneda, Facundo.

LA PREMIACIÓN

Al término de cada día, se revelaron los ganadores de las diversas categorías. El miércoles 5 de junio se proclamó al "Campeón Mundial de la Pizza", seguido por el anuncio del "Campeón Mundial de la Empanada" el jueves 6 de junio. El ganador del "Campeonato Mundial de la Pizza 2024" obtendrá como premio un viaje a Parma, (Italia) para competir en el próximo "Campeonato Mundial de la Pizza 2025, edición 32°" (viaje, estadía, alojamiento, traslados, refrigerios, insumos, pre-

paración e inscripciones en las distintas categorías). Hubo Trofeos para el 1°, 2° y 3° puesto de cada categoría, Productos de los sponsors y Becas en los cursos de nuestra Escuela. A su vez, todos los inscriptos recibieron un "Certificado de Participación" y "Premios especiales sorpresa" para los ganadores de cada categoría. Además, se le dieron valiosos premios por parte de los patrocinadores. Cabe destacar que, la gran empresaria de las empanadas y jurado del evento, **Lorena Cantarovich**, residente en Estados Unidos con su cadena de negocios, donó 1000 dólares al campeón de la categoría. Ella creó "María Empanada", en Colorado, donde ya tiene tres locales. Kamala Harris eligió uno de sus negocios para publicitar el nuevo plan de asistencia económica de Biden.

MASTERCLASSES

El miércoles 5 de junio se dictaron 2 masterclass: "Pizza argentina al molde" a cargo de Diego Dávila y "Pizzas al estilo napolitano", a cargo de Massimo Quondamatteo, Master Istruttore de la Scuola Italiana Pizzaioli y técnico del Molino Agugiaro & Figna (Le 5 Stagioni).

JURADO INTERNACIONAL:

El jurado del campeonato mundial se



integró con 30 distinguidos miembros, incluyendo periodistas, chefs, pizzeros, panaderos y reconocidos referentes gastronómicos tanto locales como internacionales. Entre los destacados jurados argentinos se estuvieron **Pietro Sorba, Diego Gaona, Gladys Mabel Olazar** (de Cocineros Argentinos), **Juan Solorza y Sergio Moro, Guillermo Kellmer**, entre otros. Desde el exterior, estuvieron presentes renombrados profesionales del mundo de la pizza, quienes aportarán su vasta experiencia y conocimiento al evento:

Massimo Raffaelli (Italia): Juez del Campeonato Mundial de la Pizza.

Jesús Marquina, más conocido como "Il Dottore Marquinet" (España): Chef, asesor y embajador de la pizza en España por la Asociación de Pizzerías Italianas (API).

Angello Bertini (Perú): Pizzaiolo, Master Istruttore de la Scuola Italiana de Pizzaioli.

Massimo Quondamatteo (Italia): Instructor formador en la Scuola Italiana Pizzaioli, especializado en panificación y pastelería en España.

Jaqueson Dichoff (Brasil): Chef y piz-

zaiolo, miembro de la Asociación Italiana de Chefs.

Mariano Garcés, conocido como "Chef Yogui" (México)

Mario Tacconi (Italia): Chef ejecutivo, maestro pizzaiolo y director de la Federación Italiana de Chefs en Brasil.

Fabio Nicotra (Italia) CEO de Forni. Su participación realzó la importancia y el nivel de excelencia de este evento mundial.

MURO DE LA FAMA

Los ganadores que subieron al podio en cada una de las categorías tuvieron el honor de ser immortalizados en el MURO DE LA FAMA. Éste destaca a los campeones y subcampeones, reconociendo su excelencia y contribución al arte de la pizza y la empanada. Es un homenaje permanente a su habilidad, creatividad y dedicación, celebrando su éxito ante colegas, profesionales y amantes de la gastronomía de todo el mundo.

RECONOCIMIENTOS Y APOYO INSTITUCIONAL

El campeonato contó con el valioso apoyo de la Scuola Italiana Pizzaioli, Marca País, el Sindicato de Traba-

jadores Pasteleros, Servicios Rápidos, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros, así como de FITHEP Expoalimentaria Latinoamericana 2024.

Además, se sumó el aval de BA Capital Gastronómica, un programa del Ministerio de Desarrollo Económico del GCBA que busca potenciar la gastronomía porteña y consolidar a la Ciudad de Buenos Aires como capital gastronómica de América Latina.

Lorena Fernández, Presidente de la entidad, expresó: "Hemos recibido y han participado delegaciones de diversos países, y nos sentimos recomfortados con la gran respuesta obtenida junto a la repercusión internacional de este Primer Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada en Argentina, esto ha sido fruto del incansable trabajo de más de 80 personas durante largos meses."

Desde APYCE agradecemos a todas y todos los que hicieron posible este gran evento internacional. El enorme esfuerzo realizado por nuestra entidad, es un significativo logro institucional, que instala la gastronomía argentina en el lugar de privilegio y transcendencia mundial que siempre merece.

El Gran Campeón Mundial de la pizza

Por primera vez, nuestro país alcanzó el oro en el campeonato Mundial de la pizza y la Empanada 2024.





El importante evento tuvo lugar en junio pasado en Buenos Aires. Nuestra Asociación organizó el mismo. Luego de cuatro días de una dura y exigente competencia el maestro Daniel Gabrielli se consagró campeón mundial de la Pizza. Lo entrevistamos para que nos cuente su experiencia.

Daniel es oriundo de Villa Rosa partido de Pilar. Es padre de 3 hermosos hijos que lo acompañan a las competencias junto a su papá.

Empezó en el rubro como delivery a los 14 años y de ahí pasó a la bacha como la mayoría de los que empiezan en la gastronomía.

"Competí por primera vez en el certamen organizado por Apyce en 2019 y en el 2022. En este último campeonato logré el 1er puesto en masa más grande, 2do faina con cubierta y 3er puesto en pizza a la piedra".

Conoció a APYCE por una revista que llegaba a la primera pizzería donde trabajaba. Eso fue muchos años atrás, no recuerdo bien, pero creo que aún no existían los celulares y mucho menos las redes sociales, recuerda. En cuanto a nuestra Escuela, nos dice que no tenía conocimiento de la misma hasta el año 2019 y no tuvo – como destaca – el privilegio de estudiar o formarse en la institución, más que nada por una cuestión de distancia y tiempo.

Las repercusiones por su logro. Gabrielli reconoce que el campeonato le cambió la vida y así lo expresa: En la actualidad mi trabajo se

volvió bastante rápido muy conocido y motivo para que muchísimas personas se acerquen a conocer el lugar después de lo que fue la consagración. Anterior a eso era un negocio al que le costaba bastante encontrarle la vuelta para que los clientes nos conocieran y hoy por hoy llegan muchos clientes nuevos diciéndome que me vieron por algún medio o red social y me piden una foto o simplemente quieren conocerme y hablar un poco de lo que fue el mundial.

¿Qué significa este premio, que además te lleva al campeonato mundial de Italia el año próximo?

Como siempre digo si bien es algo supongo todos aspiramos lograr, el post no te lo imaginas, se puede decir que es sorpresa tras sorpresa y creo que a nivel personal es un premio al esfuerzo, a la dedicación, a la búsqueda constante de capacitación y de más información. Viajar a Italia es un sueño, una meta y propósito para todo lo que decía más arriba, es un orgullo también saber que de cierta manera voy a estar representando el país, formar parte de la selección de Apyce es algo grandioso y también contar con el apoyo y conocimiento de muchos colegas a los cuales admiro por su destacado trabajo.

¿Cómo sigue tu vida después de este gran premio?

Voy a seguir buscando ampliar el conocimiento, esforzándome por el crecimiento propio y del negocio, buscando la forma de que esto tan

lindo que me pasó sirva de cierta manera para darle propósito a todas esas personas que lo ven como algo imposible o muy lejano y ayudando a quienes pueda hacerlo desde el corazón.

Concluyendo la entrevista, nuestro entrevistado deja unas palabras: En lo personal voy a usar algo que siempre les digo a mis hijos y es que ellos tienen que elegir algo que les guste hacer, volcarle toda la dedicación y esfuerzo a cada cosa que elijan, mantenerse en movimiento, seguir aprendiendo, buscar información, capacitarse en eso y aunque las cosas no siempre salgan como uno espera no darse por vencidos, volver a intentarlo y esta vez desde la experiencia.





Buenos Aires
3 al 6 de Junio 2024

CAMPEONATO MUNDIAL DE LA PIZZA Y LA EMPANADA
PRIMERA EDICIÓN - ARGENTINA 2024

FORNO.AR





Tus Pizzas ya no serán las
mismas con esta
Muzzarella



LA TARANTELA

Conocé todos nuestros productos
www.latarantela.com

Seguinos!

f /Quesos.LaTarantela/
@latarantelaquesos

A los sponsors que hicieron posible este Campeonato

La valiosa colaboración y el aval de las empresas que se destacan a continuación, hacen posible que, año tras año, se cristalicen las actividades institucionales que lleva adelante APYCE, dentro y fuera de nuestro país. Junto a ellas, extendemos nuestro agradecimiento a BIERLIFE, cervezas artesanales y a Cerámicas Ancers S.A, por su aporte y obsequio a ganadores. Ambas hicieron la entrega del premio a los campeones mundiales.



El Campeonato Mundial en los medios

El Primer Mundial de la Pizza y la Empanada en nuestro país demostró su trascendencia a través de la gran cobertura que realizaron los medios periodísticos.



CNN en Español

Mundial de la Pizza y la Empanada en Argentina: todos los detalles.



Euronews.com

El pizzero Gabrielli gana el Campeonato de Pizza argentino.



Gastronomía.com

Argentina: Primer Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada.



Diario Clarín

Eligieron la mejor empanada.



Diario La Nación

Argentina campeón. Un chef argentino ganó el torneo mundial de la Pizza.



Novedad !

Hornos Power-Hot®

- El mejor precio del mercado
- Totalmente en acero inoxidable
- La cocción más pareja
- Envíos a todo el país
- Servicio técnico multimarca y garantía



www.hornospowerhot.com.ar

4299-8078 / 11 3370 2866



TN

Se viene el mundial de la pizza en Argentina: dónde es y cómo anotarse para participar.



Telefé

Cobertura de TELEFÉ del Campeonato Mundial de la Pízzay la Empanada 2024.



A24

Mundial de la pizza y la empanada en Costa Salguero.



Infobae

Comenzó en Buenos Aires el Primer Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada.



El Cronista

Comenzó el Mundial de la Pízzay la Empanada en Argentina: qué categorías participan.



Ámbito Financiero

El Mundial de la Pizza y la Empanada llega por primera vez a la Argentina.



Crónica.tv

Es argentino y se consagró como el mejor maestro pizzero del mundo



Página 12

El Mundial de la Pizza y la Empanada se organiza por primera vez en la Argentina.



El Tribuno de Salta

Félix Sandoval, chef salteño ganador del mundial de la Pizza Muzzarella.



Latam Noticias

Argentina albergará el Primer Mundial de la pízzay la empanada.



Importa, elabora y distribuye
Casa La Carioca S.R.L.



011 4931-0138 / 4957-3358
info@cafealoschinos.com.ar
www.cafealoschinos.com.ar

Seguinos en nuestras
redes sociales

@cafealoschinos



CAMPEONATO MUNDIAL DE LA PIZZA Y LA EMPANADA



El Diario de Turismo
El Campeonato Mundial de la Pizza Argentina 2024.



Radio X - Pilar
El Pilarense Daniel Gabrielli, ganador del Campeonato Mundial de la Pizza Argentina 2024.



The Pizza Party
Pizza and Empanada World Championship por APYCE.



Cucinare.tv
Por primera vez, Argentina será sede del Mundial de la Pizza y la Empanada.



La Brújula 24
Un argentino ganó el mundial de la pizza.



Delicias Doradas
Tapas para Empanadas y Pascualinas

www.deliciasdoradas.com

CRIOLLAS

HOJALDRE

LIGHT SIN SAL

LIGHT

SIN T.A.C.C.

SEMILLAS Y CEREALES

Juntos, todo es posible!

NUEVA
LEVADURA
SECA INSTANTANEA



**Excelente
estabilidad**



**Rápido poder
fermentativo**



**Óptimos
resultados**



UNA MARCA **LESAFFRE**

Un medio de comunicación 40 años al servicio del socio

Cuatro décadas colmadas de mucha historia. Cada acontecimiento institucional ha quedado plasmado en las páginas de la revista como memoria vívida.

Fainalind en contratapa. En estos nacientes años de democracia, conseguir un aviso para su publicación y solventar así la impresión del medio y su distribución, no fue tarea fácil.

En ese sentido, siempre recordamos con mucho agradecimiento la ayuda brindada por el señor Raúl Okretich. Vale recordar que tapa, contratapa y retiraciones se imprimían a dos colores con papel ilustración. El interior de la revista se usaba un único color marrón que resaltaba el texto con una clara lectura y definición de las fotografías en papel obra. La revista comenzó con una tirada de mil ejemplares, luego dos mil y, ya en la década llegando a los tres mil, cifra de ejemplares que fue aumentado así a lo largo del tiempo y que se distribuían a lo largo del país a todos los asociados, llegando también al Mercosur.

Retomando nuestra historia, fue en 1986 donde se anunció la creación de la Semana del Buen Pizzero (Denominación original), y que incluía desde el principio frases sobre empanadas en su texto publicitario. Fue el antecedente de lo que luego se conociera co-

mo "La Semana del Pizzay la Empanada". Ambos productos en pie de igualdad. El trabajo nunca se detuvo. A partir del 2018, Damián Albanell asume la dirección de Producciones Martín Sáenz y convoca a un nuevo equipo para continuar editando la revista en formato papel con nueva diagramación y diseño, ahora impreso en papel ecológico.

Por otra parte, en función de los tiempos que corren, se agregó el formato digital de la revista. De esta manera, hoy, alcanzar al socio de manera instantánea y efectiva. Las nuevas tecnologías nos permiten adelantarnos en tiempos, distribución y cobertura, al formato impreso que llega al domicilio del socio -vía correo tradicional- varios días después. Esto nos permitió en 2020, en plena pandemia seguir en contacto con nuestros socios. Nuestra labor no se detuvo, aun en los momentos más críticos que hemos atravesado. Continuamos trabajando, superándonos edición tras edición, para ofrecer a nuestra comunidad un medio de comunicación de calidad con contenidos útiles y actuales sobre la realidad del sec-

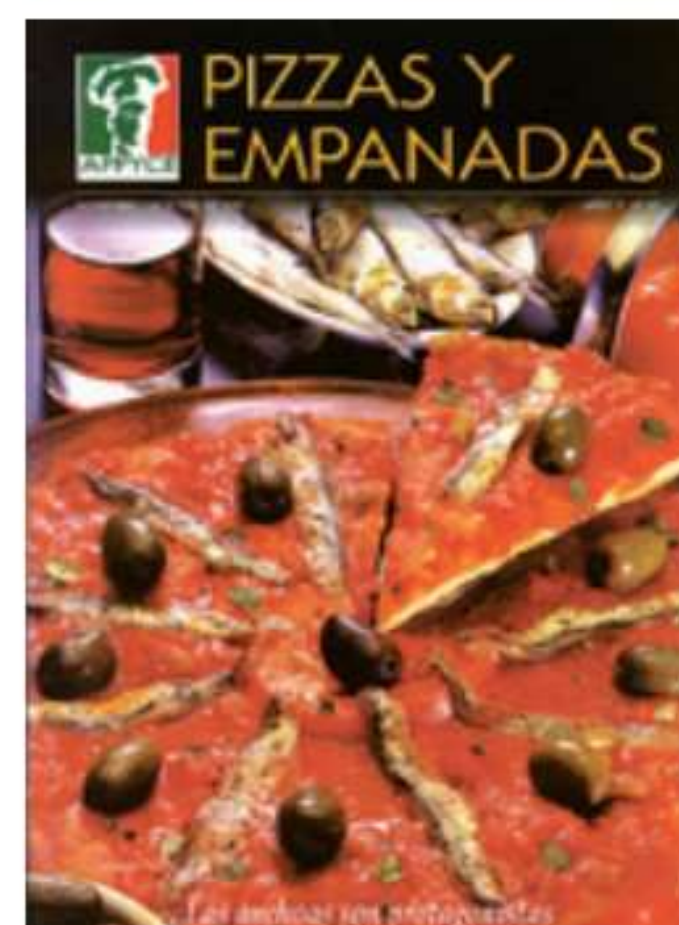
tor. No estamos solos en este cometido. Es muy significativo resaltar que nos acompañan siempre importantes colaboradores, como el estudio Rodríguez Aparicio, Gerencia y el staff de la Escuela Profesional, con el aval de Presidencia junto a su Comisión Directiva. A todos ellos nuestro más sincero agradecimiento.

Seguimos adelante.

Damián Albanell

Director

Prod. Martín Sáenz



85 años apoyando la actividad



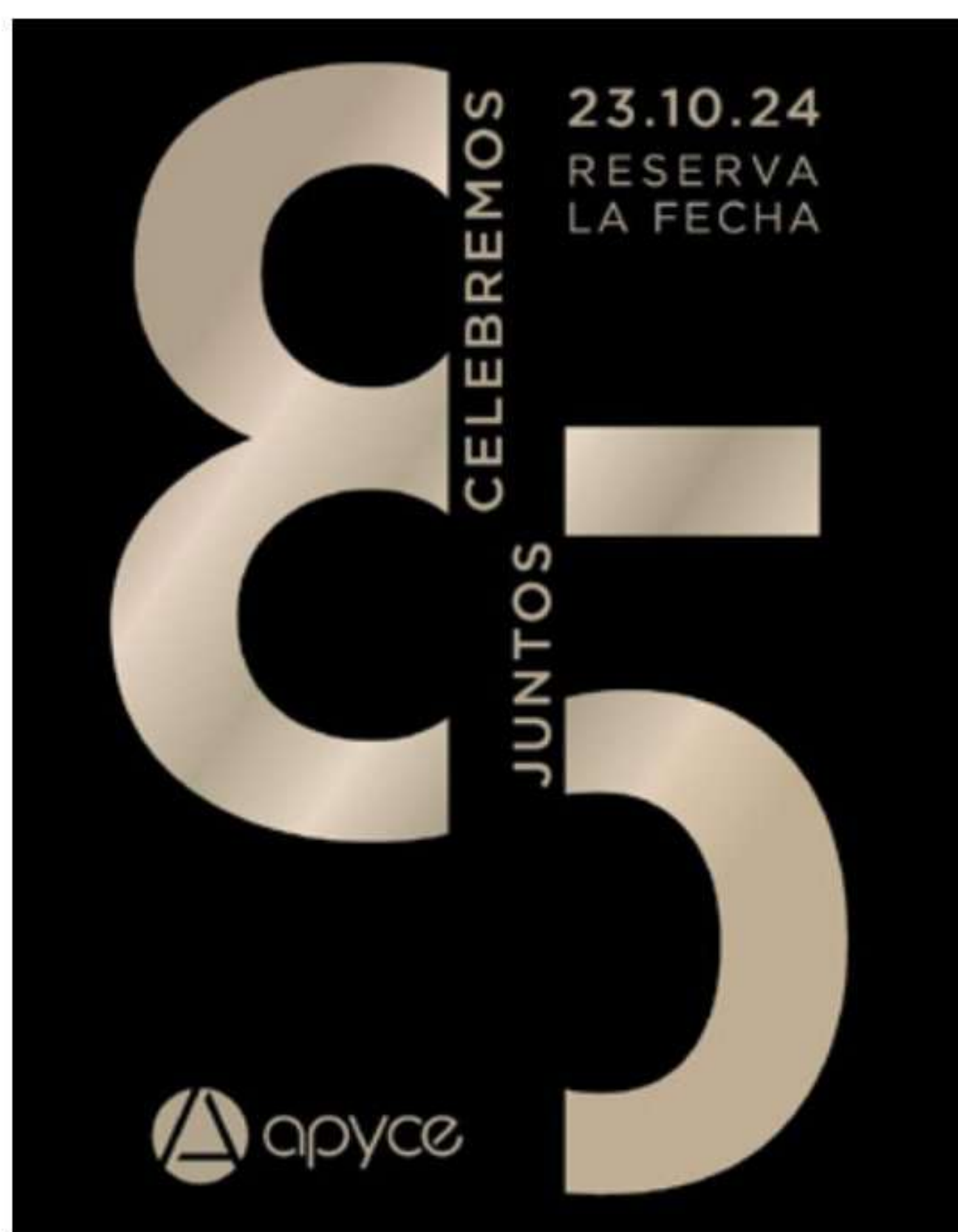
En 1939 comenzamos este fructífero camino de la mano de un grupo de precursores, cuya idea rectora se cristalizó en la fundación de nuestra entidad. El objetivo ineludible sigue siendo la defensa de los intereses de sus asociados.

En la historia argentina, ochenta y cinco años, significa haber vivido muchos momentos clave de nuestro país. Tanto es así que, APYCE como entidad gremial, transitó parte de los hechos más importantes del Siglo XX y los primeros acontecimientos del tercer milenio. Por estas latitudes, entre golpes, crisis económicas y democracia, seguimos poniéndole el pecho a la realidad. Recorrimos un largo camino construyendo nuestra propia identidad. Para reseñar este fructífero camino, creemos que es muy importante resaltar y recordar a los padres fundadores de nuestra Asociación. Es así como, la Primera Comisión Directiva estuvo integrada por:

Presidente:	Federico Álvarez Colodrero.
Vicepresidente:	Manuel Pastene.
Secretario:	Cayetano Burgio.
Pro-Secretario:	Emilio Scapino.
Tesorero:	Ricardo Ghiotto.
Pro-Tesorero:	Teodoro Hamar.
Vocales:	Juan Bautista Banchemo, Manuel Santamaría y Generoso Rey.

Como decíamos al principio, a fines de los años treinta, un puñado de colegas, unieron sus voluntades y con gran esfuerzo erigieron una asociación que, con el transcurrir de las épocas, se ha levantado como un sólido baluarte para todos sus socios.

La historia cuenta que el proyecto comenzó una noche de invierno del '39. Unos pocos propietarios de pizzerías se reunieron en la actual pizzería y casa de empanadas La Americana, de Callao 83, en Capital Federal. Querían una asociación que los representase. APYCE se conformó de esta manera, como una Asociación civil sin fines de lucro, que cuenta con Personería Jurídica otorgada mediante Decreto Nro. 125.091 con fecha 18 de julio de 1942. Vale destacar que, allí se eligió a un grupo de colegas, cuya misión fue preparar la primera asamblea de propietarios de pizzerías. La misma, se llevó a cabo el 7 de julio de 1939 en el "Teatro Mayo". Esa reunión preliminar, dio origen a nuestra asociación. La entidad la conforman propietarios de pizzerías, pizzerías-grill, pastelerías, casas de



empanadas, fábricas de tapas y discos para empanadas, fábricas de pre-pizzas, fábricas de churros y negocios afines. Sus fundadores dieron el primer paso para el largo camino recorrido por Apyce hasta el día de hoy. Los sueños se hicieron realidad y permitieron dar origen a una asociación, cuya continuidad de objetivos, sigue vigente a lo largo de todas estas décadas. Quienes forman parte de Apyce, dan lo mejor de sí, para favorecer a todo el gremio en su conjunto, pertenezcan o no a la entidad.

Este 18 de julio pasado cumplimos 85 años de existencia como Asociación. Hoy, junto a la gestión de Lorena Fernández, como presidenta, queremos compartir con todos Ustedes el orgullo y la inmensa alegría que significa ser parte de esta gran institución que, desde su origen brega en defensa de los intereses de sus asociados.

#CUATRO CORTITAS



1 EL FUTURO DEL CAMIÓN DISTRIBUIDOR

Una nueva tendencia marcará el sector. Consiste en la conexión de varios camiones entre sí para que éstos circulen de forma sincronizada. Los camiones se disponen de sistemas automatizados, mediante los que el camión que va en cabeza es el que dirige a los demás, es decir, si el primero acelera los demás aceleran. Esta tecnología proporciona diferentes ventajas, entre las cuales podemos destacar la seguridad y la sostenibilidad porque reduce la emisión de gases contaminantes y el ahorro de combustible.



2 CRECIMIENTO DEL CANAL ONLINE Y BÚSQUEDA DE PRACTICIDAD

SEE, empresa líder en soluciones de packaging comprometida con la sustentabilidad, presentó las tendencias clave que marcarán el consumo de alimentos en 2024. Las mismas se verán marcadas por la demanda, la prioridad de la practicidad, la experiencia de compra, la sustentabilidad y la diversificación de los envases. Lo que resulta interesante es cómo esta búsqueda por la practicidad adquirió un rol aún más preponderante en la toma de decisiones de compra, destacándose como uno de los factores determinantes que impulsaron la elección del consumo y compra de carne por parte de los consumidores durante el año 2023, según las conclusiones de un estudio realizado por Kantar. Los canales online siguen avanzando y desafiando las dinámicas de la logística para conquistar y retener a los consumidores. Fuente: <https://www.webretail.com.ar>



3 TARJETAS DE CRÉDITO: ADIÓS AL RESUMEN EN PAPEL

Así lo autorizó el Gobierno a través del Decreto 361/2023, publicado este viernes en el Boletín Oficial. Los cambios a la Ley N° 25.065 tienen el objetivo de "realizar una fuerte desregulación y simplificación en el mercado de tarjetas de crédito", indica la norma. La administración de Javier Milei dispuso la eliminación del resumen mensual de las tarjetas de crédito impreso en papel, por lo que la única forma será recibirlo de forma electrónica.



4 PANZEROTTI: LA EMPANADA ITALIANA.

El panzerotto (panzerotti en plural) es un plato italiano originario de la ciudad de Tarento ubicada en la región de la Apulia (Puglia), en el sureste de Italia. Se compone de una masa de harina de trigo, sal, agua y levadura de cerveza. El relleno tradicional consta de salsa de tomate natural y queso mozzarella, aunque también se suele hacer con un relleno a base de cebolla y aceitunas, aparte se le puede añadir jamón cocido. Se fríe con aceite de oliva extra virgen. El aspecto es muy semejante a una empanada.





Contamos con una gran Familia



GIRARDOT 1636 - (C1427AKJ) CABA - ARGENTINA - TEL.: (011) 4555-3030
e-mail: dosantos@dosantos.com.ar

Queso Muzzarella Argentino

DD

DOÑA DELIA

30 años
de calidad
y servicio



Doña Delia S.H. | Calle 129 entre 18 y 20 - Navarro, Pcia. de Buenos Aires
Tel.: (02272) 430364 - Mail: lacteosddelia@yahoo.com.ar



35° ANIVERSARIO

Innovación en cajas



35 años
diseñando, fabricando
y comercializando
packaging para
el mercado nacional
e internacional.



4208-2198 / 9385 / 3431

marpel@marpel.com.ar

marpelsa

www.marpel.com.ar

Lácteos
LUGO
*calidad
que crece*



Fábrica de Mozzarellas

Ventas: Tel/Fax: 4652-3908/12/14 - ventas@lacteos-lugo.com.ar
Blanco Encalada 684, Ciudad Madero, Prov. de Buenos Aires

De la nube **al horno**

El martes 28 de mayo por la mañana en el salón principal de nuestra Asociación se llevó a cabo la charla de referencia con un lleno total de socios e invitados especiales.

CICLO DE CHARLAS 2024



ALDO PECILE
Founder & CEO de Maxirest

DE LA NUBE AL HORNO:
"Métricas del rubro"
Charla apoyada por Big Data



DANIEL MARTÍNEZ
Consultor Pharus

**¿CÓMO DEJAR DE SER
UNA EMPRESA
DUEÑO -DEPENDIENTE?**

LUGAR Y FECHA:

Martes 28 de mayo
de 8:30 a 11:30 horas
Sarmiento 1983 - CABA
Evento Gratuito

CRONOGRAMA:

- 08:30 DESAYUNO DE BIENVENIDA
- 09:00 ALDO PECILE, CEO DE MAXIREST
- 09:30 DANIEL MARTINEZ, DOCENTE DE UADE Y ESEADE
- 11:30 CIERRE CHARLA



Organiza

Con un agradable desayuno previo, la apertura del encuentro estuvo a cargo de Lorena Fernández -Presidente de APYCE- acompañada por Gustavo Levinson, Secretario General de la comisión Directiva.

La primera charla tuvo como disertante a Aldo Pecile de Maxisistemas S.A.

El orador abordó diferentes temas de su expertise como, métricas del rubro, caída de ventas, inflación y precing, reducción de cobros en efectivo hacia el pago electrónico, promociones y billeteras electrónicas.

La segunda parte del encuentro estuvo a cargo de Daniel Martínez CEO de la Consultora Pharus. En este espacio los temas expuestos fueron: Dinámica de las organizaciones, pautas generales de gestión y administración, lo estratégico y el dueño dependiente.

Al cierre de cada disertación se abrió un espacio de preguntas, consultas y debate con cada uno de los profesionales convocados.

Presentes en la Copa Argentina de la Cerveza y el Gin



El encuentro federal de cerveceros artesanales, organizado por Martín Boan (Presidente de la Cámara de Cerveceros Artesanales de Argentina) que reunió a los cerveceros artesanales argentinos, los días 7 y 8 de junio, en La Estación, Parque Municipal Multipropósito de Avellaneda. El certamen contó con las 2 naves del predio que fueron destinadas a intensas jornadas, que incluyó: Rondas de Negocios del sector elaboradores de quesos, con un Congreso y una Exposición de cerveceros (productos de la cadena de valor). En el marco del acto de pre-

miación de la IX Edición de la Copeia Argentina de la Cerveza y de XII de South Beer Cup, APYCE se presentó con un show de acrobacia Free style de la mano del maestro pizzero Ezequiel Ortigoza, nuestro campeón mundial que logró el podio en Parma, Italia este año. El secretario general de APYCE, Gustavo Levinson hizo entrega a los 1ros puestos de Mejor Destilería del año, a la empresa "Casa TAPUS Destilados" y a la mejor micro cervecería del año "Tropel" con el galardón South Beer Cup y resultó el 1er premio de la Mejor micro cervecería del año, entregan-



do el reconocimiento, nuestra gerente Claudia Gómez a "Brewing Co. BURKO" Felicitamos a Martín por la excelente organización y la convocatoria lograda en esta edición 2024

RA

RODRIGUEZ
APARICIO
CONTADORES

Av. Córdoba 1345 15° A

(011) 4811-4694

www.estudioaparicio.com

MÁS DE 50 AÑOS ASESORANDO PIZZERÍAS Y PYMES

Nuevo podio Argentino en España

Mauro Dávila representante argentino a través de APYCE, obtuvo el primer premio en la categoría "In Pala"



En el marco de la feria "Salón Gourmets" realizada anualmente en IFEMA, Madrid, se celebró del 22 al 25 de abril el 3° Campeonato de España de Pizzas Gourmet

by Cerveza 1906 Vintage. Aproximadamente 90 competidores formaron parte de este evento, representando a diferentes regiones y trayendo consigo una variedad de estilos y técnicas en la elaboración de pizzas gourmet. Argentina, representada por Mauro Dávila a través de la Asociación de Pizzerías y Casas de Empanadas de la República Argentina (APYCE), tuvo una participación destacada compitiendo en tres categorías: Pizza "Napolitana", "Clásica" e "In Pala", obteniendo un triunfo con un contundente primer premio en la categoría "In Pala". Además del 1er. premio en Pizza In Pala, Argentina logró un destacado 8° puesto en la categoría de "Pizza Napolitana", entre 32 competidores. El éxito de Mauro es un testimonio del espíritu y la calidad que caracterizan a los profesionales argentinos, y su reconocimiento en un escenario tan competitivo y prestigioso como lo es Europa, llena de orgullo a toda la comunidad de APYCE. Este logro es un reflejo del excepcional talento y la dedicación

de los maestros pizzeros argentinos, quienes continúan elevando nuestra cocina a la cumbre del reconocimiento internacional. Este premio realza el prestigio de Argentina en la gastronomía global.

Lorena Fernández, Presidente de APYCE, comenta: "Nos complace y enorgullece enormemente felicitar a Mauro Dávila por su extraordinario desempeño y dedicación en el reciente campeonato celebrado en Madrid, España. Este galardón no solo reconoce su habilidad y maestría en el arte de la pizza, sino que también es un homenaje a todos los maestros pizzeros profesionales argentinos que, con su trabajo y pasión, elevan nuestra gastronomía a nivel mundial."

APYCE, como entidad líder, desempeña un rol crucial en el impulso, apoyo y capacitación de maestros pizzeros; facilitando su participación en campeonatos alrededor del mundo y fortaleciendo la presencia y el reconocimiento internacional de nuestro país



distribuidora de harinas SRL
SUCESIÓN D'ANGELO - DARDANO

CALIDAD
PRECIO
SERVICIO

DESDE HACE 90 AÑOS PROVEEMOS:

- Harina técnica fuerza (tipo manitoba) • Sémola Rimacinata
- Harinas de trigo 000 y 0000 • Semolines
- Harina de garbanzos y una amplia gama de productos

Entregas inmediatas en camiones propios

SI NECESITA
EFICIENCIA...
LLAMENOS

LA NUEVA
manera

Cia. Molinera del Sur S.A.

Riglos 733 (C1424AFO) Cdad. Autónoma de Buenos Aires - Tel. 4923-1178/2535 | 4921-4000 | 4925-5119
email: distrihar@fibertel.com.ar | web: www.distrihar.com

Crecimiento y mucha pasión

Ariel José Laino, obtuvo el premio con el puntaje como mejor calificado en el reciente campeonato mundial de la pizza y la empanada organizado por Apyce en la Ciudad de Buenos Aires. Recibió su trofeo de las manos del Ministro Roberto García Moritán.



Ariel es titular su propio emprendimiento, que ya cuenta con 3 sucursales en los barrios porteños de Pompeya, Parque Chacabuco y Boedo. La denominación de su negocio "IL TANO LAINO PIZZAS", deviene de su apellido en honor a su familia. Su árbol genealógico se remonta a Albidona, Provincia de Consenza, Italia.

Ariel subraya que el emprendimiento dura y sigue todos los días adelante. Como todo proyecto en la vida hay que seguir y mejorarlo continuamente, buscando siempre una alternativa e innovar. Y continúa diciendo: Es como una masa madre, hay que darle de comer día a día, con estudio, técnicas nuevas, con pasión y

amor. Si mantenés vivo el sueño desde primer día y lo mejoras, siempre funciona.

Laino reconoce que es muy difícil mantenerse en la meta, si no se va innovando. Se dedica a las pizzas, pizza party y empanadas. Trabaja por encargo. El producto llega siempre fresco sano y natural, sin ningún aditivo. Es elaborado con las mismas técnicas ancestrales, con buen descanso. Está pensando siempre en algún desarrollo nuevo, sino -como él dice- se aburre.

Conoce Apyce por intermedio de ASDRA. Su sobrino le invitó a verlo en Av. Rivadavia cuando se realizó evento donde se elaboraba la pizza más larga del mundo. "Fue un flechazo de amor hacia la ma-

sa que todavía me dura, fue hermosos estar ahí, hoy quiero seguir ese sueño de compartir y dar, me encantó y me hice socio".

Según destaca nuestro entrevistado, la estructura del negocio se ajusta a su personalidad.

Trabaja solo, amasando, elaborando sus pizzas y preparando los pedidos.

"...me gusta disfrutar del amasado, mientras escucho radio. Así, puedo estar todo el día dando vuelta a las pizzas [...] Trabajando con amor y tranquilidad todo se puede. En cada momento se busca una oportunidad".



En la cultura de la pizza el café y la pastelería

Con la idea de seguir creciendo, agregar un servicio de delivery que incluya pizzas y empanadas y que sus productos se hagan conocidos por todo CABA.



En los tiempos que corren emprender un proyecto y que éste, además se consolide con proyección a futuro, es todo un logro para resaltar. Es caso de Casa d'Huicque, que, como señala nuestro entrevistado, Esteban L. Imbesi (socio, junto a Lucas Cajaraville), es un proyecto familiar inspirado en la cultura del café y la pastelería artesanal, que amplía su oferta con sabrosas pizzas y empanadas. Los que integran el negocio pertenecen a la tercera generación de una familia dedicada a este rubro, cuyo propósito es brindar a sus clientes la calidad y calidez que se merecen. Los platos y productos que ofrecen son de elaboración propia y cada detalle de la ambientación del lugar fue soñado y concretado en familia. Cuentan con un primer local ubicado en el barrio porteño de San Telmo, más precisamente en Av. Paseo Colón 279, entre Adolfo Alsina y Moreno, a metros de Casa Rosada. Sus horarios son de lunes a viernes 7 a 19hs y sábados de 8 a 13hs. Tienen 6 empleados y el servicio ofrece la comodidad de un salón con 17 me-

sas y un espacio para fumadores, con servicio de take away.

Llegaron a APYCE por recomendación de Café a los chinos, a Cargo de Norberto y Raúl Cajaraville, quienes nos han invitado a participar y a conocer eventos de Apyce.

Hay que subrayar que recién han cumplido un año de trabajo. Se encuentran en pleno crecimiento, lento pero seguro, afirma Esteban: Abrimos en un año político muy difícil, pero el trabajo en equipo y la constancia nos hace seguir adelante superando obstáculos. Tenemos una buena respuesta del público que nos visita y eso nos motiva a ir por más. La situación económica, en función del negocio genera incertidumbre, debido a los altos costos de impuestos, servicio y mercadería. Nuestra idea es clara. Queremos seguir creciendo con nuestro local, poder agregar un servicio de delivery y que nuestros productos se hagan conocidos por todo CABA. Aspiramos a abrir nuevos locales con modalidad take away y delivery. De este modo también ser generadores de empleo.

Los productos estrella son la Cafetería y Pastelería de autor a cargo de su pastelera egresada de Apyce Daniela Cajaraville, creadora y dueña de su propia marca Danielle Patisserie. También cuentan con un menú de sanguichería fría y caliente, ensaladas, wraps, brunchs, licuados y yogures artesanales entre otras cosas con servicio de take away.

Origen del nombre: La denominación de esta casa, según nos cuenta Esteban, tiene que ver con el nombre de un francés, socio del padre de Norberto Cajaraville en los años '70 en un local del Mar del Plata. Tiempo después cierra dicho negocio. Y, hoy en homenaje a aquel inmigrante, al actual local se le quiso por poner su nombre recordando a esa primera generación de emprendedores.

Por último, Esteban agradece a Apyce y Claudia Gómez por darles la bienvenida y permitirles ser parte de esta gran familia.

"Nos entusiasma poder crecer a su lado"

NUEVA OFERTA ACADÉMICA DE NUESTRA ESCUELA PROFESIONAL

Cursos cortos agosto de 2024

NUEVA OFERTA ACADÉMICA DE NUESTRA ESCUELA PROFESIONAL

Las actuales características del contexto laboral reclaman profesionales cada vez más competitivos y capacitados. En tal sentido, nuestra Escuela cuenta con planes de estudio dinámicos y actualizados, cuyos contenidos teóricos y sus prácticas intensas, responden a dichas exigencias. Todos nuestros graduados se destacan en el mercado de trabajo. Están entrenados para afrontar con idoneidad los grandes desafíos que impone el momento, sabiendo aprovechar al máximo las oportunidades que se les presentan, construyendo así una carrera exitosa.

Para recibir mayor información:
info@escuelaapyce.org
consultas@apyce.org



CURSOS CORTOS

PIZZA A LA PIEDRA Y AL MOLDE 2 Jornadas

Masas piedra y molde con sus clásicas cubiertas



Viernes 23 y 30 de Agosto de 10 a 13hs



CURSOS CORTOS

PIZZA A LA PIEDRA Y AL MOLDE 2 Jornadas

Masas piedra y molde con sus clásicas cubiertas



Miércoles 14 y Jueves 15 de agosto de 18 a 21 hs.



CURSOS CORTOS

MACARONS 2 jornadas

Técnicas de elaboración y rellenos



Jueves 22 y 29 de Agosto de 18 a 21 hs



+54 11-2344-0567



(011) 4954-0065

La capacitación continua abre siempre nuevos caminos, posibilidades y oportunidades laborales en el sector.

Nuestros planes de estudio y contenidos siempre están aggiornados, respetando las exigencias del mercado de trabajo.



CURSOS CORTOS

EMPANADAS FRITAS Y AL HORNO

2 Jornadas

Secretos y sabores de estas tradicionales empanadas



Miércoles 21 y 28 Agosto de
18 a 21 hs



CURSOS CORTOS

ESTILOS ITALIANOS EN PIZZA

3 jornadas

Nuevo curso para incursionar en estos métodos



Miércoles 14 Jueves 15, Viernes 16
Agosto de 10 a 13 hs



CURSOS CORTOS

SUSHI

3 Jornadas

Cocción de arroz técnicas de armado roll pickles



Lunes 12, 26 Agosto y 2 Septiembre
de 18 a 21 hs



CURSOS CORTOS

PANES Y GALLETAS

2 Jornadas

Panes de molde, galletas de miel, avena, choco y nuez



Miércoles 21 y 28 de Agosto de 18 a
21hs



Lunes a viernes de 09 a 21 hs



Ayacucho 333 - CABA

¿Por qué unirse a APYCE es una gran decisión?

Porque en APYCE nos enfocamos en desarrollar estrategias para el crecimiento sostenible y la formación continua de nuestros miembros. Promovemos la resolución de problemas y fomentamos el acompañamiento activo a nuestros socios. Ofrecemos asesoramiento técnico, contable y legal, y trabajamos incansablemente en la defensa de sus intereses y la maximización de beneficios a través de diversos convenios y acciones institucionales.



VENTAJAS Y BENEFICIOS DE PERTENECER

Como profesionales de la pizzería y la empanadería, les extendemos una cordial invitación para que se integren activamente a nuestra comunidad si aún no lo han hecho. Para formalizar su adhesión, pueden completar el formulario disponible en nuestro sitio web y enviarlo a: consultas@apyce.org, o ingresar a través de los QR disponibles más abajo, como persona física o jurídica, según corresponda.

Es evidente que los desafíos individuales pueden ser compartidos, y que las soluciones implementadas por algunos pueden beneficiar a otros. Ser miembro de nuestra Asociación les permitirá aprender de co-

legas, compartir preocupaciones, soluciones, éxitos y también aprendizajes derivados de los errores. Además, organizamos charlas, desayunos y diversos encuentros informativos y temáticos. También llevamos a cabo eventos multitudinarios que nos permiten difundir la calidad y elaboración de nuestras pizzas y empanadas, con la activa participación de nuestros asociados. De este modo, promovemos y difundimos nuestros productos emblemáticos.

Les esperamos con los brazos abiertos.

Para asociarse escaneé el código QR e ingrese al formulario correspondiente:

APYCE

Sarmiento 1983
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
[C1044AAC]
[011] 4954-0065
Líneas Rotativas Interno 1
 **11-6177-9853**
consultas@apyce.org

Horario:
Lunes a Viernes de
9 a 18 hs.

PERSONAS FÍSICAS



PERSONAS JURÍDICAS



Celebración de los 50 años del Baking Center® de Lesaffre

Juegos, charlas con expertos, visitas y reconocimientos en esta primera de una serie de actividades que a lo largo del año se realizarán en nuestro país y en el mundo para festejar este concepto innovador que transformó la industria panificadora a nivel internacional.

Lesaffre, la empresa que hace 170 años brinda soluciones a la industria de la panificación, celebra cinco décadas de innovación y asistencia técnica especializada para el profesional panadero. Los 51 Baking Center® de Lesaffre, distribuidos alrededor del mundo conforman la mayor red que brinda soluciones a los problemas que diariamente se plantean en el proceso de panificación.

La Argentina cuenta con uno de estos centros de excelencia, y allí se realizó esta celebración que comenzó con la Kermesse de los 50, una serie de juegos corriendo en simultáneo que desafiaron a los participantes, con diferentes pruebas que fueron desde poner a prueba sus sentidos hasta demostrar sus habilidades para el trabajo en la panadería.

Por su parte, los especialistas extranjeros brindaron amenas disertaciones en donde intercambiaron saberes y experiencias con los allí presentes. Jegoux Gaëtan, Director General de Baking Center Group, apuntó a "La increíble historia de la red de los Baking Center". En tanto que, Benoit Demiselle, Gerente de Aplicaciones del Baking Center del Grupo, planteó un tema técnico como "Los secretos de la fermentación de la masa madre".

En una segunda etapa, para aquellos que no habían podido disfrutar de la diversión de los juegos se hizo



una nueva ronda de la kermesse y luego se realizó una mesa redonda para disertar sobre el "Presente y Futuro de Nuestra Industria" cuestiones como las tendencias de mercado, inteligencia artificial en las panaderías del futuro, Responsabilidad Social y Mitos y verdades de la actividad, fueron entre otros, los temas elegidos. De esta mesa participaron Jean Fracois Celuzza, Director de Innovación del Baking Center LATAM; Jegoux Gaëtan, Director General de Baking Center y



Benoit Demiselle, Gerente de Aplicaciones del Baking Center, ambos del Grupo.

Finalmente, la extensa jornada concluyó con la entrega de distintos reconocimientos a la tarea realizada y unas palabras de Alejandro Golfari, Director General de Lesaffre Argentina que expresó "Cuando pensamos en el Baking Center® de Lesaffre, pensamos en innovación, servicio, profesionalismo, red y crecimiento... Pero no podemos imaginar un concepto tan innovador que es pionero en el mundo sin agregar compromiso. Compromiso con los sueños, con la constancia de llevarlos adelante, con la excelencia y con la tarea de brindar soluciones. Por eso estamos celebrando cinco décadas de historia, que nos cuentan que el camino es el correcto y nos da fuerzas para seguir en este rumbo"

Algunos cambios establecidos en la ley **Medidas fiscales paliativas y relevantes**



Una vez más estamos frente a una moratoria o plan de pago ampliado bajo la denominación de Régimen de Regularización Excepcional de Obligaciones Tributarias, Aduaneras y de Seguridad Social

Las principales características del mismo, aunque al momento de la redacción de este artículo está pendiente su reglamentación, son:

Las deudas a regularizar son: Tributarias, Aduaneras y Recursos de la seguridad social

Las deudas abarcadas son aquellas cuyo vencimiento hubiera operado hasta el 31/03/2024, inclusive.

También se podrán regularizar infracciones relacionadas o no con las obligaciones incluidas en el plan, cometidas hasta el 31/03/2024, inclusive.

El plazo de acogimiento al momento no tiene una fecha puntual, ya que cobrará vigencia desde la entrada en vigencia de la reglamentación y hasta 150 días corridos de esta, ambas fechas inclusive.

Los beneficios para quienes se acojan al Régimen serán las condonaciones de intereses y multas.

En el caso de los intereses resarcitorios y punitivos las condonaciones serán más amplias para aquellos deudores que regularicen dentro de los 30 días e irán disminuyendo cuando este plazo sea más extenso y la forma de pago elegida.

La tasa de interés aplicable en todos los casos será un interés de financiación calculado en base a la tasa fijada por el Banco de la Nación Argentina para descuentos comerciales que será especificada por la reglamentación.

La Liberación de multas y demás sanciones, en líneas generales, podemos indicar que se producirá la condonación del 100% de las multas no firmes no abonadas por infracciones cometidas hasta el 31/03/2024

Lo mismo ocurrirá con los intereses resarcitorios y punitivos, siempre que el capital que los generó haya sido abonado hasta el 31/03/2024, inclusive.

También se prevén otras liberaciones relacionadas con la inclusión en el REPSAL, reiteración de Infracciones y dispensas de iniciación de sumario administrativo.

En caso de adhesión de deudas en ejecución judicial se podrá solicitarse el archivo de las actuaciones.

En cuanto a los honorarios judiciales se otorga el beneficio de la reducción en un 50% en el caso de las adhesiones al Régimen por parte del contribuyente dentro de los primeros 90 días corridos desde la entrada en vigencia de la reglamentación.

Esperemos esta vez sea la última de este tipo de planes de regularización excepcional de deudas, aunque realmente me parece bastante improbable.

En cuanto al Régimen Simplificado para Pequeños Contribuyentes:

Se extiende los parámetros para la actividad de locación y prestación de servicios, estableciendo tres categorías más hasta llegar a la "K".

Como consecuencia de ello, se lleva hasta la categoría K lo siguiente:

El tope máximo de ingresos brutos para quedar encuadrado como pequeño contribuyente

El límite de causal de exclusión

Se eleva el precio unitario de venta a \$ 385.000.

Se actualizan los parámetros, siendo el mínimo de ingresos \$ 6.450.000 y el máximo 68.000.000.

Se incrementa el Impuesto integrado.

Los nuevos parámetros y valores a abonar son los siguientes:



CATEGORÍA	Ingresos brutos	Sup. Afectada	Energía eléctrica consumida anualmente	Alquileres devengados anualmente	Precio unitario máximo para venta de cosas muebles	Impuesto Integrado		APORTE SIPA	APORTE OBRA SOCIAL	Total	
						LOCACIONES Y/O PRESTACIONES DE SERVICIOS Y/U OBRAS	VENTA DE COSAS MUEBLES			Locaciones y prestaciones de servicios	Venta de cosas muebles
A	6.450.000,00	Hasta 30 m2	Hasta 3330 Kw	1.500.000	385.000,00	3.000,00	3.000,00	9.800,00	13.800,00	26.600,00	26.600,00
B	9.450.000,00	Hasta 45 m2	Hasta 5000 Kw	1.500.000	385.000,00	5.700,00	5.700,00	10.780,00	13.800,00	30.280,00	30.280,00
C	13.250.000,00	Hasta 60 m2	Hasta 6700 Kw	2.050.000	385.000,00	9.800,00	9.000,00	11.858,00	13.800,00	35.458,00	34.658,00
D	16.450.000,00	Hasta 85 m2	Hasta 10000 Kw	2.050.000	385.000,00	16.000,00	14.900,00	13.043,80	16.400,00	45.443,80	44.343,80
E	19.350.000,00	Hasta 110 m2	Hasta 13000 Kw	2.600.000	385.000,00	30.000,00	23.800,00	14.348,18	20.000,00	64.348,18	58.148,18
F	24.250.000,00	Hasta 150 m2	Hasta 16500 Kw	2.600.000	385.000,00	42.200,00	31.000,00	15.783,00	23.000,00	80.983,00	69.783,00
G	29.000.000,00	Hasta 200 m2	Hasta 20000 Kw	3.100.000	385.000,00	76.800,00	38.400,00	22.096,20	24.800,00	123.696,20	85.296,20
H	44.000.000,00	Hasta 200 m2	Hasta 20000 Kw	4.500.000	385.000,00	220.000,00	110.000,00	30.934,68	29.800,00	280.734,68	170.734,68
I	49.250.000,00	Hasta 200 m2	Hasta 20000 Kw	4.500.000	385.000,00	437.500,00	175.000,00	43.308,55	36.800,00	517.608,55	255.108,55
J	56.400.000,00	Hasta 200 m2	Hasta 20000 Kw	4.500.000	385.000,00	525.000,00	210.000,00	60.631,97	41.300,00	626.931,97	311.931,97
K	68.000.000,00	Hasta 200 m2	Hasta 20000 Kw	4.500.000	385.000,00	735.000,00	245.000,00	84.884,75	47.200,00	867.084,75	377.084,75

MUY FELIZ ANIVERSARIO

Para nuestra Asociación, es siempre un placer y por otra parte, una obligación recordar estas fechas tan significativas. Los aniversarios cristalizan la labor permanente e incansable de nuestros colegas a lo largo de los años. Por tal motivo, todos los que integramos la Asociación, enviamos un fuerte abrazo y brindamos por ustedes, augurándoles muchos años más de prospero crecimiento.

 AÑO DE FUNDACIÓN	 NOMBRE	 ANIVERSARIO	 ANIVERSARIO 22/23
2024	CASA D'HUICQUE	24 ABRIL	0
2024	COSI MI PIACE	3 ABRIL	0
2023	FURORE	15 FEBRERO	1
2020	HULK PIZZERIA	21 JUNIO	4
2019	CAPITAL PIZZA	13 JUNIO	5
2019	HELLS PIZZA DEVOTO	02 JUNIO	5
2018	URBAN JAZZ PIZZA SUC PALERMO	29 JUNIO	6
2018	BELLA PIZZA	17 MAYO	6
2015	LA TIENDITA	01 ABRIL	9
2013	EL FORTIN SALTEÑO - VTE LOPEZ	20 JUNIO	11
2012	EL PALOTE	06 JUNIO	12
2012	TORNA UNDICI	01 JUNIO	12
2011	MAGALI EMPANADAS	15 JUNIO	13
2008	EL NOBLE - BELGRANO	01 MAYO	16
2007	LA FIAMMA	09 ABRIL	17
2006	PAMPA MIA	06 JUNIO	18
2006	LOS EMILIOS	15 ABRIL	18
2004	DOÑA POROTA	07 JUNIO	20
1999	LA PULPERIA DE FRANCISCO	01 MAYO	25
1998	PIZZERIA PETALO	01 JUNIO	26
1994	LA ALAMEDA	09 JUNIO	30
1983	PIZZERIA ALDO	18 ABRIL	41
1981	HALLOWEEN	20 MAYO	43
1980	BABIECA	01 MAYO	44
1971	EL FORTIN SALTEÑO - CABILDO	25 MAYO	53
1967	EL VIRREY	27 ABRIL	57
1963	JULIEN'S PIZZA LIBRE	01 JUNIO	61
1963	FABRICA DE CHURROS	25 MAYO	61
1943	PIZZERIA GINO	09 ABRIL	81

OPEN[®]
MAQUINAS

info@openmaquinas.com.ar

+54 9 11 6005 1000

www.openmaquinas.com.ar



MSA160P



MSA160



SA320D

MÁQUINAS PARA HACER EMPANADAS



La calidad es nuestro prestigio

☎ 4248-2855 / 4202-3370

2114-9447

info@lacteoslafarfalla.com.ar

MOZZARELLA
RICOTTA . QUESOS



40
AÑOS
INFORMANDO
AL SECTOR

CLIENTES, PROVEEDORES Y LECTORES EN CONTACTO PERMANENTE

Frente a la situación actual han crecido las dificultades y nuestra revista está a su disposición en diversos formatos.



IMPRESA

Versión original en papel.
Distribución por correo.



VIA E-MAIL

Versión digital.



TODO EL AÑO

www.apyce.org



DIGITAL ONLINE

www.proveedores-ok.com.ar

PARA SUSCRIBIRSE O PUBLICAR EN PIZZAS Y EMPANADAS

producciones@martinsaenz.com.ar | 4372 8443



/produccionesmartinsaenz



@produccionesmsaenz

Pilares fundamentales en nuestro negocio

Los proveedores serios y confiables, agregan valor y calidad en el resultado final de los productos que elaboramos, son un eslabón imprescindible en la evolución y crecimiento todo comercio, por eso en nuestro portal seleccionamos a los mejores.

Ental sentido, creemos en la importancia de sumar siempre más proveedores y marcas líderes. Son un pilar fundamental en la notoriedad que mejor posiciona a las pizzerías y casas de empanadas. Entre el proveedor y el asociado, de esta manera, se conforma una dupla que comparte interés por la calidad que se alcanza en la elaboración del buen

producto que se comercializa. Por eso, APYCE como Asociación, tiene la misión de acercar a ambas partes.

El portal tiene las puertas abiertas para que, muchas más compañías proveedoras se adhieran al mismo. De este modo, podrán construir una relación virtuosa y durable en el tiempo con nuestros socios.

Escaneá el QR



LE DAMOS LA BIENVENIDA A LAS SIGUIENTES EMPRESAS

DOBLEUV
Marketing digital
gastronómico

Agencia de Diseño de Marketing y Publicidad - Diseño web / Diseño de aplicaciones / Diseño de marca / Video institucional Growth Marketing / Social media / Auditoría y estrategia SEO / Publicidad digital / Creación de contenido gastronómico

BENEFICIO:
30% para socios Apyce

Ramon falcon 5577
5411- 440 81936
www.dobleuv.com

Kitchenita

Gestionamos el delivery de restaurantes para permitir de optimizar y crecer sus ventas por delivery dándoles análisis, armando planes de acciones y sacándoles tiempo de gestión con las aplicaciones de delivery.

BENEFICIO:
20% para socios APYCE

Ruggieri 2734- caba
5411 595 33226
www.kitchenita.com

Ayres it
SOFTWARE

Software de gestión y facturación especializado en cadenas y marcas franquiciantes.

BENEFICIO:
20% para socios APYCE

**Por un año sobre
licencias nuevas. Instalación
y app de control bonificadas.**

Benito juarez 4150- Caba
5411- 31004554
www.ayresit.com.ar



2ª Edición

9 al 12 de junio de 2025
Centro de Convenciones
Córdoba
Córdoba - Argentina



Estamos en el Centro de los Negocios

La feria profesional para el sector dulce y de la gastronomía que reúne a compradores nacionales y de toda la región.

Se exhibirán equipamientos y materias primas para los sectores heladero, panadero, pastelero, confitero, chocolatero, pizzero, pastelero, gastronómico, hotelero y comercios de conveniencia.

Reserve ya en la feria que ofrece las mejores oportunidades comerciales en todo el país.

Mayores informes: info@publitec.com.ar
www.fithep-expoalimentaria.com

Organiza



Revistas oficiales



X @FITHEP **@fithep.expoalimentaria** **FITHEP Latinoamericana** **fithep.expoalimentaria**

Las mejores empresas seleccionadas por los maestros de la Escuela



Casa La Carioca nació en 1957 en un local del Once. Desde entonces provee el mejor café a establecimientos gastronómicos, hoteles y empresas de todo el país.

Acompaña a la Asociación en los eventos que realiza y surtiendo el mejor café en la Escuela.
[011] 4957-3358 - ventas@cafealoschinos.com.ar



Hace 50 años se fundó DOS SANTOS PEREIRA Y CIA.S.A. una prestigiosa empresa familiar de enorme trayectoria.

Se dedica a la importación y comercialización de productos alimenticios no perecederos. La excelencia de sus marcas GENTLEMAN, CARACAS posibilitan la jerarquía de la Escuela y de la Asociación.
Girardot 1636, CABA [1427]



Rodolfo Ibañez, administra su marca en redes sociales (Facebook, Twitter) mejora el posicionamiento de su marca, fideliza a sus clientes, logrando la rápida difusión de promociones y ofertas traduciendo en más ventas.
Celular.: [54] 11 6179 7021
rodolfo.ibanez@gmail.com - Bs. Aires, Arg.



Una empresa familiar que se inició en 1977 con Alberto Barraza. Años de crecimiento llevaron a que se convierta en una marca bien posicionada en el mercado, con una gran variante de quesos y su producto estrella, la mozzarella.

Concordia 1344, CABA
Ventas x mayor - 11 5107-0067



Fundada en 1926, La Farfalla, la primera fábrica de Mozzarella del país, provee a la escuela los mejores y más variados quesos, mozzarella y ricota.

A. Larroque 1532, Banfield [1828], Bs. Aires, Arg.
Tel./Fax: [+54 11] 4248-2855 / [+54 11] 4202-3370
lafarfalla@ciudad.com.ar



Fundada en los años 60, manteniendo como objetivo central brindar el mayor cuidado a toda la línea de productos obtenidos desde excelentes materias primas. Abastece a la Escuela y a la Asociación en los eventos con las tapas de empanadas de la mejor calidad.
[+54 11] 4241-0161 - info@mendia.com.ar



Desde hace más de 55 años Riosma se dedica a la producción de alimentos de calidad, entre los que se destacan una amplia variedad de fiambres y embutidos como así también cortes de cerdo fresco, salchichas y hamburguesas libres de gluten Sin Tacc.

Tel : 011-4686-4600 Mail : ventas@riosma.com
web: www.riosma.com
Instagram/Facebook: @riosmaoficial, @214oficial



ABC DE LOS NEGOCIOS



DRONES ENTREGAN PEDIDOS DE BEBIDAS Y COMIDAS EN TEL AVIV

Los drones entregaron pedidos en las playas de Tel Aviv como parte de una iniciativa dirigida por el gobierno para crear una red nacional de drones y pilotar vuelos de drones para entregas en todo Israel. La Iniciativa Nacional de Drones entró en la tercera de las ocho fases planeadas en el programa piloto la semana pasada, lanzando una demostración de 10 días para probar vuelos de drones sobre áreas urbanas en Tel Aviv, Jaffa, Ramat Sharon, Herzliya y Hadera, donde la segunda fase del proyecto lanzado a finales de junio.

B

PRODUCCIÓN DE TOMATES EN ESPAÑA

España lidera la producción de tomate en Europa, sin embargo, el incremento de los costes de producción de hasta un 10% y las incertidumbres climatológicas que pueden derivar en una reducción de la producción por hectárea, hacen peligrar un gran número de explotaciones que buscan otros cultivos más rentables como los leñosos. El tomate es uno de los muchos cultivos donde España ha centrado esfuerzos para desarrollar y mejorar el mismo, donde se alcanzaron distintos objetivos: aumentar la producción tanto con el incremento de los botones florales como con el peso, por otro lado, actuando en el periodo productivo del cultivo, alargando su duración y homogeneizando el fruto. A su vez, se ha conseguido incrementar las concentraciones de azúcares, dando como resultado una solución de mayor calidad y mejor competitividad en el mercado.



C

TRIGO TOLERANTE A LAS SEQUÍAS EN ARGENTINA

En la Argentina ya se comercializa harina elaborada con trigo transgénico HB4, que es tolerante a sequía. Así lo informó la empresa Bioceres en el marco de un encuentro que realizó para presentar los resultados de la incorporación de esta tecnología en el cereal. La compañía, que logró aprobar el desarrollo en la Argentina y otros mercados, detalló que ya trabajan con 27 molinos y están en la etapa final para incorporar más. En una comparación directa de la variedad HB4 de mejor rendimiento en la campaña 2022/23, frente a la variedad comercial más sembrada de la Argentina de ciclo equivalente, el rendimiento fue 16% mayor para HB4 en promedio para todos los ambientes.



Fuente: <https://www.lanacion.com.ar>

COMO TE VEN TE RECUERDAN

CREAMOS TU IMAGEN

FOTOGRAFÍA / DISEÑO GRÁFICO / PÁGINAS WEB /
TIENDAS ONLINE / REDES / **TODO REUELTO**

estudio



☎ 11 3561 7333 / 11 6222 4002
INFO@ESTUDIO3C.COM.AR
WWW.ESTUDIO3C.COM.AR





Fabricantes de muzzarella quesos y ricota



* Libre de gluten, sin tacc. Corresponde sólo y exclusivamente al producto dentro de su envase original.

Seguinos en    