



PIZZAS Y
empanadas

191
NOV
2023
AÑO
39

Puerta Salguera
ANIVERSARIO

CELEBRAMOS JUNTOS UN AÑO DE
MUCHO TRABAJO Y GRANDES LOGROS



PREMIOS
PARA TODAS LAS MESAS

SORTEAMOS
UN SANDERO
STEPWAY 0KM



el Polaco

Andrés Rey
doble internacional de Luis Miguel





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 [molinocampodonico](https://www.instagram.com/molinocampodonico)

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 primer año del resto de nuestras -nuevas- oportunidades



Me alegra tenerlos en esta edición, ante un nuevo final de año, ante desafíos que se avecinan desde lo institucional y, sobre todo, desde la esfera nacional que será la que nos guíe para saber cómo nuestras empresas deberán funcionar y el rol que tendremos que ocupar frente a los vientos que 2024 nos comience a soplar.

Y esto viene a colación con lo que nos ha tocado vivir, cíclicamente, en nuestra Argentina indecisa, sin rumbo. Me pregunto, tal como lo hemos hecho innumerable cantidad de veces en nuestra historia: ¿será este nuevo año el de las oportunidades aprovechadas? Y allí es donde los más atentos habrán advertido que el título de este editorial tiene su procedencia de la famosa película de 1985, "El primer año del resto de nuestras vidas", donde unos jóvenes Demi Moore, Rob Lowe, Emilio Estévez y Andie MacDowell comienzan a preguntarse sobre el futuro luego de un evento tan disruptivo en la vida como la culminación de una etapa para pensar en lo nuevo, lo desconocido, un abismo que, indefectiblemente, debemos enfrentar todos. El film de, de Joel Schumacher, intenta plantear una reflexión similar a la que nos encontramos como país, la elección de cómo transitar el paso a la

edad adulta. La gran diferencia radica que aquellos personajes de la película no se encontraban en un bucle donde cada año resultaba "el primero" tal como nos sucede a nosotros, donde cada vez volvemos a atravesar las mismas preguntas y dificultades irresueltas, parados en una adolescencia eterna, incumpliendo y comenzamos una vez más a cada ciclo, solamente con esperanza, nada más.

Sin embargo, este nuevo año, nos da otra vez la oportunidad de reiniciarnos, de tomar otro rumbo, constante, coherente, sin contramarchas, con menos "ismos" y más Estado, pero no como depredador y salvador, sino como facilitador, vehículo para la inversión, que es la que traerá consigo el efecto deseado: la prosperidad. Probablemente la "teoría del derrame" tenga mucho de razón en ello, por más correcciones que pueda ir requiriendo.

Y todo esto lo pienso no solo en relación a nuestro país, sino también a nuestras actividades y trabajadores, que se encuentran siempre con la soga al cuello de la incertidumbre, sin poder ver más allá, limitados.

Pero creo que en algún momento seremos capaces de comenzar a torcer este camino caprichoso, que no se corrige. Dijo Ernest Hemingway en "Por quién doblan las campanas": "el mundo es un buen lugar por el que vale la pena luchar"; y por eso estoy aquí, para seguir mostrando que se puede, aún con las limitaciones que nos encontramos, con el viento en contra.

Entonces, aprovechando el comienzo de mi segundo mandato, el acercamiento de otro año y la espera de políticas económicas fructíferas, es una buena oportunidad para reciclar la frase del principio, augurando que, finalmente, pasemos de etapa.

Con muchas ideas y proyectos estaré desde APYCE acompañando el desarrollo de nuestras empresas. Por eso les cuento más acerca de nuestras intenciones para el próximo trienio en esta publicación.

Como siempre, los esperamos para sumar. Un abrazo y hasta la próxima.

Lorena Fernández / Presidente

pizzas y empanadas

191 NOVIEMBRE 2023 - Año 39

DIRECTORA:
Lorena Fernández

Revista propiedad de la Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Afines (APPYCE)

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
N° 58102105

EDITORIAL:
Producciones Martín Sáenz

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

IMPRESIÓN:
Gráfica Pinter
Diógenes Taborda 48, C.A.B.A.

Asociados a APTA
Asociación de la Prensa Técnica y Especializada Argentina



*Asegurando calidad para brindarles
un producto de excelencia*



Sumario / 191



- 03/ Editorial
- 06/ Celebramos 84 años de vida
- 08/ Los Sponsors de la fiesta
- 10/ Entrevista a Lorena Fernández
- 14/ Los saludos de entidades amigas
- 16/ Renovación de autoridades en Apyce
- 18/ Informe 2023: Gestión y trabajo
- 24/ La Noche de la Pizza y la empanada en medios digitales
- 28/ La Noche de la Pizza y la empanada en la TV
- 30/ 17 aniversario de la Escuela de Apyce
- 32/ Diego Dávila , nuevo director de nuestra Escuela
- 34/ 4 Cortitas
- 36/ Mauro Dávila, primer puesto en Campeonato Español
- 39/ 2 Pizzerías argentinas entre las 100 mejores del mundo
- 40/ Aniversarios de socios
- 42/ Modificación en la ley de alquileres
- 44/ La imagen visual y las redes sociales
- 48/ Portal proveedores
- 49/ Destacados de la Escuela
- 50/ ABC de los negocios

La **Asociación de Pizzerías y Casas de Empanadas de la República Argentina - APYCE**, una entidad tan emblemática y además muy representativa de nuestras pymes porteñas celebra su 84° aniversario. Nos llena de orgullo poder acompañarlos y renovamos nuestro compromiso con todos sus participantes. Desde la **Federación de Comercio e Industria de la Ciudad de Buenos Aires - FECOBA** seguiremos brindando nuestro apoyo para continuar construyendo juntos su presente y futuro. Extendemos un cálido saludo a todos los que día a día trabajan para el fortalecimiento de la entidad.



Celebramos 84 años de vida como asociación



El 29 de noviembre, socios, amigos y colegas nos encontramos en Costa Salguero para brindar, como es costumbre, por muchos años más de trabajo fecundo representando los intereses de nuestros asociados



Este libro de Actas, pertenece a la Asociación Propietarios de Pizzerías y Casas de Empanadas, se compone de dieciocho tomos útiles que van numerada del 1 al 20.

Acta N.º 1: Reunión Constitutiva.
 En Buenos Aires Capital Federal de la República Argentina, a los diez días del mes de Junio de mil novecientos treinta y nueve, siendo aproximadamente las veinte horas, un núcleo de propietarios de negocios de Pizzerías y venta de empanadas, que durante el día anterior al día de la presente, recorridos accidentalmente en la calle Callao ochenta y tres, a objeto de arbitrar medidas, legítimas, para obtener de la Intendencia Municipal, la derogación de una ordenanza, que afectaría la feliz marcha de los negocios instalados del ramo, y luego de un breve cambio de ideas, con el propósito de llenar la falta de solidaridad y unión entre las personas dedicadas a esta clase de comercio, se acuerda celebrar una reunión que los anime, resolviendo constituir una entidad que se encargue de las acciones que sean necesarias para el mejoramiento y desarrollo de los negocios de Pizzerías y venta de empanadas.



En 2022 recibimos la certificación Marca País, un orgullo en la larga lista de logros de la Asociación.

Nuestra Asociación continúa en la firme tarea de defender los intereses de sus asociados. En esa senda, creemos que es un momento oportuno cerrar el año, levantando la copa para brindar por muchos años más de trabajo fecundo. Compartimos una gran historia de crecimiento y compromiso.

El recorrido de APYCE, comienza con la constitución de su inaugural comisión directiva. En aquel, su primer presidente fue Federico Álvarez Colodrero. En la actualidad, está encabezada Lorena Fernández. En todos estos años hemos logrado la jerarquización de la actividad de los colegas pizzeros y empanaderos. Así, llegamos a lo que hoy es nuestra que-

rida Asociación, el fruto del esfuerzo permanente. Aquellos pioneros comenzaron a trazar este camino. Los anhelos se cristalizaron en la construcción de una Asociación consolidada y respetada. La misión planteada en su origen, como así también sus objetivos institucionales, que siguen siendo una bandera a lo largo de todas estas décadas. Hemos evolucionado a través de la experiencia adquirida en diferentes coyunturas y crisis, superando los desafíos impuestos por la realidad. Este larga trayectoria, hemos sumado la tarea académica y la capacitación continua de sus profesionales egresados en el marco de nuestra Escuela Profesional. La misma este año cum-

ple 17 años formando a las nuevas generaciones del sector. Nos guía la pasión y la dedicación por lo que hacemos. Por eso queremos compartir esta fecha con todos ustedes, quienes al final de cuentas conforman APYCE. Y en tal sentido, siempre agradecemos el apoyo a cada uno de de nuestros socios.

Nuestra gran noche aniversario representa un encuentro trascendente, donde amigos, colegas y socios, coinciden en un abrazo y en un brindis espontáneo por nuestra querida entidad. Y, por supuesto disfrutar de la fiesta con un excelente menú, baile, buena música, sorteos y muchas más sorpresas que coronaran una noche inolvidable.

En reconocimiento a estas grandes empresas



Agradecemos a todas estas importantes empresas que están presentes con sus reconocidas marcas y productos, apoyando y acompañando los festejos del 84° Aniversario de nuestra querida Asociación.



Gestión e idoneidad en un año agitado

“Tengo en claro hacia dónde quiero llevar la institución y eso me da fuerzas para seguir”



El año que concluye atravesó momentos particularmente complicados. Sus meses estuvieron cargados de mucha incertidumbre, inflación imparables y una economía tambaleante. Esto resultó en un confuso y vacilante escenario, donde nuestro sector, no estuvo ajeno a sus fuertes coletazos. Para el caso, entrevistamos a Lorena Fernández, la presidenta de nuestra Asociación que, gentilmente nos cedió unos momentos en su cargada agenda. Quisimos conocer su mirada al respecto, como la persona que hoy encabeza APYCE en su segundo mandato:

¿Cómo cierra el año APYCE?

Este año que estamos terminando se vio marcado por la incertidumbre habitual que caracteriza a nuestro país, pero tal vez agravada por la altísima inflación y las elecciones presidenciales. Como todo ámbito empresarial, las expectativas marcadas por el nivel de actividad y proyecciones son determinantes y por eso entiendo que, si bien hubo inversión, los emprendimientos se encuentran parcialmente a la espera. Y con emprendimientos no solo me refiero a aperturas, sino a infraestructura y modernización en general. Por ese motivo, intentando leer ese contexto macro, desde APYCE tuvimos un año donde ha vuelto definitivamente la normalidad e intentamos brindar la mayor cobertura posible en capacitación destinada a emprendedores y a mejorar la capacidad instalada, asesorando en todos los ámbitos necesarios para

las empresas, que puedan profesionalizarse, crecer desde todos los puntos de vista. Obviamente se destaca nuestra actividad académica donde entendemos que damos un plus de potencial a quienes lo aprovechen. Y vemos que estos nuevos recursos se están proyectando en la realidad, porque los que conocemos este negocio nos damos cuenta que existe una modernización e internacionalización importante en general.

Creemos que este año aportamos unos cuantos granitos de arena para que nuestras pizzerías, casas de empanadas y fábricas no se estancuen, crezcan y mejoren. Entiendo que el paso del tiempo nos ha dado la derecha.

¿Cuáles son las metas cumplidas y las que están en camino de concretarse?

Como lo decía antes, crecimos mucho en el área de servicios, de brindarle a nuestros asociados herramientas para potenciar su actividad. Los que supieron aprovechar esos beneficios creo que marcaron una gran diferencia.

Lo que viene está orientado a seguir sumando más servicios pero también a acciones directas, que tengan impacto en cada una de las empresas sin necesidad de pasar por APYCE. Es un trabajo sumamente difícil, arduo, en el cual dependemos de actores ajenos y no solo de nuestra pericia, pero sabemos que queremos lograr los objetivos que nos proponemos, aunque sean de largo plazo.

En este segundo mandato, ¿se continúa con los proyectos planteados en la primera etapa, y/o se agregan nuevos desafíos y propuestas?

Sin lugar a dudas seguimos por el mismo camino. Obviamente que impactan dos factores: no tener la pandemia como eje y, segundo, aprovechar el conocimiento adquirido en estos años.

Pero tenemos claro que nuestro objetivo como asociación tiene un destino que no es otro que el asociado y el sector que representamos en general, y creemos que podemos hacer importantes aportes. Seguramente no se terminarán en esta gestión, pero colocaremos los cimientos para que las sucesivas comisiones directivas puedan completar las tareas, entendiendo que, salvo matices y personalismos, nos encontramos ante políticas que deben continuarse en el tiempo.

Para nosotros es muy importante el trabajo institucional, la labor que podemos hacer desde ese lugar nos interesa mucho, creemos firmemente que no es una tarea en vano, que tiene resultados a largo plazo, y por ese lado encararemos todos los nuevos proyectos que tenemos en borradores y de los que iremos comentando a su turno.

Más allá del candidato presidencial electo ¿Cómo vislumbra los primeros meses del 2024 en relación a la economía, costos, inflación, relaciones con los sindicatos, con cámaras amigas, etc.?

Si algo tenemos claro todos los actores de la economía, es que el primer semestre de 2024 va a ser complejo, de expectativas. También sabemos que se puede avestinar un retroceso en la actividad, propio de la necesidad macroeconómica y eso obviamente nos afectaría, como a la mayoría. No será la primera vez que tendremos que enfrentar un periodo recesivo y, probablemente, de estanflación que resultaría sumamente perjudicial. Solo esperamos que la administración del Ejecutivo que ingrese pueda obtener los consensos políticos y sociales necesarios para evitar un deterioro mayor de la economía y que tenga un impacto profundo en la actividad, con todas las consecuencias que de ello se derivan.

¿Cómo se plantea la política de relaciones institucionales con los socios en su gestión a diferencia de otras épocas?

Nosotros estamos cerca de los socios. Queremos que conozcan el trabajo que hacemos, que vengan, que aprovechen los servicios que damos. A veces no se sabe bien qué le puede dar una cámara a sus asociados, pero todos los que se animaron explorar han quedado satisfechos con los aportes que pudimos brindarles, con la mirada del conocimiento, de la experiencia, de la técnica específica y, por supuesto, de la capacitación. Obviamente siempre queda trabajo por hacer. Comunicar más, asociar más empresas que puedan ver toda la actividad que desplegamos, que aprecien que sirve, a cambio de un valor simbólico. De nuestros registros surge que hemos acrecido los socios, que se acercó gente gracias a nuestra comunicación y al boca a boca.

La escuela tiene nuevo director. Desde su presidencia, ¿cómo se articula un proyecto pedagógico con el de la gestión?. Sobre todo, en relación a que no parezcan compartimientos independientes y de tal manera, que se genere la sinergia entre ambas áreas.

Ese es un tema crucial para nosotros y nos ocupamos fuertemente de atenderlo durante 2023. Tenemos claro que la Escuela resulta una pauta fundamental de nuestra Asociación, tanto por recursos que consume como por la cantidad de servicios que puede brindar, por la estructura e infraestructura que posee. Pero teníamos claro que la Escuela es APYCE y que no son dos entidades separadas, que es solo una parte -importante- de nuestras actividades, pero no la única. La reestructuración fue fundamental para que nuestro organigrama y organización sean claros y eficientes. Esto nos permite mantener un proyecto unificado, tal como lo vemos y queremos, donde la Escuela puede ser un

ENTREVISTA A LORENA FERNÁNDEZ



Es cierto que la presidencia en conjunto con la secretaría desarrolla un rol específico y de guía, de dirección, más allá del institucional indelegable. Sin embargo, en nuestra Comisión se encuentran personas valiosas, con experiencia en nuestro sector, de distintas generaciones que nos permiten tener un panorama amplio, colaborando cada uno en los ámbitos de sus conocimientos. Me siento acompañada y apoyada en la gestión.

¿Qué temas o aspectos de la asociación fortalecería en el próximo año?

Sin querer repetirme, estamos poniendo el foco en el rol institucional y analizando qué tipo de proyectos impulsaremos a partir de 2024 que permitan tener un impacto directo en el aportante, el empresario. Creo que ese es el camino de la Cámara a largo plazo, no dudo que es ese el rol.

Sus palabras de cierre:

“En estos años que pasaron, nuestro primer mandato, se trabajó mucho en las bases. Tal vez no se puedan visualizar a la fecha. Fue una actividad casi subterránea que se hizo, fijando los pilares. Es probablemente el período que menos se note, pero necesario para el crecimiento. Me parece que es un cambio estructural, donde se incluyó hasta la fundamental modernización del Estatuto, que era necesario para lo nuevo que se avecina”.

estamento más, en colaboración directa entre todos, unificando recursos y dando mejores resultados. También nos permite crecer en otras áreas sin perder presencia con la Escuela. Así, nuestra comunicación es más práctica, y nuestros servicios más completos.

¿Se continuará con la presencia de APYCE en competencias nacionales internacionales el año próximo?

Efectivamente, la presencia de APYCE en donde podamos mostrarnos y potenciar nuestros productos es importante para nosotros. Porque no se trata solo de exhibiciones o de competencias, sino de conocimiento que hace que la gente se

acerque, nos conozca y que los empresarios también se actualicen en materia de novedades de producción y materia prima.

Probablemente estamos en una etapa de mayor madurez y seamos selectivos a la hora de elegir eventos, evaluando en cada caso la conveniencia. Pero la respuesta en principio sería que sí, que seguiremos también por esa línea de gestión.

¿Cómo es su relación y su trabajo con los integrantes de la CD? Distribuyen responsabilidades, proyectos, actividades, representación institucional, etc. o toda esa tarea recae en la presidencia?

La Comisión Directiva es un equipo.

Hornos para Pizzerías y Casas de Empanadas

- Horno continuo con cinta transportadora
- Circulación forzada de aire, para cocción uniforme
- Modelos standard y configuraciones especiales
- Servicio post-venta permanente

Exoterm Más de 30 años de experiencia

Pte. Sarmiento 637 - Lanús Este - Pcia. Buenos Aires
www.exoterm.com.ar - info@exoterm.com.ar - Tel: 4241-0040





Tus Pizzas ya no serán las
mismas con esta
Muzzarella



LA TARANTELA

Conoce todos nuestros productos
www.latarantela.com

Seguinos!

 /Quesos.LaTarantela/
 @latarantelaquesos

El saludo de las entidades amigas



AFADHYA

Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines

MAXIMILIANO MACCARRONE

PRESIDENTE DE AFADHYA

“Lo remarcaba en el comienzo de nuestra 39 semana del helado Artesanal, en relación a la importancia de ser consecuentes y qué decir de 84 años de Apyce. Casi un siglo de actividad constante y comprometida con los valores de los que iniciaron el camino, y ver esta realidad del sector a nivel mundial, mis felicitaciones”.

GABRIEL FAMÁ

SECRETARIO AFADHYA

“Felicitaciones a Apyce por los 84 años de constante crecimiento, no solo como institución, sino también haciendo un notable posicionamiento de productos. Abrazo grande”.



EDUARDO ZABALEGUÍ

EX PRESIDENTE Y MIEMBRO DE LA CÁMARA DE CONFITERÍAS

“Apyce es una cámara con la cual hemos trabajado juntos por mucho tiempo en diferentes espacios y reclamos. Es una asociación amiga muy importante. Tiene verdaderos dirigentes que luchan por el trabajo. Son 84 años donde se ha crecido mucho como entidad. Le deseo muchos, pero muchos más años de éxitos merecidos. Los aprecio mucho”.



FEDERACIÓN TRABAJADORES
PASTELEROS

PIZZEROS

MIGUEL DURÁN

DIRECTOR DE LA ESCUELA DE LA FEDERACIÓN Y SINDICATO DE PASTELEROS

“APYCE, para nosotros, que somos una entidad sindical, siempre la consideramos un componente muy importante en el plano laboral, en cuanto a la capacitación profesional y fortalecer el trabajo. La clave es articular el sector patronal con los trabajadores. Siempre fuimos muy respetuosos de la empresa y de sus trabajadores incluidos [...] Nos hemos apoyado mutuamente. Los 84 años de APYCE, es un fortalecimiento como cámara y para nosotros, como una institución que sigue respaldando, desde nuestro lugar, a una Asociación tan reconocida...”.


MOZZARELLA

Magliolac



- Calidad pareja todo el año
- Materias primas seleccionadas

Tel.: (011) 4652-3555 Cochabamba 1929, (1768) Villa Madero

 11 3260 8963



CENTROS DE FABRICANTES DE PASTAS FRESCAS DE CAPITAL FEDERAL Y PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Hacemos llegar nuestras más calurosas felicitaciones a APYCE al cumplirse sus 84 Aniversario.

Es destacable la enorme tarea que viene desarrollando esta gran institución desde su fundación. Es una labor que se refleja en la defensa y promoción de los intereses de todos sus asociados.

FECOBA

FABIÁN CASTILLO PRESIDENTE DE FECOBA

"Cuando miramos hacia atrás, llegar a los ochenta y cuatro años de edad, como ser humano es una misión cumplida. Pero, que las organizaciones gremiales empresarias lleguen a los 84 años, es porque realmente construyeron una importante historia, reflejo de cada uno de sus dirigentes. APYCE, hoy con Lorena Fernández como presidente -a quien aprecio mucho, porque es un gran ser humano- junto con su Escuela ha logrado imprimir una impronta que la destaca como dirigente empresaria. Tengo un gran cariño por las instituciones que componen Fecoba y en especial por APYCE".



HÉCTOR CICCIO EX DIRECTOR Y FUNDADOR DE PROD. MARTÍN SAÉNZ

"Conocí a Apyce en la década del 80 cuando José Rosell era el presidente. Tuve la oportunidad de trabajar con los brillantes presidentes que lo sucedieron y pude comprobar que la institución, siempre tuvo destacados dirigentes. Por eso, Apyce llega a este aniversario en pleno desarrollo y crecimiento. Ahora felicito a Lorena Fernández y a todo su equipo".

DAMIÁN ALBANELL PRODUCCIONES MARTÍN SAÉNZ

"Desde hace 39 años estamos reflejando el trabajo y el crecimiento de la Asociación y desde estas páginas. Todos los integrantes del equipo editorial de la Revista "Pizzas y Empanadas" queremos felicitar a APYCE en el 84° aniversario. Sabemos que las Pizzerías y Casas de Empanadas, son un importante sector productivo que contribuye a la dinámica de la economía nacional. En este sentido APYCE, como representante de las mismas, es un pilar fundamental que trabaja todos los días por el progreso, fortalecimiento y defensa de los intereses de sus asociados". Muy Feliz Aniversario..!



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



Renovación de autoridades en APYCE

Reunidos en Asamblea de socios, se renovaron cargos y autoridades de la entidad. En el mismo acto se reeligió en el cargo a Lorena Fernández para un próximo período como presidente de nuestra Asociación.



Recordemos que APYCE es 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. Sus miembros son propietarios de pizzerías, pizzerías y casa de em-

panadas, fábricas de tapas y discos de empanadas, fábricas de pre-pizzas, fábricas de churros y negocios afines. APYCE profundiza y trabaja de manera constante el seguimiento y crecimiento del sector abordando las distintas temáticas.

NUESTRA VISIÓN

Coordinar, unificar y dirigir con entusiasmo el progreso del sector, de forma federal logrando que nuestros asociados accedan a la asistencia que APYCE tiene para ofrecer en todo el país.



PRESIDENTE
Natalia Lorena Fernández

VICEPRESIDENTE
Emilio Furlan

SECRETARIO
Adrián Gustavo Levinson

PROSECRETARIO
Claudia Cacetti

TESORERO
Miguel Magán

PROTESORERO
Natalia Mendía

VOCAL TITULAR 1°
Cynthia Solaro

VOCAL TITULAR 2°
Norberto Caiaraville

VOCAL TITULAR 3°
Alejandro González

VOCAL TITULAR 4°
Demian Pinto

VOCAL TITULAR 5°
Alfredo Navilli

VOCAL SUPLENTE 1°
Alejandro Germán Barreira

VOCAL SUPLENTE 2°
Marcelo Scolnik

ÓRGANO DE FISCALIZACIÓN

REVISORES DE CUENTAS TITULARES

Federico Céfalo Fernández

Alejandro Gómez

REVISOR DE CUENTAS SUPLENTE
Guido Leandro Campos

Con trabajo y compromiso superaramos un año duro

En los 84 años de historia de la Asociación, la administración de nuestra Presidente Lorena Fernández imprimió una nueva época, donde se destaca su sólido liderazgo para la toma de decisiones y afrontar contextos de crisis.



De esta manera, atravesamos como institución, un 2023 ceñido a una inflación galopante y un panorama económico muy incierto en medio de un variopinto contexto electoral. No obstante, semejante escenario no impidió seguir avanzando y de tal manera, trabajando en pos de nuestros asociados, defendiendo plenamente sus intereses y sus negocios. Esto implica asimismo, sostener los puestos laborales. Por tal motivo, en medio de esta enrevesada coyuntura, creemos muy importante destacar las actividades realizadas durante el corriente año:

Relaciones institucionales

Se continuó fortaleciendo la relación con nuestros socios a través de diferentes actividades institucionales.

Además, con el objetivo de alcanzar acuerdos que sean de conformidad, tanto para trabajadores como a los empresarios del sector, se mantiene una estrecha vinculación con organizaciones políticas y gremiales.

Encuentros con diferentes áreas de gobierno

Desde la presidencia de nuestra Asociación se mantienen reuniones periódicas con los diferentes funcionarios de los gobiernos de Ciudad, Provincia y Nación. En dichas reuniones, se exponen los reclamos y solicitudes del sector que representamos a fin de llegar a un acuerdo al respecto. Para el caso podemos destacar reuniones con la Secretaria de Industria de La Na-

ción, con el Ministerio de Trabajo, y con autoridades de Banco Bice.

Mesa intercámaras

El prioridad para APYCE, el trabajo conjunto con otras cámaras del sector gastronómico. En este sentido, el fin de unificar reclamos, solicitudes y beneficios comunes. Como fue en su momento, la participación mancomunada en los dos años de pandemia para facilitar el trabajo y sostener las fuentes laborales.

Presencia internacional

A principios de este año, nuestro equipo argentino de maestros pizzeros se ubicó en el Top 10 en el campeonato mundial de la Pizza llevado a cabo en la Ciudad de Parma, Italia. Por otra parte, estuvimos pre-





sentes en la “International Pizza Expo & Conference 2023”, llevado a cabo en la Ciudad de Las Vegas en marzo pasado.

Maestro pizzero campeón en Europa

Mauro Dávila, es el maestro pizzero argentino que logró el primer puesto en un certamen español. La pizza argentina, logra reconocimientos a nivel mundial, y entre los mejores de Europa. Mauro Dávila, es miembro de la selección Argentina de APYCE y se quedó con el primer puesto en la categoría “Pizza Clásica”, una de las competencias de la 7° edición del Campeonato Español Pizza por pasión, en el que participan los mejores de Europa.

Presencia en medios de prensa

La presencia en medios periodísticos la consideramos prioritaria y estratégica. Allí, las autoridades que nos representan, son la voz autorizada, ya que visibilizan problemáticas, reclamos y actividades de nuestro rubro.

Campañas en plataformas digitales y redes sociales

Se han realizado de manera continua campañas de marketing y comunicación con el objetivo de fomentar el consumo de nuestros nobles

productos. De igual manera, estas campañas institucionales apoyan las acciones llevadas a cabo en fechas clave de nuestra agenda.

Actividades institucionales

Apyce acompañó la sexta edición de “Siete días de Pizza” en la provincia de Córdoba; se realizó una nueva edición de la 40° Noche de la pizza y la empanada, acompañamos el Día internacional de la empanada y el Día Internacional de la Pizza. Estuvimos presentes en Expo Empleo Barrial, organizado por el GCBA. Se dictaron clases magistrales en Fithep/Expoalimentaria 2023 (realizada Ciudad de Córdoba). Representamos a nuestra entidad en la 8va. Copa Argentina de Cervezas y III de Gin 2023 y en Expo Franquicias y en otros espacios importantes para dinamizar nuestro rubro. La Feria Internacional de Turismo (FIT) realizada en Buenos Aires también contó con nuestra presencia institucional.

Fiesta aniversario de AFADHYA

Este año también estuvimos presentes en los festejos del 51° aniversario de nuestros colegas y amigos de la Asociación de Fabricantes de Helados y Afines.

Economía circular

Estuvimos presentes en la 2° reu-

nión de la mesa temática de alimentos. El encuentro se llevó a cabo el 6 de septiembre pasado en la coordinadora de las industrias de Productos alimenticios (COPAL).

Notas a nuestros socios

Desde el primer número de nuestra revista, los socios tienen una destacada presencia en la misma, a través de notas y entrevistas a sus personas y negocios. Lo cual, tiene como objetivo destacar la labor diaria de nuestros colegas a lo largo de todo el país.

Asesoría contable y legal

El asesoramiento en estas dos áreas, es un servicio permanente a disposición de nuestros socios. Siempre está abierto a consultas y para evacuar dudas en temas tan importantes en la gestión y administración del negocio.

Escuela Profesional

Con sus ya 17 años de existencia, nuestra Escuela, sigue brindando una oferta académica de calidad, actualizada y de formación continua. La misma está integrada por carreras, cursos y seminarios de excelencia con probada inserción laboral de sus egresados. Es un espacio educativo único en el país.



INSTITUCIONAL



Nuevo director de la Escuela de APYCE

Por otra parte el Maestro Diego Dávila asumió como nuevo director de la escuela profesional. Es un profesional con destacada trayectoria en el rubro y en la actividad académica dentro de nuestra institución.

Tarea social

Nuestra entidad, no deja de lado su compromiso con los que menos tienen y con la inclusión social. De esta manera, desarrolla actividades cumpliendo con este cometido. Para el caso, estuvimos en el Gran Evento solidario en la Ciudad de Posadas, Misiones. Nuestro camión cocina allí, elaboró 5000 pizzas a beneficio de organizaciones civiles. Nuestra política de inclusión, de

igual forma, se ve reflejada en el convenio de capacitación e inserción laboral con ASDRA (Asociación Síndrome Down de República Argentina). Asimismo, se realizaron donaciones a Los Piletones de Margarita Barrientos y al personal de SAME.

Nuestra Gran Noche Aniversario

Vale destacar que el 29 de noviembre festejamos nuestro 84° aniversario, junto a socios, colegas y amigos. Habrá cena show, baile, sorteos y obsequios para todos los asistentes a la fiesta.

APYCE con FECOBA en su 70° aniversario

Nuestra presidente, Lorena Fernández, y Gustavo Levinson, secretario de APYCE asistieron a la celebra-

ción del 70° Aniversario de la Federación de Comercio e Industria de la Ciudad de Buenos Aires.

Renovación de autoridades

Con una visión federal y con el objetivo de consolidar el progreso de nuestra institución, este año quedó conformada la nueva comisión directiva que ratificó en el cargo de presidente a Lorena Fernández en su segundo mandato.



**dos santos pereira
& cia. s.a.**

Importadores y Distribuidores

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

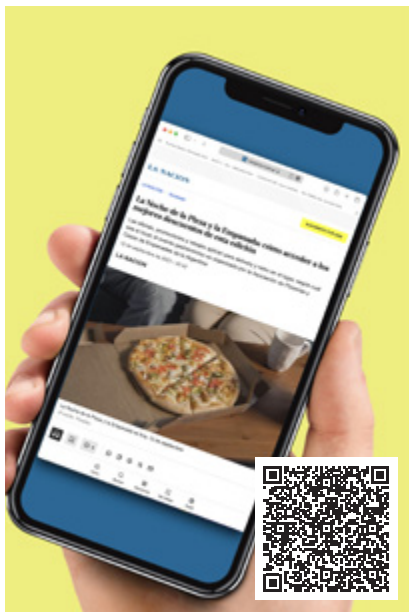
30 años
de calidad
y servicio



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

La Noche de la Pizza y la Empanada

Repercusiones de prensa de la edición 2023 que se llevó a cabo el 12 de septiembre y fué un éxito total a lo largo y lo ancho del país.



Festejamos nuestra edición número cuarenta con más de 1300 locales adheridos. La gran Noche estuvo presente a lo largo de todo el territorio argentino. Es el acontecimiento gastronómico más esperado por los fanáticos de la pizza y la empanada. La agenda sumó promociones y descuentos imperdibles en pizzerías y casas de empanadas. Fue una gran fiesta que congregó a una extraordinaria cantidad de público. Les presentamos un resumen de la repercusión en plataformas digitales y medios de prensa:

LA NACIÓN

La Noche de la Pizza y la Empanada: cómo acceder a los mejo-

res descuentos de esta edición.
Link: <https://www.lanacion.com.ar/sociedad/la-noche-de-la-pizza-y-la-empanada-como-acceder-a-los-mejores-descuentos-de-esta-edicion-nid12092023/>

CLARÍN

La Noche de la Pizza y la Empanada: dónde comer con descuentos de hasta el 50%
Link: https://www.clarin.com/gourmet/noche-pizza-empanada-2023-comer-descuentos-50_0_uHXz4DMHpu.html

INFOBAE

Llega la Noche de la Pizza y la Empanada: dónde disfrutar de las promociones especiales.
Link: <https://www.infobae.com/>



tendencias/2023/09/12/llega-la-noche-de-la-pizza-y-la-empanada-donde-disfrutar-de-las-promociones-especiales/

PÁGINA 12

Con descuento de hasta 50 %: los mejores lugares para saborear la Noche de la Pizza y la Empanada 2023

Link: <https://www.pagina12.com.ar/587287-con-descuento-de-hasta-50-los-mejores-lugares-para-saborear>

ÁMBITO FINANCIERO

La Noche de la Pizza y la Empanada": cuándo y dónde aprovechar descuentos y 2x1

Link: <https://www.ambito.com/informacion-general/la-noche>

la-pizza-y-la-empanada-cuando-y-donde-aprovechar-descuentos-y-2x1-n5808612

TELAM

Se acerca "La noche de la pizza y la empanada" en todo el país

Link: <https://www.telam.com.ar/notas/202308/638653-la-noche-de-la-pizza-y-la-empanada-40-edicion.html>

PROVEEDORES-OK.COM.AR

Apyce y su gran noche

Link: <https://proveedores-ok.com.ar/la-noche-de-la-pizza/>

DIARIO POPULAR

La Noche de la Pizza y la Empanada: participan más de 1.300 locales

Link: <https://www.diariopopular.com.ar/general/la-noche-la-pizza-y-la-empanada-participan-mas-1300-locales-n741191>

MDZ ON LINE

Dónde acceder a descuentos por La Noche de la Pizza y la Empanada

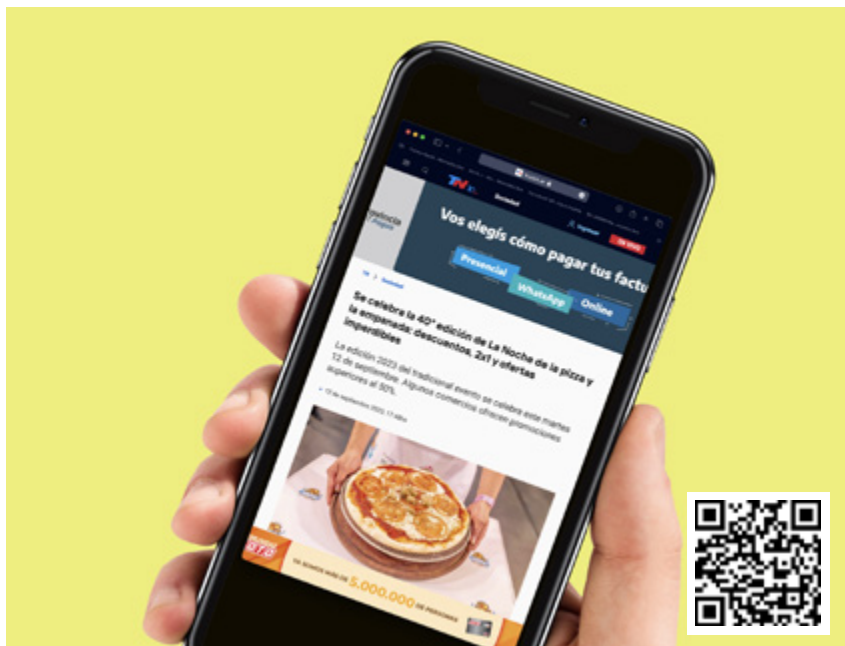
Link: <https://www.mdzol.com/sociedad/2023/9/12/donde-acceder-descuentos-por-la-noche-de-la-pizza-la-empanada-367901.html>

La 100

Llega la noche de la pizza y la empanada 2023: dónde comer con descuentos de hasta el 50%

Link: <https://la100.cienradios.com/sociedad/llega-la-noche-de-la-pizza-y-la-empanada>

NUESTRA NOCHE EN LOS MEDIOS DIGITALES



2023-donde-comer-con-des-cuentos-de-hasta-el-50

A24.com

La noche de la pizza y empanada 2023: fresca y sabrosa en minutos, receta y consejos

Link: <https://www.a24.com/trends/la-noche-la-pizza-y-empanadas-2023-fresca-y-sabrosa-minutos-receta-y-consejos-n1210715>

VIAJANDO.TRAVEL

"Los 5 mejores descuentos en La Noche de la Pizza y la empanada..."

Link: <https://argentina.viajando.travel/buenos-aires/los-5-mejores-descuentos-la-noche-la-pizza-y-las-empanadas-buenos-aires-n56445>

MENDOZA POST

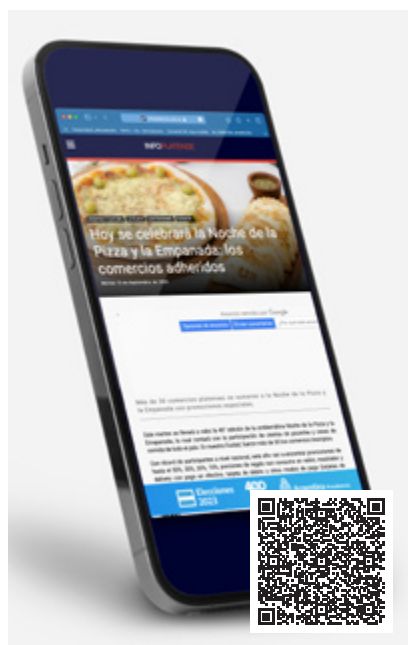
Vuelve la Noche de la Pizza y la Empanada: qué locales adhieren

Link: <https://www.mendozapost.com/sociedad/noche-pizza-empanada-mendoza-martes-12-septiembre-2023/>

LA CAPITAL DE MAR DEL PLATA

Hoy llega a Mar del Plata la "Noche de la pizza y la empanada"

Link: <https://www.lacapitalmdp.com/hoy-llega-a-mar-del-plata-la-noche-de-la-pizza-y-la-empanada/>



Tiempo de San Juan.

Llega la noche de la pizza y la empanada: qué locales ofrecerán promos en San Juan.

Link: <https://www.tiempodesanjuan.com/san-juan/llega-la-noche-la-pizza-y-la-empanada-que-locales-ofreceran-promos-san-juan-n357951>

InfoPlatense.

Hoy se celebrará la Noche de la Pizza y la Empanada: los comercios adheridos.comercios.

Link: <https://www.infoplatense.com.ar/nota/2023-9-12-12-10-0-hoy-se-celebrara-la-noche-de-la-pizza-y-la-empanada-los-comercios-adheridos-la-noche-de-la-pizza-y-la-empanada-2023/>

Juntos, todo es posible!

**NUEVA
LEVADURA
SECA INSTANTANEA**



**Excelente
estabilidad**



**Rápido poder
fermentativo**



**Óptimos
resultados**



UNA MARCA LESAFFRE

La pizza y la empanada en las pantallas de TV

Algunas de las notas y reportajes que dieron nuestros directivos con motivo de La Noche de la Pizza y la Empanada.



Máquinas para hacer EMPANADAS



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

17 años formando los mejores profesionales

La Escuela Profesional APYCE, la primera Escuela de Latinoamérica en su especialidad este año festejó su 17° aniversario junto a su nuevo director.

Desde que abrió sus puertas en el año 2006, tuvo como misión fundamental, formar profesionales en las áreas culinarias de Pizza y Empanadas, Cocina, Pastelería, Panadería y Pastas y salsas, capaces de desarrollar habilidades y destrezas en el mundo laboral. La capacitación de los egresados de la Escuela se caracteriza por ser personalizada y de altos estándares y todas las prácticas de las carreras profesionales son individuales garantizando un aprendizaje óptimo y completo de todas las técnicas enseñadas. Motivamos la inclusión educativa y laboral de las personas con discapacidad desde la formación en nuestras aulas.

OBJETIVOS

Capacitar de forma integral profesionales en el ámbito culinario para que tengan un desempeño laboral óptimo. - Ser referente en Latinoamérica en la formación de Pizzeros y Empanaderos Profesionales. - Formar a personas con discapacidad para que puedan desempeñarse en el mundo laboral gastronómico. - Beneficiar mediante la realización de eventos, en conjunto con APPYCE, a organizaciones no gubernamentales (ONG) con fines benéficos. - Potenciar el desarrollo de destrezas de los alumnos, por fuera del aula, mediante la participación en eventos gastro-

nómicos de gran envergadura. La Escuela Profesional de Maestros Pizzeros Empanaderos y Cocineros APPYCE, desde enero del 2018 obtiene la certificación World Association of Chefs' Societies en reconocimiento a su calidad educativa ofrecida a sus egresados y por contribuir en el crecimiento y evolución de los profesionales en el área de restauración y demás servicios de la industria alimentaria. Fructífera actividad académica en el 2023.

La calidad en la enseñanza y la excelencia académica de nuestra escuela se refleja en la dilatada oferta de capacitación y de formación continua de renombre internacional. Por extensión el reconocimiento de la Escuela de APYCE, se cristaliza en la gran convocatoria de inscriptos que año tras años se forman en nuestras aulas y talleres; que además una vez egresados aplican exitosamente en el sector. Eso nos enorgullece.

En este marco educativo, nuestra escuela dicta carreras de grado y posgrado, seminarios, cursos, charlas presenciales y virtuales en diferentes temáticas ligadas al rubro. Todas ellas, con un fuerte abordaje con las diferentes problemáticas del sector gastronómico. Un ámbito, vale destacar que, está en pleno auge y hoy articula adecuadamente con el negocio hotelero, turístico y de restaurantes. Destacando como centro de la actividad

a pizzerías, casas de empanadas y otros espacios afines.

TITULOS Y CERTIFICACIONES

En nuestra Escuela Profesional, podés recibirte de: Maestro pizzero y empanadero; cocinero, panadero o pastelero profesional; repostería; cocina étnica, profesional en salsas y pastas, y muchas más propuestas educativas específicas que se distinguen por su extensión y/o carga horaria de cursada. Lo expresado, pone en evidencia el ancho abanico de posibilidades laborales con las que cuentan nuestros alumnos y que a la postre, se proyectan como un futuro promisorio.

Todo esto no sería posible, si no se contase con instructores destacados. El claustro docente, está integrado por un equipo de profesores, encabezados por su Director Diego Dávila. Cada uno de ellos posee probada experiencia laboral y profesional, que los hace idóneos en el dictado de cada clase teórica y/o práctica. Allí vuelcan experiencias y vivencias en un ágil intercambio de saberes a través de un dinámico proceso de aprendizaje con los estudiantes.

El año 2023 fue especialmente generoso en la oferta académica, que además deja abierta la puerta a las propuestas educativas del 2024. No esperes más. Formate ya, co-



mo un verdadero profesional gastronómico en nuestra Escuela. Te esperamos..!

ABIERTA LA INSCRIPCIÓN 2024
ESCUELA PROFESIONAL APYCE

Ayacucho 333 CABA.
info@escuelaapyce.org
+54 114954-0065
Whatsapp:
+54 9 11 2344-0567

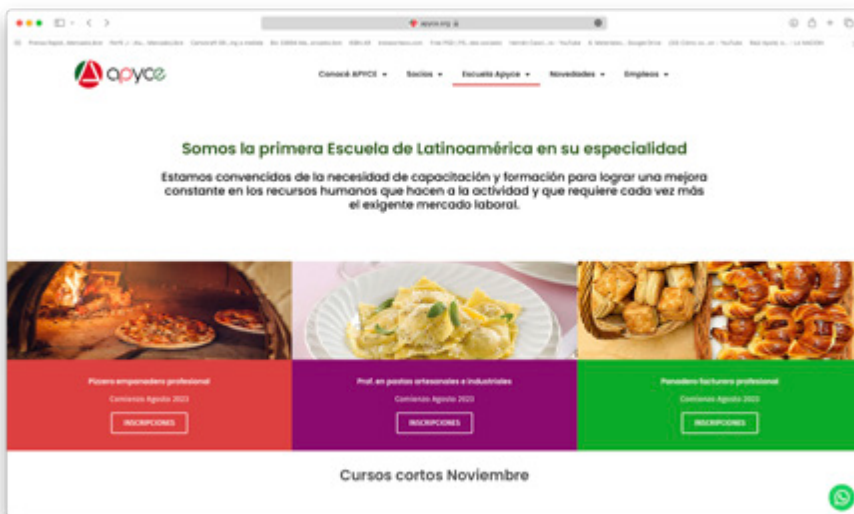
Nuestros horarios:
Lunes a viernes de 9 a 21hs.
Sábado y domingos
cerrado.

En reconocimiento a su calidad educativa,
la Escuela Profesional de APYCE desde 2018
cuenta con la certificación World Association
of Chefs' Societies



Diego Dávila es el nuevo Director de nuestra escuela

Ya estamos pensando en la actividad académica 2024, queremos que Apyce esté representada en todo el país. Queremos tener sedes en el interior para que nuestros socios accedan al aula para realizar cursos certificados. Estamos en tratativas con varias provincias para que así sea. Y, en un futuro en el exterior también.



De esta manera, concebimos a nuestra Escuela como un espacio de capacitación fuertemente articulado con la misión educativa e institucional de APYCE frente a sus asociados y a la comunidad de pizzeros y empanaderos. No olvidemos que, la Educación Profesional es un trayecto formativo destinado a englobar precisamente, formación técnico-profesional, cuyos programas de estudio deben estar orientados a desarrollar habilidades y destrezas para el trabajo. En nuestro caso, dicha formación técnico profesional, es una propuesta considerada de nivel superior en el país y en el exterior.

Es sabido que, los proyectos pedagógicos se estructuran teniendo en cuenta la planeación, ejecución, evaluación y plan de mejora con su fundamentación, profundización y profesionalización de sus egresados. En este sentido, nuestra Escuela Profesional es una propuesta pedagógica productiva, que conlleva una estrategia educativa dinámica y de excelencia, acorde a las demandas actuales exige el mercado laboral, considerando el emprendimiento y el aprovechamiento de los recursos existentes en el entorno, como una base para el aprendizaje y el desarrollo del alumno.

De tal manera, el nuevo director sabe que tiene a su cargo un espacio educativo muy importante. Donde debe formular, ejecutar y evaluar planes de estudio competitivos y en permanente actualización.

Diego Dávila, de este modo, tiene la enorme responsabilidad en la gestión de la escuela. Para el caso, es substancial resaltar las fortalezas personales del entrevistado: conoce la institución como alumno y docente, desde la apertura de la misma en el año 2006.

Su mirada nos revela que, no solo que siente su profesión, sino que también ama enseñar a las nuevas y futuras generaciones de pizzeros y empanaderos. Destaquemos además que fue asesor técnico de Apyce, por recomendación del director de la escuela de ese momento, y solicitud de Manuel Jamardo, ex presidente de la Asociación. Vale mencionar con lo expuesto, que intervino como jurado en campeonatos nacionales de la pizza y la empanada e integró en diversas ocasiones el equipo argentino de maestros pizzeros, compitiendo en los certámenes internacionales.

“De acá para adelante tengo la oportunidad de transmitir a la escuela mis 35 años de oficio. He visto crecer el mercado de la pizza en Argentina, desde la clásica al molde y a la piedra, hasta todos los estilos que existen actualmente [...]”

Por tal motivo, el pizzero debe estar preparado. Yo quiero modernizar y actualizar la carrera profesional e impulsar además, el consumo de la pizza argentina. Quiero que APYCE, a través de la Escuela y de sus asesores técnicos, se proyecte en el exterior; que viajemos a certificar pizzerías y casas de empanadas con nuestro sello [...]”

En el 2024 quiero una Escuela con una carrera innovadora y actualizada. Con muchos interesados en el oficio. Nuestra escuela cubre además, formación en pastas, cocina, panadería y mucho más”.





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.appyce.com.ar



DIGITAL ONLINE

www.proveedores-ok.com.ar

PARA SUSCRIBIRSE O PUBLICAR EN PIZZAS Y EMPANADAS

producciones@martinsaenz.com.ar | 4372 8443



/produccionesmartinsaenz



@produccionesmsaenz

#CUATRO CORTITAS



1

LA PIZZA QUE LLEVA 2 KILOS DE MOZZARELLA.

La tradicional pizza porteña no sólo se consigue en la zona céntrica sobre la avenida Corrientes a metros del Obelisco. Son muchas las pizzerías porteñas que sirven este clásico street food que se transformó en emblema del menú argentino. En este caso, La Mezzetta es una de las más icónicas por su tradicional muzzarella y, sobre todo, por su explosiva fugazetta rellena. Este histórico restaurante se ubica en el límite entre Chacarita y Villa Ortúzar.

2

RENOVAR EL AIRE EN UN LOCAL

Los conceptos, intrínsecamente relacionados, marcan la tendencia sostenible y saludable: el de calidad del aire y el de ventilación. Realizar un cálculo de la renovación del aire es imprescindible para diseñar e instalar un correcto sistema de ventilación en el interior de un edificio. Recordemos que, garantizar la renovación del aire es la única forma de asegurar que las concentraciones de contaminantes presentes en el aire se mantengan en un nivel saludablemente admisible.



3

LA RUEDA DE CORTE

Las ruedas de corte son un gran asistente de cocina al momento de cocinar pizzas, pastas caseras u otro alimento. Características: Puede cortar cintas más anchas, o darle forma a tus raviolos o a las porciones de pizzas. Se puede cortar en zig zag o con corte recto. Las ruedas de corte literalmente esmerilan su trayectoria en la superficie, en lugar de astillar con dientes individuales, y lo hacen con un mínimo de desperdicio de material. Existen muchos tipos de ruedas según su forma, tamaño, material o diseño. Algunos ejemplos son las ruedas dentadas, las ruedas de radios, las ruedas macizas, las ruedas neumáticas, las ruedas de fricción, las ruedas motrices o las ruedas directrices.

4

LAS PIROZHKI O EMPANADITAS UCRANIANAS

Las Pirozhki son las empanadas pequeñas y la palabra es la forma diminutiva de la palabra pirog que significa la empanada grande y que proviene de la palabra rusa pir o un festín. Los pirozhki son pancitos rellenos típicos de las gastronomías rusa, bielorrusa y ucraniana. Pueden ser horneados o fritos con levadura. Sus rellenos son de carne, verduras u otros ingredientes. Son originarios de Rusia, pero populares en toda Europa del Este, incluidos los Balcanes y Grecia, y desde la región del Báltico hasta Asia Central. Son una comida callejera popular por su comodidad para comerlos y uno de los estereotipos de la cultura rusa.



Primer puesto en el 7mo Campeonato Español

El representante argentino Mauro Dávila, miembro de la selección Argentina de la Escuela profesional de APYCE, obtuvo el primer puesto en “Pizza Clásica” participando de la 7° edición del “Campeonato Español Pizza por pasión”.



Esta categoría, que cuenta con la mayor participación de concursantes, es ampliamente reconocida como el estándar más alto en la tradición de la pizza italiana a nivel global. El espacio reunió a 45 grandes maestros de España, Italia, Portugal y Argentina. Los participantes disponían de 4 categorías para inscribirse: “Pizza Clásica”, “Pizza In Pala”, “Presentación” y “Pizza más rápida”.

El evento fue organizado por la Universidad de la Pizza Italiana en el Mundo (U.P.I.M.) cuya Presidente es Antonia Ricciardi, reconocida por su incansable labor en la difusión del arte de la pizza a nivel mundial. Su pasión y compromiso son un verdadero tesoro para la comunidad de amantes de la pizza, siendo además, Master Istruttore y Brand Ambassador de la Associazione Vera-



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

ce Pizza Napoletana (AVPN) en España.

Según Antonia Ricciardi (Presidente de la Universidad): "La importancia de estos eventos radica en crear un espacio donde pizzeros de todo el mundo puedan conectarse, compartir conocimientos, impulsar a estos amantes de la pizza a seguir aprendiendo, competir globalmente y abrir puertas en un mercado altamente demandante, promoviendo la verdadera camaradería entre los amantes de esta deliciosa tradición culinaria".

RECONOCIMIENTOS A LA PIZZA ARGENTINA A NIVEL MUNDIAL

Argentina participó en el año 2022 en la edición 29° del "Campeonato Mundial de la Pizza" en Parma (Italia) donde la selección Argentina compitió contra veintidós (22) equipos de diferentes países en la categoría "World Pizza Team"; donde los siete (7) primeros puestos fueron para equipos italianos. La selección Argentina obtuvo el octavo lugar convirtiendo a la pizza "argentina" en la segunda en importancia a nivel mundial. En dicho mundial, Mauro Dávila obtuvo un 4° puesto del mundo en "Pizza in Pala" sobre 117 participantes.

Este año, Mauro también participó de la edición 30° logrando un 6° puesto en la categoría "Pizza Napoletana", una excelente posición ya que compitió contra 100 participantes.

tasteatlas

Fugazzeta
4.1 ★★★★★
ARGENTINA, SOUTH AMERICA

Fugazza
3.9 ★★★★★
ARGENTINA, SOUTH AMERICA

LA PIZZA ARGENTINA EN LA GUÍA TASTE ATLAS

Recientemente la famosa guía culinaria incluyó dos pizzas muy famosas en Argentina en su ranking de las mejores del mundo: la fugazza argentina, definida por el sitio como "uno de los muchos platos tradicionales argentinos que fueron influenciados por la cocina italiana". La fugazzeta también supo hacerse un lugar entre las mejores del mundo, y detalla que "se cree que evolucionó a partir de la fugazza, una pizza sin relleno cubierta con cebolla, y la propia fugazza evolucionó a partir de la focaccia italiana".

Los maestros pizzeros argentinos destacan en todo el mundo, demos-

trando su capacitación y profesionalismo tanto en competencias internacionales como en sus exitosos establecimientos, llevando el sabor único de Argentina a todos los rincones del mundo.



Delicias Doradas
Tapas para Empanadas y Pascualinas

www.deliciasdoradas.com

CRIOLLAS HOJALDRE LIGHT SIN SAL LIGHT SIN T.A.C.C. SEMILLAS Y CEREALES



LA FARFALLA

PRODUCTOS LÁCTEOS

La calidad es nuestro prestigio

☎ 4248-2855 / 4202-3370

2114-9447

info@lacteoslafarfalla.com.ar

**MOZZARELLA
RICOTTA . QUESOS**



CONTENIDO VISUAL
PARA FOLLETERÍA,
CARTELERÍA,
PRESENCIA
EN INTERNET
Y REDES
SOCIALES.



MANJARE

— Fotografía de Placeres —

📍 fotografiadeplaceres

📧 fotografiadeplaceres

☎ 11-3037-7474

✉ fotografiadeplaceres@gmail.com

Dos pizzerías argentinas entre Las 100 mejores del mundo

Más de 200 pizzaiolos y otros profesionales de la gastronomía de 24 países hicieron la selección del The Best Pizza Awards 2023. Las destacadas argentinas pueden visitarse en Villa Crespo y en dos sucursales de Colegiales y Adrogué.

Una vez más, la gastronomía argentina brilló en un certamen internacional. En esta oportunidad, los maestros pizzeros de dos pizzerías argentinas fueron seleccionados en la edición 2023 del ranking The Best Pizza Awards. Se trata de Daniel Sebastián Levy, maestro pizzero de Eléctrica Pizza, en el barrio de Villa Crespo —quien ocupó el puesto 58 del ranking—, y las hermanas Victoria y Carola Santoro —en el puesto 73—, creadoras de la propuesta Ti Amo, con un primer local en Adrogué, en el sur del conurbano bonaerense, y otro en Colegiales. El anuncio se hizo de manera virtual a través de los canales oficiales del premio, y las selecciones



las llevaron a cabo unas 200 personas, entre las que se encuentran pizzaiolos y otros profesionales de la gastronomía de seis continentes, 24 países y 74 ciudades.

“Este nuevo ranking The Best Pizza tiene como objetivo visibilizar a algunos de los mejores pizzaiolos del mundo; profesionales que llevan a



cabo su trabajo de manera magistral y muchas veces anónima”, indicó la organización de The Best Pizza Awards 2023. Y agregaron: “Con este nuevo listado, sus organizadores quieren identificar chefs y lugares de todo el mundo que sean muy especiales, por su idiosincrasia, donde poder ir a disfrutar de este maravilloso plato”.

FÁBRICA de TAPAS para EMPANADAS, PASCUALINAS, PASTELES y COPETINES, CRIOLLAS y HOJALDRADAS

En todas las formas...

IMPASTARE

sale PERFECTA !

Tenemos todas las medidas y formas, desarrollamos productos especiales para terceros.

Pedidos al 011-4652-3500 las 24 horas
impastare@yahoo.com.ar

Administración y Fábrica: Cnel. Ibarrola 312, Lomas del Mirador, Buenos Aires

ENVÍOS AL INTERIOR

MUY FELIZ ANIVERSARIO

A PYCE, en cada edición de su revista quiere destacar el trabajo incansable de sus asociados. Es así que, hace un merecido reconocimiento a la labor de todos ellos, deseándoles muchos años más de crecimiento y prosperidad. A nuestros queridos socios...Salud!

 AÑO DE FUNDACIÓN	 NOMBRE	 ANIVERSARIO	 EN 2023 CUMPLIÓ
2019	HELLS MDQ	18 NOVIEMBRE	4
2018	EL TRIANGULO	1 NOVIEMBRE	5
2018	1908 PIZZA Y BIRRA	28 NOVIEMBRE	5
2016	TIENDA DE EMPANADAS (warsa srl)	NOVIEMBRE	7
2015	EL REY DE LA MEDIA MASA MERCEDES	27NOVIEMBRE	8
2014	LA SICILIANA	1 NOVIEMBRE	9
2011	PIZZERÍA LA REVANCHA	16 NOVIEMBRE	12
2003	LA ARGENTINA CASAS DE COMIDAS	10 NOVIEMBRE	20
1951	ALPES	11 NOVIEMBRE	72
1990	PIZZOTE K	25 NOVIEMBRE	33
1932	GUERRIN	9 NOVIEMBRE	91



WWW.ESTUDIOAPARICIO.COM

RA RODRIGUEZ
APARICIO
CONTADORES

MÁS DE 50 AÑOS ASESORANDO PIZZERÍAS Y PYMES

Av. Córdoba 1345 15ºA

(011) 4811-4694

info@estudioaparcio.com



AÑO DE FUNDACIÓN

2020
2019
2017
2015
2015
2015
2012
2008
2005
2001
1989
1989
1983
1978
1969
1969



NOMBRE

EL NOBLE SUCURSAL RECOLETA
LA NUEVA GUIMPI
EL PALACIO DE LAS PIZZAS
LA ESTACION FLORES
LA ESTACION MATADEROS
LA NUEVA GUIMPI
COOPERATIVA LA PASCANA
TE PIZZA EL GALLO
DON ANTONIO
PIZZA CAFÉ LAMARCA
DEFAMILY
EL REY DE LA MEDIA MASA
MURAROA
PIZZERIA IL PIRATA
EL TRÉBOL
MENDIA



ANIVERSARIO

23 DICIEMBRE
17 DICIEMBRE
18 DICIEMBRE
26 DICIEMBRE
20 DICIEMBRE
21 DICIEMBRE
3 DICIEMBRE
9 DICIEMBRE
1 DICIEMBRE
1 DICIEMBRE
30 DICIEMBRE
8 DICIEMBRE
10 DICIEMBRE
1 DICIEMBRE
3 DICIEMBRE
19 DICIEMBRE



EN 2023 CUMPLIÓ

3
4
6
8
8
8
11
15
18
22
34
35
40
45
54
54



distribuidoraharinas SRL
SUCESIÓN D'ANGELO - DARDANO

SI NECESITA
EFICIENCIA...
LLAMENOS

**CALIDAD
PRECIO
SERVICIO**

DESDE HACE 70 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



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

Modificación en la Ley de Alquileres

En octubre del corriente año la Cámara de Diputados de la Nación aprobó la reforma a la Ley de Alquileres la cual ya entró en vigencia.



La misma vino a traer no muchos cambios a la situación, donde el principal factor a corregir es el valor del alquiler como consecuencia de la inflación soportada.

Trajo cierta certeza a los inquilinos en cuanto a cómo y a cada cuánto será el ajuste, ciertos incentivos, pero la reforma no ha generado grandes cambios en la oferta, que sigue siendo escasa. Los propietarios, en un buen porcentaje, deciden no alquilar en estas condiciones.

ACTUALIZACIONES MÁS IMPORTANTES DE LA NUEVA LEY DE ALQUILERES 2023

Estas son algunas de las actualizaciones más relevantes de la nueva ley:

Si el contrato de locación carece de plazo de duración se considera celebrado por el plazo mínimo legal de 3 años, salvo las excepciones, entre ellas cuando son con destino a embajadas, habitación con muebles, guarda cosas, puesto en mercados o ferias o para finalidad determinada.

El plazo de las actualizaciones es por acuerdo de partes, por intervalos no menores a seis meses.

El índice de aplicación es el de "Casa Propia". Los ajustes deberán efectuarse utilizando un coeficiente conformado por la menor variación que surja de comparar el promedio del 0,9 de la variación del coeficiente de variación salarial publicado por el Indec y la variación del Coeficiente de Estabilización de Referencia (CER), publicado por el BCRA.

CONTRATOS EN MONEDA NACIONAL

Los contratos deben realizarse obligatoriamente en moneda nacional cuando el destino es de uso habitacional.

INCENTIVOS FISCALES

La reforma otorga un incentivo fiscal al eximir del pago de monotributo a los ingresos provenientes de la locación de hasta dos inmuebles y de considerar como una sola unidad de explotación, si los contratos están debidamente registrados, independientemente de la cantidad de propiedades afectadas a la misma.

MULTAS POR RESCISIÓN DEL CONTRATO

Las multas por rescindir del contrato se pactan de acuerdo al valor del alquiler al momento de entrega del inmueble.

AVISOS EN MONEDA EXTRANJERA

La ley prohíbe la publicación de avisos de alquiler

que no sean en moneda nacional cuando el destino sea habitacional.

PAGOS ADELANTADOS

establece que los inquilinos pueden realizar pagos adelantados de hasta un mes de alquiler.

EXENCIONES DE BIENES PERSONALES Y DE IMPUESTO AL CHEQUE

se mantiene la exención de bienes personales para los inmuebles destinados a alquilar para vivienda habitacional y la exención del impuesto al cheque para cuentas utilizadas exclusivamente para operaciones de alquiler de viviendas.

DEDUCCIÓN DEL IMPUESTO A LAS GANANCIAS

se establece que tanto el inquilino como el locador podrán deducir del impuesto a las ganancias la suma equivalente al 10% del monto anual del contrato de locación (adicionalmente con otras deducciones que existan).

La reforma invita a las 24 jurisdicciones (23 provincias y Ciudad Autónoma de Buenos Aires) a establecer beneficios tributarios para los contratos de locación con destino casa-habitación celebrados y registrados de acuerdo a la ley, así como también sus prórrogas, cesiones y transferencias, en sus respectivas jurisdicciones.

A la fecha de esta publicación no está reglamentada la ley. En el caso de locaciones comerciales no hay especificación respecto a fijación de la moneda para expresar el valor del alquiler, pero debe tenerse presente que el Código Civil y Comercial considera al dólar como una "cosa" y no como moneda, entendiendo que un valor locativo debe tener un precio, puede ser materia opinable la cuestión atento que podría discutirse, a favor o en contra, que el precio esté fijado por determinada cantidad de "cosas", en éste caso la "cosa" sería el dólar en lugar de la moneda de curso legal.

Respecto a la utilización de otro índice distinto al "índice Casa Propia", en alquileres vinculados a la actividad comercial, sí, es perfectamente viable. El marco de la actual economía nacional es distorsivo y perjudica a ambas partes, es por ello que es más beneficioso para inquilinos y propietarios una esperada mejora de la situación a nivel macro, que con una ley, como esta, que intenta corregir y ofrecer ciertos incentivos que llegan a ser poco.

Estudio Rodriguez Aparicio.

Fuentes: Cámara inmobiliaria de la R.A. Errepar Ley 27737.

MENDIA

LÍNEA SALUDABLE

PRODUCTOS APTO VEGANO 100% VEGETAL

MENDIA PAN CON SALADO 360g

MENDIA PAN CON JAMÓN 400g

¡HOY PUEDE SER UN MENDIA!

www.mendia.com.ar Segúinos: f i

CONTROL AB FUMIGACIONES

Atención en CABA y GBA

CALIDAD Y EXCELENCIA EN SERVICIO

Especialistas en CONTROL DE PLAGAS en Industria Gastronómica

20 años DE EXPERIENCIA EN EL RUBRO

ATENCIÓN LAS 24 hs

TAMBIÉN HACEMOS LIMPIEZA DE CAMPANAS

Oficina (09 a 18 hs): **4755-0615**

Whatsapp: **15 3169-7572**

www.fumigacionab.com.ar fumigacionab control.ab.fumigaciones

La imagen visual y las redes sociales

En esta, la era digital, la competencia en el sector gastronómico es feroz, y las pizzerías y casas de empanadas no son la excepción.



La comunicación visual y la presencia en redes sociales e internet se han vuelto fundamentales para destacar en el mercado y atraer a una clientela cada vez más digitalizada y visualmente orientada.

UN ATRACTIVO IRRESISTIBLE

La primera impresión cuenta, y en el mundo de la comida, la presentación visual desempeña un papel crucial. Una imagen apetitosa de una pizza recién salida del horno o de empanadas doradas y crujientes puede despertar el interés y el deseo en potenciales clientes. La calidad de las fotografías y el diseño de los menús, tanto en el establecimiento físico como en línea, influyen directamente en la percepción que los consumidores tienen de la marca.

La identidad visual de una pizzería o casa de empanadas no solo se limita al menú. El logotipo, la decoración del lugar y hasta el packaging de los productos contribuyen a construir una imagen que se graba en la mente del cliente. Utilizar colores, tipografías y estilos coherentes puede ser la clave para diferenciarse y ser reconocido en un vistazo.

UNA VENTANA AL MUNDO

Las redes sociales son hoy en día uno de los principales canales de comunicación para cualquier negocio. Crear perfiles atractivos en plataformas como Instagram, Fa-



cebook o TikTok permite compartir contenido visual de calidad de manera regular. Publicar fotos y videos de platillos recién elaborados, promociones especiales o el ambiente acogedor del establecimiento puede generar una conexión emocional con los seguidores y, en última instancia, convertirlos en clientes leales.

Además, las redes sociales ofrecen la posibilidad de interactuar directamente con la audiencia. Responder preguntas, agradecer comentarios positivos y gestionar cualquier inconveniente de manera pública demuestra transparencia y compromiso. La participación activa en estas plataformas construye una comunidad en línea alrededor de la marca, fomentando el boca a boca digital.

La presencia en internet va más allá de las redes sociales. Tener un sitio web optimizado y fácil de navegar y linkeado a las redes sociales es esencial. Los clientes potenciales buscan menús, horarios y ubicación antes de decidirse a visitar un establecimiento. Un sitio web bien diseñado y actualizado proporciona la información necesaria de manera clara y atractiva, facilitando la toma de decisiones.

LA FÓRMULA DEL ÉXITO

La comunicación visual y la presencia en redes sociales e internet son pilares fundamentales para el éxito de pizzerías y casas de empanadas en la actualidad. La presenta-

ción atractiva de los productos, la coherencia en la identidad visual y la participación activa en plataformas digitales construyen una imagen sólida y atraen a una clientela cada vez más conectada y visualmente orientada. En este entorno competitivo, contar con profesionales de la comunicación y el diseño es fundamental.

En Estudio 3c impulsamos a las empresas a destacar en el mundo digital, porque esa es la clave para lograr un muy buen posicionamiento en la mente, el corazón y el paladar de los clientes.

www.estudio3c.com.ar

La presencia en internet va más allá de las redes sociales. Tener un sitio web optimizado y fácil de navegar es esencial.



BURBUJAS

PARA BRINDAR CON APYCE

POR ESTOS 84 AÑOS
DE TRABAJO CONSTANTE,
BREGANDO POR LOS INTERESES
DE LOS ASOCIADOS Y
PROMOVIENDO LA CALIDAD
DE SUS PRODUCTOS.

¡MUCHAS FELICIDADES!



AFADHYA
Asociación Fabricantes
Artesanales de Helados y Afines

¿Por qué es importante asociarse a Apyce?

Como pizzeros y empanaderos, los invitamos y convocamos a que, si aún no se han hecho socios, formen parte activa de nuestra comunidad.



Escaneá
el QR
y asociate



Para ello, podrán completar el formulario que encontrarán en nuestra web y enviarlo a: consultas@apyce.org o bien contactarnos telefónicamente.

Es indiscutible que el problema de uno, puede ser el de otros y que, las soluciones de unos, pueden ser para otros también.

Ser parte de nuestra Asociación, les permitirá aprender de nuestros pares, compartir preocupaciones, soluciones, aciertos y de los errores, que también nos forman.

En APYCE buscamos estrategias de crecimiento, de formación y capacitación. Fomentamos la promoción, la resolución de problemas e incentivamos el acompañamiento al socio. Facilitamos de igual modo, el asesoramiento técnico, contable y legal. Bregamos por sus intereses y los mayores beneficios a través de convenios, entre otras tantas accio-

nes institucionales.

Además, efectuamos charlas, desayunos, variados encuentros especiales, informativos y temáticos. Realizamos además, eventos multitudinarios que nos permiten difundir la elaboración de nuestras pizzas y empanadas, con activa participación del asociado. De este modo, difundimos y promovemos nuestros nobles productos.

Los esperamos con los brazos abiertos.

APYCE

Sarmiento 1983
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (C1044AAC)
(011) 4954-0065 Líneas Rotativas Interno 1



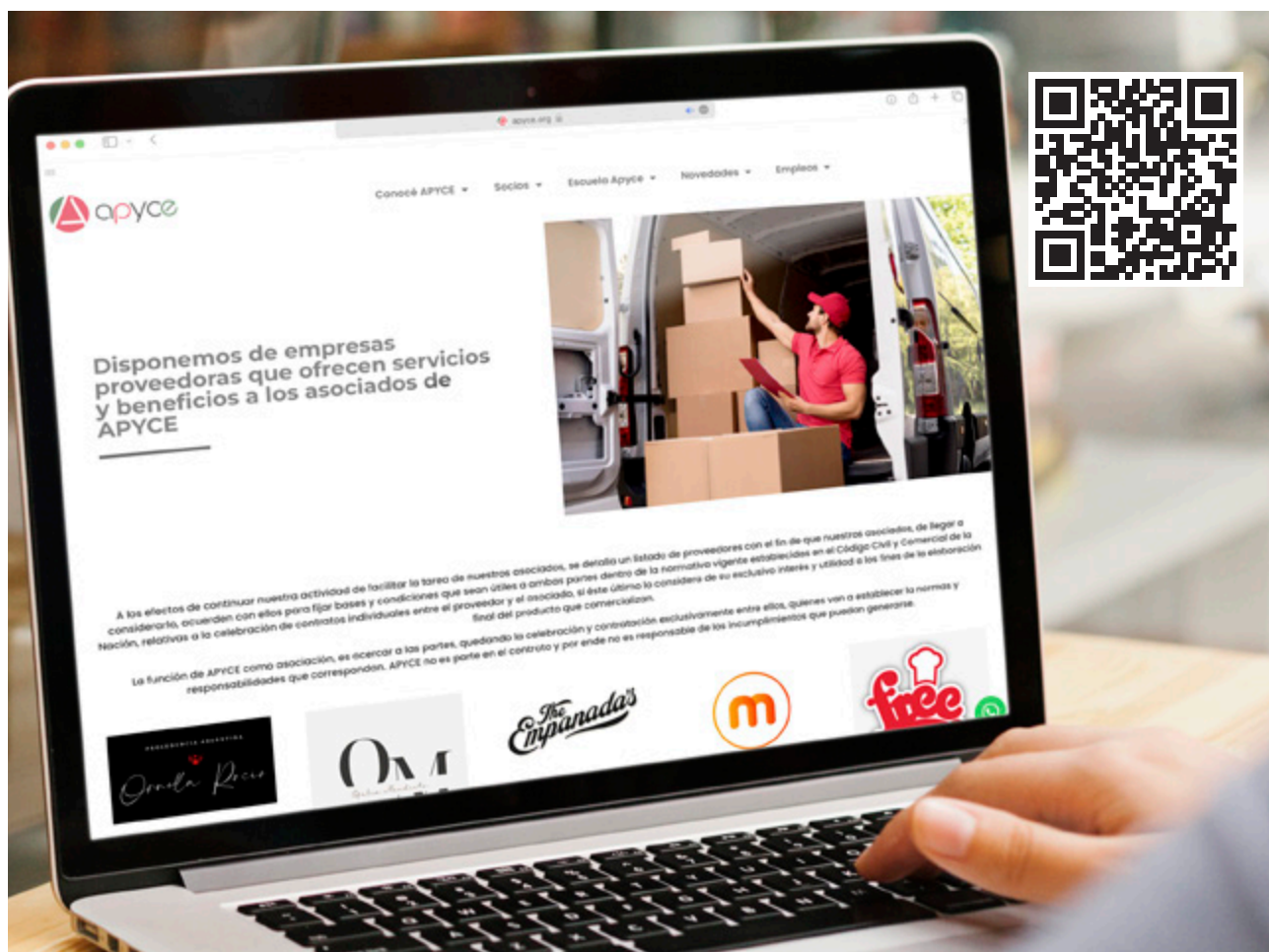
11-6177-9853

consultas@apyce.com.ar

Horario: Lunes a Viernes de 9 a 18 hs.

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.



En tal 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.

Los esperamos.

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



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



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)



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



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 traducándose en más ventas.

Celular.: (54) 11 6179 7021
rodolfo.ibanez@gmail.com - Bs. Aires, Arg.



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



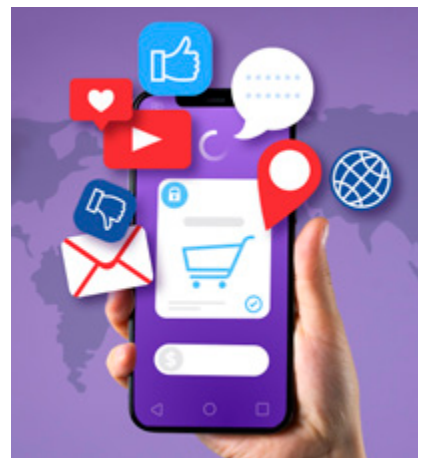
PERSPECTIVAS EN LA ECONOMÍA MUNDIAL 2024

Según las proyecciones, el crecimiento mundial se desacelerará significativamente en un contexto de alta inflación, políticas monetarias restrictivas y condiciones crediticias más limitadas. La posibilidad de que se produzcan turbulencias bancarias más amplias y de que se apliquen políticas monetarias más restrictivas podría generar un crecimiento mundial todavía menor, así como perturbaciones financieras en los mercados emergentes y economías en desarrollo (MEED). Se necesitan medidas normativas integrales para promover la estabilidad macroeconómica y financiera. En muchos MEED, en especial en países de ingreso bajo, se necesitarán mayores ingresos fiscales, un gasto más eficiente y una gestión más adecuada de la deuda para lograr la sostenibilidad fiscal. La cooperación internacional sigue siendo un factor fundamental para enfrentar el cambio climático, ayudar a poblaciones afectadas por la crisis y hambrunas, y brindar alivio de deuda en aquellos lugares donde es necesario.

B

NEGOCIOS DIGITALES

Un modelo de negocio digital es una estrategia empresarial que aprovecha la tecnología para crear y ofrecer valor a los clientes. Estos modelos son cada vez más populares debido al aumento en el uso de internet y la creciente demanda de servicios y productos digitales. A diferencia de los modelos tradicionales, los modelos de negocios digitales se enfocan en la venta de servicios y productos digitales, como software, aplicaciones, contenido en línea y más. En la era digital en la que vivimos, los modelos de negocios digitales se han convertido en una herramienta fundamental para las empresas que buscan innovar y adaptarse a un mercado cada vez más competitivo.



C

LAS PIZZERÍAS DE ESTILO NAPOLITANO

Funciona en una antigua zapatería y no tiene teléfono, ni delivery. Las pizzerías de estilo napolitano se extienden por Buenos Aires y ya ocupan también las zonas del conurbano. En este caso, un nuevo local se abrió en la localidad de Bernal cerca de la estación del tren Roca. En este caso, la pizzería funciona en una vieja zapatería de barrio que hasta mantiene el cartel ofreciendo sus productos.



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





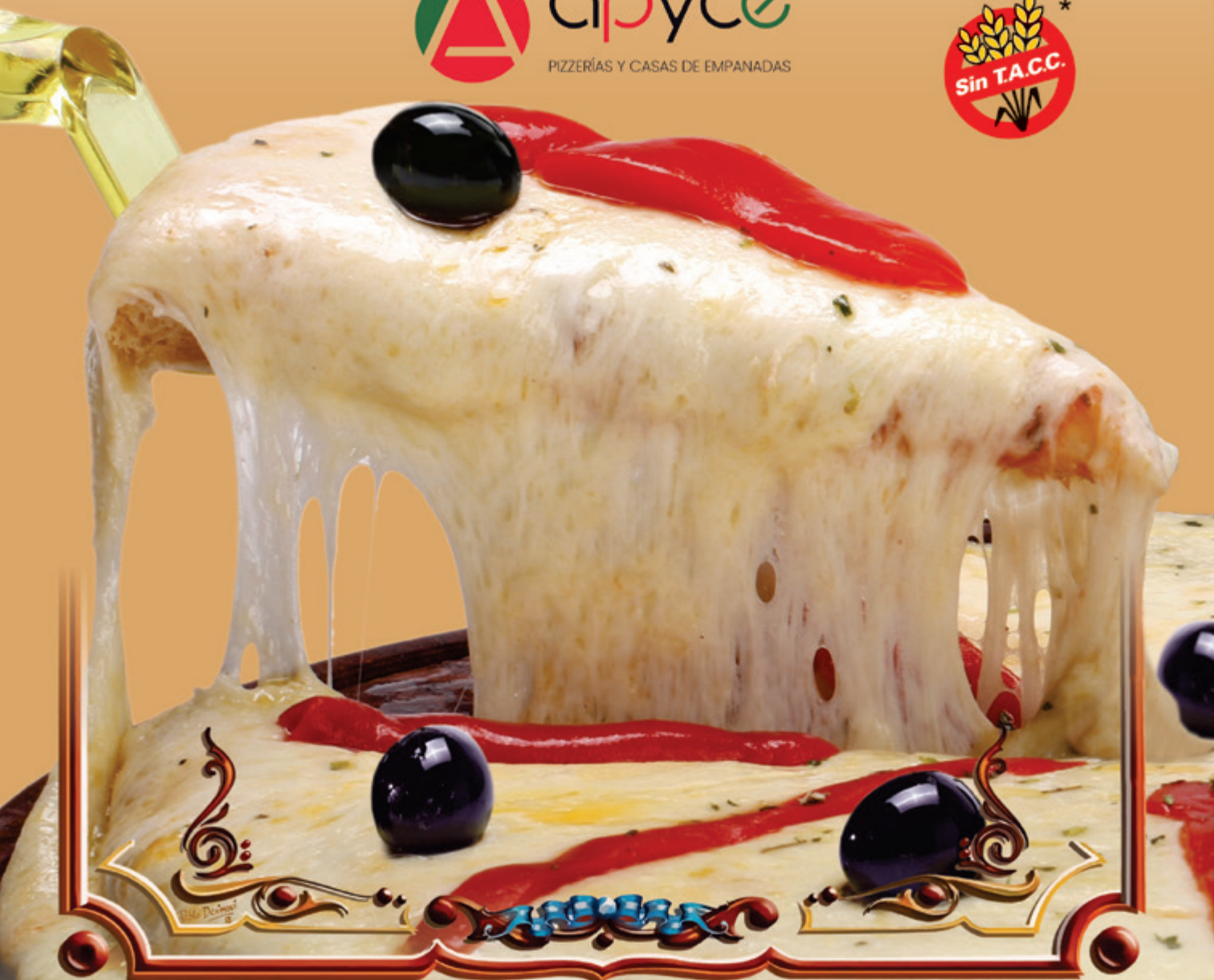
Barraza®

Les Desea Felices 84 años



apyce

PIZZERÍAS Y CASAS DE EMPANADAS



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

Seguinos en 