



pizzas y
empanadas

#198
JUL
AGO
2025
AÑO
42

YA LLEGA

MARTES 16 DE SEPTIEMBRE

LA NOCHE DE LA PIZZA Y LA EMPANADA

ENCONTRÁ LOS LOCALES PARTICIPANTES ACÁ

www.lanochedelapizzaylaempanada.com.ar

ORGANIZA



ABIERTA LA INSCRIPCIÓN
**Carreras Profesionales
y Cursos Cortos**
¡Comenzá en agosto!





MC
Molino Campodónico

Con más de 135 años de trayectoria,
seguimos **acompañando a los**
fabricantes de pizzas y empanadas
con harinas desarrolladas a medida.



Parte de la historia

Queridos amigos, una vez más nos reunimos en estas páginas, en la revista institucional de nuestra Casa, esperando que encuentre a todos en pleno proceso productivo, trabajando, innovando, adaptando ideas y sabores. Porque eso es lo que nos ha representado a lo largo de los años.

Cuando me disponía a escribir estas líneas pensaba en nuestra historia, en el arraigo de la pizza y la empanada en la cultura argentina, nuestra cultura, tan propia, tan especial. Porque nuestro padres y abuelos que bajaron de los barcos no trajeron un "modelo de negocio" que cumpliera con los requisitos del paladar local, sino que fueron mezclando conocimientos, sistemas que guardaban de su pasado europeo para ofrecerlo a "su" nuevo mundo.

En principio solo era trabajar incansablemente y recrear recetas, pero luego fue adaptar y crecer a la par del interés de los consumidores que hoy, nada mas y nada menos, define a la tradicional pizza argentina, que es fácilmente reconocible por todos, porque es distinta, única, especial. Tan especial y autóctona como la empanada. Ambas un modelo de exportación de industria nacional.

Y si hay algo que tenemos en nuestro país es la capacidad para destacarnos, hacer de lo habitual especial y lo conocido, único.

Por eso, al recorrer nuestra Ciudad, el país, me encuentro con parte de nuestra historia, del patrimonio cultural y edilicio que definen a nuestro país, un poco tano, un poco gallego entreverado con otras culturas y enraizado en nosotros que hacen de ese experimento un convite genial.

Y, en esa mezcla nos encontramos que hemos construido algo especial y a ello le queremos rendir nuestro homenaje, por eso estamos estrenando nuestra merecida distinción a las "pizzerías emblemáticas", para destacar la cultura, la historia, una forma de comer y, por qué no, un estilo de vida.

Pronto nos encontraremos recorriendo las ciudades, los barrios, para reconocer a los que todos sabemos que sintetizan esta cultura de la que les hablo, pero también a aquellos no tan obvios o expuestos y que dan valor a nuestra idiosincrasia.

Este nuevo proyecto, que me hizo erizar la piel en más de una oportunidad, me llevó a reflexionar sobre la importancia de construir a largo plazo, de repetir, generación tras generación una forma de trabajar. Y esto lo puedo sintetizar en una palabra: tradición -que "El violinista en el tejado" supo mostrarnos su importancia en la afamada obra- y nos representa claramente.

Con el orgullo de pertenecer a esta tradición, los saludo hasta la próxima.

Lorena Fernández / Presidente



**pizzas y
empanadas**

198 JULIO/AGOSTO 2025 - Año 42

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:
Artes Gráficas del Sur
Santo Domingo 3089, C.A.B.A.

Pizzas y Empanadas se imprime en papel ecológico para proteger el medioambiente.



Tecnología de Precisión para Empanadas y Productos Rellenos

Máquinas
semi-automáticas
y manuales para
empanadas, arepas,
pasteles y más

Hasta 2.500
unidades/hora
con repulgue
profesional

Exportamos
desde Argentina
al mundo.



contacto@dgmaq.com.ar



+54 9 11 5516 7671



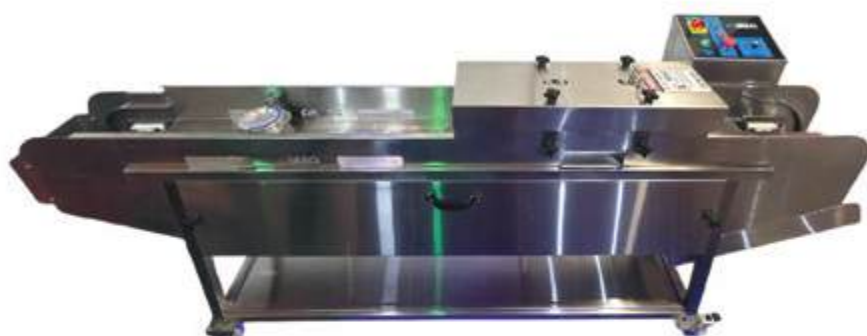
+54 9 11 3409 2206



dgmaq.com.ar



@DGMAQ.AR



DGMAQ

POTENCIAMOS
TU PRODUCCIÓN

Sumario /198



- 03/ Editorial
- 06/ Argentina al podio en Parma 2025
- 10/ Apyce brilló en España
- 15/ Se viene La Noche de la Pizza y la Empanada®
- 16/ La importancia del libro digital
- 16/ Visibilidad digital para captar turistas
- 19/ Clases magistrales de Apyce
- 21/ Visitamos Unilever
- 22/ En la Subsecretaría de Turismo de la PBA
- 23/ Nueva Directora de Desarrollo Económico
- 24/ Presentes en Caminos y Sabores
- 26/ 4 cortitas
- 27/ Mujeres que cocinan ideas
- 28/ Cursos cortos de julio y agosto
- 30/ Asesor contable
- 32/ Pizza para el desayuno
- 33/ Importancia de asociarse a APYCE
- 34/ Egresados del curso de Pizzaiolo
- 36/ Harinas: Una revolución en masa
- 39/ Portal proveedores
- 40/ Moretti Fprni en Escuela APYCE
- 41/ Destacados de la Escuela
- 42/ ABC de los negocios

MPZ PEDRO ZAMBON E HIJOS

**80 AÑOS
FABRICANDO
CALIDAD**

LIDER EN AMASADORAS ESPECIALES PARA MUZZARELLA, CONSTRUÍDAS EN HIERRO Y ACERO INOXIDABLE



Amasadoras, Sobadoras y armadoras de pan y medialunas. Batidoras, Ralladoras, Hornos. Trinchadoras. **Equipamientos de acero inoxidable**

**Sinónimo de calidad.
Entregas en todo el país**

Av. Pte. Perón 3460-(1754) San Justo-Pcia. de Bs. As.-Telefax: 4484-9566/9357 - E-mail: info@pedrozambon.com.ar - www.pedrozambon.com.ar

Argentina al podio en Parma 2025



Con una destacada actuación en el 32° Campeonato Mundial de la Pizza, Argentina logró subir al podio nuevamente y reafirmó así, su lugar entre los grandes maestros pizzeros del mundo. La competencia, considerada el even-

to gastronómico más prestigioso del sector, se celebró del 8 al 10 de abril en el Salón Palaverdi de la ciudad italiana de Parma, con una convocatoria récord de 735 participantes y 1035 presentaciones de 48 países. En 2025, APYCE (Asociación de Piz-

zerías y Casas de Empanadas) participó en el 32° Campeonato Mundial de la Pizza en Parma, Italia. Claudio Izurieta, representante argentino, se destacó en la categoría "Pizza In Teglia" y ser reconocido como el mejor clasificado de Argentina, según el

Felicitaciones a Claudio Izurrieta como “Mejor Clasificado por Argentina” Y a Ezequiel Ortigoza quien logró un nuevo podio en la categoría Free Style en el Campeonato Mundial de la Pizza. Orgullo total para el equipo APYCE y para todo nuestro país.



Campeonato Mundial de la Pizza. Además, Ezequiel Ortigoza logró un destacado segundo puesto en la categoría “Free Style”.

Javier Dotta y Miguel Villalba brillaron en la última jornada del Campeonato Mundial de la Pizza en la categoría “A Due”, sorprendiendo al jurado con una propuesta gourmet única. Su pizza combinó distintas harinas, productos italianos de excelencia y técnicas clásicas de la alta cocina. El resultado: una creación original, sofisticada y llena de identidad.

Cada detalle habló del trabajo minucioso y del compromiso de ambos, y eso se reflejó en la mirada del jurado, que supo reconocer el talento y la pasión puesta en cada paso. Nos llena de emoción ver cómo desde APYCE llevamos la bandera argen-

tina a lo más alto, reflejando el espíritu y la pasión que nos impulsa.

Un referente de la nueva generación de pizzeros:

Señalemos que Ortigoza, es un referente indiscutido de la nueva generación de pizzeros argentinos, comenzó su camino a los 15 años como lavacopas. Con perseverancia, capacitación constante y una pasión incansable, se convirtió en especialista en pizza napolitana y referente en acrobacia a nivel internacional. En 2018, ya había dado que hablar al consagrarse campeón de Acrobacia en la Pizza Expo de Las Vegas. En 2023, el reconocimiento internacional lo impulsó a abrir su propio local: “Furore”, ubicado en Esmeralda 451 (junto al Teatro Maipo) en la Ciudad de Buenos Aires. Este año, redobló



32º CAMPEONATO MUNDIAL DE LA PIZZA



la apuesta con la apertura de “Furore al Taglio” (Maipú 494 entre Lavalle y Corrientes), su versión “al paso”, que se transformó en un éxito inmediato. Vamos por más..!

Nuestros patrocinadores

Nuevamente destacamos muy especialmente el enorme apoyo que nos han brindado las empresas patrocinantes, a ellas, por acompañarnos en los grandes momentos, nuestro infinito agradecimiento.



LA PASSIONE PER LA PIZZA



OLIOVITA





*Asegurando calidad para brindarles
un producto de excelencia*



Apyce brilló en España

Este año hemos llevado la “pizza argentina” a un campeonato internacional con categoría propia. Se marcó así un hito en la historia de nuestra pizza.



APYCE, estuvo presente en el 4º Campeonato Español de Pizzas Gourmet 2025, representando al país, participando como jurado de la categoría pizza argentina y pizza sin gluten. Fue el contexto de la 38ª edición de la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa y AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanos). Esta edición renombre mundial, se celebró en IFEMA, en el madrileño Salón Gourmets del 7 al 10 de abril. En ese ámbito, se llevó a cabo por cuarto año consecutivo el Campeonato de España de Pizzas Gourmet con el patrocinio de la DO Ribeira Sacra con la presencia de Jesús Marquina, conocido como “Il Dottore Marquinetti”. El maestro elaboró una pizza especial con el objetivo de armonizar con los vinos DO Ribeira Sacra, además sumó también como ingrediente principal la miel.

Con un arduo trabajo y gestión, la categoría “Pizza Argentina” debutó con éxito rotundo. Específicamente, competimos en las categorías de pizza napolitana y pizza argentina de muzzarella, que este año, como novedad, se sumaron a las demás categorías: clásica, pala, taglio, sin gluten, piu larga, velocidad y acrobacia. Otra de las novedades es el ingrediente estrella que deberán llevar las creaciones de los concursantes. La Miel de Galicia tuvo un protagonismo especial al ser un producto que sumaba puntaje en todas las categorías: se premió así la mejor pizza de España que integró en su receta dicho ingrediente con Indicación Xeográfica Protegida.



MAESTROS ARGENTINOS

Durante las dos intensas jornadas, 23 talentosos pizzeros, argentinos residentes en diversas ciudades españolas (Madrid, Valencia, Málaga, Granada) y compatriotas que viajaron desde Argentina, desplegaron su arte y pasión. La categoría "Argentina" fue la 3º más concurrida del evento, superando muchas otras. Cabe resaltar que, por primera vez en la historia se reconoció la categoría "Pizza Argentina"

en un campeonato europeo. El podio fue un reflejo del altísimo nivel de los participantes:

1er puesto: Luciano Grigolato, oriundo de Cultral C6, Neuquén, y propietario de Isabella Pizza en España.

2do puesto: Pablo Gast6n Gouget Daneri, sevillano de coraz6n con 22 a6os en Espa6a y due6o de la reconocida La Bicicleta Pizzería.



CAMPEONATO ESPAÑOL DE PIZZAS GOURMET 2025



“Llegué limpiando cristales y hoy soy la 2º mejor pizza de España en la categoría Argentina”, expresó emocionado Pablo.

3er puesto: Maximiliano Fernando Romero González, chef ejecutivo de TAN-GO PIZZA & GRILL en Madrid, con 20 años en España y oriundo de Banfield, Buenos Aires.

La entrega de premios fue un momento emotivo. Para la ocasión participaron Lorena Fernández (Presidente), Gustavo Levinson (Secretario

General), Demian Punto (Comisión Directiva) y Diego Dávila (Director de nuestra Escuela Profesional), quien entregó el premio especial “Miel de Galicia”. Este logro es fruto del esfuerzo conjunto de APYCE, cuyas autoridades entregaron las copas a los ganadores, y de todos los que trabajaron incansablemente para hacer realidad esta la consolidación de esta categoría.

La acción en Europa continúa: Diego Dávila, Director de la Escuela Profesional de APYCE, impartió una

capacitación de pizza y otra de empanadas argentinas en la Escuela de Jesús Marquina en Tomelloso. Fue una oportunidad única para seguir difundiendo nuestro sabor. Nuestro slogan: “Argentina Pizza Fuerte” es una iniciativa de APYCE que busca promover y difundir la pizza argentina a nivel nacional e internacional. Este año, APYCE ha llevado a la “pizza argentina” a un campeonato internacional con una categoría propia, marcando un hito en la historia de la pizza en Argentina.

Así se hace la Pizza Argentina, escaneá el QR y mirá el video



Diego Dávila
Director de la escuela de pizzeros profesionales



Las levaduras de Lesaffre **¡TRAEN BENEFICIOS!** PARA TU NEGOCIO

APRENDÉ A SUMAR Y CANJEAR PUNTOS
EN LA APP DE LESAFFRE

1 Descargá acá la App de Lesaffre

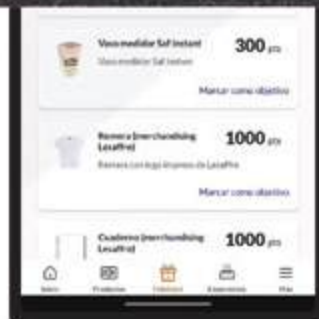
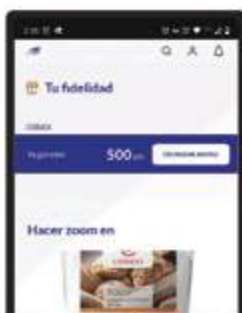


2 Creá tu cuenta y empezá a usar la App



3 Desde la App, **escaneá** los QRs de los packs...

¡Y así de simple **empezás**
a sumar puntos!



4 Canjeá los puntos en el Catálogo de la App



Productos participantes: **Levina, Levasaf, Saf Instant, Instant Success**.
LAS DISTRIBUIDORAS QUEDAN EXCLUIDAS DEL BENEFICIO.



**TUS PIZZAS SE DISTINGUEN
CON LA MEJOR MUZZARELLA**



Juntos desde 1987
la mejor calidad, servicio
y asesoramiento.

Muzzarella

Cremoso / Sardo
Tybo / Ricota
Crema de leche
Manteca

LACTEOS DE MAIO SRL

CALLE ESPAÑA 66 SAN MIGUEL DEL MONTE , PCIA BS AS
lacanzonetta@hotmail.com

**Tel.
11 3133 9261**

**Helados Artesanales
para Pizzerías, Eventos**

restaurantes, bares y fiestas

Almendrados, Bochas,
Bombón suizo y escoces,
Paletas, Alfajores,
Pirámides, Quenelles,
Baldes

Helados y Sol

heladosdelsol.com.ar

Consultas y pedidos:



11 7108 2222

Compra mínima: 100 unidades



Agenda 2025

Se viene La Noche de la Pizza y la Empanada®

Como todos los años, nuestra gran noche es organizada por APYCE. El evento, que se realizará el 16 de septiembre busca impulsar el consumo de pizza y empanadas, se ofrecerán descuentos y promociones en locales adheridos de todo el país.



Llega la 42ª edición de “La Noche de la Pizza y la Empanada®”, el evento que une a miles de locales y celebra lo mejor de nuestra gastronomía en todo el país. Este año queremos ir por más, que todas las ciudades estén representadas y que todos los clientes encuentren su estilo y sabor preferido en un mapa interactivo que los guiará hasta tu local.

Participar es totalmente gratuito y desde APYCE nos ocuparemos de la difusión nacional, cartelería para tu local, flyers digitales, difusión de nuestros colegas en redes sociales y mucho más, con el acompañamiento de municipios y regiones de toda la Argentina.

Para sumarte y que te llegue la información para adherirte a esta noche tan convocante de clientes, necesitamos que nos envíes los siguientes datos a consultas@apyce.org.ar

Nombre del local
Dirección completa, localidad, provincia, Teléfono, Nombre del contacto, Correo electrónico.

Con esta información te haremos llegar:

- Instrucciones y pasos a seguir
 - Material gráfico para tu local
 - Propuestas para promover y triplicar tus ventas ese día.
 - Inclusión en el mapa con geolocalización que usará el público para encontrarte fácilmente
- En breve te enviaremos toda la infor-

mación necesaria para que sumes tu local.

Algunos datos de la Edición 2024:

Participaron más de 1500 locales
Todas las provincias estuvieron presentes
Más de 140.000 visitas al mapa con geolocalización

Nuestros colegas triplicaron sus ventas.

Sumate a esta gran fiesta nacional de la pizza y la empanada, con la promoción más esperada, pizzas al 50% y 3 x 2 en empanadas.

¡Contamos con vos!

#LaNocheDeLaPizzaYLaEmpanada
#APYCE #MarcaRegistrada

Importancia del libro digital

AGC + Cerca tuvo un encuentro con APYCE y propietarios de establecimientos, con el objeto de compartir información sobre las Herramientas Digitales que favorecen el desarrollo de la actividad comercial.



El 3 de junio se llevó a cabo la reunión con el objeto de compartir información importantes sobre las herramientas digitales que brinda la AGC, que facilitan el cumplimiento de la normativa por parte de los comerciantes sobre la actividad económica habilitada y de índole inspectiva.

¿Qué podés realizar desde tu Libro Digital?

Informarte sobre la próxima inspección, a través de preaviso.
Subsanar las faltas, si te labraron algún

acta de intimación, a través de la funcionalidad subsanación web, por medio de las plataformas SIFER o TAD.

Consultar y descargar las actas de comprobación digitales labradas.

Testear tu local comercial y saber si cumple con las normativas vigentes.

Realizar consultas y gestiones relacionadas con tus trámites a través de la Mesa de Atención al Público Virtual.

Siempre recordamos las herramientas digitales, ya que facilitan este tipo de gestiones y permiten estar al día con las obligaciones.

A través de estas acciones y herramientas, la Agencia Gubernamental de Control mantiene su compromiso en acompañar al comerciante en el cumplimiento de la norma, fortaleciendo, además el vínculo entre la AGC y la comunidad mediante el diálogo y la participación activa.

Subsanación a través de SIFER

Si recibiste una inspección y te labraron un acta de intimación, podés enviar la documentación requerida a través de SIFER - Sistema de Fiscalizaciones Electrónicas Remota.

¿Cómo ingreso a subsanar?: Para acceder tenés que ingresar a tu Libro Digital, tené en cuenta que debés contar con Clave Ciudad. En él podrás ver toda la información sobre tu local comercial y, en el apartado Fiscalizaciones Remotas en Curso encontrarás el acceso para proceder a la subsanación.

Una vez enviada la documentación, siempre que estuviera completa y vigente, se analizará y se comunicará la subsanación o no de la intimación efectuada a través del sistema.

Para más información, escribinos a consultas@apyce.org

CAFÉ A Los Chinos
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](#)

La imagen de nuestros locales y su posición digital para atraer al turismo

Se realizó en nuestra sede social una jornada intensiva de capacitación a socios para posicionar la imagen de nuestros locales en las distintas herramientas digitales para atraer al turismo en la Ciudad



Un gran número de asistentes colmaron el auditorio de Apyce, en ocasión de la realización de esta capacitación que fue un evento organizado junto al Ente de Turismo de la Ciudad de Buenos Aires.

La apertura estuvo a cargo de nuestra presidente Lorena Fernández junto a la Eugenia Wehbe, la Directora General de Desarrollo Tu-

rístico de la Ciudad de Buenos Aires.

Se trabajaron temas clave como marketing estratégico y posicionamiento digital. Hubo gran participación del público asistente con preguntas que abrieron la puerta a una segunda jornada.

Café A Los Chinos acompañó el encuentro con un impecable servicio

de coffee break.

Asimismo agradecemos a Agua LOCAL que instaló sus máquinas de última tecnología, ofreciendo agua ultra purificada en recipientes reutilizables.

Al cierre, Free Vegetales y OlioVita presentaron sus productos y realizaron sorteos entre los asistentes.

¡Gracias a todos por hacerlo posible!

The advertisement has a red background with a yellow wavy line at the bottom. On the left is a large, stylized yellow empanada with a red outline. To its right, the words 'Delicias Doradas' are written in a bold, yellow, rounded font with a red outline. Below this, in a smaller red font, is the text 'Tapas para Empanadas y Pascualinas'. In the top right corner, the website 'www.deliciasdoradas.com' is written in white. At the bottom, there is a horizontal bar divided into six colored segments: yellow, red, blue, green, brown, and brown. Each segment contains white text: 'CRIOLLAS', 'HOJALDRE', 'LIGHT SIN SAL', 'LIGHT', 'SIN T.A.C.C.', and 'SEMILLAS Y CEREALES' respectively.

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

OPEN[®]
MAQUINAS

info@openmaquinas.com.ar



+54 9 11 6005 1000

www.openmaquinas.com.ar



MSA160P



MSA160



SA320D

MÁQUINAS PARA HACER EMPANADAS

Clases Magistrales de Apyce

Nuestra delegación encabezada por Alejandro González e integrada por los maestros Diego Dávila, Demian Pinto, Miguel Villalba y Sergio Moro se lució en FITHEP Centro.

Con gran presencia de colegas y público general, se realizaron clases magistrales. Fueron brindadas por nuestros Maestros de Maestros: Diego Dávila (Director de la Escuela), Demian Pinto, Miguel Villalba y Sergio Moro. Estas charlas, además de nutrir desde el conocimiento técnico, sirvieron como espacios para diálogo y consulta directa con referentes del sector. La combinación de teoría, ejemplos prácticos y demostraciones en vivo fortalecieron la formación profesional y dieron valor agregado a la propuesta de FITHEP Centro como espacio estratégico de capacitación.

Este evento se desarrolló en el marco de FITHEP Centro 2025, que tuvo lugar del 9 al 12 de junio de 2025 en el Centro de Convenciones Córdoba – Pabellón Azul, ciudad de Córdoba. FITHEP (Feria Internacional de Tecnología para Helados, Pastelería, Chocolatería, Confitería, Panificación y Food Service) reafirma así su posición como una de las citas clave del sector alimentario en el interior del país y destacamos su importancia como un punto de encuentro clave para el sector alimentario en el interior del país. Siempre es una oportunidad estratégica para vincularnos, descubrir innovaciones, fortalecer la industria.





Contamos con una gran Familia



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

Moscato
CROTTA

RECETA ORIGINAL
VERMOUTH
CROTTA



FAMILIA CROTTA

DESDE 1933

Av. Elcano 3538 Buenos Aires, Argentina
+54 (11) - 4551 3544 / 8742

Mendoza, Whatsapp: **+54 9 2634 34 1677**

vinos@bodegascrotta.com.ar

VENTAS POR MAYOR Y MENOR

cajas / damajuanas

Seguinos:



www.crotta.com.ar

Visitamos las instalaciones de Unilever

Una comitiva de APYCE, encabezada por Gustavo Levinson, nuestro secretario general, visitó la planta de la firma Unilever en Munro.



Fue una jornada de intercambio técnico y comercial de gran valor para nuestro sector. La comitiva fue recibida por el equipo comercial de la empresa, con quienes compartieron una recorrida por sus instalaciones y una presentación detallada sobre nue-

vas líneas de materias primas, procesos de producción innovadores y utilidades adaptadas a las necesidades del rubro gastronómico.

Acompañaron esta importante visita los miembros de comisión directiva Miguel Magán, Demian

Pinto, Norberto Cajaraville y Fernando Schmoisman.

Seguimos generando puentes con referentes de la industria para impulsar el desarrollo de nuestras pizzerías, casas de empanadas y churrerías.

En la Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires

Con el objetivo de afianzar lazos con el turismo y nuestra oferta gastronómica y de sumar a los municipios Bonaerenses a nuestra 42da. edición de la Noche de la Pizza y las Empanadas, dialogamos con autoridades de la provincia.



Nos reunimos con autoridades de la Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires con el objetivo de seguir construyendo puentes sólidos entre el turismo y nuestra gastronomía, dos sectores fundamentales para el desarrollo económico y cultural del país. En representación de APYCE, participaron Gustavo Levinson, secretario general; Alejandro González, miembro de la Comisión Directiva; y Claudia Gómez, gerente de la entidad. Durante el encuentro, se presentó un plan integral de actividades diseñado para potenciar el consumo interno y promover el turismo regional, teniendo como protagonistas a nuestros produc-

tos más representativos: la pizza y la empanada, íconos de la identidad gastronómica argentina.

Uno de los ejes centrales de esta articulación es sumar a todos los municipios bonaerenses a la 42.ª edición de La Noche de la Pizza y la Empanada, que se celebrará en el mes de septiembre. Este evento no solo es una oportunidad única para estimular las ventas del sector, sino también una plataforma para fomentar el turismo interno, la cultura local y el arraigo de nuestras tradiciones culinarias.

Agradecemos la cordial y comprometida recepción de las auto-

ridades provinciales, entre ellas: María Soledad Martínez (subsecretaria de Turismo), Federico Baldassarri (jefe de Gabinete), Bernarda Tinetti (directora de Promoción de Turismo) y Hernán Zaccardi (director de Turismo del municipio de Escobar), quienes expresaron su interés en generar acciones conjuntas que potencien esta sinergia entre gastronomía y turismo.

Seguimos trabajando para que más personas, en más rincones del país, puedan descubrir y disfrutar lo mejor de nuestra cocina tradicional, en espacios que también promuevan el encuentro y el desarrollo local.

Nueva Directora en Desarrollo Económico

Recibimos a la nueva Directora General de BA Capital Gastronómica, Ana Lloberas.



Nuestra presidente, Lorena Fernández, junto al Secretario General Gustavo Levinson y los directivos Alejandro González y Norberto Cajaraville, dieron la bienvenida a Ana Lloberas y parte de su equipo. Durante el encuentro, presentamos temas clave de nuestra agenda y compartimos propuestas para seguir mejorando la gestión de nuestros asociados.

Se conversó sobre acciones colaborativas para promover la pizza y la empanada como símbolos de identidad y cultura gastronómica. En la reunión se conformó una nue-

va mesa de trabajo para abordar los desafíos más urgentes del sector: Se buscará fomentar el vínculo entre el sector público y privado, mejorar la normativa pertinente, generar empleo, celebrar eventos, significativos mediante festivales gastronómicos, impulsar el desarrollo económico en la Ciudad y potenciar el talento y los emprendedores del sector gastronómico. Seguimos trabajando juntos por el crecimiento de la gastronomía. Los ejes principales de trabajo. Para señalar, Ana Lloberas, es Licenciada en Administración por la Facultad de Ciencias Económicas-

de la Universidad de Buenos Aires (UBA), con estudios de posgrado en la Universidad Torcuato Di Tella. Cuenta con más de 20 años de trayectoria en el ámbito público y privado. Se desempeñó en el Poder Legislativo, en el Poder Ejecutivo y en organizaciones de la sociedad civil. También se destacó en el desarrollo de emprendimientos gastronómicos y espacios de entretenimiento infantil, en el sector privado. Anteriormente fue gerenta de Pafos y Mercados Gastronómicos de la Ciudad. Actualmente, es directora general de Desarrollo Gastronómico.

Presentes en Caminos y Sabores 2025

La ya tradicional feria Caminos y Sabores en su 19° Edición, se realizó del 3 al 6 de julio 2025 La Rural de Palermo. El encuentro convocó a público general, turistas y profesionales del sector. Como siempre, la misma propone un recorrido único por caminos temáticos que reflejan la riqueza cultural y gastronómica del país.





En este espacio, el maestro Miguel Villalba elaboró diferentes pizzas y Diego Dávila - Director de la Escuela Profesional de APYCE - presentó al público la exhibición y destacó las características de cada ingrediente usado para el caso. La misma se llevó a cabo una clase magistral en el stand de la provincia de San Juan. En ese marco, demostró su calidad profesional y una vez más porqué San Juan es un destino gastronómico de primer nivel. En tal sentido, frente a una gran convocatoria, elaboró pizzas con los sabores únicos de la tierra del buen sol y el buen vino: tomates, espárragos, aceitunas y aceite de oliva que son el orgullo de la provincia. La apertura del stand de San Juan se realizó con la presencia de su gobernador.

Es importante resaltar la presencia de la presidente de APYCE, Lorena Fernández, Gustavo Levinson (Secretario General) y Daniel Viscardi (Secretario Académico de la Escuela). Acompañaron la comitiva, el Maestro Pizzero Damián Pinto; Miguel Villalba (Asesor técnico de socios APYCE); Ariel Pastorino (Maestro Pizzero Profesional) que, junto a Villalba entregaron pizza en mostrador. De igual manera, asistieron entre otras personalidades: Adrián Alonso - Director de Comercio Exterior - Secretario de Coordinación de Desarrollo Económico del Ministe-

rio de la Producción; Hernán Lombardi (Ministro de Desarrollo Económico de C.A.B.A.) y el Dr. Manuel Orrego (Gobernador de San Juan). Desde el 2005 es la feria federal que reúne a productores de alimentos, emprendedores, gobiernos municipales y provinciales, cocineros, artesanos y empresas de gastronomía. Para los expositores es una gran oportunidad de venta y promoción de sus productos tradicionales. Para el público visitante es otra gran oportunidad: la de vivir una experiencia única de conectarse con nuestras tradiciones, nuestra cultura, nuestra gente y nuestro país a través de sus sabores típicos, sus texturas y sus paisajes. Esa es la esencia del turismo gastronómico: crear experiencias inolvidables que invitan a conocer y regresar a nuestra hermosa provincia. Con este propósito y apoyando a la provincia cuyana, nuestra entidad no faltó a tan importante aconteci-

miento. Por otra parte, en este entorno se llevó a cabo la alianza APYCE – ARNO (Asociación de Restaurantes, Nuevos Operadores), no solo fortalece a los productores, sino que posiciona a San Juan como un destino turístico donde la gastronomía se convierte en la mejor fortaleza. Es una colaboración entre estas dos entidades para promover y fortalecer el sector gastronómico, especialmente el de pizzerías, casas de empanadas y restaurantes. APYCE se centra en la formación y representación de profesionales del sector de la pizza y empanadas, mientras que ARNO se enfoca en la representación y apoyo a restaurantes y nuevos operadores gastronómicos. Agradecemos muy especialmente el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, por habernos invitado a participar institucionalmente en tan importante evento de la gastronomía argentina.



#CUATRO CORTITAS



1 ¿CÓMO ES LA EMPANADA MEXICANA?

La empanada o pastel es una fina masa de pan, masa quebrada u hojaldre rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno o frita. El relleno puede incluir carne de cerdo y vacuno, pimiento rojo cortado en cubitos, cebolla y ajo. Se puede agregar también frijoles negros (Porotos), queso, salsa de tomate, comino, y el infaltable chile en polvo.

2 LAS HARINAS DEL FUTURO.

Las “harinas del futuro” es un término que describe una tendencia creciente hacia la innovación y diversificación en la producción y consumo de harinas, con el objetivo de ofrecer opciones más saludables, sostenibles y adaptadas a las necesidades del consumidor. Por ejemplo: Harinas de legumbres, harina de garbanzo, (rica en proteínas y fibra, se ha vuelto popular en productos sin gluten), la quinoa, el amaranto y el trigo sarraceno son opciones nutritivas y versátiles. Harina de alubia: Una fuente de proteínas y fibras, utilizada en pastas, panificados y otros productos.



3 EL ACEITE PICANTE.

El aceite picante, o bien aceite de ají, chile o guindilla consiste en macerar pimientos picantes (*Capsicum* spp.) en aceite vegetal, a veces también otros ingredientes adicionales. Es un condimento típico en varias gastronomías del mundo, como en las cocinas coreana, italiana, japonesa y varias cocinas regionales chinas. Se usa como ingrediente en la gastronomía de China, así como en algunas otras tradiciones culinarias del este y sureste de Asia.

4

LOS CUCHARONES DE MADERA.

Usar cucharones de madera en la cocina tiene beneficios como proteger ollas y sartenes de rayones y evitar que los alimentos se peguen. Además, la madera no reacciona con alimentos ácidos ni afecta el sabor de las comidas. Sin embargo, es importante limpiarlos bien y secarlos para evitar la proliferación de bacterias. La madera es menos abrasiva que otros materiales como el metal, lo que ayuda a prevenir rayones en ollas y sartenes, especialmente con recubrimientos antiadherentes.



Mujeres que cocinan ideas

Lorena Fernández, presidente de APYCE, fue parte del ciclo de entrevistas de Chefas TV en el evento “Mujeres que cocinan ideas”, en el Auditorio Malba. Allí nuestra presidente contó su historia personal como empresaria gastronómica y su labor en APYCE.

Invitada a la sección “El legado: ¿Cómo construir un legado como mujeres de la gastronomía?”, Lorena compartió su trayectoria, desde sus inicios en la cocina hasta convertirse en la primera mujer al frente de APYCE, liderando una industria donde históricamente predominaron los hombres.

El evento, organizado por Mónica Albirzú y Claudia Bachur, reunió a mujeres líderes del mundo agroalimentario, gastronómico y turístico, promoviendo redes de apoyo y visibilizando el impacto femenino en el sector. Un momento importante del encuentro fue cuando la moderadora Mónica Albirzú le dedicó estas palabras: “además sos la primera mujer en estar al frente de la entidad”. Los aplausos que siguieron, fueron unánimes en todos los presentes.

¡Gracias a Chefas TV por este espacio que celebra el liderazgo y la transformación en la gastronomía!



Inscribite en los cursos agosto 2025

Nuestra Escuela abrió la inscripción a sus cursos cortos de salida laboral inmediata y carreras profesionales.



Nuestra Escuela abrió la inscripción a sus cursos de salida laboral inmediata y carreras profesionales. Las propuestas están orientadas a la formación, capacitación y actualización permanente en nuestro rubro. Creemos que la capacitación continua abre siempre nuevos caminos. En este sentido nuestros planes de estudio y contenidos siempre están aggiornados respetando las exigencias del mercado de trabajo. Ofrecemos una propuesta académica que prepara, no

solo al personal de pizzerías y casas de empanadas, sino también capacita a emprendedores con proyectos propios. En nuestro proyecto educativo, el alumno aprende las técnicas, estilos y procesos de elaboración que exigen los estándares internacionales para los espacios gastronómicos modernos.

Los esperamos...

Más Info:
info@escuelaapyce.org



+54 11-2344-0567



(011) 4954-0065

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** AGOSTO 2025



CATA DE RONES

CURSO CORTO - 1 JORNADA

Jueves 14 de agosto
Turno Tarde: 18 a 21 hs

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** AGOSTO 2025



PIZZA A LA PIEDRA Y AL MOLDE

CURSO CORTO - 2 JORNADAS

Lunes 18 y martes 19 de agosto
Turno Tarde: 18 a 21 hs

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** AGOSTO 2025



FACTURAS DE GRASA Y DE MANTECA

CURSO CORTO - 3 JORNADAS

Lunes 18, 25 de agosto y 01 de septiembre
Turno Tarde: 18 a 21 hs

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** AGOSTO 2025



MARIDAJE

CURSO CORTO - 8 JORNADAS

Inicio martes 19 (8 martes consecutivos)
Turno Tarde: 18 a 21 hs

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** AGOSTO 2025



SÁNDWICHES DE MIGA

CURSO CORTO - 2 JORNADAS

Miércoles 20 y jueves 21 de agosto
Turno Tarde: 18 a 21 hs

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** AGOSTO 2025



PIZZA A LA PIEDRA Y AL MOLDE

CURSO CORTO - 2 JORNADAS

Miércoles 20 y jueves 21 de agosto
Turno Mañana: 10 a 13 hs

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** AGOSTO 2025



PIZZA ESTILO NAPOLITANO

CURSO CORTO - 3 JORNADAS

Martes 26, Miércoles 27 y Jueves 28 de agosto
Turno Tarde: 18 a 21 hs

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** AGOSTO 2025



PIZZA A LA PIEDRA Y AL MOLDE

CURSO CORTO - 2 JORNADAS

Jueves 28 y viernes 29 de agosto
Turno Mañana: 10 a 13 hs

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** AGOSTO 2025



EMPANADAS FRITAS Y AL HORNO

CURSO CORTO - 2 JORNADAS

Viernes 29 de agosto y 05 de septiembre
Turno Mañana: 10 a 13 hs

apyce



Lunes a viernes de 09 a 21 hs



Ayacucho 333 - CABA

Alternativas vigentes para regularizar aportes

El 23 de marzo de este año venció el plazo para acogerse a la moratoria previsional creada por la ley 27.705.

Por eso creo importante dedicar este trabajo a plantear las alternativas actualmente vigentes para las personas que tienen la edad jubilatoria o están próximas a cumplirla y no reúnen los 30 años de aporte que exige la normativa del régimen general.

Las moratorias previsionales en nuestro país:

En la Argentina existieron sucesivas moratorias que permitieron a las personas que tuvieran la edad, pero no reunieran los años de aporte requeridos por la ley, regularizar su situación y obtener de esa manera el acceso a un beneficio previsional. El fundamento de estas medidas es el alto grado de informalidad laboral, que provoca que muchos trabajadores no hayan recibido regularmente sus aportes.

Como una forma de ayudar a solucionar esta situación se dictaron diferentes leyes que instituyeron moratorias previsionales.

En el cuadro recorreremos las mo-

ratorias dispuestas desde la sanción de la actual ley de Jubilaciones y Pensiones N° 24.241, promulgada en septiembre de 1993. Aquí pueden verse las principales características de cada una de ellas:

Tal como puede verse, en marzo de 1995 se sancionó la moratoria ley 24.476, que es la única que no tiene fecha de vencimiento, por lo que sigue vigente. Sin embargo veremos que son pocas las personas que hoy pueden beneficiarse con ella.

Se ve además que si bien la moratoria ley 26.970 venció en diciembre de 2022, pocos meses más tarde se instituyó una nueva –ley 27.705– por lo que puede decirse que hubo continuidad en este sistema.

Esta es la primera vez en casi 30 años que ante el vencimiento del plazo de acogimiento para la moratoria, no hay prórroga ni ley que cree una nueva.

No obstante ello actualmente exis-

ten herramientas para completar los aportes necesarios.

Las opciones vigentes:

Pese al vencimiento del plazo previsto por la ley 27.705 existen actualmente opciones que continúan vigentes y que pueden ayudar a las personas que no reúnen los aportes necesarios, a acceder a un beneficio previsional.

a) Moratoria ley 24476:

Tal como surge del cuadro, la moratoria ley 24476 se encuentra actualmente vigente. Si bien con el tiempo se han ido haciendo más rigurosos los requisitos para acceder a la misma, todavía hay ciertas personas que pueden recurrir a ella. En concreto, aquellos que al momento de iniciar el trámite cuentan con la edad requerida por ley y no hayan registrado aportes desde el día que cumplieron 18 años de edad y el 30/9/1993.

Así una mujer que nació en marzo de 1965, por lo que cumplió 18 años en marzo de 1983, podrá incluir en es-

RA RODRIGUEZ APARICIO CONTADORES

Av. Córdoba 1345 15° A | (011) 4811-4694 | www.estudioaparicio.com

MÁS DE 50 AÑOS ASESORANDO PIZZERÍAS Y PYMES

LEY	Entrada en vigor	Períodos admitidos	Plazo	Prórrogas	Vencimiento
24.476	mar-95	hasta 30/9/1993	-	-	-
26.970	ago-14	hasta 12/2003	Dos años	ley 27260, Dec 894/16, Res. 174/22 ANSES	31/12/2022
27.705	mar-23	Hasta 12/2008	Dos años	-	23/3/2025

ta moratoria el período que va desde ese día hasta el 30 de septiembre de 1993, es decir 10 años y 6 meses de aportes.

Los hombres también pueden acceder a este sistema. En este caso un hombre nacido en marzo de 1960 podrá incluir aportes desde que cumplió 18 años de edad (marzo de 1978) hasta septiembre de 1993, es decir 15 años y 6 meses.

b) Dec. 475/2021:

En julio de 2021 y dentro del contexto del aislamiento por la pandemia COVID-19 se sancionó el decreto 475/21 que estableció otras formas de incorporar los aportes necesarios para acceder a los beneficios previsionales:

- i) Las mujeres y/o personas gestantes podrán computar 1 año de servicio por cada hijo y/o hija que haya nacido con vida.
- ii) En caso de adopción, la mujer adoptante computará 2 años de servicios por cada hijo y/o hija adoptado y/o adoptada.
- iii) Se reconocerá además 1 año de

servicio adicional por cada hijo y/o hija con discapacidad, que haya nacido con vida o haya sido adoptado y/o adoptada.

Así una mujer a la que le faltan años de aporte –de encontrarse en la situación descripta por la norma- puede incorporar los años de aportes que aquí están previstos.

Asimismo, se dispuso que Los plazos de licencia por maternidad y de estado de excedencia se computarán como tiempo de servicio a los efectos de acreditar el derecho a una prestación previsional.

c) Ley 24241:

La ley 24.241 que establece el régimen general de jubilaciones y pensiones, tiene también previstos ciertos supuestos para incrementar el cómputo de años de aporte.

En ese sentido el art. 19 establece que con el fin de acreditar el mínimo de servicios necesarios para el logro del beneficio previsional, se podrá compensar el exceso de edad con la falta de servicios, en la proporción de 2 años de edad excedentes por uno

1 de servicios faltantes.

Por aplicación de esta norma, un hombre de 69 años de edad y 28 años de aporte podrá computar esos 4 años de exceso de edad como 2 años de aporte y agregarlos a los 28 años que tiene registrados. De esa manera completará los 30 años de aporte necesarios y podrá acceder a una jubilación.

Conclusión:

La elaboración del cómputo de aportes es una tarea específica para cada caso en particular, en la que se debe tener en cuenta la edad de la persona, sus aportes, el tipo de trabajo realizado y fundamentalmente el conocimiento de la ley vigente al momento del inicio del trámite.

Como puede verse, pese a la finalización del plazo para acogerse a la moratoria ley 27.705, existen varios recursos y opciones para poder acceder a un beneficio previsional.

Agradecemos la colaboración del Dr. Alejandro Galanterni

Rodríguez Aparicio Contadores



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

¿Pizza para el desayuno?

¿Cuántas mañanas te tentaste con tomar el café con leche del desayuno acompañado por un par de porciones de pizza que sobraron de la noche anterior?, paradójicamente es mucho más saludable de lo que te imaginás



Según nutricionistas, una porción de pizza puede ser una mejor opción que los cereales azucarados. Aporta una cantidad similar de calorías, pero con más proteínas, ayudando a mantener la saciedad y evitando los picos de azúcar.

Claro, no todas las pizzas ni todos los cereales son iguales. Las versiones integrales y con ingredientes nutritivos siempre serán la mejor elección.

Aunque no sea el desayuno más saludable, la pizza puede ser una alternativa más equilibrada que muchos cereales comerciales. ¡Ahora tus mañanas pueden tener aroma a pizza! ¿Te animás a probar?



CAPACITACIÓN

CON TÍTULO OFICIAL

Inscribite en nuestra web y obtené un título oficial otorgado por el Ministerio de Educación de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Es tu oportunidad para profesionalizarte en el mundo de la pizza y la gastronomía.

Insíscribite en: <https://apyce.org/escuela-apyce/>



¿Por qué es importante asociarse a APYCE?

Si buscás una asociación que combine experiencia, formación y compromiso, APYCE es el lugar indicado para vos.



Somos una entidad gremial empresaria que trabaja día a día por los derechos e intereses de nuestro sector gastronómico.

1. **Más de 85 años representando y fortaleciendo el sector.**
2. **Capacitación profesional en la Primera Escuela de Maestros Pizzeros y Empanaderos en Latinoamérica.**
3. **Compromiso social con programas de inclusión y apoyo a sectores vulnerables.**
4. **Trabajo constante para impulsar el crecimiento del sector.**

Contactanos y descubrí todo lo que podemos hacer juntos!

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

<https://apyce.org/ser-socio-apyce>



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.

Nuevos egresados del Curso Pizzaiolo

Desde APYCE, que es sede oficial en Argentina de la Scuola Italiana Pizzaioli, un nuevo grupo de egresados cumplió el sueño de formarse como pizzaiolos profesionales.



Realizamos con cupo completo el Curso de Primer Nivel de Pizzaiolo Profesional, dictado en APYCE, que es sede oficial en Argentina de la Scuola Italiana Pizzaioli.

Con la guía del Master Istruttore Matías Iacono, certificado en Italia, los participantes vivieron una experiencia formativa única, aprendiendo a hacer la verdadera pizza italiana... ¡con aval internacional!

NO HACE FALTA VIAJAR A ITALIA

El curso se dicta en APYCE, con certificación oficial, excelente nivel docente y precios exclusivos.



PRÓXIMAS FECHAS DISPONIBLES

Consultanos hoy:

Ayacucho 333
C.A.B.A. (C1025AAG)

escuela@apyce.org

Whatsapp: +54 11-2344-0567

Tel: (011) 4954-0065
Lunes a viernes de 09 a 21 Hs.



SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Alta formazione professionale



Una revolución en masa

La Evolución de las Harinas y del Pizzero Profesional en la Argentina. Por Diego Dávila, Director de la Escuela Profesional de APYCE



Yo empecé en esto cuando la pizza era, simplemente, pizza. Harina 000 o 0000, amasado a mano, fermentación intuitiva y horno encendido sin preguntar demasiado. Aprendías mirando al maestro pizzero, absorbiendo saberes con los

ojos, pero sin entender verdaderamente los procesos detrás de cada etapa. ¿Proteínas? ¿Índice de fuerza? ¿Absorción de agua? Nada de eso se hablaba en la pizzería de barrio. Pero el mundo cambió. Y nosotros con él.

Hoy el panorama argentino de la pizza es tan diverso como exigente. Basta con mirar las harinas disponibles en el mercado: napolitanas, para pizza al molde, a la piedra, harinas biológicas, molidas a piedra, sin gluten, para pizza in teglia, pizza in pala, fo-

Diego Dávila: Cuenta con una reconocida y dilatada trayectoria en nuestro rubro. Gran conocedor y experto de dicho mercado de consumo. Durante muchos años aportó su sólida experiencia como profesor de la escuela, hoy es su director. Hace más de tres décadas que se desempeña en el sector y es un destacado maestro pizzaiolo, que culminó sus estudios y formación, sin dejar su labor cotidiana.



caccia romana, y hasta harinas importadas directamente de Italia. Esta explosión de variedades no es casualidad: responde al crecimiento de la cultura pizzera y a un cliente cada vez más curioso y exigente.

El pizzero profesional ya no se limita a ejecutar, ahora comprende. Sabe leer una ficha técnica de una harina, interpretar su W, evaluar el porcentaje de proteínas, anticipar cuánta agua puede absorber y cómo eso impacta en la textura, crocancia y alveolado de la masa. No se trata solo de seguir una receta: se trata de diseñar masas con criterio técnico, adaptadas al estilo de pizza y al perfil del comensal.

Este fenómeno que estamos viviendo en Argentina ya ocurrió en Italia a mediados de los 90. Allá, el "pizzaiolo" dejó de ser simplemente un oficio para convertirse en una figura reconocida y respetada dentro del mundo gastronómico internacional. Hoy, muchos pizzaiolos italianos enseñan en escuelas, viajan por el mundo, escriben libros y son considerados verdaderos artesanos. Su formación técnica y su compromiso con la calidad marcaron la diferencia. Y ahora nos toca a nosotros seguir ese mismo camino.

Entre tantos estilos, el de la pizza argentina está empezando a tener un lugar cada vez más destacado. Con su masa generosa, su mozza-

rella abundante y sus raíces culturales, la pizza de nuestro país puede competir en calidad y personalidad. Pero para que ese reconocimiento sea real y sostenible, el pizzero argentino debe elevar su estándar: formarse, investigar, experimentar y compartir el conocimiento.

Las escuelas cumplen hoy un rol fundamental. Forman profesionales capaces de cuestionar procesos tradicionales, comprender la fermentación, la maduración, las técnicas de cocción y el impacto de cada ingrediente en el producto final. Antes el saber se transmitía en silencio, de maestro a aprendiz. Hoy, los pizzeros se forman primero y luego enseñan, cambiando el paradigma de base.

Y también hay algo que merece celebrarse: los molinos nos escuchan. Desarrollan productos específicos para cada estilo de pizza, colaboran con escuelas, se adaptan a nuestras necesidades. Ya no estamos solos frente a la bolsa de harina. Hay diálogo, hay intercambio, hay evolución.

Como pizzero con más de 35 años de trayectoria, te lo puedo asegurar: nunca vivimos un momento tan desafiante y estimulante como este. Ser pizzero hoy es ser técnico, creativo, formador, investigador. Y sobre todo, ser parte de una comu-

nidad que está escribiendo un nuevo capítulo en la historia gastronómica de Argentina.

Diego Dávila

Escuela Profesional APYCE
Ayacucho 333 Buenos Aires,
Argentina
IG: apyce.ar
+54 9 11 5175 2939



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



Le damos la bienvenida a portal de proveedores

Tenemos el grado de informarles la incorporación a nuestro portal de proveedores de estas importante empresas.

AGUA

LOCAL

PURA · LÓGICA · SUSTENTABLE

AGUA LOCAL

servicio integral de agua purificada

info@agualocal.eco

11 2 745 9673



BOUTIQUE DEL CHEF

Indumentaria gastronomica

San Juan 1627- Mendoza

ventas@boutiquedelchef.com

261 713 5781



PROHYGIENE

sistemas de higiene profesional

Rocamora 4263-caba

ventas@prohygiene.com



GRIT

Ciberseguridad

Alberti 2154- 12 A Caba

lisandro.guevara@gr-it.com.ar



JL REFRIGERACION

Instalacion y mantenimiento

de aires acondicionados

Hortensia 1953- Florencio varela -Pcia Bs as

jonatanjavierlobo@gmail.com

11 6 301 4503



BASLOG

Productos congelados para pizzerias

mendoza 1955- Avellaneda -Pcia bs As

info@barracasalsur.com

11 3733 7445

KRETZ

KRETZ

Soluciones tecnológicas

Ruta nacional 9 km279- Santa fe

juan.gomez@kretz.com.ar

341 500 3595



KAPLUN- BORGHETTI

Consultoria

Rosales 2620- Olivos Pcia Bs As

tatikaplun@gmail.com

11 5646 2050

Moretti Forni presente en Escuela APYCE



En Escuela Profesional de APYCE seguimos apostando a la innovación y a la formación de calidad. Recientemente incorporamos un horno en comodato de Moretti Forni, una de las marcas más reconocidas a nivel mundial en tecnología de cocción para pizzerías y panaderías.

Fundada en 1946 en Italia, Moretti Forni es sinónimo de evolución y calidad. Desde sus comienzos como un pequeño taller artesanal hasta convertirse en un referente global, la compañía ha sabido combinar la tradición italiana con la más alta tecnología, ofreciendo soluciones de coc-

ción profesionales que hoy están presentes en más de 120 países.

La llegada de este horno a nuestra Escuela es un gran aporte para la formación de nuestros alumnos.

Se trata de un equipo eléctrico de última generación, con doble temperatura independiente, ideal para preparar pizzas al molde, a la piedra, napolitanas clásicas, contemporáneas, in pala y más.

Este tipo de tecnología, que antes solo podía verse en escuelas de cocina europeas, ya está disponible en nuestro país, y gracias a es-

ta colaboración, nuestros estudiantes tienen la posibilidad de aprender a operar hornos que cada vez ganan más espacio en el mercado argentino.

Queremos agradecer especialmente a Moretti Forni por confiar en nuestro trabajo y por acercar esta herramienta de excelencia a nuestra institución.

Este tipo de alianzas son clave para continuar elevando el nivel de la formación profesional y preparar a las nuevas generaciones de maestros pizzeros argentinos con las mejores herramientas disponibles.

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



Hce 100 años que combinamos la tradición con un sabor único. Desde Frank, Santa fe elaboramos materias primas de excelencia. 5411 53750719 / 4897-7452 milkautprofcontactoweb@savencia-fd.com.ar @milkautprofesional



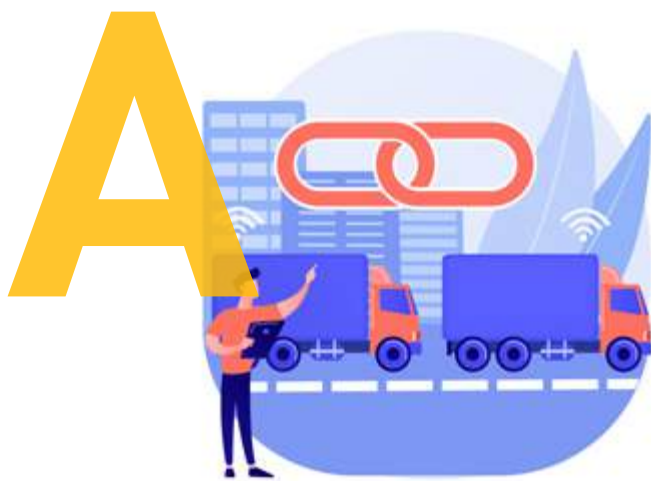
Cuarta generación en lácteos. Elaboración de quesos de Muzzarella de alta calidad. Once Bocas 353- San Vicente Pcia Bs As 116 433-9797/ 2224 4557758 email lacteos.braccipaz@hotmail.com @mozzarellabenedetta.lapaz



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



NUEVOS CAMIONES PARA LOGÍSTICA DE ALIMENTOS

Los nuevos camiones de logística de alimentos se enfocan en el transporte eficiente y seguro de alimentos, incluyendo opciones como camiones frigoríficos para mantener la cadena de frío, camiones eléctricos para reducir emisiones y camiones de largo recorrido para cubrir grandes distancias. La logística de alimentos abarca la planificación de rutas, el control de inventarios y la gestión de la cadena de frío para asegurar que los alimentos lleguen a su destino en óptimas condiciones.



¿QUIÉN VENDE MÁS PIZZAS EN EL MUNDO?

Hay claramente dos líderes en esta categoría que dominan las ventas. Domino's y Pizza Hut representan el 56% de las ventas entre las 100 principales empresas de pizza, en gran parte debido a su presencia en los mercados internacionales. Para el caso, por ser un mercado gigantesco, en China Pizza Hut abrió su primera tienda en China en 1990, seguida por Domino's Pizza en 1995. En este sentido, la presencia de cadenas de pizzerías ha contribuido a un aumento significativo del consumo de pizza en China continental y Hong Kong.



¿CÓMO SE APLICA LA IA EN EL COMERCIO?

La inteligencia artificial, ayuda a los minoristas a mejorar la estimación de la demanda, tomar decisiones de precios y optimizar la colocación de los productos. Como resultado, los clientes conectan con los productos adecuados, en el lugar y el momento apropiados. Las estrategias comerciales de Implementación de IA en Empresas identifican cuáles son los objetivos y las necesidades a cubrir y optimiza el uso de datos, mejorando notablemente la rentabilidad del negocio.



Tus Pizzas ya no serán las
mismas con esta
Muzzarella



LA TARANTELA

Conoce todos nuestros productos
www.latarantela.com

Seguinos!

f /Quesos.LaTarantela/
@latarantelaquesos



Barraza[®]



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

Seguinos en     