

THE MEAT EXPERIENCE

LA CARNE SECONDO DEMETRA

I presupposti che devono governare un buon impiattamento, si fondano su un equilibrio che ricerca l'eleganza nella semplicità e la bellezza nel minimalismo: che sia pasta, carne o pesce, l'ingrediente prioritario di ogni piatto deve assurgere sempre a ruolo di protagonista, ma tutto ciò che vi ruota intorno, dagli ingredienti comprimari ai condimenti, dai contorni ai decori, ha il dovere, ancor prima del piacere, di apportare valore aggiunto al piatto.

In questo senso, gli ingredienti Demetra e Wiberg interpretano molti di questi ruoli di sostegno, per garantire uno standard di gusto che permette di interpretare e valorizzare al meglio l'ingrediente portante di ogni piatto.

Abbiamo deciso di raccontare questa storia, concentrando la nostra attenzione sul modo in cui gli ingredienti Demetra e Wiberg interpretano il mondo della carne: **"The Meat Experience"**, alias **"la carne secondo Demetra"**, è un nuovo format della Demetra Food Academy che viene accompagnato da un esclusivo ricettario, nel quale la sinfonia delle migliori carni viene interpretata dai nostri Chef, attraverso una serie di ricettazioni che colpiscono l'occhio ancor prima del palato.

Format e ricettario sono nati dalla **testa** e dal **cuore**, più che dalle mani, dando avvio a una possibile saga che potrà in futuro proporre storie gastronomiche legate ad altri protagonisti della cucina moderna.

[CLICCA QUI PER SCARICARE IL RICETTARIO](#)

