

IL MANIFESTO DELLA TOPPING CULTURE

Una buona pizza non è solo un mix di forno, lieviti e farine. Se è vero, infatti, che la classica margherita resta la tipologia più consumata al mondo, la pizza rappresenta il cibo che si presta al maggior numero di integrazioni con altri ingredienti, un fenomeno in continua crescita, sospinto anche dal successo delle pizze gourmet. Farcire e condire una pizza non è comunque un'arte di sola creatività, ma deve rispettare rigidi equilibri di gusto, per evitare il fenomeno "melting pot" che porta a volte, soprattutto in alcuni Paesi esteri, a sperimentare combinazioni altamente improbabili per le nostre papille gustative. Questa è l'essenza della Topping Culture, una filosofia in cui Demetra crede da sempre e per la quale ha realizzato centinaia di ingredienti, suddivisi nelle diverse tipologie merceologiche, in grado di abbattere ogni limite alla fantasia di chi si diletta a "ricettare" golosità sempre più attraenti.

[Clicca qui](#) per scaricare il Manifesto della Topping Culture by Demetra.

