

# la VOCE di DEMETRA



Anno 17 - Numero 63

APRILE 2022

## AUTHENTIC FOOD PASSION

*Con le mani, con la testa. Con il cuore.*

**N**on è facile parlare di passione poiché, come ha affermato una volta Enzo Ferrari, "Non si può descrivere la passione, la si può solo vivere." Il celebre costruttore modenese, il cui cavallino rampante resta un simbolo elitario ancora oggi in tutto il mondo, è stato definito il Drake, ovvero il drago, un mostro di bravura nel realizzare imprese straordinarie. Un uomo che ha sempre saputo guardare oltre, perché "La passione non è cieca, è visionaria", come ci ha insegnato lo scrittore Stendhal.

"Con le mani, con la testa. Con il cuore." Anche questa è un'affermazione forte, ma è ancora di più un'intensa dichiarazione d'intenti; non l'aforisma di un personaggio famoso quindi, ma una frase scolpita all'interno del nuovo sito web [demetrafood.it](http://demetrafood.it), andato on line alla metà di gennaio.

Il sito di un'azienda può essere, a tutti gli effetti, considerato la casa virtuale, che consente a tutti gli utilizzatori dei prodotti e servizi commercializzati, di avere una porta di ingresso al mondo del proprio fornitore.

Oggi la passione di Demetra viene raccontata e può essere quindi letta nelle pagine "About" del sito, ma in un prossimo futuro dettato dal metaverso, il cliente potrà forse assistere in prima persona alla cura e attenzione con le quali viene selezionata ogni materia prima lavorata da un'azienda alimentare moderna e attenta alla qualità e soprattutto, alla sicurezza alimentare.

La promessa di Demetra viene riassunta all'interno del sito con poche e precise parole: "Spirito di squadra, dedizione al lavoro, migliorarsi continuamente, essere disponibili, appassionarsi.

Crescere insieme, per far crescere il business dei nostri clienti."

Parole che raccontano una passione che si può "toccare" in ogni attività di Demetra, dalla comunicazione tabellare alle iniziative digitali, ma

ancor più assaporando una gamma di ingredienti nati dalla ricerca di un miglioramento continuo.

Senza passione non c'è vita perché, come ci ha insegnato il centenario direttore della fotografia statunitense Bill Butler, "La passione è l'ossigeno dell'anima".



### IN QUESTO NUMERO

2

TURISMO ENOGASTRONOMICO  
**LA NAPOLI DI MARADONA**

4

SPECIALE AROMI E SPEZIE  
**ALL YOU NEED IS PEPPER**

6

EVENTI E NOTIZIE  
**BUONO? PIÙ CHE BUONO, SICURO!**

7

DEMETRA & FRIENDS  
**GIORNI INTENSI, GIORNI DI FIERA**

8

APPUNTI DI GUSTO  
**SAPORE DI RINNOVAMENTO**



in Primo Piano

La Demetra Food Academy consiglia...

**PEPE DI MONTAGNA DELLA TASMANIA EXQUISITE**



scopritelo a pag. 5



**CREMA DI ASPARAGI CREAM À POCHE**

scopritela a pag. 8

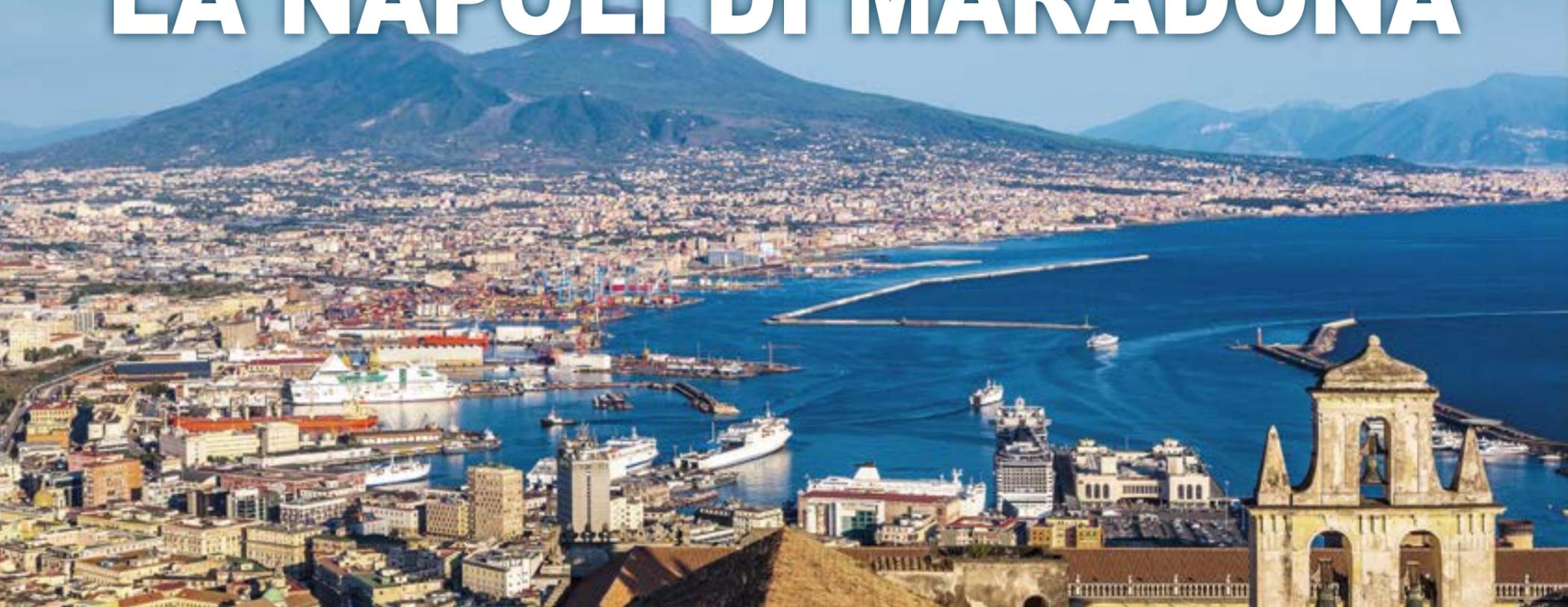
### NEL PROSSIMO NUMERO

TURISMO ENOGASTRONOMICO  
**Tutti i volti di Venezia**

APPUNTI DI GUSTO  
**Estate in festa**



# LA NAPOLI DI MARADONA



**S**ono innumerevoli le chiavi di lettura attraverso le quali interpretare la città di Napoli, una meta che si distingue già dal fatto di detenere l'invidiabile primato di centro storico patrimonio UNESCO più grande d'Europa, con un'infinità di monumenti di diverse epoche, strade e vicoli pieni di storia e tradizioni, panorami mozzafiato, una movimentata vita notturna, un'ottima cucina senza eguali nel mondo, ed uno stile di vita teatrale, unico ed originale.

Fondata dai cumani nell'VIII secolo a.C., fu tra le città più importanti della Magna Grecia, si distinse come ducato autonomo indipendente dall'Impero bizantino e in seguito, dal XIII secolo e per più di cinquecento anni, fu capitale del Regno di Napoli, per divenire successivamente capitale del Regno

delle Due Sicilie sotto i Borbone fino all'Unità d'Italia.

Napoli è un set naturale, amata da molti registi, ha ospitato classici come "Matrimonio all'italiana", "Paisà". "Misericordia e nobiltà" e "L'oro di Napoli", senza dimenticare come Napoli venga celebrata come il luogo ideale del ricongiungimento con la



vita dopo un momento buio, quando una appena "divorziata" Julia Roberts recita la famosa scena del film "Mangia, Prega, Ama" in cui si trova in una delle pizzerie più antiche di Napoli e dichiara di essersi innamorata: non di un uomo, ma della pizza.

Napoli ha dato i natali a Renato Carosone, Salvo D'Acquisto, Carlo Pisacane, Enrico Caruso, Massimo Ranieri, Riccardo Muti, Pino Daniele e numerosi altri personaggi famosi, senza scordare Totò ed Eduardo De Filippo, con i quali si potrebbero raccontare infinite storie e aneddoti di questa città.

La nostra chiave di lettura vuole invece passare per un personaggio che, pur essendo nato a 11 mila chilometri da Napoli, ha creato un legame indissolubile con la città partenopea, che ancora oggi si respira nella città e nei suoi abitanti: stiamo parlando di Diego Armando Maradona, il "Pibe de Oro", che ha legato il suo nome a moltissimi luoghi della città e che quindi, in modo figurato, ci guiderà nella nostra visita.

## FUORIGROTTA

La nostra visita parte obbligatoriamente dallo stadio, il luogo dove Maradona compì gran parte dei suoi miracoli, a partire dal suo esordio il 5 luglio 1984, giorno della sua presentazione al pubblico di Napoli. Nell'impianto di **Fuorigrotta** Maradona ha vinto due scudetti, ha giocato la finale di andata della storica Coppa Uefa 1989 e ha conquistato con l'Argentina la finale mondiale nel 1990.



Quando venne inaugurato, il 6 dicembre 1959, si chiamava Stadio del Sole ed era uno degli stadi più apprezzati del panorama internazionale, oltre che il più capiente d'Italia, con oltre 85 mila posti, ridotti a circa 55 mila con la recente ristrutturazione. Nel 1963 lo Stadio fu rinominato San Paolo e così rimase fino a quando, il 4 dicembre 2020, pochi giorni dopo la sua morte, il Comune di Napoli ha deliberato l'intitolazione dello stadio a **Diego Armando Maradona** e anche la stazione della Cumana, a pochi passi dall'ex San Paolo, ha preso il nome di **Stazione Mostra-Maradona**.



Stazione Mostra-Maradona

## QUARTIERI SPAGNOLI

Siamo nel 1990, quando l'artista Mario Filardi, per celebrare la vittoria del secondo scudetto del Napoli, decide di realizzare in via Emanuele de Feo, al civico 60, quello che comunemente viene definito da tutti come il "**murales di Maradona**", diventato meta di pellegrinaggio di tifosi e turisti provenienti da tutto il mondo. Il passare del tempo ha leggermente danneggiato l'opera che ha avuto bisogno di un restauro nel 2016, per mano dell'artista Salvatore Iodice. I cosiddetti **Quartieri Spagnoli**, che ospitano l'opera, sorgono nel centro storico della città di Napoli e riguardano quella parte del contesto urbanistico cittadino



I Quartieri Spagnoli

comprendente, principalmente, il quartiere di **Montecalvario**, con porzioni minori dei quartieri di **San Ferdinando** e **Avvocata**.

Quest'area è caratterizzata, dal punto di vista urbanistico, da una struttura reticolare che scende dalle alture dominate da **Castel Sant'Elmo**, sorte intorno al XVI secolo per ospitare le guarnigioni militari spagnole destinate alla repressione di eventuali rivolte della popolazione napoletana; da subito quindi, la vita al suo interno fu caratterizzata da atti di criminalità, che ne accompagnarono la fama per lungo tempo.

Dal 2012 sono state intensificate le azioni di riqualificazione della zona, che ha cominciato così a conoscere una riabilitazione dal punto di vista turistico, favorita dalla particolare conformazione urbanistica e dalla presenza di nuovi negozi, punti di ristorazione e piccoli mercati che offrono scorci particolarmente apprezzati da curiosi e turisti provenienti da ogni parte del mondo.



Castel Sant'Elmo

## POSILLIPO

Il **Lungomare di Napoli** è stata la prima indimenticabile residenza di Maradona al suo arrivo in città, dove alloggiò per i primi sei mesi della sua esperienza partenopea prima di trasferirsi nel 1985 a **Posillipo**, nella celebre casa di via Scipione Capece. Dal 1985 al 1991 un presidio di tifosi quasi fisso, a tutte le ore del giorno e della notte, animava la via, nella speranza di incontrare o di vedere, anche solo per un istante, il proprio idolo.

Posillipo, che conta poco più di 20 mila abitanti, è un quartiere residenziale collinare della città di Napoli, integrato nel comune del capoluogo campano dal 1925, caratterizzato dallo stupendo panorama sul litorale cittadino e sul golfo che si gode da diverse angolazioni; da qui nasce proprio il nome che, in greco antico, significava "che fa cessare il dolore", con riferimento alla gioia che si gode proprio per il belvedere.



Posillipo, vista da Marechiaro

## PIAZZA PLEBISCITO

Ubicata nel centro storico, tra il lungomare e via Toledo, con una superficie di circa 25 mila metri quadrati, la piazza si presenta come una delle più grandi della città e d'Italia: chiusa lateralmente da due edifici simmetrici ed identici, gli odierni Palazzo della Prefettura (verso l'entroterra) e Palazzo Salerno (verso il mare), la piazza assume una scenografica forma rettangolare con esedra porticata a semicerchio, con un ampio spazio di passaggio al suo interno.

Per questo motivo è luogo ideale per grandi manifestazioni ed è questa anche la tappa finale del nostro tour di Napoli, accompagnati dal mito di Maradona: proprio qui, il 5 luglio 2017, dopo l'attribuzione della cittadinanza onoraria all'ormai ex calciatore, da parte del sindaco di Napoli Luigi de Magistris a Palazzo San Giacomo, una folla di circa 15 mila napoletani accolse l'idolo su un palco allestito per consentire un ultimo caloroso abbraccio della città al proprio beniamino.



Piazza del Plebiscito

## INCONTRO CON LA GASTRONOMIA PARTENOPEA

Quando si parla di località italiane, a prescindere dall'incredibile quantità di opere d'arte, musei, rocche e castelli che si possono incontrare, uno dei principali motori delle scelte turistiche è senza dubbio la cucina. Chiedersi "cosa possiamo mangiare di tipico" a Napoli significa però non dover avere limiti di tempo di permanenza, perché un qualsiasi elenco dei cibi consigliati ben difficilmente potrebbe essere inferiore alle 20 citazioni, pur facendo un discreto sforzo di sfoltimento della lista potenziale. Noi cerchiamo di "sforbiciare" ulteriormente, non ce ne vogliono quindi gli amici partenopei se questa selezione potrà sembrare loro troppo riduttiva.

Quando si parla di cibo e di Napoli non si può non iniziare citando la **pizza**, Patrimonio culturale immateriale Unesco dal 2017, che si può degustare nelle numerosissime pizzerie disseminate ovunque, prevalentemente con forno a legna, come vuole la tradizione. Accanto alla famosissima Margherita, a Napoli si può tranquillamente scegliere qualsiasi farcitura, proprio per la pluralità di ingredienti di qualità che qui si trovano. Se non avete molto tempo per fermarvi, non vi dovete preoccupare perché i napoletani hanno provveduto a inventarsi la pizza "a portafoglio", un gustoso *street food*: si tratta di una pizza di dimensioni più contenute rispetto a quella che si mangia seduti a tavola, piegata in quattro. Se state passeggiando potete anche degustare il **Cuoppo di mare**, una frittura che la tradizione vuole realizzata con il pescato povero del giorno, fritto nel cartoccio, un cono realizzato in "carta di paglia", tradizionalmente ricavato dalla macerazione delle fibre vegetali; se non amate il pesce potete comunque trovare facilmente anche il **Cuoppo di terra**, con verdure pastellate, mozzarelline e polenta fritte, fino al **Cuoppo dolce**, soprattutto a base di mini zeppole.



Ragù napoletano

Vogliamo parlare del **ragù**? I meno esperti potranno stupirsi, perché il ragù è diffuso in molte parti della nostra penisola, ma l'interpretazione napoletana è unica, a partire dalla carne che non è macinata, ma tagliata a pezzi grossi: per realizzarlo si usano la **locena** (la parte del manzo che si trova fra la punta di petto e la

clavicola), arrotolata in **brasciuole** ripiene di cacio, prezzemolo, aglio, uvette e legate con lo spago; la gallinella (sovracoscia di maiale) e le **tracchiulle** (costine). La scelta degli ingredienti e la tecnica di preparazione, unica è la fase in cui si fa "peppiare la salsa", quasi un gioco di prestigio con il coperchio semi-aperto per fare sobbollire il sugo in modo bilanciato, rendono il ragù napoletano una rarità assolutamente tipica.



Polpo alla Luciana

Con tutti i primi piatti c'è comunque da divertirsi a Napoli, ma lo stereotipo dei napoletani "mangiamaccheroni" è vecchio di almeno tre secoli e vede protagonisti la pasta avanzata compattata con uova, parmigiano e caciocavallo, ma anche provola, scamorza, salame e prosciutto cotto; una delizia che viene anche degustata fredda. Tornando al mondo ittico, consigliamo il "**polpo alla Luciana**", così chiamato perché la sua facile ricetta, che prevede pomodoro, peperoncino, aglio, olio, olive e capperi, oltre al polpo, fu ideata nel borgo di Santa Lucia. Sicuramente curioso è il **Gattò di patate** (il nome deriva dal francese gateau), un composto fatto di patate lessate e schiacciate, latte, a cui si aggiunge salame, mozzarella, pepe, sale e parmigiano: il tutto è tenuto assieme dalle uova; non ultimo il **Casatiello**, un impasto a base di strutto arricchito da provolone e salame napoletano, preparato in occasione del Sabato Santo e riciclato almeno fino a Pasquetta.



Gattò di patate

Dopo tutto questo trionfo di calorie, parlare di dolci sembra imbarazzante, ma siamo a Napoli, alla dieta ci penserete al ritorno a casa, perciò non fatevi mancare una golosa degustazione di **Sfogliatelle** e **Babà**, magari chiudendo il tutto con il **caffè** che, come non mancherebbero di ricordarvi in loco, buono così lo si beve solo a Napoli!



## TEATRO SAN CARLO

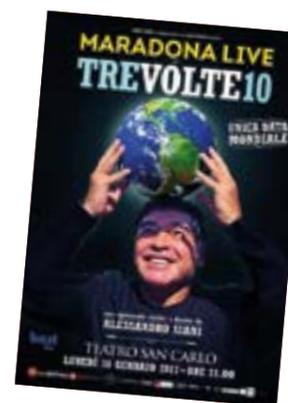
Lunedì 16 gennaio 2017 è una data importante nella love-story tra Maradona e la città di Napoli: in scena sul palcoscenico del tempio della lirica, il calciatore fu protagonista assoluto di "**Tre volte 10**", il live show scritto e diretto da Alessandro Siani, che fu un successo assoluto e fece registrare il sold out.

È su questo prestigioso palcoscenico che, riferendosi alla sua maglia da gioco, Maradona dichiarò: "Con questa addosso ho sognato. Venivo dal Barcellona e rifiutai il rinnovo del contratto anche se mi offrirono cinque volte tanto. Ma il mio cuore mi diceva di andare



Sala del Teatro San Carlo

al Napoli, perché quella città mi stava aspettando. Perché invece dei soldi preferivo correre dietro ad una palla". Il **Real Teatro di San Carlo**, questo è il nome corretto, è il più antico teatro d'opera del mondo ad essere tuttora attivo, primo teatro italiano ad istituire una scuola per la danza: fondato nel 1737, ben 41 anni prima del Teatro alla Scala di Milano e 55 anni prima del Teatro La Fenice di Venezia, aveva in origine una capienza di 3.285 spettatori, ridotti poi a 1.386 in seguito all'applicazione delle normative sulla sicurezza. Il Teatro San Carlo è stato inserito dall'UNESCO tra i monumenti considerati **Patrimonio dell'Umanità**.



UNA **Sosta DI Gusto**

---

**PIZZERIA STARITA**  
VIA MATERDEI 27-28 - 80136 NAPOLI  
TEL. 081 557 3682

---

**PIZZERIA MERGELLINA**  
VIA LUCA GIORDANO 25-27 - 80127 NAPOLI  
TEL. 081 5587584

---

**RISTORANTE PIZZERIA MAMBO**  
VIALE DELLA REPUBBLICA 112  
80012 CALVIZZANO (NA)  
TEL. 081 7123251

---

**LA FOCACCIERA**  
VIA E. GIANTURCO 89-91 - 80142 NAPOLI  
TEL. 081 734 0722

---

**PIZZERIA DIEGO VITAGLIANO**  
VIA NUOVA AGNANO 1 - 80125 NAPOLI  
TEL. 081 1858 1919

---

**RISTORANTE PIZZERIA CARPE DIEM**  
VIA MONTAGNA SPACCATA 427 - 80126 NAPOLI  
TEL. 081 726 0478

SEGNALAZIONI GENTILMENTE FORNITE DAL NOSTRO PARTNER DI ZONA

# ALL YOU NEED IS PEPPER

**N**elle ricette professionali esistono degli ingredienti le cui modalità di impiego vengono spesso definite non in grammi, ma con l'espressione "q.b." - "quanto basta": l'utilizzo è estremamente parcellizzato, ma non per questo sono da considerarsi meno importanti degli altri componenti della ricetta. Spezie, aromi, condimenti, sono elementi che spesso attribuiscono al piatto quella personalità che lo rende unico, quell'aroma che fa innamorare il palato, quella caratterizzazione che ne definisce la provenienza.

Utilizzare spezie e aromi è un'arte che sta a metà tra la conoscenza professionale e il misticismo, ma che può diventare la chiave di successo di molte creazioni di cucina, soprattutto quando a fare la differenza non è solamente un buon pepe o magari un sale di una specifica provenienza, ma una miscela ben equilibrata.

Qui entrano in gioco gli specialisti, che sanno come trattare gli ingredienti e combinarli in modo perfetto, offrendo al cuoco un prodotto sapientemente bilanciato: è il caso della linea **Exquisite** di Wiberg, che comprende tesori culinari provenienti dai luoghi più remoti del mondo, spezie particolari, in alcuni casi uniche sul mercato, che spesso crescono nella natura più incontaminata, dove vengono selezionate in modo da garantire una qualità costante e sicura, raccolte a mano da piante selvatiche.

Le miscele, quali **Rhed Dhofar** o **Black BBQ**, contengono gli ingredienti più pregiati, un'assoluta novità per il mercato in questa forma, prodotti di altissimo valore, la cui resa ne ottimizza la redditività nell'impiego all'interno delle preparazioni.

Lasciatevi sedurre dalle ricette che vi proponiamo, idee esotiche e accattivanti che non potranno che rapire i sensi dei vostri clienti.

## Caramello di formaggio caprino al pepe

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE

300 g di formaggio caprino cremoso senza crosta  
100 g di zucchero di canna

● **Prodotti WIBERG:**

Sale rosa fino  
Timo liofilizzato  
40 g di Exquisite Pepe di Voatsiperifery (tritato)

### Biscuit all'aglio orsino

3 uova  
80 g di aglio orsino sbollentato  
25 g di spinaci in foglie sbollentati  
100 g di farina setacciata

● **Prodotti WIBERG:**

Aroma Insalata  
Exquisite Pepe di Voatsiperifery  
80 ml di Brodo vegetale  
30 ml di Olio all'aglio orsino

### Panna cotta calda di latte di capra con Pepe di Voatsiperifery

600 ml di latte di capra  
2 g di agar agar

● **Prodotti WIBERG:**

Aglio a fette  
Exquisite Pepe di Voatsiperifery  
Erbe selvatiche

### Spuma di ricotta di capra con olio di canapa e pane nero

300 g di ricotta/quark di capra  
150 ml di panna  
50 ml di Olio extra vergine di oliva

● **Prodotti WIBERG:**

Exquisite Pepe di Voatsiperifery

### PROCEDIMENTO

#### Caramello di formaggio caprino al pepe

Setacciare il formaggio caprino e metterlo in frigorifero per qualche ora. Formare delle palline e mettere di nuovo a raffreddare. Caramellare lo zucchero di canna e aromatizzare con Sale rosa, Timo e Pepe di Voatsiperifery. Versare sulle praline di formaggio caprino prima di servire.

#### Biscuit all'aglio orsino

Mescolare tutti gli ingredienti e ridurre in purea. Setacciare finemente e versare in un sifone per panna. Riempire con una cartuccia, agitare e mettere in frigorifero per 2 ore. Cuocere la spuma all'aglio orsino in microonde a 800 W per circa un minuto.

#### Panna cotta calda di latte di capra con Pepe di Voatsiperifery

Bollire il latte di capra con l'Aglio a fette, il Pepe di Voatsiperifery e le Erbe selvatiche. Lasciare coperto per 10 minuti. Infine versare attraverso un setaccio a maglie fini, lasciar raffreddare e aggiungervi l'agar agar mescolando. Riscaldare e versare nello stampo desiderato. Lasciare in frigorifero fino al momento di consumare. Servire i pomodori cuori di bue essiccati e la panna cotta a circa 50 °C.

#### Spuma di ricotta di capra con olio di canapa e pane nero

Mescolare tutti gli ingredienti e insaporire con il Pepe di Voatsiperifery e la Salsa speziata. Frullare e versare attraverso un setaccio direttamente in un sifone per panna. Riempire con una cartuccia, agitare e mettere in frigorifero.



#### Condimento olio all'aglio orsino

| Codice  | Forma di confezione | Peso netto |
|---------|---------------------|------------|
| W152400 | Bottiglia           | 500 ml     |

#### Pepe di Voatsiperifery

| Codice  | Forma di confezione | Peso netto |
|---------|---------------------|------------|
| W195624 | Sigillaroma 470     | 240 g      |

# Lombata di capriolo affumicata

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### Lombata di capriolo affumicata

1,3 kg di lombata di capriolo  
50 g di zucchero di canna  
500 ml di vino rosso fruttato  
legno di melo  
olio extra vergine di oliva

#### Prodotti WIBERG:

Exquisite Pepe di montagna della Tasmania  
Fondo bruno  
Chutney Prugna-Mirtillo rosso  
AcetoPlus Ribes nero  
Dip-Sauce Smoked Honey

### Per la Crosta di Pepe di montagna della Tasmania

80 g di briciole di pane nero  
2 g di carbone attivo

#### Prodotti WIBERG:

200 g di semi di sesamo neri  
10 g di Exquisite Pepe di montagna della Tasmania  
5 g di Exquisite Black BBQ

## PROCEDIMENTO

### Lombata di capriolo affumicata

Caramellare lo zucchero di canna e sfumare con il vino rosso. Aggiungere 5 grani tritati di Pepe di montagna e ridurre fino a metà. Mescolare il Fondo bruno con acqua fredda e versarlo sulla riduzione di vino rosso. Cuocere a fuoco lento per qualche minuto. Prima di servire, insaporire con Chutney Prugna-Mirtillo rosso e AcetoPlus Ribes nero. Rosolare la lombata di capriolo nell'olio di oliva. Cospargere con la Dip-Sauce Smoked Honey e rotolare nella crosta di Pepe di montagna. Cuocere in forno a 110 °C per circa 10 minuti lasciando la carne ben sugosa. Riempire l'affumicatore con i trucioli di legno di melo e con il Pepe di montagna della Tasmania pestato e usarlo per affumicare leggermente la lombata di capriolo prima di servire.

### Crosta di Pepe di montagna della Tasmania

Tostare i Semi di sesamo in una padella senza olio. Aggiungere le briciole di pane nero e il Pepe di montagna della Tasmania e insaporire con Black BBQ. Frullare insieme al carbone attivo.



### Dip-Sauce Smoked Honey

| Codice  | Forma di confezione | Peso netto |
|---------|---------------------|------------|
| W218562 | Bottiglia squeeze   | 850 g      |

### Pepe di montagna della Tasmania

| Codice  | Forma di confezione | Peso netto |
|---------|---------------------|------------|
| W180169 | Sigillaroma 470     | 200 g      |

# Salmerino alpino con spray al pepe

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

1,5 kg di salmerino intero  
30 ml di Olio extra vergine di oliva

#### Prodotti WIBERG:

70 ml di Crema di Aceto Lime-Tè verde  
20 g di Fiocchi di sale marino

### Spray al pepe

150 ml di sciroppo di zucchero

#### Prodotti WIBERG:

100 g di Pepe arlecchino in grani

## PROCEDIMENTO

Sfilettare il salmerino, desquamarlo e diliscarlo, infine lasciarlo marinare per 12 ore. Salare leggermente la pelle e cuocerlo in forno con un po' di olio di oliva a 160 °C tra due tappetini Silpat, finché non risulterà croccante.

### Spray al pepe

Bollire lo sciroppo di zucchero con il pepe, versarlo in un flacone e riporre in frigorifero.

**Suggerimento:** per un effetto scenografico, spruzzarlo sul filetto di pesce al momento di servire.



### Pepe arlecchino

| Codice  | Forma di confezione | Peso netto |
|---------|---------------------|------------|
| W195783 | Sigillaroma 1200    | 550 g      |

### Crema di Aceto Lime-Tè verde

| Codice  | Forma di confezione | Peso netto |
|---------|---------------------|------------|
| W220757 | Bottiglia squeeze   | 500 ml     |





# BUONO? PIÙ CHE BUONO, SICURO!

Il tema della sicurezza alimentare è diventato, negli ultimi anni, uno dei temi più sensibili nello sviluppo di nuovi ingredienti e nuovi preparati per il mondo della ristorazione commerciale.

I consumatori sono diventati molto più attenti ed esigenti, allertati dagli episodi con maggiore risonanza mediatica, che minano la salute pubblica; possiamo citare problematiche molto note come il fenomeno del "morbo della mucca pazza" o le crisi di "influenza aviaria" e i meno giovani ricorderanno lo scandalo del metanolo degli anni '80, che fu uno dei primi eventi a coinvolgere in modo massiccio l'opinione pubblica, toccando il mondo del vino, in ristorazione ma anche e soprattutto, sugli scaffali dei locali di vendita.



L'avvento della pandemia mondiale nel 2020 e le conseguenti misure contenitive, hanno ulteriormente sensibilizzato il pubblico su larga scala, nei confronti di un tema che costringe tutti gli operatori della filiera a non preoccuparsi "solo" di fare mangiare bene i propri clienti, ma ancor più di farli tornare a casa sereni e in perfetta forma.

- Il primo aspetto riguarda l'applicazione dei principi generali d'igiene, espressi nel **Regolamento (CE) 852/2004 dei prodotti alimentari e nel Regolamento (CE) 853/2004 per alimenti di origine animale**. È il testo fondatore della nuova legislazione in materia di sicurezza alimentare espresso nel Regolamento (CE) 178/2002 che definisce i principi e i requisiti generali atti a tutelare la salute pubblica relativamente agli alimenti ed armonizza le normative nel campo della sicurezza alimentare.

- Non meno importante è l'applicazione del **Codex Alimentarius 2020** (principi generali di igiene alimentare) con lo scopo di promuovere la salute pubblica ed il commercio alimentare.

Questa linea guida prevede:

- la definizione delle **buone pratiche igieniche**, che sono alla base di tutti i sistemi di igiene alimentare per supportare la produzione sicura e idonea di alimenti;
- la descrizione del **sistema HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point) basato sullo studio dell'analisi dei rischi.



Per ogni azienda che si presenta sul mercato alimentare moderno, l'approfondita conoscenza delle normative in vigore, l'applicazione di rigidi controlli sulla filiera delle materie prime e l'applicazione di moderne tecniche di produzione che rendano ancora più sicuri gli alimenti, sono diventati requisiti imprescindibili, al punto che i reparti di Ricerca e Sviluppo si impegnano costantemente a trovare nuove soluzioni produttive che siano in grado di andare oltre i limiti stabiliti dalla legge, per creare nuovi standard qualitativi ancora più sicuri e ricercare prodotti ancora più gustosi per i consumatori finali.



## IL CASO DIVA SYSTEM

In Demetra l'innovazione tecnologica è continua, per assicurare alla propria clientela alimenti sicuri al 100%, senza conservanti artificiali e con un alto valore di servizio.

Da oltre 30 anni, il miglioramento continuo, sia a livello di prodotto che di processo, è parte integrante del modo di lavorare dell'azienda, costantemente aperta agli in-

put del mercato e alle tendenze del gusto contemporaneo e sempre alla ricerca di nuovi concetti di prodotto in grado di supportare e far crescere l'attività degli operatori professionali del food.

Un frutto di questa continua ricerca di soluzioni innovative è senza dubbio il miglioramento di processo effettuato nella pro-

duzione di gran parte degli ingredienti a listino, avvenuta con l'introduzione di **DIVA System**,

una metodologia innovativa di gestione del processo di cottura degli alimenti.



Direct Injection  
Vacuum cooking  
All in One

Nel 2018, dopo alcuni anni di sviluppo con un pool di specialisti di impianti industriali, Demetra ha introdotto l'innovativo sistema di cottura e di confezionamento, certificato **Industria 4.0 DIVA System** (*Direct Injection-Vacuum Cooking-All-in-one*), una soluzione che, combinando la cottura sottovuoto con l'iniezione diretta del vapore, offre vantaggi importanti rispetto ai sistemi tradizionali, che possono essere riassunti **in 4 punti fondamentali**:



permette di **cucinare a bassa temperatura** così da mantenere la fragranza delle materie utilizzate



**riduce la quantità di ossigeno** a contatto con l'alimento, evitandone l'ossidazione e quindi il degrado del colore e del sapore



minimizza la **dispersione dei profumi naturali** delle materie prime fresche preservandoli in fase di confezionamento



**riduce la movimentazione del prodotto**, evitando stress termici e meccanici aggiuntivi

*Una scelta dettata dalla passione ancor prima che dalle esigenze di competizione sul mercato e che oggi l'azienda vuole porre in assoluta evidenza, affiancando la frase "Authentic Food Passion" al proprio logo in ogni forma di comunicazione.*



# GIORNI INTENSI, GIORNI DI FIERA



RIVA DEL GARDA



RIVA DEL GARDA



DUBAI



MARINA DI MASSA

In primavera ritornano le rondini e portano con sé il sapore della ripresa e la gioia dello stare insieme; in modo analogo, dopo il lungo inverno della pandemia, l'inizio del 2022 è stato segnato da un ulteriore momento di stop, che ha fatto slittare di un paio di mesi molte

tra le più importanti manifestazioni fieristiche previste, al quale è seguito un periodo frenetico, che ha visto andare in scena numerosi eventi in diverse

parti del mondo.

A fianco degli importanti palcoscenici organizzati dagli enti fieristici dedicati a favorire questi indispensabili momenti di confronto, vanno segnalate anche numerose attività ad ambito locale, tutte finalizzate a favorire il rinascere di un dialogo de-visu tra i diversi protagonisti della filiera HoReCa che, vivendo principalmente di relazione, ha sofferto molto più di altri settori l'inter-



RIMINI

## GULFOOD

Dubai (UAE) • 13-17 febbraio

## TIRRENO CT

Marina di Massa (IT) • 4-7 marzo

## FOODEX

Tokyo (JPN) • 8-11 marzo

## BELLAVITA EXPO

Riga (LV) • 9-11 marzo

## HORECOAST

Paestum (IT) • 16-18 marzo

## HOSPITALITY

Riva del Garda (IT) • 21-24 marzo

## BEER&FOOD ATTRACTION

Rimini (IT) • 27-30 marzo

## PARIZZA

Parigi (FR) • 30-31 marzo

## RISTOREXPO

Erba • 3-6 aprile

## ALIMENTARIA

Barcellona (ES) • 04-7 aprile

## BELLAVITA EXPO

Varsavia (PL) • 5-7 aprile

minabile periodo nefasto, perdendo altresì diversi operatori che non sono riusciti a reggere l'onda d'urto.

L'aria che si è respirata in questi 2 mesi di intense attività è, in generale, di speranza, forte attenzione alle novità, ma anche maggiore considerazione di tutti gli aspetti di sicurezza alimentare e sostenibilità, in un clima di cauto ottimismo, dopo un periodo in cui abbiamo tutti imparato a "cogliere l'attimo", lavorando con il massimo impegno, senza nutrire particolari aspettative per il domani. Certo è che rivedere volti sorridenti negli stand, corridoi ben frequentati, gare e manifestazioni per i più performanti, degustazioni intense, respirando sapori e assaporando gusti nuovi e conferme tradizionali, è una gioia che mancava proprio a tutti!



TOKYO



RIMINI



MARINA DI MASSA



BARCELONA



ERBA



ERBA



PARIGI

## UN VIAGGIO ALL'INTERNO DI EXPO

Oltre 20 milioni di visitatori, provenienti da ogni parte del globo, hanno visitato **Expo 2020 Dubai**, la manifestazione, della durata di 6 mesi, inizialmente prevista 2 anni fa e spostata di un anno, dal 1 ottobre 2021 al 31 marzo 2022, a causa della pandemia.

Negli ultimi giorni della manifestazione, un gruppo di circa 40 imprenditori e manager di alcune tra le più importanti realtà del mondo distributivo HoReCa italiano, ha

vissuto la stimolante esperienza di vivere le intense emozioni dei più prestigiosi padiglioni tematici, nell'ambito dell'iniziativa **Demetra Adventure**, l'evento simbolo del network DTEAM, tornato quest'anno dopo i 2 anni di stop imposti dalla pandemia.

Il percorso emozionale di Dubai ha portato il gruppo anche all'interno di altri simboli di questa realtà sempre all'avanguardia: dal grattacielo più alto del mondo, il Burj Khalifa, al centro commerciale

Dubai Mall, con i suoi 1.200 negozi e 200 ristoranti, attraverso incontri culinari di grande attualità e un'esperienza unica all'interno del prestigioso Dubai Polo & Equestrian Club.

Un'occasione unica per coniugare il business al relax, in un ambiente in grado di sorprendere e stimolare in ogni sua forma ed espressione.



# SAPORE DI RINNOVAMENTO

● PRODOTTI DEMETRA  
● PRODOTTI WIBERG

**Meat**



**Trendy**

## TARTARE DI TONNO MARINATA AL MANGO, FRUTTA, VERDURA E MAIONESE ALLA CURCUMA E ZENZERO

### Ingredienti per 4 persone

- 320g tartare di tonno
- 60g Condimento al Mango Wiberg
- 240g frutta e verdura fresca
- 8 Peperoncini gocce Rosse Demetra
- 60g Salsa Maionese Demetra
- q.b. Olio Extravergine Di Oliva Demetra
- q.b. Focchi di Sale Wiberg
- q.b. Sesamo Bianco Wiberg
- q.b. Sesamo Nero Wiberg
- q.b. Curcuma Wiberg
- q.b. Zenzero Wiberg

### Procedimento

Aromatizzare la maionese con zenzero e curcuma.

Condire la tartare con il condimento al mango, i fiocchi di sale e l'olio. Impiattare la tartare con frutta e verdura a piacere, i peperoncini gocce rosse, alcune gocce di maionese e decorare con i semi sesamo.

## CONIGLIO PORCHETTATO IN GIARDINO

### Ingredienti per 4 persone

- n.1 coniglio dissossato
- 300g Giardinetto di verdure C'era una Volta Demetra
- 10g Agnello classico Wiberg
- 30g Pesto di finocchietto selvatico Demetra
- q.b. Aglio granulare Wiberg
- q.b. Mix colorato di fiori delle Alpi Wiberg

### Per la salsa

- 80g Salsa maionese Demetra
- 20g Pesto di finocchietto selvatico Demetra

### Procedimento

Stendere il coniglio ben aperto, cospargere con la miscela agnello, l'aglio e insaporire con il pesto di finocchietto. Richiudere l'arrostito e legare con spago da cucina. Cuocere a 150 gradi sino a raggiungere i 65 gradi al cuore. Mixare la maionese con il pesto di finocchietto ed ottenere una salsa liscia. In un piatto ben caldo disporre la salsa al centro, i cilindri di coniglio e le verdure ben calde arrostiti in padella. Guarnire con il mix di fiori.

|                                  |              |                         |
|----------------------------------|--------------|-------------------------|
| GIARDINETTO DI VERDURE           | Cod. 02548   | Busta 1700g             |
| AGNELLO SALE AROMATICO           | Cod. W111534 | Sigillaroma 1200 - 850g |
| PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO  | Cod. 01691   | Vaso 580ml (510g)       |
| AGLIO GRANULARE                  | Cod. W271157 | Sigillaroma 1200 - 800g |
| MIX COLORATO DI FIORI DELLE ALPI | Cod. W272208 | Sigillaroma 470 - 10g   |
| SALSA MAIONESE                   | Cod. 04115   | Squeezer 1000ml         |

|                                 |              |                        |
|---------------------------------|--------------|------------------------|
| CONDIMENTO AL MANGO             | Cod. W200967 | Bottiglia 500ml        |
| PEPERONCINI GOCCE ROSSE         | Cod. 02283   | Sc. 4/4 (790g)         |
| SALSA MAIONESE                  | Cod. 04115   | Squeezer 1000ml        |
| SEMI DI SESAMO SGUSCIATI INTERI | Cod. W168757 | Sigillaroma 470 - 290g |
| SEMI DI SESAMO NERO INTERI      | Cod. W203748 | Sigillaroma 470 - 300g |
| CURCUMA MACINATA                | Cod. W195791 | Sigillaroma 470 - 280g |
| ZENZERO MACINATO                | Cod. W257615 | Sigillaroma 470 - 180g |



**Ristorazione**



## RIGATONI CON RICOTTA DI PECORA, CILIEGINI SECCHI, BASILICO E POLVERE DI OLIVE

### Ingredienti per 4 persone

- 320g rigatoni
- 160g ricotta di pecora fresca
- 100g Ciliegini secchi Demetra
- 80g Olive "cultivar leccino" denocciate Demetra
- q.b. Pepe di montagna della Tasmania Wiberg
- q.b. basilico fresco

### Procedimento

Per preparare la polvere di olive, sciacquare bene le olive, asciugare con carta assorbente e seccare in forno o in essiccatore a 80 gradi per circa 4 ore. Successivamente polverizzare con un mixer. Cuocere i rigatoni in abbondante acqua salata, scolare al dente e spadellare con ricotta di pecora, olio extravergine e pepe macinato della Tasmania. Servire in una fondina ben calda e guarnire con i ciliegini secchi, del basilico spezzato a mano e la polvere di olive.

|  |              |                        |
|--|--------------|------------------------|
| POMODORI CILIEGINI SECCHI OLIO DI GIRASOLE | Cod. 03154   | Busta 700g             |
| OLIVE DENOCCIOLATE CULTIVAR LECCINO        | Cod. 00521   | Vaso 1700ml (1550g)    |
| PEPE DI MONTAGNA DELLA TASMANIA            | Cod. W180169 | Sigillaroma 470 - 200g |

## PIZZA CON ASPARAGI BIANCHI E VERDI, GAMBERONI E PESTO DI MANDORLE

**Pizza**

### Ingredienti per 1 pizza

- 30g Crema di asparagi verdi Demetra
- 70g mozzarella fior di latte
- n.5 Asparagi bianchi Demetra
- n.5 Asparagi verdi Demetra
- n.6 gamberi
- 40g Pesto di mandorle Demetra
- q.b. Fiocco di pomodoro Wiberg
- q.b. mandorle tostate a scaglie

### Procedimento

Farcire il disco della pizza con la crema di asparagi, la mozzarella, gli asparagi, i gamberi puliti e cuocere al forno. Terminata la cottura insaporire con il pesto di mandorle e guarnire con il fiocco di pomodoro e le mandorle tostate.

|                              |              |                        |
|------------------------------|--------------|------------------------|
| CREMA DI ASPARAGI            | Cod. 04204   | Sac-à-Poche 600g       |
| ASPARAGI BIANCHI AL NATURALE | Cod. 02256   | Bauletto 720ml (660g)  |
| ASPARAGI VERDI AL NATURALE   | Cod. 02257   | Bauletto 720ml (660g)  |
| PESTO DI MANDORLE D'AVOLA    | Cod. 01794   | Vaso 580ml (540g)      |
| FIOCCHI DI POMODORO          | Cod. W203734 | Sigillaroma 470 - 170g |



la **POSTA** di **DEMETRA**

lavocedidemetra@demetrafood.it



REDAZIONE: *Responsabile Progetto (Demetra): Dr.ssa Teresa Pecora • Responsabile Tecnico (Demetra): Chef Mattia Mottarella • Supervisione Editoriale: Davide Pini (Gastromarketing.it) • Progetto grafico: M. Zamparini (Novara) • Fotografie non originali Demetra: Shutterstock® e risorse rilasciate sotto Licenza Creative Commons (gli articoli che usano immagini Creative Commons sono pubblicati sotto licenza CC BY-SA 3.0)*

DEMETRA S.r.l. - VIA ROMA, 751 - 23018 TALAMONA (SONDRIO) - ITALY  
TEL. 0342 674011 - FAX 0342 674030 - demetrafood.it - info@demetrafood.it

