Periodico di informazione, suggerimenti e curiosità di Demetra S.r.l.

postatarget creative
DEMETRA
LO/0501/2008
Posteitaliane

# la VOCE di DEMETRA

Anno 17 - Numero 64

LUGLIO 2022

# VOGLIA D'ESTATE

*Un'opportunità per turismo e fuoricasa*

Sono in molti a sostenere che l'estate sia la stagione più amata, periodo associato alle vacanze, al sole e al caldo, nel quale le giornate sembrano interminabili e, in generale, ci si permette qualche divertimento in più, alla ricerca di soddisfazioni fisiche e... gastronomiche.

L'esposizione ai raggi solari ha un comprovato effetto benefico sull'umore, soprattutto in chi soffre di un disturbo affettivo stagionale, una forma di depressione innescata dai cambi di stagione.

È noto, infatti, come la luce solare riesca a stimolare la produzione di serotonina, un neurotrasmettitore che aiuta a calmare ansia e stress e migliora il tono dell'umore.

Dopo le nuove traversie che hanno caratterizzato lo scorso inverno e una primavera che ha visto attenuarsi l'effetto pandemico, le novità belliche della primavera, accompagnate dalle crescenti difficoltà economiche internazionali, hanno reso questa estate ancora più attesa delle precedenti, un bisogno inarrestabile di evasione dalla quotidianità.

Per tutti coloro che hanno proprio nell'estate un momento significativo per la propria attività, i numeri sembrano molto incoraggianti e già ad aprile, l'autorevole osservatorio di Demoskopika prevedeva per il 2022 un numero di presenze annue superiore alle 343 mila unità, che equivale a un +35% nei confronti del 2021, sostenute in modo particolare dal periodo estivo.

Una più recente indagine, svolta dallo storico Touring Club Italiano, ha evidenziato come il 79% degli italiani abbia scelto, per questa estate, di restare all'interno dei confini nazionali, in misura molto più forte di quanto avvenuto nel 2019, ultimo anno "normale" prima delle note "alterazioni", nel quale tale percentuale era del 61%.

Il mondo della ricettività nel suo insieme deve quindi dimostrare di essere pronto a soddisfare le esigenze di un consumatore che, mai come in questo momento, si sente fortemente "complice" di chi lo ospita, animato da una voglia di evasione ancora più marcata rispetto al passato.

Un consumatore che ha voglia di novità e vere esperienze, a cui bisogna saper offrire, in termini gastronomici, un delicato mix tra le rassicurazioni delle ricette del territorio e delle tradizioni e la sorpresa e vivacità delle proposte trendy dal sapore esotico.

In Italia si, ma con uno sguardo al resto del mondo!

Sfogliando questo numero vi imbatterete in molti stimoli, sta a voi saperli cogliere e adattare alla vostra unicità, personalizzando le proposte che incontrerete.

## IN QUESTO NUMERO

**2**
TURISMO ENOGASTRONOMICO
**TUTTI I VOLTI DI VENEZIA**

**4**
SPECIALE ESTATE
**FAST & TRENDY**

**6**
EVENTI E NOTIZIE
**LA PIZZA: ICONA ITALIANA PER ECCELLENZA**

**7**
DEMETRA & FRIENDS
**BREAKING NEWS**

**8**
APPUNTI DI GUSTO
**ESTATE IN FESTA**

in Primo Piano

La Demetra Food Academy consiglia...

SHICHIMI TOGARASHI

CAPONATA

scopritelo a pag. 4

scopritela a pag. 8

## NEL PROSSIMO NUMERO

TURISMO ENOGASTRONOMICO
**Le tre anime di Cosenza**

APPUNTI DI GUSTO
**Autunno senza pensieri**

DEMETRA

# TUTTI I VOLTI DI VENEZIA

*Nell'immaginario collettivo, quando si parla di Venezia, si pensa solitamente al centro storico, costituito dai sestieri della città lagunare, che a novembre 2017 contava poco più di 53 mila abitanti, mentre in realtà la città metropolitana di Venezia è il secondo comune della regione per popolazione dopo Verona e primo in Veneto per superficie, con territori insulari e diverse aree di terraferma, articolati attorno ai due principali centri di Venezia (al centro dell'omonima laguna) e di Mestre (nella terraferma), con un conteggio totale di oltre 250 mila abitanti.*

*Considerata una delle capitali del cinema europeo, insieme a Cannes e Berlino, vede nella Mostra internazionale d'arte cinematografica uno dei momenti più cult dell'anno, ma l'affascinante e unica città viene costantemente frequentata e vissuta da numerosi VIP dello spettacolo, dello sport, della politica e della scienza.*

*Città natale del grande esploratore Marco Polo, dell'avventuriero Giacomo Casanova e del commediografo Carlo Goldoni, la città ha visto nascere numerosi altri personaggi famosi, dal compositore Antonio Vivaldi all'artista Giambattista Tiepolo fino ai pittori Tintoretto e Francesco Hayez; in epoca più recente Venezia è stata la culla di personaggi dello spettacolo celebri in tutto il mondo come Terence Hill e Patty Pravo.*

*Il nostro breve viaggio in una città ricca di luoghi incantati e di misteri non è classico, ma rappresenta una sorta di caccia al tesoro, alla ricerca di alcuni volti e di alcuni segreti che potrebbero sorprendere o che, qualche volta, possono passare inosservati perché nascosti dalla vicinanza di monumenti e luoghi di grande fama internazionale.*

*I modi con cui Venezia può stregare un turista curioso sono in realtà infiniti e gli esperti appassionati sono sparsi in tutto il mondo, saremmo pertanto felici se almeno uno dei nostri suggerimenti dovessero lasciarvi sorpresi e, magari, essere la scusa per la vostra prossima visita.*

## IL MISTERO DELLA STATUA DI NAPOLEONE

Non ricordate di avere visto una statua che raffigura **Napoleone Bonaparte** in sembianze di imperatore romano in **Piazzetta San Marco** 1 "*a piè della facciata dell'antico palagio ducale, e pressoché alla metà di essa*"? Non dovete stupirvi: nonostante l'esatta descrizione riportata negli "Annali delle province venete dall'anno 1801 al 1840" di Fabio Mutinelli, in tale posto la statua non c'è!

Non è uno scherzo, è solo la fine di una curiosa storia, nata il 15 agosto 1811, quando una statua di 243,8 centimetri di altezza realizzata da uno scultore pressoché sconosciuto, **Domenico Banti**, venne collocata in Piazzetta San Marco, mostrando ai passanti una versione altisonante di Napoleone "*con la clamide ricadente in largo panneggiamento e la mano destra distesa in atto di pacificare il mondo*" (citazione da "I francesi a Venezia e la satira" di Vittorio Malamani).

Napoleone

Successivamente, a seguito della notizia dell'abdicazione da parte del famoso condottiero, il 19 aprile 1814 la statua fu ripetutamente ingiuriata da una folta schiera di abitanti di Venezia, provocando alcuni scontri di piazza; la notte successiva la statua venne rimossa e ricollocata nell'isola di **San Giorgio Maggiore** da cui, un paio di anni dopo, scomparve definitivamente.

Solo nel 2002 la statua ritornò in scena, battuta in un'asta di Sotheby's a New York e successivamente donata al Museo Civico Correr, riportando curiosamente l'opera nella prestigiosa **Piazza San Marco**, a due passi dalla sua collocazione originaria.

## IL CONTROVERSO TRIBUTO AD ANTONIO CANOVA

La basilica di **Santa Maria Gloriosa dei Frari**, comunemente detta solo i Frari, è la più grande delle chiese di Venezia, in stile gotico veneziano in cotto e pietra d'Istria, con pianta a croce latina con tre navate con archi ogivali che poggiano su sei colonne per lato.

Un'opera imponente, che si incontra a **Campo San Polo** 2, di 102 metri di lunghezza, 48 metri nel transetto ed alta 28 metri e che ha ricevuto, nel 1926, il titolo di basilica minore da papa Pio XI. Numerose le opere d'arte contenute al suo interno, tra cui 17 altari monumentali, uno dei quali in marmo di Carrara dedicato allo scultore **Antonio Canova**; non si tratta in realtà di una vera tomba, poiché le spoglie del grande maestro sono custodite a Possagno, sua città natale, mentre qui c'è solo il cuore.

L'opera è inusuale, già a partire dalla forma, perché la piramide rappresenta il grande architetto dell'universo, ovvero la divinità dei massoni e ben difficilmente la si può osservare all'interno di una chiesa.

Santa Maria Gloriosa dei Frari

Se siete appassionati di misteri e in particolare di simbologia massonica qui gli spunti si sprecano: c'è un angelo con le ali aperte, un leone addormentato con un libro chiuso tra le zampe, un giovane che regge una torcia, una donna velata e altre figure, tanti simboli arcani che raccontano dell'immortalità dell'anima, della sapienza dell'artista e della sua ispirazione.

È attualmente in corso un restauro, reso particolarmente delicato proprio dall'incredibile presenza di elementi artistici di pregiata fattura.

# IL LABIRINTO STORICO

Molti assimilano una visita a Venezia ad un interminabile giro all'interno di un labirinto costituito da calli e canali, ma una delle novità del XXI secolo in una città ricca di cimeli storici come Venezia, è la costruzione di labirinto fatto di siepi in cui impazzire a ritrovare la strada.

Realizzato nel 2011 per rendere omaggio allo scrittore argentino **Jorge Luis Borges**, in occasione della ricorrenza dei 25 anni dalla sua morte, il labirinto 4 è costituito da un chilometro di sentieri che si biforcano, composto da 3200 piante di bosso disposte secondo il disegno dell'architetto **Randoll Coate**.

Si tratta di un monumento che potrà sembrare insolito, ma è strettamente connesso alla poetica dello scrittore argentino: un tema ricorrente nei suoi libri è proprio l'immagine del labirinto, che simboleggia la complessità del mondo e la difficoltà dell'uomo a trovare la propria strada.

Labirinto Borges

L'opera è stata realizzata sull'**Isola di San Giorgio Maggiore**, raggiungibile con un breve tragitto in vaporetto partendo da Piazza San Marco: all'arrivo basta girare intorno alla Basilica per giungere all'ingresso del labirinto, per iniziare un'esperienza che permette di visitare la "*Nuova Manica Lunga*", osservare il **Labirinto Borges** dall'alto e percorrerne i sentieri, accompagnati da un'audioguida con la colonna sonora originale, composta da Antonio Fresa ed eseguita con l'Orchestra del Teatro La Fenice.

# LA VENEZIA DI DANTE ALIGHIERI

Forse non tutti sanno che **Dante**, durante i suoi viaggi da esule lontano dalla sua Firenze, visitò anche Venezia, nei primi mesi del 1321 come ambasciatore di Guido Novello da Polenta, signore di Ravenna.

Dante fu molto colpito da Venezia, soprattutto dall'**Arsenale** 3, il cantiere dove i Veneziani crearono la loro incredibile flotta e che a quel tempo era in piena attività, tanto che nel canto XXI dell'Inferno, per spiegare la pena riservata ai barattieri, l'immersione nella pece bollente, il Sommo Vate utilizza un'immagine ispirata all'Arsenale di Venezia "Quale nell'Arzanà de' Viniziani bolle l'inverno la tenace pece a rimpalmare i legni lor non sani".

Arsenale di Venezia

Queste tre terzine di Dante sono poste su una lapide posta alla sinistra dell'ingresso principale dell'Arsenale, di fianco a un busto a lui intitolato, frutto di una lunga peripezia e continui trasferimenti, fino alla sua collocazione, il 20 settembre 1967 in occasione del ventennale della perdita dell'Istria, lì dove lo si può ammirare anche oggi.

Curiosamente, la visita di Dante a Venezia gli fu fatale, poiché sulla strada del ritorno, passando nei pressi delle Valli di Comacchio, Dante contrasse la malaria, che lo uccise a Ravenna il 14 settembre 1321.

# LA CRIPTA ALLAGATA DI SAN ZACCARIA

La **Chiesa di San Zaccaria** 5, a poca distanza da Piazza San Marco, è una delle più belle di Venezia, con interni particolarmente ricchi di opere d'arte, protetti da una facciata quattrocentesca, ma la bellezza che custodisce va conquistata, perché si trova in un angolo quasi nascosto, dove si può vivere l'esperienza di osservare una delle poche cripte che possono essere visitate a Venezia.

La cripta

Vicino alla **cappella di San Tarasio**, in corrispondenza di una delle absidi, si devono scendere i gradini che conducono alla cripta, per sbucare in un ambiente a tre navate con colonne e volte a crociera, dove venivano sepolti i primi dogi della Serenissima.

A seguito dell'innalzamento progressivo del livello medio del mare, questa **cripta** si trova ora quasi costantemente allagata, per cui quando il livello dell'acqua è basso, è possibile inoltrarsi al suo interno solo attraverso un camminamento rialzato; quando l'acqua supera una certa altezza, è possibile viceversa osservare la cripta solo dagli ultimi gradini delle due scalinate opposte da cui si raggiunge la **cappella di San Tarasio**: è così che la presenza dell'acqua trasforma l'ambiente rendendolo affascinante ed unico.

In queste occasioni, le colonne e le volte si specchiano sull'acqua limpidissima, creando un suggestivo effetto di raddoppio degli spazi, che aggiunge profondità e crea nuove prospettive assolutamente uniche.


UNA Sosta DI Gusto

CICCHETTERIA
**MAGNA BEVI TASI**
CAMPO SANTI FILIPPO E GIACOMO, 4520 30122 VENEZIA (VE)

PIZZERIA
**C'È PIZZA E PIZZA**
SALIZADA S. ANTONIN, 3538 30122 VENEZIA (VE)

**1000 COFFEE & BAKERY**
CALLE SPECCHIERI S. MARCO, 475 CANNAREGIO 2105 (VE)

OSTERIA
**DA FILO**
SANTA CROCE, 1539 - 30135 VENEZIA (VE)

RISTORANTE
**LUNA SENTADA**
FONDAMENTA S. SEVERO, 5018 30122 VENEZIA (VE)

SEGNALAZIONI GENTILMENTE FORNITE DA
CATTEL S.p.A.
CATTEL


# I SEGRETI DEL FEGATO ALLA VENEZIANA

La tradizione eno-gastronomica italiana è così prospera da riuscire ad abbinare ad ogni località del territorio un numero elevato di piatti che, in tante occasioni, ritroviamo in diverse culture con leggere variazioni sul trattamento degli ingredienti.

Quando parliamo di Venezia, l'abbinamento al celebre fegato, o come dicono nella città della laguna il "**figà a la venesiana**", è senza dubbio il piatto più famoso, anche se le citazioni storiche ne tolgono una parte di fascino. Anzitutto la ricetta ha origini antichissime, le prime tracce le abbiamo già in età classica e le troviamo in un famoso ricettario datato tra il primo secolo avanti Cristo e il primo secolo dopo Cristo, quando il noto gastronomo romano Apicio la descrisse, raccontando le abitudini alimentari dei romani.

L'elemento caratterizzante è dato dalle cipolle che, nella ricetta più fedele alla tradizione locale, devono essere assolutamente le **cipolle bianche di Chioggia**, seppure in origine le cipolle furono scelte probabilmente in quanto ingrediente più facilmente reperibile sul territorio circostante.

La cipolla però non è una scelta esclusiva, esiste infatti il "**figà coi fichi**", forse la vera versione iniziale, portata a Venezia dai romani, soppiantato in seguito dall'esclusività della cipolla che proviene dal territorio veneziano; va sottolineato che gli amanti del piatto, esigono una quantità paritari tra cipolla e fegato.

Anche in merito alla scelta del tipo di fegato da impiegare si può argomentare, perché se è vero che quello di vitello va per la maggiore, essendo dotato delle caratteristiche gastronomiche migliori, non viene disdegnato quello di maiale. Per quanto riguarda gli altri ingredienti coinvolti, si tratta di burro, olio, prezzemolo e, in alcuni casi, aceto, presente nella ricetta tradizionale per coprire l'odore acre del fegato quando non esistevano i frigoriferi.

Anche se qualche purista storce il naso, vengono accettate varianti in cui viene aggiunta una marmellata di cipolle in disparte, per accentuare il gusto dolce del piatto oppure uvetta e pinoli per renderlo più croccante.

# FAST & TRENDY

PRODOTTI **DEMETRA**
PRODOTTI **WIBERG**

L'estate 2022 si annuncia molto controversa: ci sono il ritorno alla convivialità e la grande voglia di evadere da parte dei consumatori da un lato, in contrapposizione alle nubi rappresentate dalla complessa situazione economica e politica a livello internazionale. Questo contesto ci induce a credere che, a fianco di termini come freschezza e appetibilità, parole chiave in tema di estate in cucina, di certo le nuove ricette dell'estate 2022 devono essere ad alto contenuto di adrenalina: così è nata la serie di ricette sfornate dalla **Demetra Food Academy**, che hanno preso il nome di **Fast&Trendy**.

Si tratta di preparazioni facili, ma al tempo stesso sorprendenti, nelle quali gli Chef hanno coniugato creatività e sostanza: una collezione di 11 ricette, suddivise in 5 aree tematiche, per offrire ghiotti suggerimenti a tutta la ristorazione estiva che vuole cavalcare, con classe e fantasia, le tendenze del momento.

Qui vi sveliamo i segreti di 4 di queste ricette, dandovi nel contempo una chiave di accesso per scoprire la storia per intero.

## Giochiamo Con Gusto

NON È ESTATE SENZA LO STECCO, QUI IN UNA IRRIVERENTE VERSIONE SALATA CON UN RETROGUSTO D'ORIENTE.

### STECCO TARTARE

**Ingredienti per 4 persone**

- 480g girello di manzo
- 200g Bouquet di funghi Demetra
- q.b. Shichimi togarashi grosso Wiberg
- q.b. Fiocchi di sale marino Wiberg
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Paprica rubino Wiberg

**Procedimento**

Battere il girello a tartare e insaporire con la miscela shichimi, i fiocchi di sale e dell'olio extravergine. Con l'aiuto di uno stampo in silicone formare la classica forma a gelato e completare con lo stecco. Impiattare con alla base il bouquet di funghi, la tartare e guarnire con shichimi togarashi. Decorare con paprica rubino.

| | | |
|---|---|---|
| BOUQUET DI FUNGHI | Cod. 00503 | Vaso 1700ml |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | Cod. 02260 | Bottiglia 500ml |
| SHICHIMI TOGARASHI | Cod. W265321 | Sigillaroma 470ml |
| FIOCCHI DI SALE MARINO | Cod. W196155 | Sigillaroma 470ml |
| PAPRICA RUBINO | Cod. W202106 | Sigillaroma 1200ml |

## Un Tocco Chic

### CARPACCIO TROPICALE

**Ingredienti per 4 persone**

- 240g carpaccio di magatello di manzo
- 12 Carciofi rustichelli Demetra
- 60g brunoise di mango
- Peperoncini gocce rosse Demetra
- scorza di lime
- tortillas
- Cuba nueva Wiberg
- Fiocchi di sale marino Wiberg
- Condimento olio al limone Wiberg

**Procedimento**

Disporre il carpaccio condito con cuba nueva, olio al limone e fiocchi di sale sulla base del piatto. Aggiungere i carciofi rustichelli, peperoncini gocce rosse, il mango a brunoise, la scorza di lime, la tortillas a pezzetti e completare con fiori e germogli.

| | | |
|---|---|---|
| CARCIOFI RUSTICHELLI | Cod. 02282 | Sc. 4/4 |
| PEPERONCINI GOCCE ROSSE | Cod. 02283 | Sc. 4/4 |
| CUBA NUEVA MIX | Cod. W233364 | Sigillaroma 470ml |
| FIOCCHI DI SALE MARINO | Cod. W196155 | Sigillaroma 470ml |
| CONDIMENTO OLIO LIMONE | Cod. W189424 | Bottiglia 500ml |

UN VIAGGIO NEI TROPICI FUORI DALLE CONVENZIONI, IL GIOCO DI EQUILIBRATI SAPORI DOLCI E SALATI.

Vuoi saperne di più? SCRIVI A **marketing@demetrafood.it**

UN ARCOBALENO DI SAPORI ALL'INSEGNA DEL MANGIAR SANO ED EQUILIBRATO.

## Esotic New Age

### BUDDHA BOWL

**Ingredienti**

- Giardinetto di verdure Demetra
- Peperoncini gocce rosse Demetra
- Champignons interi Demetra
- radicchio fresco
- semi di zucca
- semi di girasole
- Semi di sesamo nero interi Wiberg
- Condimento olio al basilico Wiberg
- Aceto di Pomodoro Wiberg
- fiori e erbe aromatiche

**Procedimento**

Comporre la bowl con le verdure, completare con sesamo nero, semi di girasole e zucca. Condire con condimento olio al basilico e aceto di pomodoro.

| | | |
|---|---|---|
| GIARDINETTO DI VERDURE C'ERA UNA VOLTA | Cod. 02548 | Busta 1700g |
| PEPERONCINI GOCCE ROSSE | Cod. 02283 | Sc. 4/4 |
| CHAMPIGNONS INTERI IN OLIO DI GIRASOLE | Cod. 00497 | Vaso 1700ml |
| SEMI DI SESAMO NERO INTERI | Cod. W203748 | Sigillaroma 470ml |
| CONDIMENTO OLIO AL BASILICO | Cod. W152399 | Bottiglia 500ml |
| ACETO DI POMODORO | Cod. W189427 | Bottiglia 500ml |

## Atmosfere Fusion

### CUOPPO TEX-MEX

UNA PROPOSTA DAI GUSTI ACCESI IN PIENO STILE STREET FOOD IN ATMOSFERA TEX-MEX.

**Ingredienti per 4 persone**

- n.4 tortillas alla curcuma
- 400g bavetta di manzo
- 100g Peperoni a filetti Demetra
- 100g Fagioli mexicanos Demetra
- 80g Crèm-à-poche 4 formaggi Demetra
- 15g Miscela grill-mexikana style Wiberg
- q.b. lattuga

**Procedimento**

Tagliare la bavetta a straccetti, insaporire con la miscela messicana e cuocere velocemente su una piastra rovente. Condire con i peperoni e i fagioli in salsa. Disporre al centro delle tortillas con della lattuga fresca, richiudere a piacere, e completare con fili di crema ai formaggi.

| | | |
|---|---|---|
| PEPERONI A FILETTI | Cod. 00987 | Sc. 4/4 |
| FAGIOLI MEXICANOS | Cod. 02248 | Sc. 4/4 |
| CREM-A-POCHE QUATTRO FORMAGGI | Cod. 04202 | Sac-à-Poche 600g |
| GRILL-MEXIKANA STYLE | Cod. W265260 | Sigillaroma 1200ml |

## Tutte le ricette nel nuovo numero di Appunti di Gusto Stories

# LA PIZZA: ICONA ITALIANA PER ECCELLENZA

**Articolo a cura di MOLINI LARIO**

Nota in tutto il globo e apprezzata nel mondo intero, la pizza è e resta un prodotto gastronomico salato decisamente gustoso che appartiene all'artigianalità italiana, nonostante altri paesi vogliano vantare il proprio primato sull'origine.

Si tratta di fatto di un piatto iconico italiano che ci rappresenta e ci riempie di orgoglio. Un piatto, che si apprezza in ogni stagione e che non stanca mai.

Pochi e semplici sono gli ingredienti che la compongono: la sua base è fatta di farina, acqua, lievito e sale, eventualmente olio, lavorati insieme per dar vita ad impasti profumati che necessitano di lievitazione e maturazione per arrivare ad ottenere ottime basi.

Dopo la lievi/maturazione si rende necessaria di una fase di stesura, mai banale come potrebbe sembrare.

La pizza Margherita, ancora oggi la regina della tavola, necessita di un pomodoro e di un fiordilatte di assoluta qualità. Non meno importante è la perfetta cottura della pizza, oggi sempre più omogena, sia tra forni a legna, a gas o elettrici.

Nelle diverse zone dell'Italia, svariate e originali sono le interpretazioni di questo piatto dalla grande versatilità: dalla pizza classica alla napoletana, da quella con cornicione pronunciato o ripieno a quella sottile e croccante, fino ad arrivare alla pinsa romana o a quella al tegamino. E queste sono soltanto alcune.

Il consumatore odierno, esperto e attento rispetto a ciò che mangia e alla propria salute, è pretenzioso anche nei confronti di un piatto

semplice e al tempo stesso tradizionale come la pizza che, per essere apprezzata, deve essere buona, digeribile, fatta con passione e a regola d'arte ma anche con prodotti di qualità eccellente.

Oggi la pizza si presenta in diversi modi fino ad arrivare a quella gourmet, dove l'estro del pizzaiolo trova la sua massima espressione, un prodotto che appartiene alla tradizione ma proposto in veste moderna.

La pizza gourmet è un'evoluzione della classica, una sorta di mix tra un piatto di cucina e la pizza; viene proposta in modo innovativo e ricercato, sia per quanto riguarda le farine utilizzate, sia in merito agli impasti e alla lievitazione ma anche per ciò che riguarda il topping, che prevede un'attenzione particolare per le materie prime utilizzate.

Nella cucina odierna anche la presentazione ha la sua importanza: ecco quindi che sapori e colori si fondono in armonia per dar vita ad un piatto iconico che va al di là della sua semplicità.

Non ultimo, il fattore digeribilità: un aspetto fondamentale.

Gonfiore e pesantezza sono due problemi che si presentano spesso dopo aver degustato una pizza, a cui si associano anche la cattiva digestione ed una sete interminabile.

Tutto ciò succede quando i tempi di maturazione dell'impasto non sempre sono adeguati al tipo di farina usata e quindi le proteine presenti non terminano il loro processo fermentativo. Di conseguenza, la digestione risulta più lunga e faticosa, causando dei fastidi.

Per favorire la digeribilità è fondamentale, quindi, scegliere una farina con la giusta forza e il corretto tenore proteico, adeguata ai tempi di lievitazione che si intendono utilizzare.

## MOLINI LARIO E GRANPIZZA

**Molini Lario**, dal 1919, è sinonimo di eccellenza qualitativa nel mondo della produzione di farine ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero. La sede di Alzate Brianza vanta un livello di leadership tecnologica grazie all'utilizzo dei migliori grani accuratamente selezionati, un processo produttivo con tecniche molitorie all'avanguardia e un rigoroso monitoraggio dei grani impiegati e delle farine prodotte.

Il fulcro è il centro tecnico applicativo Accademia Farina dove si sviluppano nuovi prodotti, si tengono corsi di aggiornamento per i professionisti dell'arte bianca, ma anche Master Class esterne. Molini Lario offre prodotti dedicati a panetteria, pasticceria e pizzeria.

Per quest'ultima, è stata messa a punto di recente la gamma GranPizza: un'ampia linea per gli artigiani pizzaioli perfetta per rispondere alle loro esigenze e ai diversi processi di lievitazione e maturazione, in base al prodotto finale desiderato.

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

Ne fa parte una farina composta unicamente da grano 100% italiano: "la 0 Originale". Le altre, invece, vengono prodotte con grani selezionati appartenenti esclusivamente alla Comunità Europea.

Si aggiungono alla gamma le farine TantaFibra, con un elevato contenuto di fibre e che si distinguono per assorbimento e profumo.

Per completare: Hylario pizzeria, lievito madre disidratato e Hylario lievito secco con una shelf-life molto lunga.

# BREAKING NEWS!

## TROFEO GOLF DEMETRA

Il Trofeo Demetra, giunto quest'anno alla sua 14ima edizione, è diventato ormai una tappa fissa di inizio estate per il Valtellina Golf Club di Caiolo, vicino a Sondrio, una gara molto seguita e ben frequentata che, anche nell'edizione 2022, ha visto un parco di partecipanti intorno alle 60 unità, suddivisi nelle diverse categorie della manifestazione.

Per tutti gli esperti di questo sport, è giusto precisare che la gara disputata domenica 5 giugno, ha seguito la formula di gara singola Stableford sulle 18 buche del campo valtellinese.

Ancora una volta, il meteo ha tutelato la competizione, scatenando la forza degli elementi in modo alquanto perentorio a gara già conclusa, confermando una tradizione in genere positiva per il Trofeo Demetra con un meteo che, a inizio giugno, è spesso protagonista di sorprese non gradite.

Come tradizione dell'evento, molto apprezzato il momento della degustazione a fine premiazioni, con gli ingredienti Demetra e Wiberg protagonisti delle specialità preparate per l'occasione.

Valtellina Golf

## RELOAD TOUR

THINK TALK TEST TASTE

Nel corso dell'ultimo biennio l'attività dei funzionari commerciali del mondo **HoReCa** è stata pesantemente influenzata dalle restrizioni conseguenti l'emergenza pandemica: lo scenario commerciale in cui si deve operare oggi è pertanto fortemente cambiato e ogni figura professionale deve ricercare un nuovo equilibrio.

Al fine di aiutare gli operatori commerciali a trovare la giusta "ricarica" per affrontare il nuovo orizzonte, Demetra ha promosso un innovativo format motivazionale attraverso un roadshow su tutto il territorio nazionale, da cui il nome di Reload Tour ("reload" significa appunto "ricaricare").

Il format viene condotto da un motivatore (**Davide Pini** – gastromarketing.it) e lo Chef Promoter **Mattia Mottarella** della Demetra Food Academy che, insieme al gruppo dei partecipanti, ripercorrono in chiave psicologica e professionale gli ultimi anni di attività e di vita.

I partecipanti vengono stimolati a riflettere su aspetti fondamentali del proprio ruolo (Think), a raccontare le proprie esperienze (Talk) e a misurare le proprie capacità (Test), in una modalità sempre fortemente focalizzata sul proprio mercato di riferimento (Taste).

In bilico tra una sessione di formazione e un cooking show, con uno spirito da team building, l'incontro ha una forte valenza emozionale: un'esperienza che Demetra riserva in esclusiva ai Team Commerciali aderenti al programma DTEAM.

*"Mentre noi non possiamo essere capaci di controllare ciò che ci succede, noi possiamo controllare ciò che accade dentro di noi"*

*(Benjamin Franklin)*

## È SEMPRE FESTA CON **AMAMANGIASORRIDI**

Tra notizie, cronaca, informazione e... ironia, continua l'avventura di **amamangiasorridi.it**, la Community nata a fine 2020 per creare condivisione e attenzione sul piatto italiano più riconosciuto e amato nel mondo.

Sono circa 2.000 i pizzaioli che hanno aderito a questa community, ma è ancora lungo il cammino di questa iniziativa per raggiungere la giusta visibilità che merita: per questo Demetra e Wiberg sostengono costantemente il progetto, dando visibilità alle attività intraprese.

Anche questa estate è in corso un'iniziativa sui canali digitali facebook e instagram, che stimola tutti i pizzaioli a promuovere la propria "Pizza Sunshine", proponendo loro con regolare cadenza, una ricetta intrigante per celebrare l'estate.

Se volete sapere di più sulla community, accedete subito ad amamangiasorridi.it.

Gustatevi nel frattempo 3 dei post pubblicati ultimamente...

AMA MANGIA SORRIDI

**ADERISCI ANCHE TU ALLA COMMUNITY AMA MANGIA SORRIDI E PROMUOVI IL TUO LOCALE COMPILANDO IL FORM A QUESTO LINK >>>**

amamangiasorridi.it

# ESTATE IN FESTA

● PRODOTTI **DEMETRA**
● PRODOTTI **WIBERG**

## Meat

### TARTARE AGRODOLCE CON CROCCANTE DI SARACENO E MAIONESE AL PEPE DELLA TASMANIA

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
- 400g cuore di scamone pulito
- 30g grano saraceno decorticato
- ● 200g Giardiniera rustica in agrodolce Demetra
- ● 160g Salsa maionese Demetra
- ● 2g Pepe di montagna della Tasmania Wiberg
- ● q.b. Miscela grill-mediterraneo Wiberg

**PREPARAZIONE**
Preparare la maionese pestando al mortaio il pepe della tasmania e addizionare alla maionese classica sino a raggiungere il gusto e il colore desiderato.
Friggere il grano saraceno per un minuto in olio a 160 gradi. Battere lo scamone a tartare e insaporire con la miscela mediterranea.
Comporre il piatto posizionando sulla base la maionese, coppare tre tartare e completare con la giardiniera tagliata a piacere e il grano saraceno.

| | | |
|---|---|---|
| GIARDINIERA RUSTICA IN AGRODOLCE | Cod. 00448 | Vaso 1700ml (1600g) |
| SALSA MAIONESE | Cod. 04115 | Squeezer 1000ml |
| PEPE DI MONTAGNA DELLA TASMANIA | Cod. W180169 | Sigillaroma 470ml (200g) |
| MISCELA GRILL-MEDITERRANEO | Cod. W265238 | Sigillaroma 1200ml (540g) |

## Trendy

### TARTARE DI SALMONE AGLI AGRUMI, ASPARAGI E RISO VENERE

**INGREDIENTI PER 1 PORZIONE**
- 200g Tartare di salmone
- 100g Riso venere cotto
- 150g Robiola
- ● 40g Crema di asparagi Demetra
- ● q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- ● q.b. Condimento agli agrumi Wiberg
- ● q.b. Asparagi verdi tipo ristorazione Demetra
- ● q.b. Crema di aceto zafferano Wiberg

**PEPARAZIONE**
Miscelare la robiola con la crema di asparagi e correggere di sale e pepe. Condire la tartare di salmone con olio, condimento agli agrumi e sale. Con l'aiuto di un coppapasta montare la torretta, con alla base il riso nero cotto, al centro la crema agli asparagi e completare l'ultimo strato con la tartare di salmone.
Guarnire con gli asparagi, erbe fresche e la crema di zafferano.

| | | |
|---|---|---|
| CREM-A-POCHE ASPARAGI VERDI | Cod. 04204 | Sac-à-Poche 600g |
| CONDIMENTO AGLI AGRUMI | Cod. W183839 | Bottiglia 500ml |
| ASPARAGI VERDI TIPO RISTORAZIONE AL NATURALE | Cod. 02267 | Bauletto 720ml (660g) |
| CREMA DI ACETO ZAFFERANO | Cod. W164406 | Bottiglia da decorazione |

## Ristorazione

### FUSILLONI AL PESTO DI MELANZANE, GAMBERO ROSA E MENTA

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
- 320g fusilloni
- ● 160g Crema di melanzane Demetra
- 8 gamberi rosa del mediterraneo
- ● q.b. Olio di mandorle plus arancia Wiberg
- ● q.b. Fiocchi di sale marino Wiberg
- q.b. menta
- q.b. scorza di arancia

**PREPARAZIONE**
Cuocere i fusilloni in una pentola con abbondante acqua salata. A parte realizzare la salsa frullando insieme alla crema di melanzane delle foglie di menta.
Scolare la pasta e saltare nella salsa. Servire in un piatto ben caldo, con una quenelle di gamberi rosa condita con fiocchi di sale e olio di mandorle. Completare con scorza d'arancia e foglie di menta.

| | | |
|---|---|---|
| CREMA DI MELANZANE | Cod. 01765 | Vaso 580ml (550g) |
| OLIO DI MANDORLE PLUS ARANCIA | Cod. W261948 | Bottiglia 500ml |
| FIOCCHI DI SALE MARINO | Cod. W196155 | Sigillaroma 470ml (350g) |

## Pizza

### PIZZA CON CAPONATA DI MELANZANE, CODA DI ROSPO E POMODORINI GIALLI

- **INGREDIENTI PER 1 PIZZA**
- 70g mozzarella fior di latte
- 40g coda di rospo
- ● 80g Caponata Demetra
- ● n.9 Pomodorini gialli mid dry Demetra
- ● n.5 Frutti del Cappero in olio Demetra
- ● n.5 Peperoncini gocce rosse Demetra
- ● q.b. Origano essiccato Wiberg
- q.b. basilico fresco

**PREPARAZIONE**
Farcire il disco della pizza con la mozzarella, la caponata, cubetti di coda di rospo e i pomodorini, e cuocere al forno.
Terminata la cottura guarnire con i capperi, i peperoncini e spolverare con l'origano e foglie di basilico.

| | | |
|---|---|---|
| CAPONATA | Cod. 03162 | Busta 700g |
| POMODORINI GIALLI MID DRY | Cod. 01460 | Sc. 4/4 ( 750g) |
| PEPERONCINI GOCCE ROSSE IN AGRODOLCE | Cod. 02283 | Sc. 4/4 (793g) |
| ORIGANO ESSICCATO | Cod. W108778 | Sigillaroma 1200ml (90g) |

la POSTA di DEMETRA
lavocedidemetra@demetrafood.it

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ DNV ISO 9001
FOOD SAFETY SYSTEM DNV FSSC 22000

**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

DEMETRA