

# la VOCE di DEMETRA



Anno 16 - Numero 61

**OTTOBRE 2021**

## DIFENDIAMO LA VERA ITALIA

*Il dilagare del fenomeno "Italian Sounding"*

In ogni parte del mondo viene riconosciuto il fatto che l'Italia ha un'attrattiva assolutamente unica. Sarà la ricchezza del patrimonio artistico, sarà la curiosa forma a stivale che rende inconfondibile il nostro Paese da qualsiasi angolazione, sarà la cadenza musicale della nostra parlata, sarà la creatività nel campo della moda, fatto sta che l'Italia è ammirata ovunque.

Il mondo agroalimentare, dal canto suo, contribuisce fortemente al diffondersi di questo fascino, con un numero impressionante di ingredienti e piatti che hanno conquistato una popolarità mondiale, spaghetti e pizza a guidare la parata.

I successi internazionali del 2021, dal mondo canoro a quello sportivo, non hanno fatto altro che accendere ulteriore attenzione su questa unicità.

Sappiamo tutti però che ogni medaglia ha due lati e quello oscuro in questo caso è legato al fatto che il passaggio da ammirare ad imitare è molto breve: l'Italia piace, ma soprattutto piace tutto ciò che ricorda in qualche modo la nostra originalità, anche solo nella sua intonazione.

Proprio da quest'ultima considerazione prende vita il termine "Italian sounding", un fenomeno che, nel campo agroalimentare, definisce la pratica di imitare prodotti italiani a fini di commercializzazione fraudolenta, mediante l'utilizzo di nomi, immagini, combinazioni cromatiche (come il tricolore) che evocano inequivocabilmente l'orizzonte italiano.

Siamo di fronte a un fenomeno che nel mondo muove un giro d'affari in crescita superiore ai 100 miliardi di euro, contro un'esportazione da filiera autentica, conteggiato intorno ai 43 miliardi di euro, stando alle stime recenti di Coldiretti e Filiera Italia.

In ogni parte del mondo, l'Italia viene associata a particolari intonazioni: è noto, ad esempio, che tutti i termini che finiscono in "ella", quali bella, mozzarella, mortadella, vengono "recitati" con estremo divertimento ed immediatamente associati a concetti italiani.

Ecco perché qui in patria, i valori italiani vanno assolutamente raccontati e messi in evidenza, sottolineandone l'autenticità e l'unicità, un esercizio in cui ogni operatore del mondo legato alla cucina professionale può e deve portare il suo personale contributo.



### IN QUESTO NUMERO

**2**

TURISMO ENOGASTRONOMICO  
**PIACENZA, TERRA DI PASSO**

**4**

SPECIALE EVENTI  
**A CAVALLO DELLE FESTE**

**6**

DEMETRA & FRIENDS  
**PARLIAMO DI DEMETRA FOOD ACADEMY**

**7**

APPUNTI DI GUSTO  
**PENSIERI D'AUTUNNO**

### NEL PROSSIMO NUMERO

EVENTI E NOTIZIE  
**On the road again**

SPECIALE NOVITÀ 2022  
**Tutte le novità in catalogo**



**in Primo Piano**

La Demetra Food Academy consiglia...

**PORCINI TRIFOLATI ALTA GASTRONOMIA**



scopriteli a pag. 5

**SALSA TIPICA ALLE ACCIUGHE**



scopritela a pag. 7



# PIACENZA, TERRA DI PASSO



Alla fine del '400, Leonardo da Vinci era impegnato nella costruzione del monumento equestre di Milano, quindi chiese alla famiglia Fabbricieri, amministratori della cattedrale, di potersi occupare anche delle porte in bronzo del Duomo di Piacenza, ma la sua richiesta non fu presa in considerazione.



Alta Val Tidone

In quel tempo Piacenza era un passaggio obbligato per raggiungere Milano, esattamente come accadeva a Firenze nei confronti di Roma, quindi Leonardo

do sapeva che la sua opera sarebbe stata ammirata da una grande quantità di persone comuni e nobili influenti. Oggi ritroviamo il legame tra Leonardo e Piacenza nel suo Codice Atlantico, la più ampia raccolta di disegni e scritti di Leonardo da Vinci, attualmente conservata presso la Biblioteca Ambrosiana di Milano, nel quale l'artista definisce Piacenza come "terra di passo". Incastonate tra il Po e l'Appennino, Piacenza e la sua

provincia disegnano un territorio che si fa strada tra valli, fiumi, vigneti e panorami impresiosati da numerosi castelli, torri e campanili; è un insieme di 40 comuni per un totale di quasi 300 mila abitanti. La provincia di Piacenza si estende nella pianura Padana a sud del fiume Po, nella parte occidentale della regione Emilia-Romagna, la cui parte meridionale è montuosa e collinare e qui si trovano infatti le principali valli piacentine che da ovest ad est sono: la val Tidone, la val Trebbia, la val Nure e la val d'Arda. Torrenti e fiumi sono indubbiamente un aspetto importante della provincia, ma il ruolo di assoluto protagonista è senza dubbio del Po, che qui vive alcune delle sue storie più mitiche.

provincia disegnano un territorio che si fa strada tra valli, fiumi, vigneti e panorami impresiosati da numerosi castelli, torri e campanili; è un insieme di 40 comuni per un totale di quasi 300 mila abitanti. La provincia di Piacenza si estende nella pianura Padana a sud del fiume Po, nella parte occidentale della regione Emilia-Romagna, la cui parte meridionale è montuosa e collinare e qui si trovano infatti le principali valli piacentine che da ovest ad est sono: la val Tidone, la val Trebbia, la val Nure e la val d'Arda. Torrenti e fiumi sono indubbiamente un aspetto importante della provincia, ma il ruolo di assoluto protagonista è senza dubbio del Po, che qui vive alcune delle sue storie più mitiche.

## DUE PASSI IN CENTRO A PIACENZA

La città di Piacenza si presenta nella classica configurazione di molti capoluoghi di provincia italiani, con un numero di abitanti intorno alle 100 mila unità, un centro caratterizzato da un ricco patrimonio artistico e culturale e dalle vie che ricordano la genesi medioevale della città.

nelle diverse fonti storiche) è strutturato secondo lo stile romanico con aggiunta, nella seconda fase di completamento, di elementi gotici.

La **Cattedrale Santa Maria Assunta e Santa Giustina**, nota più comunemente come il Duomo, è il principale luogo religioso della città, alla cui facciata si accede con una scalinata, in marmo rosa e arenaria, che si spalanca su tre particolari portali di accesso, con colonne sorrette da cariatidi o leoni. Non lontano dal Duomo si trova **Piazza Cavalli**, che deve il suo nome a due sculture equestri di Alessandro e Ranuccio Farnese, realizzate da Francesco Mochi in stile barocco, su cui si affacciano il **Palazzo Comunale, detto Il Gotico**, noto per avere ospitato anche Francesco Petrarca e il Palazzo del Governatore.



Il Duomo, interno

Una sosta obbligata va dedicata alla antichissima di **Chiesa di Sant'Antonino**, una basilica paleocristiana, eretta nel 350 direttamente da San Vittore, primo vescovo di Piacenza, ristrutturata con successo nei primi del '900 dall'architetto piacentino **Giulio Ulisse Arata** e alla **Basilica di San Savino**, in cui ammi-

rare la sovrapposizione dello stile romanico e barocco, per via della ricostruzione successiva alle invasioni barbariche. Prima di lasciare la città, salite la scalinata che collega Via Mazzini a Via San Bartolomeo: è nota come "La muntà di rat", nome che deve la sua origine al fatto che, con le piene del Po, i topi la utilizzavano per fuggire dall'acqua.



Basilica di San Savino, la cripta



Il "Gotico", Palazzo Comunale

## A SPASSO PER BORGHI ANTICHI

### CASTELL'ARQUATO

La provincia di Piacenza offre ai suoi visitatori alcuni borghi che sono veri gioielli artistici, nei quali il tempo diventa un concetto relativo e si è facilmente portati a sognare di vivere in una vera storia medievale; non per nulla diversi di essi sono stati il palcoscenico di storie televisive e cinematografiche, una fra tutte la pellicola *Ladyhawke*, diretta da Richard Donner e interpretata da Matthew Broderick, Rutger Hauer e Michelle Pfeiffer, girata anche a **Castell'Arquato** nella parte alta del borgo, con la rocca Viscontea, la piazza antistante e la collegiata.

Facciamo dunque un salto in due di questi borghi, uno storico e uno frutto di un'utopia nata dal sogno di un uomo influente del passato.



Santa Maria Assunta, Castell'Arquato

È un comune italiano che conta meno di 5.000 abitanti, strategicamente situato sulle prime alture della Val D'Arda, a 30 chilometri da Piacenza, caratterizzato da un bellissimo borgo medievale arroccato lungo la collina, in posizione ideale per dominare il territorio circostante. Il borgo è costruito secondo la struttura classica e non ha subito negli anni modifiche degne di nota, per cui cultura, storia, ricchezze naturalistiche e gastronomia si fondono ancora oggi in un'armonia perfetta. Situato in un territorio abitato dall'uomo sin dal **Paleolitico inferiore**, il territorio viene poi colonizzato da tribù liguri e gallo-celtiche, prima di entrare a far parte dei possedimenti controllati dai romani, per poi cominciare a crescere in epoca longobarda. È nel 1292 che vengono decise la costruzione del **Palazzo del Podestà**, del **Palazzo Ducale**, successiva alla **Collegiata di Santa Maria**, sorta nel 1122, sul luogo occupato da una precedente chiesa risalente al 758 e crollata a seguito di un terremoto nel 1117. Con la costruzione della **Rocca Viscontea**, sorta su fondazioni precedenti tra il 1342 e il 1349 per volontà di **Luchino Visconti**, il borgo assume contorni che, grazie anche alle aggiunte successive, ha mantenuto inalterato nel tempo il suo fascino unico. Passeggiare tra le vie del borgo significa entrare in totale empatia con un passato millenario.

### GRAZZANO VISCONTI

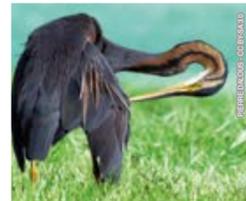
Il mondo moderno è caratterizzato dalla presenza di personaggi eclettici che, con le proprie idee e intuizioni, hanno dapprima cambiato il nostro modo di vivere ed ora ci proiettano verso nuovi confini con lo sviluppo dell'intelligenza artificiale e il nuovo corso dell'avventura nello spazio. Personaggi del genere ci sono comunque sempre stati e questo borgo, frazione di **Vigolzone**, sulla cui storia si ha nota in documenti ufficiali a partire dall'anno 1114, deve la sua popolarità all'idea del **Duca Giuseppe Visconti di Modrone**, che decise di riportare a nuova vita il castello medievale posto a guardia della zona da **Gian Galeazzo Visconti** e di sostituire le fatiscenti case rurali del borgo adiacente con nuovi edifici in stile quattrocentesco. Le opere di costruzione del borgo iniziarono nel 1906 e già nel 1915 l'area assunse il nuovo aspetto, che si sviluppa a ferro di cavallo intorno al castello. Il borgo è stato progettato in modo che i suoi abitanti avessero tutte le comodità e i vantaggi dell'epoca moderna e al tempo stesso vi potessero studiare e lavorare per esprimere la propria creatività attraverso le arti e l'artigianato, come avveniva nel periodo medievale. Non si tratta dunque di un falso storico o imitazione, ma la vera e propria creazione di un luogo perfetto, in cui migliaia di turisti ogni anno rivivono le emozioni del passato.



Grazzano Visconti, il Castello

## I TESORI DEL FIUME PO

Tutti sanno che il **Po** è il fiume più lungo d'Italia che, con i suoi 652 chilometri, attraverso la Pianura Padana viaggiando per gran parte dell'Italia settentrionale da ovest verso est; non è la lunghezza però il lato più affascinante di questo fiume, basti pensare che in Europa sono una cinquantina i fiumi con un percorso più lungo, ma il fatto che sulle sue rive sono concentrate oltre un terzo delle industrie e della produzione agricola nazionale, così come oltre la metà del patrimonio zootecnico italiano. Il tratto piacentino del fiume Po comprende 100 Km della sua sponda destra, che inizia il suo percorso nella pianura aperta, poi si piega più volte su sé stesso, formando numerosi meandri quasi ininterrottamente da **Castel San Giovanni a Castelvetro**. Canneti e saliceti, ninfee gialle e castagne d'acqua, boschi umidi e rigogliosi caratterizzano il suo percorso, dove si raccoglie un patrimonio ittico e avifaunistico di assoluto rispetto: ogni luogo vicino al grande fiume può essere considerato magico, ma le soste obbligate sono senza dubbio all'**Oasi di Pinedo**, ubicata non lontano da Piacenza e **Il Parco di Isola Giarola**, insediato nella



Aironi Rosso

golena del fiume Po in **Comune di Villanova sull'Arda**. La prima è un'ampia zona di macchia lungo il fiume, dove nidificano varie specie di uccelli acquatici, alcuni caratteristici dell'isola, il **falco di palude**, l'**airone rosso** e la **rana Lataste**, specie anfibia minacciata di estinzione; una zona rimasta fortunatamente immune da interventi di antropizzazione, in cui sono vietate la caccia e la pesca, il che ha favorito di conseguenza lo sviluppo di un così vasto e ricco popolamento di volatili. La seconda è posizionata dove un tempo scorreva il Po e dove oggi si trova un **lago** che è in realtà un bacino artificiale che ha avuto origine da attività estrattive terminate nel 1995, a cui sono seguiti numerosi interventi di ripristino ambientale che hanno favorito il recupero di una totale naturalità. Il lago, situato sulla riva destra del Fiume Po nell'area golena delimitata dai torrenti Arda, Ongina e dal Cavo Fontana, è un luogo ideale per numerose attività, a piedi o noleggiando biciclette, seguendo il proprio istinto o il percorso guidato ecologico-ambientale.



Rana Lataste

## A TAVOLA NEL PIACENTINO

La cucina piacentina, pur essendo fortemente vincolata alla terra come gran parte della Pianura Padana, risulta però molto ricca e variegata, con un'equilibrata miscela tra le tradizioni contadine delle campagne e le ricercatezze delle famiglie nobiliari che hanno vissuto nel territorio. Come succede spesso in Italia, i piatti più caratteristici presentano numerose interpretazioni che generano numerose varianti locali di uno stesso concetto, con l'utilizzo di alcuni ingredienti in modo più marcato del consueto, come avviene ad esempio per le carni equine (cavallo ed asino). L'antipasto qui è molto sentito, al punto da essere spesso la portata fondamentale del pasto, grazie anche al fatto che Piacenza è l'unica provincia italiana ad avere tre salumi DOP. Stiamo parlando della **coppa piacentina DOP**, la **pancetta piacentina DOP** e il **salame piacentino DOP**: questa è la ragione per cui un pranzo tipico deve

per forza iniziare con i salumi locali, accompagnati da ricette nate dalla tradizione contadina, delle quali vogliamo ricordare la **buttleina**, una frittella a base di farina, acqua e sale, i **pistà ad gras**, il lardo di maiale pestato con aglio e prezzemolo, perfetto da accompagnare anche su una fetta di pane o di polenta al forno e la torta di patate, con infinite varianti in base alle zone, senza dimenticare ovviamente il **chisolino**, noto in genere come **torta frita** o anche **gnocco fritto**. Primo piatto per eccellenza i rinomatissimi **pisarèi e fasò**, gnocchetti a base di lardo, cipolle e fagioli, a cui il comune di Piacenza ha attribuito la Denominazione Comunale d'Origine. Fra i secondi è rinomata la **picula 'd caval**, carne di cavallo tritata finemente, normalmente servita con un contorno di polenta, ma anche la **büsécca**, trippa alla piacentina a base di interiora di manzo e la faroana arrosto, molto spesso anche ripiena.



Pisarèi e fasò



Dopo un assaggio del formaggio **Grana di Piacenza**, si può concludere con un dolce, scegliendo tra la spongata, a base di nocciole, mandorle, uvetta e frutta candita, i **buslanei**, tipiche ciambelline dure del piacentino da intingere nel **Passito di Malvasia** e i **turtèi ad San Giusepp**, i tortelli dolci preparati in occasione del Carnevale e per la ricorrenza di San Giuseppe. **Gutturino, Malvasia e Ortrugo**, sono i vitigni più rinomati dei Colli Piacentini, che potete scegliere secondo il vostro gusto, certi di non rimanere mai delusi.



UNA SOSTA DI GUSTO

MACELLERIA GASTRONOMIA RISTORANTE **KZERO**  
VIA GIACOMO RADINI TEDESCHI 4  
29122 PIACENZA  
TEL. 333 462 6566

PIZZERIA **ZELIG**  
VIA CELLA PIETRO 51/A - 29122 PIACENZA  
TEL. 0523 043103

PIZZERIA **DONNA SOPHIA**  
VIA VENETO, 49 - 29121 PIACENZA  
TEL. 0523 458004

PIZZERIA **MARECHIARO**  
CORSO VITTORIO EMANUELE II 168  
29120 PIACENZA  
TEL. 0523 323794

PIZZERIA D'ASPORTO **IL VELIERO DA ERASMO**  
STRADA FARNESIANA 35 B  
29122 PIACENZA  
TEL. 0523 594319

TRATTORIA **LA CROCCETTA**  
STRADA DELLA CROCCETTA 26  
29014 CASTELL'ARQUATO (PC)  
TEL. 0523 803525

SEGNALAZIONI GENTILMENTE FORNITE DAL NOSTRO PARTNER DI ZONA



Misteriosi sapori che si inseguono per farvi impazzire di piacere.

### DOLCETTO O SCHERZETTO?

#### Ingredienti per 4 persone

- 320g riso carnaroli
- 160g carpaccio di branzino crudo
- 200g Crema di zucca Demetra
- 60g Gallinacci trifolati piccoli Demetra
- n.1 scalogno
- 30g burro
- 30g parmigiano
- ▶ q.b. Zenzero Wiberg
- ▶ q.b. Brodo Vital di verdura Wiberg
- ▶ q.b. Condimento agli agrumi Wiberg
- ▶ q.b. Olio di mandorle Plus arancia Wiberg
- ▶ q.b. Crema di peperoni Demetra
- ▶ q.b. Crema di porcini Demetra
- ▶ q.b. Olive "cultivar leccino" denocciolate Demetra
- q.b. sale

**Procedimento:** preparare il risotto nella maniera classica, partendo da un soffritto di scalogno, bagnare con del brodo vegetale e portare a cottura. Mantecare con la crema di zucca, zenzero, burro, olio di mandorle e parmigiano. Tagliare il branzino trasversalmente ottenendo un carpaccio e marinare per pochi minuti con l'olio di mandorle, il condimento agli agrumi e il sale. Servire il risotto in un piatto piano con adagiato sopra il carpaccio e completare con i gallinacci trifolati e le gocce di crema di porcini, zucca e peperoni. Terminare con la polvere di olive leccino seccate in forno a 80 gradi per circa 4 ore.

CREMA DI ZUCCA	Cod. 01036	Sc. 4/4 (830g)
GALLINACCI TRIFOLATI PICCOLI	Cod. 03116	Busta 700 (600g)
OLIVE DENOCCIOLATE CULTIVAR LECCINO	Cod. 00521	Vaso 1700ml (1550g)
ZENZERO MACINATO	Cod. W257615	Sigillaroma 470-180g



Non è Halloween, senza uno "spirittello cattivo" ripieno di ironia.

### THE MEAT EXPERIENCE LA CARNE SECONDO DEMETRA

#### BOGEY BURGER

#### Ingredienti per 4 persone

- n.4 panini per hamburger al carbone
- 700g carne trita di manzo
- ▶ 120g Porcini trifolati alta gastronomia Demetra
- ▶ n.4 Olive verdi farcite con peperone Demetra
- n.2 uova
- n.4 fette di Cheddar
- n.8 fette di bacon
- ▶ 60g Crema di zucca Demetra
- ▶ 15g Miscela grill-barbecue Wiberg
- ▶ q.b. Salsa maionese Demetra
- ▶ q.b. Ketchup Demetra
- 10g grana
- q.b. radicchio rosso
- q.b. chips di zucca

**Procedimento:** insaporire la carne trita di manzo con la miscela affumicata, creare un burger e grigliare a piacere. Realizzare una frittata alla zucca utilizzando uova, crema di zucca e grana. Comporre il panino con alla base uno strato di maionese, a seguire radicchio, burger, cheddar, bacon arrostito, frittata alla zucca e porcini trifolati ben caldi. Guarnire con le olive farcite tagliate a metà per creare gli "occhi". Accompagnare con la salsa Ketchup e delle chips di zucca.

PORCINI TRIFOLATI ALTA GASTRONOMIA C'ERA UNA VOLTA	Cod. 03109	Busta 700g
OLIVE VERDI FARCITE CON PEPERONE	Cod. 00427	Vaso 1700ml
CREMA DI ZUCCA	Cod. 01036	Sc. 4/4 (830g)
GRILL-BARBEQUE	Cod. W111464	Sigillaroma 1200 - 910g

# A CAVALLO DELLE... FESTE!

L'autunno può essere considerata la stagione del passaggio: con i suoi colori, i suoi aromi, la sua piacevole nostalgia, traghettata tutti dalle rilassanti atmosfere delle vacanze al coinvolgente momento del Natale. E' un periodo che, per motivi diversi, affascina grandi e piccini, nel quale i piaceri della tavola ricoprono un ruolo importante all'interno delle mura domestiche e, ancor più, nelle uscite fuori casa.

Le caratteristiche dell'anno che ha preceduto questo autunno, ci hanno stimolati a suggerirvi piatti giocosi legati a due appuntamenti che provengono da tradizioni estere, ma che stanno lentamente entrando nella cultura italiana. Cominciamo da Halloween, che trae le sue origini dalla festa celtica del Semhain, ma che è entrata nella tradizione popolare per prima in Inghilterra, poi

negli USA ed ora in quasi tutto il mondo, come "la notte delle streghe" che si manifesta il 31 ottobre, un momento di festa innocente per i bambini e party scatenati per i più grandicelli. Ovunque ormai si celebra Halloween e le nostre due ricette sono un ghiotto suggerimento per farne un momento di business. Se volete essere innovatori, dovete comunque cavalcare anche il

Thanksgiving Day, che cade l'ultimo giovedì di novembre e quindi quest'anno in data 25: il Giorno del Ringraziamento è una festa di origine cristiana, nata in segno di gratitudine verso Dio per il raccolto e per quanto ricevuto durante l'anno trascorso, la cui prima documentazione risale al 1623 per opera dei Padri Pellegrini a Plymouth, nel Massachusetts. Il tacchino ripieno è il piatto per eccel-

lenza in tutte le case americane, noi vi suggeriamo di proporre nel periodo della festa un paio di idee succulente per sorprendere i vostri clienti.

● PRODOTTI DEMETRA  
● PRODOTTI WIBERG

### THE MEAT EXPERIENCE LA CARNE SECONDO DEMETRA

#### GOODBYE AND AMEN

#### Ingredienti per 4 persone

- 600g coscia di tacchino
- 300g pasta di salsiccia
- 50g verza
- ▶ 100 g Crema di castagne Demetra
- ▶ 40g Crema ai frutti di bosco Demetra
- ▶ 15 g Pollo croccantino Wiberg
- q.b. cavolfiore
- q.b. carote
- q.b. pannocchie

**Procedimento:** dissosare e aprire bene la coscia di tacchino mantenendo la pelle. Farcire l'interno con la crema di castagne, la verza precedentemente scottata e la pasta di salsiccia. Arrotolare e sigillare bene il tutto aiutandosi con dello spago da cucina. Insaporire con la miscela per pollo e cuocere in forno a 170 gradi sino a cottura. Posizionare sulla base del piatto la crema dolce ai frutti di bosco, le fette di tacchino ben calde e completare con le verdure precedentemente scottate ben croccanti. Guarnire a piacere.

CREMA DI CASTAGNE	Cod. 01754	Vaso 580ml (600g)
CREMA AI FRUTTI DI BOSCO	Cod. 03785	Sc. 1Kg
POLLO CROCCANTINO	Cod. W108844	Sigillaroma 1200 - 1250g



Quando il gusto è tutto e non c'è nulla da aggiungere.

#### ESCAPE FROM EDEN

#### Ingredienti per 4 persone

- n.4 mele
- 1l di panna da montare
- ▶ n.1 Busta base neutra per semifreddi Demetra
- ▶ q.b. Salsa al caramello salato Wiberg
- ▶ q.b. Orangia sun Wiberg
- q.b. cioccolato fondente
- q.b. burro e zucchero

**Procedimento:** pelare le mele, eliminare il torsolo e cuocere dolcemente in pentola con un cucchiaino di zucchero e una noce di burro sino a renderle ben morbide. Frullare il tutto in un mixer. Preparare il semifreddo montando bene la panna con una busta di base neutra. Aggiungere la purea di mela e il caramello salato a piacere. Abbattere in negativo e appena prima di impiattare polverizzare con orangia sun. Servire la mela su un crumble al cioccolato.

PREPARATO PER SEMIFREDDO BASE NEUTRA	Cod. 03783/D	Astuccio 1000g
SWEET & SALTY CARAMELLO E SALGEMMA	Cod. W266153	Bottiglia squeeze 590ml
ORANGIA SUN	Cod. W108888	Sigillaroma 470 - 300g



La mela del peccato come scusa per evadere dai soliti sapori.



# PARLIAMO DI DEMETRA FOOD ACADEMY

## LA FILOSOFIA

Degustare un piatto ben cucinato è sempre un piacere: in famiglia, in un ristorante elegante, in pizzeria o in un pub, un "buon piatto" è sempre uno spettacolo.

La consapevolezza di ciò ha portato Demetra a far evolvere la propria attività di presentazione dei prodotti, fino alla creazione di veri e propri **Show Degustazione**.

Gli **Show Degustazione** sono coinvolgenti momenti nei quali gli Chef Promoter dell'azienda propongono ricette e consigli agli operatori interessati a come utilizzare al meglio gli ingredienti che compongono l'ampia offerta di gamma.



## I NOSTRI CHEF/TUTOR

Tutti gli eventi **Food Academy** sono coordinati da un **Team di specialisti** affermati sul mercato internazionale, in grado di supportare con competenza e simpatia chiunque intenda accrescere la propria professionalità.



**Mattia Mottarella**  
Chef Promoter

Chef giovane e dinamico con diverse esperienze in cucine di ristoranti e grandi alberghi, ha sviluppato una consolidata esperienza nell'organizzazione di banqueting per grandi eventi. La sua esperienza lo ha portato a gestire un'intera brigata di un importante ristorante stellato in Valtellina, sua terra di origine. È il perno centrale della Demetra Food Academy.



**Marcello Franzini**  
Chef Promoter

Giovane chef formatosi presso la prestigiosa Alma di Colorno (PR), la scuola internazionale di Cucina Italiana di Gualtiero Marchesi. L'attenzione al dettaglio nell'arte culinaria è stata messa in pratica in alcune esperienze professionali, tra cui un rinomato ristorante stellato valtellinese, sua terra natale. Dal 2018, la sua intraprendenza e voglia di esplorare nuove attività, lo ha motivato ad unirsi al team della Demetra Food Academy.



**Gaia Ercoli**  
Meat Chef Specialist

Giovane chef, laureata in archeologia, è cresciuta nella macelleria di famiglia, dove ha sviluppato una profonda conoscenza di tutto ciò che concerne la carne e la sua lavorazione. Nel suo lavoro sposa il pensiero dello scrittore francese Daniel Pennac quando afferma che «in cucina funziona come nelle più belle opere d'arte: non si sa niente di un piatto fintanto che si ignora l'intenzione che l'ha fatto nascere.».



**Gianni Calao**  
Pizza Chef

Quattro volte vincitore al "Campionato Mondiale della Pizza", l'ultima nel 2017 nella categoria World Pizza Team. "La mia passione è creare pizze dal sapore unico, combinando ingredienti esclusivi" dichiara Gianni Calao, che ama curare le sue creazioni dalla preparazione dell'impasto fino alla presentazione finale, curata nei minimi particolari.



● PRODOTTI DEMETRA  
● PRODOTTI WIBERG

# PENSIERI D'AUTUNNO

## Meat



## ANATRA LACCATA

### Ingredienti per 1 persona

- 150g petto d'anatra
- 100g patate
- ▶ 5g Miele millefiori della Valtellina Demetra
- ▶ 50g Carciofi a spicchi Demetra
- ▶ Pere Williams a metà Demetra
- ▶ 25g Orangia sun Wiberg
- ▶ 10g Curcuma Wiberg
- ▶ Anice stellato Wiberg

**Procedimento:** schiacciare le patate sbucciate ben cotte e insaporirle con sale, olio, orangia sun e curcuma. Cuocere il petto d'anatra partendo dalla pelle per aiutare il scioglimento del grasso. Portare il petto a cottura e far riposare nella stagnola per dieci minuti. Nella stessa padella, dopo avere eliminato la maggior parte del grasso, rosoliamo bene le pere e i carciofi. Sfumiamo con del fondo d'anatra e insaporiamo con miele e anice stellato. Servire il petto sopra alla purea, abbinare i carciofi e glassare bene con il fondo.

MIELE MILLEFIORI DELLA VALTELLINA	Cod. 00159	Vaso 370ml
CARCIOFI A SPICCHI	Cod. 01259	Sc. 3/1 (2500g)
PERE WILLIAMS A METÀ ALLO SCIROPPO	Cod. 01467	Sc. 4/4 (820g)
ORANGIA SUN	Cod. W108888	Sigillaroma 470 - 300g
CURCUMA MACINATA	Cod. W195791	Sigillaroma 470ml - 280g
ANICE STELLATO	Cod. W108832	Sigillaroma 470ml - 95g

## Ristorazione



## PACCHERI DI GRAGNANO CON RAGÙ DI SALSICCIA E RICOTTA STAGIONATA

### Ingredienti per 4 persone

- 400g paccheri di gragnano
- ▶ 300g Ragù di salsiccia Demetra
- 100g ricotta stagionata

**Procedimento:** cuocere i paccheri in abbondante acqua salata. Scolare e saltare in padella con il ragù di salsiccia. Servire in una fondina ben calda con la ricotta stagionata grattugiata.

RAGÙ DI SALSICCIA	Cod. 03165	Busta 700g
-------------------	------------	------------

## Trendy

## GUSTO E VIGORE

### Ingredienti per 4 persone

- n.12 fette pane in cassetta
- ▶ 120g Salsa tipica alle acciughe Bagna cauda Demetra
- ▶ q.b. Crema di aceto classica Wiberg
- 80g robiola
- ▶ 120g Scarola brasata Demetra
- ▶ n.4 Acciughe a filetti speciali di Sicilia Demetra
- ▶ q.b. Fiocco di pomodoro Wiberg
- ▶ 120g Peperoni a filetti Demetra
- ▶ q.b. Erba cipollina liofilizzata Wiberg
- 80g carpaccio di manzo
- ▶ 20g Ceci al naturale Demetra
- 20g parmigiano reggiano
- ▶ q.b. Pepe rosa Wiberg

**Procedimento:** tostare il pane per bruschetta senza nessun condimento. Comporre la prima bruschetta con robiola, bagna cauda, scarola, acciughe e guarnire con fiocco di pomodoro. Farcire la seconda con bagna cauda, peperoni ed erba cipollina. Completare la terza con bagna cauda, carpaccio di manzo senza nessun condimento, scaglie di parmigiano, ceci e pepe rosa. Completare la presentazione con delle gocce di crema di aceto.

SALSA TIPICA ALLE ACCIUGHE BAGNA CAUDA	Cod. 02285	Sc. 4/4 (840g)
SCAROLA BRASATA	Cod. 01698	Vaso 580ml
ACCIUGHE A FILETTI SPECIALI DI SICILIA	Cod. 01073/SP	Bauletto 700 (700g)
CREMA DI ACETO CLASSICA CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	Cod. W155372	Bottiglia squeeze 500ml
FIOCCHI DI POMODORO	Cod. W203734	Sigillaroma 470ml - 170g



## Pizza

## PIZZA DEL SORRISO

### Ingredienti per 1 pizza

- mozzarella
- involtino di Roast Beef ripieno con ricotta di bufala al tartufo
- ▶ Crema di carciofi al tartufo Demetra
- ▶ Carciofi Rusticelli Demetra
- scaglie di formaggio stagionato
- petali di tartufo

**Procedimento:** farcire la base pizza con la mozzarella e la crema di carciofi e cuocere in forno, a cottura ultimata farcire con gli involtini, i carciofi a fettine, scaglie di formaggio e i petali di tartufo.

CARCIOFI RUSTICELLI	Cod. 02282	Sc. 4/4 (770g)
CREMA DI CARCIOFI AL TARTUFO	Cod. 01748	Vaso 580ml



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



lavocedidemetra@demetrafood.it

# lavoceonline.it

i Protagonisti dell'HOECA

**Il mondo della *Ristorazione*  
come non l'avevi mai visto**

ATTUALITÀ

VIAGGIARE

RICETTE

TERRITORI

CULTURA

RISTORAZIONE

PIZZA

TRENDY

EVENTI



Visita il nuovo portale  
**lavoceonline.it**

Informazioni, news, approfondimenti  
dal mondo HOECA

 /lavoceonlinehoreca

 @lavoceonlinehoreca