

# la VOCE di DEMETRA



Anno 17 - Numero 62

GENNAIO 2022



## CREDIAMO NEI NOSTRI VALORI

*Come imparare a dominare l'incertezza*

**I**l 2022 va considerato come un anno di profonda transizione, nel quale l'imperativo è trovare il giusto equilibrio nell'incertezza che è divenuta la nuova realtà quotidiana.

Parole tanto inquisite nell'anno appena concluso, come "normalità" o "ripartenza", hanno perso ogni significato: ora è il momento di imparare a dominare l'incertezza, sostenuti dai nostri valori fondamentali.

Nella vita esistono elementi che si possono controllare, o quantomeno influenzare; su altri, viceversa, non abbiamo possibilità di intervento e ogni

energia che sprechiamo nel discutere delle implicazioni di tali eventualità, è semplicemente una risorsa che viene sottratta ai propri bisogni primari.

È inutile, ad esempio, preoccuparsi dei temporali estivi nel weekend, che possono spostare radicalmente le performance di un locale con molti posti all'aperto o ancora discutere se la neve scenderà o no la prossima settimana; quello che possiamo

e dobbiamo fare, è avere piani di approvvigionamento e lavoro in grado di sostenere l'elasticità della potenziale affluenza della clientela, lasciando le discussioni sul tempo atmosferico esclusivamente al proprio tempo libero.

Negli ultimi due anni abbiamo tutti imparato quanto la realtà possa essere incerta e non influenzabile dai singoli, ora dobbiamo accettare di convivere con l'incertezza, per procedere in sicurezza in un mare agitato.

La filosofia che bisogna abbracciare in questo momento è quella di credere ancora di più nei propri obiettivi, continuando a "ricaricare il programma" dei valori condivisi all'interno della propria organizzazione e con la propria clientela, per affron-

tare in modo corretto un anno in cui la nebbia continuerà a portare disturbo al cammino pianificato.

Se crediamo nel pensiero del filosofo tedesco Immanuel Kant, quando afferma che "si misura l'intelligenza di un individuo dalla qualità d'incertezze che è capace di sopportare", allora dobbiamo essere tutti

pronti a fare un continuo RELOAD, ricaricando costantemente l'insieme dei valori a cui ci ispiriamo, per adeguare costantemente la rotta da seguire.



### IN QUESTO NUMERO

**2**

TURISMO ENOGASTRONOMICO  
**LIVORNO: UNA TERRA IN SIMBIOSI CON IL MARE**

**4**

SPECIALE NOVITÀ 2022  
**TUTTE LE NOVITÀ IN CATALOGO**

**6**

EVENTI E NOTIZIE  
**ON THE ROAD AGAIN**

**7**

APPUNTI DI GUSTO  
**NUOVI INGREDIENTI, NUOVE IDEE**



in Primo Piano

La Demetra Food Academy consiglia...

**CARDONCELLI TRIFOLATI "C'ERA UNA VOLTA"**



scopriteli a pag. 5



**GIARDINETTO DI VERDURE "C'ERA UNA VOLTA"**



scopritelo a pag. 7



### NEL PROSSIMO NUMERO

TURISMO ENOGASTRONOMICO  
**La Napoli di Maradona**  
SPECIALE AROMI E SPEZIE  
**All you need is pepper**



# LIVORNO: UNA TERRA IN SIMBIOSI CON IL MARE



**L**ivorno è la città di mare per eccellenza della Toscana, a tutti gli effetti uno storico crocevia di culture e scambi commerciali, sviluppati in una lunga storia che, dall'iniziale villaggio di pescatori, ha visto il successivo borgo evolvere in città strategica nel Cinquecento grazie ai Medici. Oggi Livorno è la terza città della regione per popolazione, preceduta solo da Firenze e Prato, ospita da sola quasi la metà degli abitanti della propria provincia e con i comuni limitrofi di Pisa e Collesalveti costituisce il vertice di un "triangolo industriale".

Oggi la città è diventata decisamente multi-etnica, dinamica e ricca di fermenti culturali, sospinta dalla propria vita economica, per forza di cose legata al mare, una meta ricca di sorprese che merita assolutamente di essere scoperta e visitata a fondo. Il suo attivissimo porto è uno dei più importanti d'Italia e del Mediterraneo, anche se storicamente il primato era della vicina Pisa, che vanta nel suo passato l'essere stata una potente Repubblica Marinara, primato che perse proprio dalla crescita della città di Livorno.

Le spiagge nei dintorni del centro sono molto belle e variegata, in grado di

accontentare amanti degli arenili sabbiosi e delle cale rocciose, ma tutta la provincia offre scorci di mare assolutamente meritevoli, che si estendono a sud fino al promontorio che culmina con la città di Piombino, mentre l'interno è popolato da storici borghi molto pittoreschi. Se la simbiosi tra mare e terra è certamente uno dei motivi di attrazione principale di questo territorio, non va scordato che l'area turistica di Livorno è altrettanto ricca di arte e di storia: proprio qui sono nati musicisti come Mascagni e pittori come Modigliani e dove, grazie a Fattori, si è affermata la scuola dei Macchiaioli.



La città di Livorno è solitamente ritenuta la più moderna tra quelle toscane, sebbene nel suo territorio siano presenti diverse testimonianze storiche, artistiche e architettoniche; il suo grande sviluppo è iniziato all'epoca dei **Medici** nella seconda metà del XVI secolo e proseguito poi con i **Lorena**.

Tra il XIX secolo e i primi anni del Novecento, parallelamente all'avvio del processo di industrializzazione, Livorno attraversò un periodo di grande notorietà, divenendo una meta turistica di rilevanza internazionale per la presenza di rinomati stabilimenti balneari e termali, al punto che la città guadagnò l'appellativo di Montecatini al mare. I massicci bombardamenti della seconda guerra mondiale ci hanno privato di alcune testimonianze storiche, ma la successiva ricostruzione ha permesso di recuperare almeno in parte questo patrimonio e conferire quel tocco di modernità che caratterizza Livorno.

La **Fortezza Vecchia**, da molti considerata un simbolo della città, è una fortificazione che si erge a margine del **Porto Mediceo** di Livorno, frutto di rimaneggiamenti e ricostruzioni nel corso dei secoli, che racchiude in sé l'intera storia della città, dalle origini fino ai giorni odierni.

Absolutamente da non perdere è la *passeggiata sulle mura*, con la vista dal **Mastio**, la torre voluta nell'XI secolo da Matilde di Canossa.

Se vi piacciono i luoghi con grandi vedute, allora la **Terrazza Mascagni** è il luogo giusto per voi, un punto caratteristico della città di Livorno, che si estende sopra ciò che un tempo era conosciuto come il Forte dei Cavalleggeri, una fortezza con tanto di torre ed ampio complesso strutturale per la difesa.

Dopo l'Unità d'Italia, la fortezza fu ceduta alle autorità locali che la smantellarono nel 1872, trasformandola in una

## SCOPRIAMO LA CITTÀ



Vista di Venezia Nuova

terrazza con vista nel 1925, donando alla città spazio in abbondanza per concerti, passeggiate e divertimento all'aperto.

Da non perdere è la cosiddetta **Venezia Nuova**, l'unica parte di Livorno che dopo la Seconda Guerra Mondiale è riuscita a conservare una gran parte dei suoi monumenti storici ed architettonici, tra cui vi sono diverse chiese e palazzi. È questo il vero centro storico della città, anche se in realtà non rappresenta esattamente i concetti della costruzione medicea.

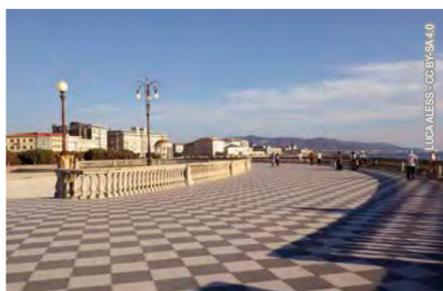
Notevole anche l'**Acquedotto Leopoldino**, con tre cisterne lungo il percorso, designate alla purificazione dell'acqua e a garantire, così, una distribuzione veloce e controllata per la destinazione finale: **Cisternino di Pian di Rota, Cisternone e Cisternino**.

Il Cisternino, sebbene fosse stato pensato come parte di un complesso sistema di purificazione e stoccaggio, non entrò mai in funzione ed è oggi utilizzato come sede di attività culturali, mentre al piano terra ospita un teatro. Il Cisternone è invece una delle più importanti testimonianze italiane di edificio in stile neoclassico.

Non lasciate però la città senza visitare il **Mercato delle Vettovaglie**, luogo che vede la sua origine legata all'approvvigionamento dell'esercito.

Il mercato è probabilmente una delle strutture architettoniche più interessanti di Livorno, costruita intorno alla metà del XIX° secolo con l'utilizzo del ferro e del vetro insieme per creare una struttura imponente ma snella, grossa all'incirca quanto due campi da calcio.

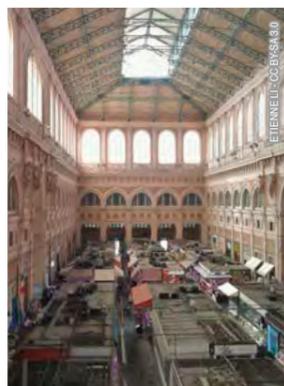
È un luogo di incontri e di degustazione che vanta 200 banchetti di pesce ed è assolutamente unico, coinvolgente e spettacolare.



Terrazza Mascagni



Cisternino di Pian di Rota



Mercato delle vettovaglie

## A SPASSO PER LA PROVINCIA

### PARCO GALLOROSE

Muovendosi da Livorno verso sud, a pochi passi dal centro di Cecina, immersi nella vegetazione, si può vivere un'esperienza molto singolare, passeggiando attraverso i cinque continenti per incontrare animali esotici, alternati a quelli tipici delle fattorie toscane. Ci troviamo al **Parco Gallorose**, che copre una estensione di 5 ettari ed è stato aperto al pubblico nel 2001: lo si può considerare una vera oasi di verde e ombra (alle piante di olivo esistenti sono state aggiunte negli anni circa 14.000 tra alberi e arbusti), dove si possono incontrare più di 150 tra specie selvatiche e razze domestiche di **Mammiferi e Uccelli**. Nel settore zoologico si potranno incontrare i lemuri del Madagascar, l'istrice africana, la grande aquila reale europea, la volpe volante malese, l'avvoltoio tacchino del Nordamerica, i canguri rossi simbolo dell'Australia e le simpatiche uistiti dell'Amazzonia.



Lemure

Un'occasione unica per ammirare un ampio numero di specie selvatiche e domestiche vulnerabili o a rischio di estinzione in un contesto che rappresenta un'ottima testimonianza delle antiche tradizioni rurali toscane.

### PARCO ARCHEOLOGICO DI BARATTI E POPOLONIA

Se avete seguito il nostro consiglio di avventurarvi verso sud dalla città di Livorno, vi imbatterete nella piacevole **Popolonia**, luogo di grande fascino, immerso in un paesaggio naturale unico. Dal mare del **Golfo di Baratti**, alla macchia mediterranea,



Golfo di Baratti, area archeologica

fino a giungere sull'acropoli, è un un unico cammino in un territorio che trasuda storia e rimembranze eroiche del glorioso passato di questa terra.

Il **Parco Archeologico di Baratti e Popolonia** consente di mettere in ordine tutte le emozioni che qui si raccolgono ed è ubicato nell'area dove sorgeva la città etrusca e romana di Popolonia, nota fin dall'antichità per l'intensa attività metallurgica legata alla produzione del ferro.



Popolonia

La visita può essere articolata nelle due distinte aree, partendo dalla parte bassa con due necropoli etrusche, le cave di calcarenite e i quartieri industriali, per poi andare nella parte alta per visitare l'acropoli di Popolonia, con i templi, gli edifici, i mosaici e le strade della fase romana.

### BOLGHERI

Questo caratteristico borgo, frazione del comune di **Castagneto Carducci** che conta meno di 200 abitanti, completamente chiuso all'interno delle mura e dominato dal **castello dei Gherardesca**, conserva intatto lo spirito di un tempo e proietta i suoi visitatori in una realtà antica.



Il castello dei Gherardesca

Passeggiando lungo le viuzze che costeggiano gli antichi palazzi si possono ammirare alcune chiese quattrocentesche, l'**oratorio di San Guido** e le numerose botteghe artigiane, oltre a enoteche ed osterie che propongono i prodotti tipici dell'enogastronomia locale.

Qui visse per una decina di anni il poeta **Giosuè Carducci**, come ricorda la targa sulla casa abitata, che celebrò i circa cinque chilometri di viale costeg-

giato da quasi 2400 cipressi che collega l'Aurelia al piccolo e affascinante borgo, con queste parole: «*I cipressi che a Bólgheri alti e schietti van da San Guido in duplice filar, quasi in corsa giganti giovinetti mi balzarono incontro e mi guardar...*» (dalla poesia "Davanti a San Guido")



L'oratorio di San Guido

### ROCCA DI CAMPIGLIA

La **Rocca** che domina l'abitato di **Campiglia Marittima** ha visto il suo sviluppo nell'arco temporale che va dal secolo XI al secolo XV.

Tutto il borgo è racchiuso da una cinta muraria in pietra (ampiata nel corso dei secoli), per gran parte conservata (soprattutto il fronte sotto la Rocca) o facilmente identificabile, dotata di tre porte ancora integre, la **Porta Pisana**, la **Porta a Mare** e la **Porta S. Antonio**, oltre che da sei bastioni cilindrici tardo medievali.



La Rocca, porta nord-est

Il parco della Rocca di Campiglia è stato inaugurato il 7 giugno 2008 a seguito di un lungo ed elaborato restauro che ha permesso a questa testimonianza del passato di avere una nuova e attrattiva identità, divenendo meta di gite di istruzione ma anche di momenti privati di relax e meditazione.

L'area della rocca comprende l'edificio del dongione, l'antica cisterna, parte dell'imponente parete merlata con bifora dell'edificio dei signori e l'acquedotto degli anni trenta del XX secolo. Dalla rocca si domina tutta la **Val di Cornia**.

Il parco della Rocca è visitabile gratuitamente tutti i giorni dell'anno dalla mattina al tramonto, una sosta assolutamente consigliata.

## A TAVOLA CON LA TRADIZIONE LIVORNESE

Se vogliamo parlare di tradizione locale a Livorno, non possiamo che iniziare con il **Baccalà alla Livornese** che, nonostante la grande quantità di pesci offerta dal mare locale, sceglie di onorare un prodotto dei mari del Nord Europa. Lo stoccafisso secco viene qui accompagnato dalla passata di pomodoro, l'olio extravergine di oliva, il prezzemolo, il peperoncino, l'aglio e abbondante vino bianco; presenza fissa in occasione del cenone della Vigilia di Natale, il pesce in questione viene dapprima fritto, quindi lasciato cuocere insieme ad aglio e pomodoro in una tradizionale pentola di coccio ed accompagnato da patate in umido.

Il tripudio dei pesci del **Mare Tirreno** avviene però con il **Cacciucco**, una zuppa a base di una ricca selezione di pesci, crostacei e persino molluschi, emblema della tradizione povera dei pescatori del luogo e per questo realizzato con pesci semplici e poco costosi. Ciascun ingrediente viene cotto per un quantitativo di minuti diverso e quindi insaporito con un po' di pomodoro, delle erbe aromatiche e, almeno in certi casi, acqua di mare, servito in tavola molto caldo su un piatto di coccio. È curioso sapere che la regola vorrebbe che in totale nel piatto fossero presenti tredici diverse varietà di prodotti ittici.

Se volete stare su un piatto di terra, allora il consiglio è di assaggiare la **Torta di Ceci**, ricavata impastando insieme della farina



Torta di ceci

ottenuta dalla lavorazione dei ceci, dell'acqua, del sale e dell'olio extravergine di oliva che, secondo la tradizione, dovrebbe essere cotta all'interno di un forno a legna. Si narra che questo piatto nacque per puro caso intorno all'anno mille, quando i livornesi per difendersi da un assedio arabo lanciarono sugli aggressori olio bollente e farina di ceci che, seccatisi al sole, vennero raccolti dai più poveri ed usati come nutrimento. Se volete solo fare un assaggio, allora richiedete un "5 e 5", figlio della

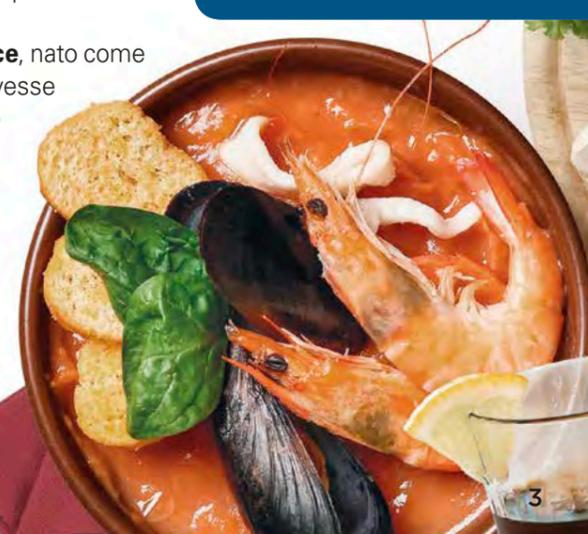
cultura dello *street food*, un semplice panino condito facoltativamente con delle melanzane sott'olio e "obbligatoriamente" con la farinata.

La giornata livornese deve comunque iniziare con l'invitante profumo dei "frati", frittelle dolci simili solo nella forma a quelle reperibili nei bar di molte località italiane. I migliori "frati" livornesi devono essere leggerissimi, talmente lievitati da poter essere assimilabili ad una "boccata d'aria".

Pochi sanno che Livorno è anche la patria del **Ponce**, nato come potente preparato medico da offrire a chiunque avesse la febbre molto alta oppure patisse forme più o meno acute di depressione, diffusosi dappertutto, fino a perdere la sua origine. Una bevanda che ha subito diverse evoluzioni nel tempo, ma che oggi viene preparata con caffè ristretto, buccia di limone (solo la parte gialla) e una variante del rum ottenuta da una miscela di alcol, zucchero e caramello aromatizzato al rum.



Baccalà alla livornese



UNA SOSTA DI GUSTO

RISTORANTE PIZZERIA MUM AND DAD  
VIA VITTORIO EMANUELE II 139-141  
57027 SAN VINCENZO (LI)  
TEL. 0565 702233

PIZZERIA EASY PIZZA 3  
VIA DELL'AGRICOLTURA 11/A  
57021 VENTURINA (LI)  
TEL. 0565 855814

PIZZERIA OLTREPIZZA  
VIALE DELLA VITTORIA 15  
57023 CECINA (LI)  
TEL. 0586 1750867

PIZZERIA NEW HEMINGWAY  
PIAZZA DELLA VITTORIA 17  
57027 SAN VINCENZO (LI)  
TEL. 3490536307

MACELLERIA SALUMERIA MASCIA  
CORSO ITALIA 121  
57025 PIOMBINO (LI)  
TEL. 0565 31220

SEGNALAZIONI GENTILMENTE FORNITE DAL NOSTRO PARTNER DI ZONA

# TUTTE LE NOVITÀ IN CATALOGO

# 2022

● PRODOTTI DEMETRA  
● PRODOTTI WIBERG



**CARDONCELLI TRIFOLATI**  
C'ERA UNA VOLTA



Funghi cardoncelli trifolati ottimi per la preparazione di primi piatti o per accompagnare secondi di carne o pesce. Indicati per la farcitura di pizze.

Cod. 03173 - Busta 700g



**GIARDINETTO DI VERDURE**  
C'ERA UNA VOLTA

Cavolfiore, taccole, carote, finocchi, broccoli e zucchine cotte al vapore e conservate in pochissimo olio. Verdure da utilizzare come contorno o per la farciture di pizze.

Cod. 02548 - Busta 1700g

**PUNTARELLE SALTATE**



Puntarelle, germogli di cicoria, condite con capperi, basilico, aglio e menta e governate in olio di girasole. Prodotto di pronto utilizzo, sono indicate per accompagnare salumi, carni grigliate, bolliti o per farcire pizze.

Cod. 00993 - Sc. 4/4 (780g)

**PEPERONCINI GOCCE GIALLE IN AGRODOLCE**



Piccoli peperoncini gialli dal sapore dolce conservati in agrodolce. Grazie alle dimensioni ridotte possono essere consumati come aperitivo oppure utilizzati per farcire panini, pizze, insalate e moltissime altre preparazioni anche calde.

Cod. 02251 - Sc. 4/4 (790g)

**KETCHUP**



**NUOVO FORMATO SQUEEZER!**

Cod. 04116 KETCHUP  
Bottiglia da 1000g

Cod. 04115 MAIONESE  
Bottiglia da 1000ml

**MAIONESE**



Vuoi saperne di più? SCRIVI A [marketing@demetrafood.it](mailto:marketing@demetrafood.it)

## Le Ricette

### SALMONE MARINATO ALL'ARANCIA CON PUNTARELLE, PINOLI E UVETTA

#### Ingredienti per 4 persone

- 200g salmone fresco
- 120g Puntarelle saltate Demetra
- q.b. Condimento agli agrumi Wiberg
- q.b. Sale rosa fino Wiberg
- q.b. Pepe rosa Wiberg
- q.b. Gomasio grosso Wiberg
- q.b. pinoli e uvetta

#### Procedimento

Tagliare il salmone a fette e lasciar marinare con sale rosa, condimento agli agrumi e pepe rosa per dieci minuti. Creare una salsa agli agrumi miscelando il condimento con gomma xantana e raggiungere la consistenza desiderata. Disporre le fette di salmone nel piatto con i pinoli tostati, l'uvetta, le puntarelle e il gomasio croccante. Guarnire con la salsa agli agrumi preparata.

PUNTARELLE SALTATE	Cod. 00993	Sc. 4/4 (780g)
CONDIMENTO AGLI AGRUMI	Cod. W183839	Bottiglia 500ml
PEPE ROSA	Cod. W214136	Sigillaroma 470ml
GOMASIO GROSSO	Cod. W265330	Sigillaroma 470ml



### TROCCOLI AL RAGÙ D'AGNELLO E CARDONCELLI

#### Ingredienti per 4 persone

- 400g troccoli
- 300g Ragù di agnello Demetra
- 200g Cardoncelli trifolati C'era una volta Demetra
- q.b. carota, cipolla rossa
- q.b. coriandolo fresco

#### Procedimento

Cuocere i troccoli in una pentola con abbondante acqua salata. A parte arrostiti in una padella i cardoncelli con cipolla rossa e cubetti di carota, e aggiungere il ragù di agnello. Scolare la pasta e insaporire bene nella salsa. Servire in un piatto ben caldo e guarnire con foglie di coriandolo.

RAGÙ DI AGNELLO	Cod. 03169	Busta 700g
CARDONCELLI TRIFOLATI C'ERA UNA VOLTA	Cod. 03173	Busta 700g

### SUPREMA DI POLLO AL BURRO CON PUNTARELLE E PEPERONI

#### Ingredienti per 4 persone

- n. 4 supreme di pollo
- 240g Puntarelle saltate Demetra
- 180g Peperoni arrostiti Demetra
- q.b. Peperoncini gocce gialle in agrodolce Demetra
- q.b. Agnello classico Wiberg
- 50g burro chiarificato
- q.b. sale e pepe

#### Procedimento

Aromatizzare con la miscela agnello classica i petti di pollo e cuocere al burro. Saltare in padella i peperoni arrostiti tagliati a listarelle e le puntarelle. Impiattare la suprema accompagnata dai peperoni, le puntarelle e decorare con gocce di peperoncini gialli.

PUNTARELLE SALTATE	Cod. 00993	Sc. 4/4 (780g)
PEPERONI ARROSTITI	Cod. 02259	Sc. 4/4 (800g)
PEPERONCINI GOCCE GIALLE IN AGRODOLCE	Cod. 02251	Sc. 4/4 (790g)
AGNELLO CLASSICO	Cod. W111534	Sigillaroma 1200ml



# ON THE ROAD AGAIN

**G**li ultimi mesi del 2021 sono stati molto importanti per tutto il movimento fieristico internazionale: se pur con le dovute misure di sicurezza, molti eventi che avevano subito uno stop nell'ultimo biennio, hanno potuto prendere forma e consentire a tutti gli operatori del settore HoReCa di tornare ad incontrarsi di persona, degustare e riprovare l'ebbrezza di una negoziazione "occhi negli occhi". In tutta Europa, la desinenza "in person" ha accompagnato l'esecuzione di molte manifestazioni, soprattutto quelle che avevano effettuato una versione digitale nelle date canoniche del proprio calendario fieristico.



C'è stata quindi un'inversione di tendenza globale, con un anomalo affollamento di manifestazioni, essendo l'occasione di recupero per chi aveva dovuto rinunciare al proprio evento, ma anche cadenza usuale per quelle fiere biennali che vedono proprio nell'autunno degli anni dispari, il momento live. La sorprendente immagine del Presidente della Repubblica Francese Emmanuel Macron nei corridoi del Sirha di settembre l'ultimo giorno della manifestazione, un evento accaduto per la prima volta in 40 anni, ad esprimere il sostegno delle autorità ai protagonisti del mondo HoReCa, è da molti riconosciuta come l'icona più significativa della volontà di ritornare a vivere il mondo del "fuori casa". Un evento, quello di Lione, che ha visto il Team Italia trionfare in un'edizione particolar-

mente emozionante della Coupe du Monde de la Pâtisserie e il francese Davy Tissot ottenere il successo nel prestigioso Bocuse d'Or. In ognuna delle fiere importanti svolte in Europa, si è comunque notata la grande presenza di novità che le aziende hanno dovuto tenere forzatamente nel cassetto per troppo tempo, una incoraggiante risposta da parte del pubblico e una entusiasta partecipazione ai numerosissimi eventi e competizioni che si sono svolte all'interno delle singole manifestazioni. Finalmente la filiera è tornata dunque a calpestare lo stesso suolo, mostrando la chiara volontà di andare avanti e superare le difficoltà che il momento storico sta mettendo in scena, una spinta che nessuno vuole più vedere frenata nel corso del nuovo anno.



# NUOVI INGREDIENTI, NUOVE IDEE

- PRODOTTI DEMETRA
- PRODOTTI WIBERG

## Meat



### RED WAFFLE

#### Ingredienti per 4 persone

- 600g macinato manzo
- 100g Cardoncelli trifolati cuv Demetra
- 100g Crema di porcini Demetra
- 120g formaggio spalmabile
- q.b. Peperoncini gocce gialle in agrodolce Demetra
- q.b. Crema di aceto prugna Wiberg
- q.b. frutti rossi
- q.b. fiocchi di patate
- q.b. sale e pepe

#### Procedimento

Aromatizzare il macinato con la crema di porcini, sale, pepe e fiocchi di patate. Con l'aiuto di uno stampo realizzare dei waffle. Completare con una sfera di formaggio spalmabile, i cardoncelli, i peperoncini gocce gialle, i frutti rossi e la crema di aceto alla prugna. Cuocere i waffle in forno a 180° per circa 8-10 minuti.

CARDONCELLI TRIFOLATI C'ERA UNA VOLTA	Cod. 03173	Busta 700g
CREMA DI PORCINI	Cod. 01077	Sc. 4/4 (800g)
PEPERONCINI GOCCE GIALLE IN AGRODOLCE	Cod. 02251	Sc. 4/4 (790g)
CREMA DI ACETO PRUGNA	Cod. W243103	Bottiglia squeeze 610ml

## Trendy

### BOLLITO GOURMET

#### Ingredienti per 4 persone

- 1kg biancostato di vitello
- 400g Giardinetto di verdure C'era una Volta Demetra
- 30g Brodo vital di verdure Wiberg
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Fiocchi di sale marino Wiberg
- q.b. Pepe di voatsiperifery Wiberg
- q.b. Aroma insalata universale Wiberg
- q.b. Crema di aceto ibisco-peperoncino Wiberg

#### Procedimento

Aromatizzare l'acqua con il brodo vital, immergervi il biancostato e portare a cottura. Raffreddare e sfilacciare la carne.

Realizzare l'insalata aromatizzando la carne con aroma insalata, olio, pepe e fiocchi di sale. Incorporare il giardinetto di verdure e completare con la crema di aceto.

GIARDINETTO DI VERDURE C'ERA UNA VOLTA	Cod. 02548	Busta 1700g
BRODO VITAL DI VERDURA	Cod. W137671	Sigillaroma 1600ml
PEPE DI VOATSIPERIFERY	Cod. W195624	Sigillaroma 470ml
AROMA INSALATA UNIVERSALE	Cod. W125941	Sigillaroma 1200ml
CREMA DI ACETO IBISCO-PEPERONCINO	Cod. W164407	Bottiglia squeeze 610ml



## Ristorazione



### BACCALÀ AL POMODORO

#### Ingredienti per 4 persone

- n.4 tranci di baccalà
- 500g Datterini rossi pelati Demetra
- 200g Puntarelle saltate Demetra
- 80g cipolla
- q.b. Peperoncini gocce gialle in agrodolce Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Pepe di montagna della Tasmania
- q.b. Condimento olio all'aglio orsino Wiberg
- q.b. insalatina di germogli e fiori
- q.b. sale e pepe

#### Procedimento

Tagliare e soffriggere la cipolla, aggiungere i datterini rossi, aggiustare di sale e portare a cottura il guazzetto. Nel frattempo aromatizzare l'olio extravergine di oliva con pepe della tasmania e condimento all'aglio orsino, portare a 70° e immergervi i tranci di baccalà per 10 min. Saltare le puntarelle, scolare e asciugare il baccalà. Impiattare con alla base il guazzetto, il baccalà, le puntarelle, completare con gocce gialle e insalatina di germogli.

DATTERINI ROSSI PELATI	Cod. 02286	Sc. 4/4 (800g)
PUNTARELLE SALTATE	Cod. 00993	Sc. 4/4 (780g)
PEPERONCINI GOCCE GIALLE IN AGRODOLCE	Cod. 02251	Sc. 4/4 (790g)
CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO	Cod. W152400	Bottiglia 500ml

## Pizza

### PIZZA TACCO E... PUNTARELLE

#### Ingredienti per 1 pizza

- 60g Polpapizza fine polpa di pomodoro Demetra
- 50g mozzarella fior di latte
- 50g Puntarelle saltate Demetra
- n.4 Pomodorini gialli mid-dry Demetra
- n.4 Pomodorini tuttosole mid-dry Demetra
- n.4 Acciughe a filetti del mar cantabrico Demetra
- q.b. Olive taggiasche denocciolate Demetra
- 60g stracciatella
- q.b. Condipomodoro Wiberg
- q.b. Condimento olio al basilico Wiberg

#### Procedimento

Farcire il disco della pizza con la polpa di pomodoro aromatizzata al condipomodoro, la mozzarella, le puntarelle, i pomodorini, le olive e cuocere al forno. Terminata la cottura completare con le acciughe, la stracciatella e l'olio al basilico.

POLPAPIZZA POLPA DI POMODORO FINE	Cod. 01219	Sc. 3/1 (2500g)
PUNTARELLE SALTATE	Cod. 00993	Sc. 4/4 (780g)
POMODORINI GIALLI MID-DRY	Cod. 01460	Sc. 4/4 (750g)
ACCIUGHE A FILETTI DEL MAR CANTABRICO	Cod. 01073/CA	Bauletto 720ml
OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE	Cod. 02288	Sc. 4/4 (750g)
CONDIPOMODORO	Cod. W111459	Sigillaroma 1200ml



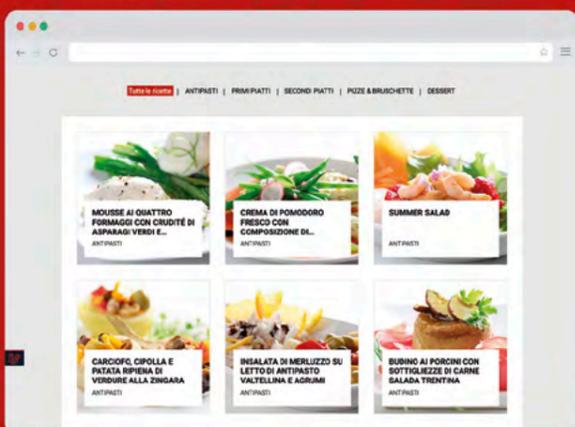
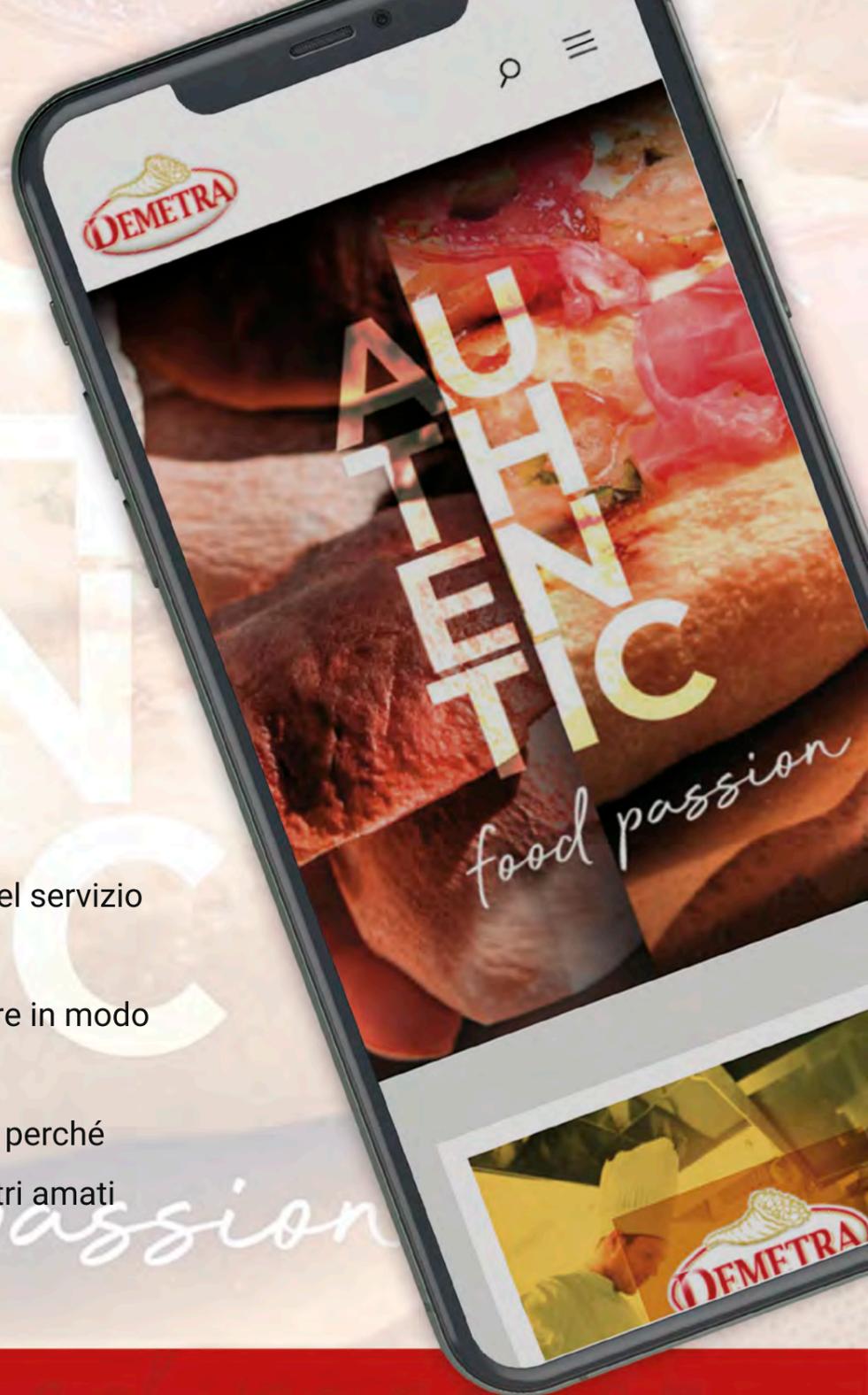


# La passione per il gusto si rinnova

La ricerca dell'eccellenza passa anche attraverso la qualità del servizio alla clientela.

Il nuovo sito **demetrafood.it** è totalmente rinnovato, per fornire in modo innovativo servizi e informazioni di facile fruizione.

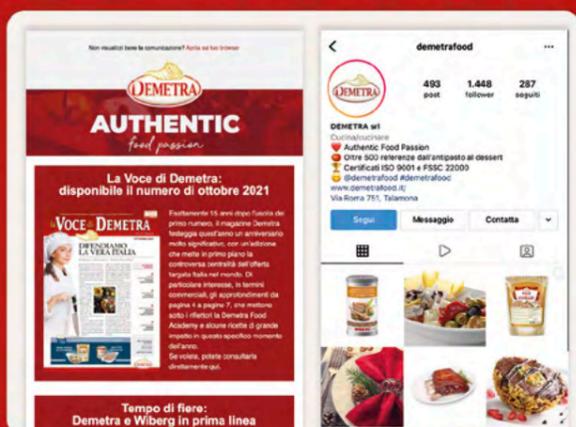
Una delle tante conferme Demetra in questo periodo difficile, perché guardiamo al futuro con ottimismo, sempre al fianco dei nostri amati clienti.



## Nuovo catalogo prodotti e ricette

Scopri come valorizzare al meglio la tua creatività con i nostri ingredienti, attraverso l'applicazione più efficace.

Lasciati ispirare dalle ricette preparate per te dai nostri chef.



## Un nuovo sito web aperto al mondo

Rimani aggiornato sulle novità e iniziative Demetra grazie alle molteplici possibilità di contatto, attraverso newsletter e social community e con gli eventi della Demetra Food Academy.



## Usabilità da pc e smartphone senza precedenti

Il nuovo sito è stato concepito per essere utilizzato in modo semplice e veloce da qualsiasi dispositivo, anche da smartphone.

Scopri di più su **demetrafood.it**

