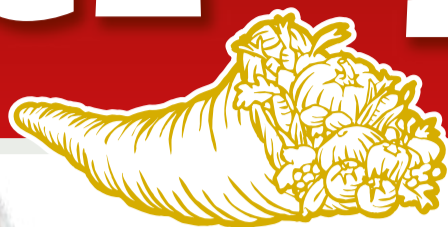


# la VOCE di DEMETRA



Anno 15 - Numero 57

**OTTOBRE 2020**

## NUOVE EMOZIONI IN CUCINA

*Welcome to "The Meat Experience"*

I presupposti che devono governare un buon impiattamento, si fondano su un equilibrio che ricerca l'eleganza nella semplicità e la bellezza nel minimalismo: che sia pasta, carne o pesce, l'ingrediente prioritario di ogni piatto deve assurgere sempre a ruolo di protagonista, ma tutto ciò che vi ruota intorno, dagli ingredienti comprimari ai condimenti, dai contorni ai decori, ha il dovere, ancor prima del piacere, di apportare valore aggiunto al piatto.

Con un numero di referenze prossime al migliaio, i marchi Demetra e Wiberg interpretano molti di questi ruoli di

sostegno e la costante selezione di materie prime eccellenti, unita ad una lavorazione accurata e selettiva, ha portato tutta la gamma a sostenere uno standard di gusto che permette di interpretare e valorizzare al meglio l'ingrediente portante di ogni piatto.

Questo autunno abbiamo deciso di raccontare questa storia, concentrando la nostra attenzione sul modo in cui gli ingredienti Demetra e Wiberg interpretano il mondo della carne: *The Meat Experience*, alias

"la carne secondo Demetra", è un nuovo format della Demetra Food Academy che viene accompagnato da un esclusivo ricettario, nel quale la sinfonia delle migliori carni viene interpretata dai nostri Chef, attraverso una serie di ricette che colpiscono l'occhio ancor prima del palato.

Lo speciale delle pagine centrali di questo magazine offre un'anteprima delle ricette che potete trovare in questo ricettario, dando avvio a una possibile saga che potrà in futuro proporre storie gastronomiche legate ad altri protagonisti della cucina moderna.

Oggi nel mondo si consumano circa 330 milioni di tonnellate di carne, con un consumo pro-capite annuo che in Australia e Stati Uniti è superiore ai 115 chilogrammi, corrispondenti a 50 polli o mezza mucca ogni 12 mesi, mentre nell'Europa dell'ovest si assesta intorno a 80 kg pro capite.

Format e ricettario sono nati dalla testa e dal cuore, più che dalle mani, a testimoniare quanto in Demetra l'amore per la qualità e l'innovazione non è stato per nulla intaccato dalle nefaste atmosfere che hanno caratterizzato l'anno che stiamo vivendo.



### IN QUESTO NUMERO

**2**

TURISMO ENO-GASTRONOMICO  
**MESSINA: L'ARABA FENICE SICULA**

**4**

SPECIALE CARNE  
**THE MEAT EXPERIENCE**

**6**

EVENTI E NOTIZIE  
**LE PAROLE MAGICHE DEL DIGITAL**

**7**

DEMETRA & FRIENDS  
**NOVITÀ DEMETRA E WIBERG**

**8**

APPUNTI DI GUSTO  
**A TUTTO RAGÙ**



La Demetra Food Academy consiglia...

DIVA System



**RAGÙ DI CERVO**



**DIP-SAUCE SMOKED HONEY**



ricetta a pag. 8

ricetta a pag. 4

### NEL PROSSIMO NUMERO

TURISMO ENOGASTRONOMICO  
**Valle Camonica: i segni del passato**  
 SPECIALE NOVITÀ 2021  
**Tutte le novità in catalogo**



# MESSINA: L'ARABA FENICE SICULA



L'Araba Fenice è un mito che si ritrova in molte culture, narrato e rappresentato con piccole differenze in base alla collocazione geografica o culturale di chi ne descrive i poteri, ma il concetto che resta costante è la centralità dell'immortalità dello spirito. Fenice deriva dal greco Phoinix, che significa "purpureo" ovvero di colore rosso porpora, poiché nelle tradizioni dei miti antichi spesso la fenice veniva rappresentata come un uccello infuocato, nell'antico Egitto aveva le sembianze di un passero inizialmente e poi di un aironcino, mentre nel mito egizio risorgeva dalle acque e non dal fuoco.

La prima citazione in occidente è di Erodoto, il quale ne accredita la provenienza proprio dall'Egitto, raccontando di questo uccello mitologico che simboleggia i cicli di "morte e rinascita" naturali ed evolutivi, come una proiezione della morte e resurrezione dello spirito, che resta viceversa eterno nella sua essenza.

Un mito che si può ragionevolmente associare alle vicende storiche della città di Messina, fondata come Colonia della Grecia antica con il nome di Zancle e poi Messana, e cresciuta fino a contendere a Palermo il ruolo di capitale siciliana nella metà del XVII secolo, prima di incontrare il suo dannato destino.

Messa a ferro e fuoco nel 1678 dopo una storica rivolta anti-spagnola, venne gravemente danneggiata da un terremoto nel 1783, per essere di nuovo pesantemente colpita durante la rivoluzione siciliana del 1848 contro Ferdinando II di Borbone.

Come se tutto ciò non fosse sufficiente a mettere alla prova gli abitanti di questa città, un disastroso terremoto, avvenuto il 28 dicembre del 1908, distrusse la città quasi per intero, provocando la morte di circa metà della popolazione.

La ricostruzione che prese avvio dal 1912, con una forte influenza dello stile Liberty, portò all'attuale configurazione, rappresentata da una maglia ordinata e regolare di vie ampie e rettilinee in direzione nord-sud, che si fondono intorno al porto, scalo dei traghetti per il continente, divenuto il primo in Italia per numero di passeggeri in transito.

In epoca recente e più precisamente nel 2009, una violenta alluvione danneggiò centinaia di edifici, causando danni significativi alle infrastrutture (strade, ponti, ferrovie), provocando un drammatico bilancio di 37 morti, quasi 100 feriti e 6 dispersi.

Caratterizzata da un clima caldo e molto secco in estate e mite e piovoso nel semestre invernale, Messina presenta escursioni termiche decisamente contenute in ogni stagione, scendendo sporadicamente sotto i 10 gradi centigradi anche nel periodo più freddo.



Lo Stretto

## A SPASSO PER MESSINA



Basilica Cattedrale di Santa Maria Assunta o Duomo di Messina

La bizantina **Basilica Cattedrale Protometropolitana**, dedicata a Santa Maria Assunta, è probabilmente il monumento più imponente della città di Messina: costruita nel 1100 dai Normanni, che allora governavano la Sicilia, fu gravemente danneggiata dal terremoto del 1908 e di nuovo gravemente colpita dagli attentati della Seconda guerra mondiale, ma possiamo ammirarne lo splendore ancora oggi grazie al fatto che la ricostruzione rimase fedele alla forma originale e conservò importanti aspetti quali i portali in pietra scolpiti del periodo tardo gotico, le sculture medievali in rilievo sulla facciata inferiore e tre absidi sul lato est, risalenti alla sua fondazione.

L'interno del Duomo di Messina, tripartito da una doppia fila di 13 colonne, contiene preziosi mosaici, alcuni monumenti funebri, tra cui quello di **Guidotto de Tabiatis**, arcivescovo di Messina nel XIV secolo, e alcune statue di santi, tra le quali la più pregevole appartiene a **San Giovanni Battista di Antonello Gagini**

del 1525. Assolutamente da ammirare è il **maestro organo**, caratterizzato da 5 tastiere, 170 re-



Organo Tamburini

gistri, 16.000 canne distribuite nei due lati del transetto, dietro l'altare, sulla porta maggiore e sull'arco trionfale: è il secondo più grande d'Italia (il primo è quello del Duomo di Milano) e il terzo in Europa.

Da non perdere è lo spettacolo dell'**orologio astronomico** sul campanone che, ogni mezzogiorno, inizia con un leone dorato che sventola uno stendardo e ruggisce, continuando per 15 minuti con figure animate che saltano fuori dalle finestre, mentre sul lato della torre di fronte alla facciata della chiesa, un quadrante mostra informazioni astronomiche.

Senza scordare uno sguardo alla **Santissima Annunziata dei Catalani**, la seconda chiesa più importante di Messina, l'unico edificio sopravvissuto al terremoto del 1908, ma fortemente danneggiato durante la Seconda guerra mondiale, ci spingiamo fuori dal centro per ammirare la stupenda **Fontana del Nettuno**, che mostra il Dio del mare catturato tra Scilla e Cariddi, i due mostri dello Stretto di Messina: costruita nel 1557, è un'opera di **Montorsoli**, come anche la fontana di Orione.

Non mancano le "scenic drive", tanto amate dagli anglosassoni, quella di **Viale Italia**, che costeggia il giardino botanico, e la cappella votiva del **Sacrario di Cristo Re** e quella a **Torre di Faro**, che si snoda per 15 chilometri lungo la costa a nord est della città.



Orologio astronomico

## MESSINA A COLUMBUS CIRCLE

State camminando per le vie di **New York** e, all'improvviso vi imbattete in un pezzo di Messina: non è male come inizio di un romanzo sugli universi paralleli, tuttavia si tratta semplicemente della realtà, perché a **Columbus Circle**, si trova un colosso messinese di 21 metri dedicato a Cristoforo Colombo.



Columbus Circle

La statua in marmo si erge su un piedistallo in granito alto 70 piedi (21 metri circa), decorato con rilievi in bronzo raffiguranti la Niña, la Pinta e la Santa Maria, le tre caravelle di Colombo e ai suoi piedi si ammira un angelo che sorregge il globo.

L'autore dell'opera è **Gaetano Russo**, nato a Messina il 29 dicembre del 1847

e morto a causa del terremoto il 28 dicembre 1908, mentre era in città per lavori di alcuni bassorilievi commissionati nel 1906; fu allievo di **Michele Panebianco** e nel 1870 ricevette un sussidio da parte del Comune per recarsi a Roma, dove studiò presso **Girolamo Masini** e, soprattutto, **Giulio Monteverde**.

Columbus Circle è uno dei luoghi più famosi di New York, una piazza a forma circolare che si trova nel punto di intersezione di alcune delle vie principali di Manhattan (di qui passano la Broadway, la 59th Strada, 8th Avenue e Central Park West), ed è anche il punto di incontro tra i quartieri di Central Park, Hell's Kitchen ed Upper West Side, vicino all'imponente Trump International Hotel and Tower, un grattacielo di 44 piani e 178 metri di altezza che deve il suo nome a Donald Trump, che lo fece ristrutturare nel 1994.



Columbus Circle, la statua

## ANCHE MESSINA HA IL SUO BOND

È noto che James Bond, il colto e raffinato agente segreto del controspionaggio inglese creato dallo scrittore Ian Fleming, il cui numero identificativo 007 deve il doppio zero alla celeberrima "licenza di uccidere", approda spesso, nel corso delle sue avventure, sul territorio italiano: da Venezia alle Dolomiti, dalla Sardegna al Lago di Como, dai tetti di Roma fino ai più attuali vertiginosi inseguimenti tra i sassi di Matera, le avventure di Bond sono spesso associate ai panorami italiani.

Forse non tutti sanno però che il cosiddetto "disco volante", lo yacht che diventa aliscafo di Emilio Largo, il nemico di James Bond in "Operazione Tuono", è **messinese**. Nel film, tratto dal

racconto "Agente 007 - Thunderball: Operazione tuono" del 1965, il disco volante è uno yacht composto da due parti e quella che si stacca e viene usata da Emilio Largo per la fuga nel finale del film, è un aliscafo PT20 costruito dalla **Cantieri Navali Rodriguez** in Italia, molto simile al primo modello Freccia del sole.

Dopo l'eroica apparizione nelle scene del film, l'aliscafo non fu più usato e finì ormeggiato al MacArthur Causeway di Miami, dove divenne una casa galleggiante e incontrò una fine ingloriosa, affondando nel molo nei primi anni Ottanta, come per rievocare il finale del film, nel quale si schiantava ed esplose contro gli scogli, portando con sé i cattivi, secondo la migliore tradizione dei primi film dell'epica serie.



## LA CUCINA MESSINESE

Come avviene in tutte le province della Sicilia, anche la cucina messinese offre davvero moltissime ricette per deliziare i palati, con un menu estremamente ricco che include proposte che soddisfano ogni gusto, spaziando tra carne, pesce, pasta, verdure e dolci.

Va detto anzitutto che anche a Messina, come in molte altre città della Sicilia, è fortemente viva la tradizione dello **street food**, che si snoda attraverso **arancini**, **bomboloni**, **calia** (una preparazione tipica nata in Calabria), **focacce** messinesi, in particolare il famoso "pituni", il calzone fritto, per non scordare gli **scagliozzi**, fette triangolari di polenta frita e per i più... coraggiosi la "stigghiola", a base di budella, i "taiuni", fatti di interiora di vitello arrostiti e la "virina", marmelle di mucca.

Un primo piatto molto famoso, anche perché protagonista in tv nelle puntate della fiction "Il Commissario Montalbano", è la celeberrima "pasta 'ncaciata", un primo piatto gustoso e ricco, una pasta al forno con melanzane, preparata con tanti ingredienti, che



La stigghiola

deve presumibilmente il suo nome alla tipica pentola nella quale veniva assemblata a strati e poi cotta lentamente, ma c'è chi sostiene che la vera origine sia legata alla presenza del cacio.

Un secondo piatto altrettanto sapito è il "piscistoccu a' ghiotta", una conserva di stoccafisso che, a differenza della pasta di prima, particolarmente gradita il giorno di Ferragosto, rappresenta una tradizione soprattutto consolidata nei Venerdì Santo o alla Vigilia di Natale: anche in questo caso si tratta di un vero e proprio piatto unico, perché cucinandolo si ottiene un prelibato sughetto con cui fare degli spaghetti da sogno, ma i più golosi preferiscono di certo usare del pane casereccio per fare una scarpetta da leccarsi i baffi. Come altre ricette di Messina, anche questa è fortemente contestata da Reggio Calabria: per ovvi motivi le due città rivalgono anche in cucina e le origini dei piatti che hanno in comune non sono sempre così chiare.

Se invece siete più attratti dalla carne, allora non potete perdersi il "falsomagro", ricetta che risale al periodo della dominazione Angioina del XIII secolo, costituito da una fetta di carne di manzo farcita con un ripieno, arrotolata e cotta in padella, dove il ripieno è generalmente costituito da carne bovina tritata, mortadella o pancetta, lardo, uova sode e caciocavallo. Il "farsomagru" è, sicuramente, una preparazione di influenza francese, anche se l'originale era ben diversa da quella povera della tradizione siciliana: è proprio dai francesi che i siciliani appresero l'arte di condire, farcire, insaporire le pietanze.



Il falsomagro

Come dessert puntiamo senza dubbio sulla "pignolata", una mondanetta di gnocchetti fritti consistenti all'esterno ma dal cuore abbastanza friabile, che viene cosparsa per metà con una glassa al cioccolato e per l'altra metà con una glassa al limone. Pur essendo tipica anche di altre parti della Sicilia e del Sud Italia, a rendere unica l'interpretazione messinese è proprio la glassa. Nata come uno dei dolci che si preparavano esclusi-

vamente a Carnevale, oggi chiude sempre più spesso ogni banchetto festivo dei messinesi ed è venduta dalle pasticcerie locali durante tutto l'anno; accompagnata da un vino liquoroso locale non potrà che rimanervi nel cuore per molto tempo. In ogni caso, in qualsiasi momento della giornata, come accompagnamento ad altro o anche solo come gustosa scelta singola, non perdetevi la **granita**: scegliete il gusto che preferite, non vi accontenterete di una sola porzione.



# THE MEAT EXPERIENCE



Il mondo sta scoprendo nuovi modelli di consumo, dal vegetariano all'approccio più integralista del vegano, affiancato alla nascita di nuovi stili di consumo del pesce cotto ma anche crudo, alla diffusione dell'impiego di integratori alimentari in sostituzione dei pasti tradizionali, fino ad arrivare alla nascita della cosiddetta **neocarne**, realizzata con l'eme e vegetali. In un mondo così ci si potrebbe aspettare un calo di interesse verso il consumo della carne, ma non è così: negli ultimi 60 anni si è passati da un consumo di 70 milioni di tonnellate annui agli oltre 330 milioni attuali, mentre nello stesso periodo la popolazione è "solo" raddoppiata.



Il consumo di carne è in continua crescita in Europa, USA e Australia, stabile altrove, mentre in oriente la crescita che sta avvenendo in Cina è parzialmente compensata dal basso consumo in India (per ragioni religiose e culturali).

L'approccio verso la carne però fortemente evoluto, si continuano a consumare le famose bistecche alla griglia, condite solo con olio, spezie e aromi, ma è sempre più viva la tendenza che vede anche nel prodotto carne la nascita di proposte in abbinamento ad altri ingredienti che ne bilanciano importanza e sapori, con una grande attenzione all'impatto estetico, oltre che di gusto.



Ovunque viene proposta la carne, dalle macellerie ai ristoranti, si assiste sempre più alla ricerca di soluzioni estetiche e di gusto che possono competere con le sofisticate ricchezze di cibi quali il sushi o la pasticceria, dando un valore più premiante ad una materia prima che, come avviene appunto con la carne, l'uomo mangia con entusiasmo da quando viveva nelle caverne.

Nel nuovo ricettario "The Meat Experience", gli Chef della Demetra Food Academy mostrano la propria chiave interpretativa di questo importante must della tradizione culinaria: in queste pagine ne avete un piccolo assaggio, ma non esitate a richiedere il ricettario che vi mostra questo importante lavoro in tutta la sua interezza.

● PRODOTTI DEMETRA  
● PRODOTTI WIBERG

## READY TO COOK



## Burger on the road

### Ingredienti per una persona

- 230g macinato di manzo
- 2 fette di bacon
- 50g Cipolle caramellate a fette Demetra
- 55g Fagioli mexicanos Demetra
- 35g Crem à poche Quattro formaggi Demetra
- 15g Dip-sauce smoked honey Wiberg

### Procedimento

Stendere 2 dischi delle stesse dimensioni di macinato aventi diametro di circa 16cm. Farcire il disco inferiore con i fagioli mexicanos, la cipolla caramellata, il bacon e la crema ai formaggi. Richiudere i dischi facendo aderire bene le estremità. Spennellare l'hamburger abbondantemente con la salsa. Cuocere in forno caldo a 200°C per 13 minuti o in padella 4 minuti per lato.

CIPOLLE A FETTE CARAMELLATE	Cod. 03166	Busta 700g
FAGIOLI MEXICANOS	Cod. 02248	Sc. 4/4 (900g)
CREM À POCHE QUATTRO FORMAGGI	Cod. 04202	Sac-à-Poche 600g
DIP-SAUCE SMOKED HONEY	Cod. W218562	Bottiglia squeeze 850g



## READY TO COOK

## Meat ball

### Ingredienti per una persona

- 1 fettina di manzo di 80g
- 140g macinato: 50% manzo, 50% pasta di salsiccia
- 2 fette di pancetta
- 40g Crema di castagne Demetra
- 30g Porcini trifolati del campesino Demetra
- 20g Castagne al miele Demetra
- Foglie d'alloro Wiberg

### Procedimento

Battere la fetta di manzo, farcire con il macinato, la crema di castagne, le castagne al miele sbriciolate e i funghi porcini. Richiudere, avvolgere la base con le fette di pancetta e legare con uno spago da cucina, imprigionando qualche foglia di alloro. Decorare con frutti rossi, castagne e funghi porcini. Cuocere in forno caldo a 200° per 22 minuti.

CREMA DI CASTAGNE	Cod. 01754	Vaso 580ml
PORCINI TRIFOLATI DEL CAMPESINO	Cod. 03101	Busta 700g (88%)
CASTAGNE AL MIELE	Cod. 01459/AP	Sc. 4/4 (1000g)
FOGLIE D'ALLORO	Cod. W108768	Sigillaroma 1200 - 60g

## Circle of life

### Ingredienti per una persona

- 100g carne magra di manzo
- 1 cialda di pane
- 20g Crema di olive nere Demetra
- 40g Peperoni arrostiti Demetra
- Olio extravergine di oliva Demetra
- Crema di aceto classica Wiberg
- Erba cipollina liofilizzata Wiberg
- Sale rosa fino Wiberg
- Pepe nero macinato grosso Wiberg

### Procedimento

Battere a coltello la carne di manzo. Condire con sale e pepe, aggiungere i peperoni arrostiti tagliati a cubetti, l'erba cipollina e l'olio extravergine. Servirsi di uno stampo per dare alla battuta una forma rettangolare e posizionarvi sopra una cialda di pane con all'interno una crema di olive nere. Decorare con la crema di aceto.

CREMA DI OLIVE NERE	Cod. 01755	Vaso 580ml
PEPERONI ARROSTITI	Cod. 02259	Sc. 4/4 (800g)
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
CREMA DI ACETO CLASSICA CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	Cod. W155372	Bottiglia squeeze 500ml
ERBA CIPOLLINA	Cod. W214135	Sigillaroma 1200 - 40g
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200 - 1350g
PEPE NERO MACINATO GROSSO	Cod. W195786	Sigillaroma 1200 - 520g

## READY TO EAT



QUESTO SPECIALE È L'ANTEPRIMA DELLE CREAZIONI CONTENUTE NEL NUOVO RICETTARIO\*

\*THE MEAT EXPERIENCE LA CARNE SECONDO DEMETRA

THE MEAT EXPERIENCE

LA CARNE SECONDO DEMETRA

meatexperience.it

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

# LE PAROLE MAGICHE DEL DIGITAL



Non sarà facile scordarsi di questo 2020, un anno controverso che sta mettendo alla prova l'equilibrio mentale e fisico di tutti e che a prescindere dalla priorità sanitaria, ha mischiato pesantemente anche le carte del business, costringendo tutti coloro che gestiscono un'attività imprenditoriale, a cimentarsi con varia-

bili imprevedibili e sfide del tutto sconosciute in passato. In questo impegnativo momento, il mondo della comunicazione digitale ha assunto un ruolo primario, offrendo numerosi strumenti in grado di affiancare e rafforzare le attività che si svolgono nell'ambito del mondo fisico. Questa transizione ha portato alla ribalta termi-

ni già diffusi nel mondo digitale, che sono finiti però sotto i riflettori proprio per questa particolare congiuntura sociale; ne abbiamo scelti 4 e li abbiamo messi sotto alla lente di ingrandimento, per fornirvi uno stimolo che, ci auguriamo, possa mettervi ancor più in sintonia con le nuove tecniche di comunicazione.



## TAG

Con il termine "tag" si intende un'etichetta, un identificatore, che permette un tipo di classificazione che riunisce informazioni che possono trovarsi inizialmente in contesti apparentemente del tutto scollegati gli uni dagli altri, all'interno dell'infinità della rete virtuale.

La funzionalità del tag nasce dal fatto che all'interno del mondo web esiste la possibilità di associare a un elemento - sia esso una mappa, un'immagine o anche un post - un marcatore che descrive l'oggetto, rendendo possibile la classificazione e la ricerca di informazioni basata su parole chiave, l'elemento che influenza in modo assoluto il funzionamento dei motori di ricerca.

Non tutti sanno che questo tipo di identificatore può essere apposto anche su oggetti fisici ed esseri viventi, dalle piante ai animali, fino alle persone: ne sono un esempio il codice fiscale, il numero della patente o anche un microchip RFID sottocutaneo o un braccialetto elettronico per detenuti. Nel mondo web, sapere destreggiare nell'uso dei tag consente l'elaborazione di precise strategie di marketing di sicuro successo.



## HASHTAG

Si tratta di una insinuante evoluzione del concetto di "tag" e si manifesta attraverso il simbolo cancelletto anteposto a una parola chiave, senza spazio: inserito all'interno dei propri messaggi sulle diverse piattaforme social, ha lo scopo di facilitare agli utenti il reperimento di messaggi su un tema o contenuto specifico.

Si tratta quindi di una sorta di aggregatore sociale, che consente agli utenti di trovare più facilmente un contenuto specifico: un hashtag che si manifesta come #chef aggrega pertanto commenti, foto, video che hanno come protagonisti gli chef e le loro attività.

Comparso per la prima su Twitter per merito di un utente avvocato, oggi l'hashtag spopola nei messaggi di moltissimi frequentatori dei social media; ma attenzione: al terzo hashtag nello stesso messaggio, le interazioni calano del 30% e al sesto già del 50%, inoltre l'hashtag spesso rappresenta una "porta di uscita", che distrae e conduce l'utente lontano dalla vostra comunicazione. Quindi #nonesageriamo.



## ENGAGEMENT

È uno dei termini più ricercati tra i virtuosi del marketing digitale: in parole semplici possiamo affermare che si sviluppa un engagement nel momento in cui qualcuno dirige la sua attenzione verso qualcosa e nel linguaggio virtuale si sostiene che un engagement è raggiunto quando si riesce ad ottenere un buon livello di condivisione.

La parola "engagement", che potremmo tradurre letteralmente con il termine "coinvolgimento", rappresenta il reale obiettivo di ogni attività virtuale, perché bisogna ricordarsi sempre che, nel mondo dei social network, non importa quanti fan si hanno, ma quanto si riesce a creare legami veri, uno status che migliora la fedeltà, aumenta il passaparola e afferma l'autorevolezza del marchio sostenuto nel singolo post o nella pagina. L'obiettivo finale è quello di creare con i propri clienti un legame vero e solido, alimentato da una reciproca stima, in grado di mantenersi e svilupparsi nel tempo, per sostenere un successo duraturo della propria attività. Non dimenticate però che, ancor prima di cimentarsi con il proprio smartphone, l'engagement va ricercato soprattutto nel mondo reale, con un rapporto fatto di sorrisi e giuste parole, di atteggiamenti e sentimenti, in sintesi, di relazioni autentiche.



## QR CODE

Il codice QR, abbreviazione di Quick Response Code, è costituito da un codice a barre bidimensionale, composto da moduli neri disposti all'interno di uno schema di forma quadrata, il cui nome si ispira al

fatto che il codice fu inizialmente sviluppato, dalla compagnia giapponese Denso Wave, per permettere una rapida decodifica del suo contenuto.

Anche se la sua nascita risale al 1994, deve la sua diffusione presso il grande pubblico, all'utilizzo che ne è stato fatto in chiave di comunicazione negli ultimi dieci anni.

Partito dal Giappone, il viaggio del QR Code si orientò ben presto verso gli Stati Uniti, ma fu con lo sviluppo del mercato degli smartphone all'inizio decade del 2010 che il codice ottenne una popolarità pressoché universale. Quando è consigliato fare uso di un QR Code? Ad esempio, per consentire di scaricare una mappa in modo agevole, per comunicare un approfondimento su un menu o un'offerta speciale su un volantino, ma anche su un biglietto da visita, per indirizzare più velocemente le persone verso la propria pagina web.

## La novità 2020 in esclusiva da Demetra.

La nuova linea di creme di alta qualità pronte all'uso in una busta innovativa dal design esclusivo.



cremapoche.it

### Più pratica e più rapida:

- ✓ Taglia il beccuccio.
- ✓ Farcisci direttamente su un'infinità di preparazioni senza dover utilizzare cucchiaini o spatole.
- ✓ Chiudi e non richiudi con il pratico chiudi-busta e riutilizza quando vuoi.



### Più freschezza e più green:

- ✓ L'accoppiata "tecnologica" tra la busta di design esclusivo Demetra e il processo DIVA System garantisce tutti i vantaggi della cottura sottovuoto a bassa temperatura e minori stress termici.
- ✓ L'utilizzo diretto del prodotto sulla preparazione evita contaminazioni esterne e garantisce una shelf-life maggiore dopo l'apertura.
- ✓ Tutti i vantaggi della busta: ottimizzazione logistica e minore impatto sullo smaltimento dei rifiuti.



# 2021

## ANTEPRIMA NOVITA'

ANTICIPAZIONE DELLE NUOVE REFERENZE DEMETRA E WIBERG PER IL PROSSIMO ANNO.



### CILIEGINI SECCHI IN OLIO DI GIRASOLE

Pomodori "cilegino" essiccati, tagliati a metà e governati in olio di semi di girasole. Di pronto utilizzo sono indicati per tutte le preparazioni al bar, in cucina e pizzeria.

Cod. 03154 - Busta 700g



### ZUPPA DI FAVE

Zuppa di fave di pronto utilizzo. Può essere allungata con acqua o brodo a piacere.

Cod. 03171 - Busta 700g



### BRASATO DI MANZO

Fettine di manzo cucinate secondo tipica ricetta alle quali possono essere aggiunte spezie a piacere. Di pronto utilizzo, solo da scaldare, è indicato come piatto unico a cui accostare svariati contorni.

Cod. 00992 - Sc. 4/4 (860g)

## WIBERG



### Anice INTERO

**Sapore:** dal gusto dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica.  
**Uso:** ideale per prodotti da forno, salse, carne di maiale e conserve di frutta.

Cod. W108746  
Sigillaroma 1200 - 500g



### Macis INTERO

**Sapore:** dal gusto gradevole, dalla piena forza cromatica e aromatica.  
**Uso:** ideale da cuocere nelle zuppe, nelle salse e nei minestrini.

Cod. W108773  
Sigillaroma 470 - 100 g



### Sweet & Spicy CIOCCOLATO & CARDAMOMO

Salsa dolce con cacao e cardamomo.  
**Sapore:** di cioccolato fondente e delicatamente di cardamomo.

Cod. W266156  
Bottiglia squeeze 500ml



### Sweet & Salty CARAMELLO & SALGEMMA

Salsa dolce con caramello e sale.  
**Sapore:** dolcemente cremoso di caramello con una delicata nota di salgemma.

Cod. W266153  
Bottiglia squeeze 500ml



### Sweet & Fruity FRAGOLA & AROMA DI LIME

Salsa dolce con purea di fragole e aroma di lime.  
**Sapore:** fruttato dolce di fragola con una rinfrescante nota di lime.

Cod. W266158  
Bottiglia squeeze 500ml





# A TUTTO RAGÙ

● PRODOTTI DEMETRA  
● PRODOTTI WIBERG

Le proposte degli Chef della Demetra Food Academy

## VELLUTATA DI ZUCCA CON CROSTONE AL RAGÙ D'ANATRA E GOCCE DI ACETO BALSAMICO

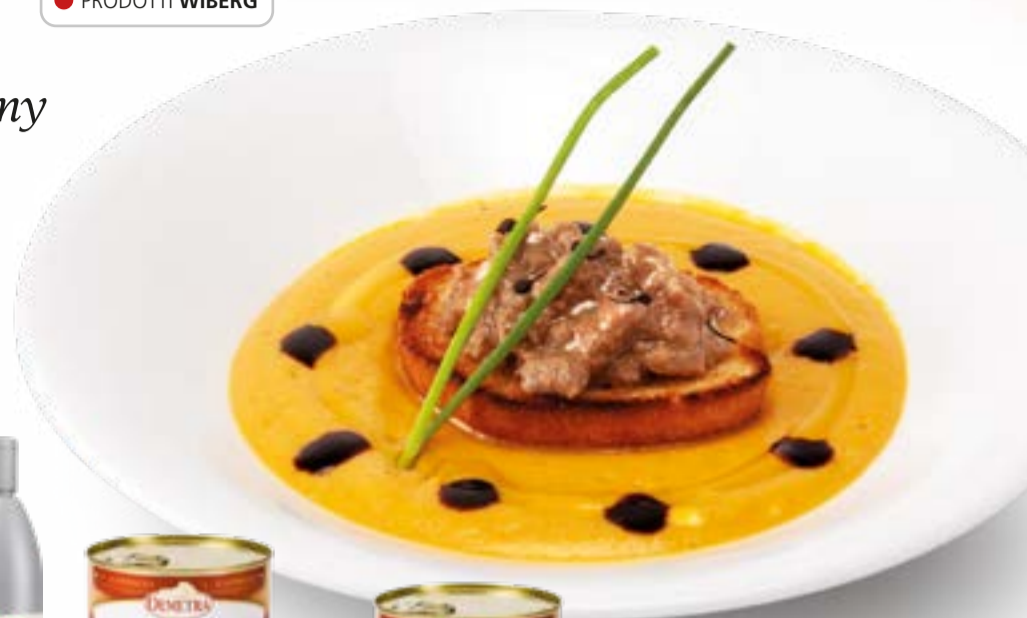
### Ingredienti per 4 persone

- 550g Crema di zucca Demetra
- 160g Ragù d'anatra Demetra
- 500g patata cotta
- q.b. Crema di aceto classica Wiberg
- q.b. brodo vegetale
- n.4 crostoni

### Preparazione

In un mixer frullare la patata cotta con la crema di zucca e del brodo vegetale, sino ad ottenere la giusta densità.  
Servire in una fondina ben calda con al centro un crostone con il ragù d'anatra e guarnire con gocce di aceto.

CREMA DI ZUCCA	Cod. 01036	Sc. 4/4 (820g)
RAGÙ DI ANATRA	Cod. 01020	Sc. 4/4 (820g)
CREMA DI ACETO CLASSICA CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	Cod. W155372	Bottiglia squeeze 500ml



## STRUDEL CON ASPARAGI, RAGÙ E PROVOLA

### Ingredienti per 4 persone

- n.1 rotolo di sfoglia rettangolare
- 150g provola
- n.12 Asparagi tipo ristorazione Demetra
- 200g Ragù alla bolognese Demetra
- 200g Crem à Poche Asparagi Demetra
- q.b. Fili di peperoncino Wiberg
- q.b. fiocco di patata

### Preparazione

Farcire il rotolo di sfoglia con gli asparagi interi, il ragù leggermente addensato con il fiocco di patata o della patata schiacciata e le fette di provola. Chiudere e cuocere in forno a 200 gradi per circa 25 minuti.  
Tagliare a fette e servire in un piatto ben caldo con alla base la crema di asparagi e guarnire con i fili di peperoncino.

RAGÙ ALLA BOLOGNESE	Cod. 03122	Busta 700g
CREM À POCHE ASPARAGI VERDI	Cod. 04204	Sac-à-Poche 600g
ASPARAGI VERDI RISTORAZIONE AL NATURALE	Cod. 02267	Bauletto 720 (660g)
FILI DI PEPERONCINO	Cod. W127662	Sigillaroma 470 - 45g

## ROTOLO CON RIPIENO DI RAGÙ DI CERVO

### Ingredienti

- farina gialla per polenta
- 200g burro
- Ragù di cervo Demetra
- burro chiarificato

### Preparazione

Preparare la polenta nella maniera tradizionale con l'aggiunta del burro e quando pronta stenderla in una teglia gastronorm rivestita di carta forno leggermente unta.  
Stemperare leggermente il ragù di cervo e versarlo sulla polenta per circa 1cm. Quando la polenta è a temperatura media si procede ad arrotolarla su sé stessa avendo cura di formare un rotolo uniforme. Porre in frigo a rassodare.

### Per il servizio

Tagliare delle fette di circa 7 cm, spennellarle di burro chiarificato e porle in forno a 160° per 7 minuti.

### Impiattamento

Disporre un paio di cucchiari di ragù al centro del piatto e porre il rotolo caldo sul fondo.

RAGÙ DI CERVO	Cod. 00998	Sc. 4/4 (820g)
---------------	------------	----------------



lavocedidemetra@demetrafood.it



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

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

