

# la VOCE di DEMETRA



Anno 16 - Numero 58

**GENNAIO 2021**

## DON'T STOP ME NOW!

*In cammino verso una nuova "normalità"*

**N**el 2007 il matematico e accademico libanese naturalizzato statunitense Nassim Nicholas Taleb, esperto di matematica finanziaria e teoria della probabilità, ha pubblicato un libro intitolato "Il cigno nero" e da quel momento questa espressione viene usata per descrivere eventi storici tanto improbabili quanto rilevanti.

L'origine di questa espressione è tuttavia più remota e nasce da una metafora per indicare una circostanza rara, utilizzata dal poeta latino Giovenale del I-II secolo d.C.: prove dell'esistenza di cigni di colore nero comparirono infatti solo

1.500 anni dopo in Australia.

Per assumere i connotati di "cigno nero", un evento deve combinare tre diversi aspetti, vale a dire imprevedibilità, estrema rilevanza e plausibilità.

Il malefico tsunami sanitario che ha travolto il mondo intero nel corso del 2020 contempla, senza alcun dubbio, tutti questi requisiti, trascinando con capar-

bietà gli effetti malefici della pandemia anche nel nuovo anno, con effetti negativi su tutta la struttura del welfare a livello internazionale.

Di fronte a un problema di questa portata, che mette in discussione ogni certezza di medici, virologi, politici ed economisti, ognuno di noi è chiamato a reagire, massimizzando la propria capacità di far fronte in maniera positiva a questo evento traumatico, riorganizzando al meglio la propria vita dinanzi alle difficoltà, ricercando in tutti i modi le opportunità positive che la vita offre, senza alienare la propria identità.

Questa capacità ha un nome: resilienza! Il leggendario allenatore di football americano Vince Lombardi amava ripetere che "Non è importante quante volte cadi, ma quante volte cadi e ti rialzi"; seguendo questo spirito, la persona resiliente è quella che, nel momento in cui si trova in una circostanza avversa, si concentra su

come far fronte in modo efficace alla difficoltà e trova l'impulso per dare nuovo slancio alla propria attività.

Nessuno possiede una reale previsione di cosa porterà questo nuovo anno, ma ognuno di noi può e deve dare il massimo

perché, tutti quanti insieme, si possa trovare la strada per uscire dalle nebbie che ci stanno tenendo imprigionati.



### IN QUESTO NUMERO

**2**

TURISMO  
ENO-GASTRONOMICO  
**VAL CAMONICA:  
I SEGNI DEL  
PASSATO**

**4**

SPECIALE NOVITÀ 2021  
**TUTTE LE NOVITÀ  
IN CATALOGO**

**7**

EVENTI E NOTIZIE  
**CRONACA  
AMA MANGIA  
SORRIDO**

**8**

APPUNTI DI GUSTO  
**NUOVE IDEE  
DA WIBERG**



**in Primo Piano**

La Demetra Food Academy consiglia...



**RAGÙ  
DI CORTE**



ricetta a pag. 5



**SALSE  
DOLCI E  
SPEZIE  
WIBERG**

scopriteli a pag. 8

### NEL PROSSIMO NUMERO

TURISMO  
ENOGASTRONOMICO  
**Reggio Calabria:  
in punta di stivale**  
APPUNTI DI GUSTO  
**La carne come arte**



# VALLE CAMONICA: I SEGNI DEL PASSATO

**N**ella Lombardia orientale, nel cuore delle Alpi Centrali, si estende una vallata lunga quasi 100 chilometri, con una superficie di oltre 1.500 chilometri quadrati e una popolazione che supera i 120 mila abitanti, gli stessi della città di Bergamo, capoluogo di provincia da cui può partire un'escursione per chi proviene da ovest e che si trova a soli 60 chilometri dall'inizio della vallata, estesa però in massima parte nel territorio della provincia di Brescia. Siamo in Val Camonica, dove a parte i comuni di Lovere, Rogno, Costa Volpino, Castro e la Val di Scalve, che fanno parte della provincia di Bergamo, possiamo vivere un'indimenticabile esperienza nella natura all'interno della provincia di Brescia.

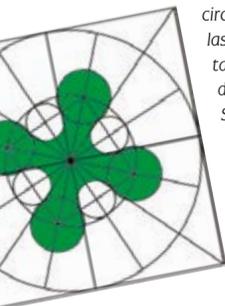


Ponte di Legno

La vallata è attraversata per tutta la sua lunghezza dall'alto corso del fiume Oglio, il secondo affluente per lunghezza del fiume Po, che nasce da una sorgente a 1.253 metri di quota nell'area di Ponte di Legno e raggiunge il Po dopo un percorso di 280 chilometri. Il limite settentrionale della vallata è segnato da tre maestosi valichi montani: il Passo del Tonale, a 1.883 metri di quota, il Passo dell'Aprica e il Passo del Gavia, che rappresenta anche il punto più a nord della valle.

La Val Camonica viene chiamata anche Valcamonica o Valle Camonica e trova la sua origine nel nome col quale gli scrittori classici definivano anticamente la popolazione che vi abitava, ossia i Camuni, che si insidiarono in quest'area circa 8 millenni prima dell'anno zero, lasciando sulle pietre di queste montagne il segno della loro presenza e del loro passaggio.

Si tratta di un'eredità composta da oltre 300 mila incisioni rupestri, un'enciclopedia vivente di storia e cultura, che ancora oggi rende la Val Camonica un luogo mistico, nel quale incontrare un passato remoto attraverso i segni che ne raccontano il cammino.



## A SPASSO TRA I SEGNI

**L**e incisioni rupestri della Val Camonica, i cosiddetti Pitoti, costituiscono una delle più ampie collezioni di petroglifi preistorici del mondo e sono state il primo Patrimonio dell'umanità riconosciuto dall'Unesco in Italia, a partire dal 1979. L'Unesco riconobbe inizialmente più di 140 mila figure ma ad oggi, dopo nuove scoperte, si è arrivati a quasi 300 mila Pitoti, scolpiti nella roccia in un arco temporale di circa 12 mila anni e che sono presenti su oltre 2 mila rocce, in oltre 180 località comprese in 24 Comuni.

Percorrendo i **parchi archeologici** della Val Camonica è possibile ammirare cacciatori, guerrieri, contadini, carri ed aratri, buoi, cervi, uccelli acquatici e cani, capanne e torri.

L'intera valle è così popolata da incisioni rupestri da non poter escludere che, avventurandosi al di fuori dei percorsi più noti, ci si possa imbattere in segni ancora non censiti, un'eventualità molto rara, visto l'altissimo numero di curiosi ma anche grandi esperti che hanno percorso ogni anfratto di questo territorio, ma pur

sempre una curiosa possibilità di vivere un'avventura davvero unica.

Molti sono i **simboli** incisi e diverse anche le teorie che riguardano le loro diverse interpretazioni, un insieme di segni che intrecciano in modo affascinante e curioso arte, storia, religione e i diversi sentimenti dell'umanità, proiettando chiunque si lasci catturare dall'emozione evocata, in un viaggio immaginario indietro nel tempo.

Le principali incisioni rupestri sono raccolte in otto parchi tematici, a Darfo Boario Terme, Ossimo, Ceto, Cimbergo, Paspardo, Capo di Ponte, Sellero e Sonico, costituendo un insieme di emozionanti percorsi alla scoperta dei diversi risvolti della storia dell'umanità, ancor prima che di questa singola valle.

Cippi funebri - Museo di Ossimo



Incisione del labirinto



## LA ROSA CAMUNA

**T**ra tutti i reperti che sono stati lasciati dagli antichi abitanti della Val Camonica, di certo la più famosa in assoluto è la Rosa Camuna. È formata da una linea che si sviluppa come una girandola, chiamata anche croce ansata a quattro bracci, inserita tra 9 pallini, o coppelle, allineati con angoli di 90°.

Questo simbolo è stato ritrovato 92 volte tra le 300 mila **incisioni rupestri** della Valcamonica ed è stata raffigurata principalmente in tre modi differenti, per effetto dell'evoluzione che il segno ha avuto nel corso del tempo.

La Rosa Camuna è spesso associata a **guerrieri** che sembrano danzare attorno a essa e a difenderla dall'aggressione di nemici armati, ma il suo significa-



La rosa camuna



to è tuttora fonte di dibattito tra gli studiosi. Simboli analoghi sono stati ritrovati in Mesopotamia e hanno portato gli studiosi a pensare che tale simbolo sia stato diffuso da questa terra, attraverso il contatto tra popolazioni, fino ad arrivare in Val Camonica. Ritrovamenti di simili figure incise sono avvenuti anche in Portogallo, Svezia e Gran Bretagna (famosa in particolare la Swastika Stone di Ilkley Moore nello Yorkshire, Inghilterra) e fanno pensare a un simbolo usato dai guerrieri preistorici.

Ancora una volta ci si imbatte quindi in un simbolo utilizzato anche da popolazioni il cui contatto sembra improbabile, rendendo affascinante e misteriosa la ricostruzione del nostro passato.

Su proposta dell'allora assessore alla cultura della Regione, Alessandro Fontana, la stilizzazione della Rosa Camuna, realizzata da Pino Tovaglia, Bob Norda, Roberto Sambonet e Bruno Munari nel 1975, è diventata il **simbolo della Lombardia**, che ne è depositaria del marchio e ne regola l'utilizzo.

## SAGRE, PARCHI E FESTE

**P**er chi vuole organizzare una gita in Val Camonica, le occasioni sono veramente tante, ma noi vogliamo proporvi un evento e un luogo che sicuramente potranno migliorare il vostro stato d'animo.

Cominciamo con la **Fiera dei Fiori**, uno degli eventi di punta del territorio della valle, patrocinata da tutte le istituzioni locali e nata dal desiderio di valorizzare uno dei distretti florovivaistici più noti a livello nazionale. Questa Fiera, che si svolge solitamente a fine aprile, trasforma il comune di **Piancogno**, in provincia di Brescia, in un enorme giardino, dove il centro diventa una grande area pedonale con 70 espositori di fiorai, vivai, rivenditori di materiali del mondo della botanica e di attrezzature agricole.

La festa coinvolge comunque tutti i commercianti della zona, che partecipano con banchetti e stand, per presentare i propri prodotti ed è affiancata da un insieme di spettacoli musicali ed eventi per bambini, senza dimenticare i numerosi **artisti di strada** che confluono qui: è una manifestazione a tutto tondo, un evento non solo per gli appassionati di fiori e piante, ma anche una festa per il paese. Ogni anno questa fiera attira circa 50 mila presen-



ze, non solo dalla provincia di Brescia, ma anche da una gran parte del nord Italia, compresi turisti stranieri, soprattutto provenienti da Croazia e Slovenia.

Se viceversa volete provare a vivere per un giorno come gli antichi Camuni, nelle loro abitazioni fatte su palafitte, pescando con le mani e costruendo vasellame lavorando l'argilla, allora potete spendere una giornata all'interno dell'**Archeopark**, in località Gattaro, nel comune di **Darfo Boario Terme**.

Questa curiosa esperienza è possibile grazie alla perfetta e scientifica ricostruzione fatta in questo parco museale tematico, dove sembrerà veramente di essere tornati indietro nel tempo a 4.000 anni fa: un luogo a metà tra il museo e il parco divertimenti, che propone al pubblico, in modo interattivo, la ricostruzione della vita materiale e spirituale dell'uomo della preistoria e protostoria, in uno spazio finemente ambientato, di circa 100 mila metri quadri, immerso nella natura tra boschi di castagno e prati verdeggianti.



Vista dell'Archeopark

Al suo interno sarà possibile esplorare una **Grotta-Santuario** con pitture rupestri e realistiche ricostruzioni dei ripari costruiti dagli antichi cacciatori nomadi o delle fattorie degli agricoltori del *Neolitico*, oppure avanzare a colpi di pagaia sulle divertenti piroghe per raggiungere il villaggio di palafitte proteso sul lago, o anche avventurarsi nel **Labirinto Rupestre**



Archeopark - Spirale di pietre

desunto dalle incisioni di Luine, Capodiponte e Cimbergo. Il risultato finale consente di ripercorrere millenni di storia in un paio d'ore, assaporando la vita dell'uomo preistorico.

## IL CUZ: ALLE ORIGINI DELLO SPEZZATINO

**È** generalmente condiviso che non esiste una cucina della Lombardia unitaria, ma tradizioni differenti da provincia a provincia, con influssi esercitati anche dalle regioni limitrofe, nelle quali la zona di pianura è nettamente distinta da quella prealpina e alpina. In ogni caso, elementi comuni alle varie **gastronomie delle province lombarde** non mancano: prevale il burro sull'olio, il riso sulla pasta e c'è una produzione diffusa di formaggi e latticini.

Se vogliamo chiederci però quale sia il piatto lombardo più antico, addirittura con origini celtiche, probabilmente in **Val Camonica** siamo nel posto giusto, con una specialità gastronomica tipica, la cui preparazione si è mantenuta quasi inalterata, di generazione in generazione, attraverso i secoli: stiamo parlando del **Cuz**.

Le prime notizie di questo piatto risalgono al '700, quan-

do la Val Camonica era spartita fra autoctoni, barbari e saraceni e questa ricetta veniva preparata dai pastori dopo le transumanze, diventando in seguito il piatto di festa nelle famiglie del territorio; altro non è che una sorta di **spezzatino di pecora**, un piatto povero, come è giusto che sia, vista la sua lunga vita e il cui uso tradizionale era destinato, oltre ad un consumo immediato, alla conservazione sotto abbondante sale in olle di terracotta, per poterne beneficiare nei mesi successivi.

Ottimo come condimento del pasto serale, oppure da mangiare freddo con patate lesse, infine fritto in padella e accompagnato con la **polenta**, il Cuz è caratterizzato dal fatto che la carne utilizzata per la preparazione dovrebbe essere di **"pecora cortenese"**, contraddistinta da un peso fra 60 e 70 chili, l'assenza di corna e il manto bianco, una razza che purtroppo oggi è in via d'estinzione.



Pentolone di Cuz

## LA VALLE DEI FORMAGGI

**L**a Val Camonica, vista la sua estensione, possiede molte malghe e molti alpeggi attivi: nel periodo invernale gli animali vengono condotti in stalle a fondo valle, ma appena il caldo accenna ad arrivare, mandrie di vacche e capre vengono accompagnate in colmi e profumati pascoli, dove rimarranno fino all'arrivo delle prime frescure autunnali. Normale quindi che la valle sia particolarmente ricca di formaggi, frutto di esperienza e abilità affinate nel corso di secoli di storia e tradizione e dal fatto che l'alta qualità della vita degli animali in questo territorio, garantisce prodotti unici, dal gusto inconfondibile.

Tanti sono dunque i formaggi prodotti, ma tra i più noti ricordiamo il **Casolet**, un formaggio a pasta cruda ottenuto prima dell'affioramento del latte, parzialmente scremato. Il formaggio fresco è di colo-

re bianco, mentre quello più stagionato tende all'avorio, con un profumo caratteristico ed un sapore dolce e delicato. Oltre ad essere degustato fresco o stagionato, era particolarmente utilizzato per la preparazione di alcuni piatti tipici, semplici ma straordinari, come lo stachèt, il Casolet sciolto in burro con uova strapazzate.

Molto nota è anche la Rosa Camuna, un formaggio ottenuto da **latte parzialmente scremato** per centrifuga e sottoposto a pastorizzazione. Ha una forma che richiama quella del quadrifoglio ed è ispirata alla famosa incisione rupestre che porta questo nome: di color avorio, morbido e leggermente elastico, questo formaggio ha un caratteristico e intenso profumo di burro, ma più delicato all'assaggio. Ricordiamo anche il famosissimo formaggio **Silter**, che deve il suo nome al termine dialettale, di origi-



Forme di Silter

ne celtica, che designa il locale della sua stagionatura in malga: si tratta di un formaggio a pasta semicotta, ottenuto esclusivamente da latte vaccino crudo, che viene deposto in vasche a temperatura controllata per l'affioramento, dove viene così parzialmente scremato.

Ricordiamo infine lo storico formaggio **Fattuli**, che in dialetto significa "piccolo pezzo", un caprino molto particolare e raro, realizzato ancora da alcuni casari con il latte crudo proveniente da una razza originaria di queste zone, la capra bionda dell'Adammello: presidio Slow Food, ha la particolarità di essere affumicato.



SEGNALAZIONI GENTILMENTE FORNITE DAL NOSTRO PARTNER DI ZONA

**UNA Sosta DI Gusto**

**RISTORANTE PIZZERIA LE BETULLE**  
VIA PIAZZE 16 - ROGNO (BG)  
TEL. 342 8058033

**RISTORANTE TRATTORIA ALPINA DI FILIPPO RIZZIERI**  
VIA SAN PAOLO 7 - VILLA DI LOZIO (BS)  
TEL. 0364 494036

**BISTRÒ LOUNGE CAFÉ**  
VIA DELLA REPUBBLICA 1 - PISOGNE (BS)  
TEL. 328 8854990 - 0364 889923

**ENOTECA PUB & BAR TRESANDA**  
VIA TRESANDA 25 - SARNICO (BG)  
TEL. 035 912006

**RISTORANTE PIZZERIA STELLA ALPINA**  
VIA TRENTO 113 - VALLE DI SAVIORE (BS)  
TEL. 333 853 9915

# 2021

## LE RICETTE

### 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)

### CILIEGINI SECCHI IN OLIO DI GIRASOLE



Pomodori "ciliegino" 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

### CREMA DI FRIARIELLI



Crema di friarielli leggermente piccante, ideale per la farcitura di pizze e panini. Ottima per arricchire primi piatti.

Cod. 04205 - Sac-à-Poche 600g

### GIARDINIERA RUSTICA IN AGRODOLCE



Giardiniera in agrodolce composta da peperoni gialli e rossi, carote, finocchi e cavolfiori lavorati in stagione. Croccante e fresca da gustare come contorno abbinata a salumi, lessi e bolliti, pesci al forno è ideale per farcire insalate composte o semplicemente come aperitivo.

Cod. 00448 - Vaso 1700ml

### RAGÙ DI CORTE



Ragù preparato secondo tipica ricetta senza pomodoro e composto da carne 100% italiana di Anatra, Gallina e Faraona esaltati da un fresco soffritto. Ideale per condire e farcire i primi piatti può essere utilizzato anche per la preparazione di gustose pizze, bruschette e crostini.

Cod. 03172 - Busta 700g



### TROCCOLI AL RAGÙ DI CORTE SU CREMA DI FRIARIELLI CON SEMI DI ZUCCA

#### Ingredienti per quattro persone

- 320g troccoli
- 240g Ragù di corte Demetra
- 200g Crem à poche Friarielli Demetra
- q.b. Paprica rubino Wiberg
- q.b. semi di zucca

#### Procedimento

In abbondante acqua salata cuocere i troccoli, scolare e saltare in padella con il ragù di corte. Servire in un piatto ben caldo con alla base la crema di friarielli, guarnire con i semi di zucca e la paprica dolce.

<b>NEW</b>	RAGÙ DI CORTE	Cod. 03172	Busta 700g
<b>NEW</b>	CREM À POCHES FRIARIELLI	Cod. 04205	Sac-à-Poche 600g
	PAPRICA RUBINO	Cod. W202106	Sigillaroma 1200ml

### SALMONE MARINATO ALLA RAPA ROSSA, VERDURINE AGRODOLCI, SALSA YOGURT E GOMASIO

#### Ingredienti per quattro persone

- 400g salmone
- 100g Barbabietole rosse Demetra
- 200g Giardiniera rustica Demetra
- 30g Sale rosa fino Wiberg
- 20g Miscela grill-brasil Wiberg
- 8g Gomasio grosso Wiberg
- 40g yogurt greco
- 20g Zucchero di canna

#### Procedimento

Pulire il salmone alla perfezione eliminando tutte le spine; insaporire con il sale, lo zucchero, il grill brasil e la crema ottenuta frullando le barbabietole. Posizionare il tutto in un sacchetto sottovuoto, chiudere e lasciar marinare per circa 24 ore. Al termine dei due giorni sciacquare il salmone dalla marinatura, asciugare bene e servire abbinato alle verdure agrodolci, allo yogurt greco e insaporire con il gomasio.

<b>NEW</b>	GIARDINIERA RUSTICA	Cod. 00448	Vaso 1700ml
	SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200 - 1350g
	GRILL-BRASIL	Cod. W207856	Sigillaroma 1200 - 750g
	BARBABIETOLE ROSSE AL NATURALE	Cod. 01186	Sc. 3/1 (2500g)
<b>NEW</b>	GOMASIO	Cod. W265330	Sigillaroma 470 - 280g



### PIZZA CON CREMA DI FRIARIELLI, SCAMORZA, SALSICCIA E CILIEGINI SECCHI

#### Ingredienti per una pizza

- 40g Crem à poche Friarielli Demetra
- 20g Ciliegini secchi Demetra
- q.b. Fili di peperoncino Wiberg
- 40g mozzarella
- 40g scamorza affumicata
- 30g salsiccia

#### Procedimento

Farcire il disco della pizza con la crema di friarielli, la mozzarella, la scamorza, i ciliegini, la salsiccia e cuocere al forno. Terminata la cottura guarnire con i fili di peperoncino.

<b>NEW</b>	CREM À POCHES FRIARIELLI	Cod. 04205	Sac-à-Poche 600g
<b>NEW</b>	CILIEGINI SECCHI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 03154	Busta 700g
	FILI DI PEPERONCINO	Cod. W127662	Sigillaroma 470 - 45g

Le migliori creme pronte all'uso per chef e pizzaioli

gusto novità



CREM À POCHES QUATTRO FORMAGGI  
Cod. 04202

CREM À POCHES ASPARAGI VERDI  
Cod. 04204

CREM À POCHES CARCIOFI  
Cod. 04201

CREM À POCHES TARTUFATA CHIARA  
Cod. 04203

CREM À POCHES FRIARIELLI  
Cod. 04205



cremapoche.it

PRONTI IN TAVOLA

I POMODORI

ORTAGGI E LEGUMI

SUGHI E RAGÙ

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

# AMA L'ITALIA MANGIA LA PIZZA SORRIDI ALLA VITA

Con il patrocinio di



Comunicazione a sostegno del turismo e della ristorazione del Bel Paese **ITALY**

In collaborazione con



Eventi & Notizie

## #AMA MANGIA SORRIDI

È nato la scorsa estate il movimento a sostegno del turismo e della ristorazione del Bel Paese che promuove uno dei prodotti simbolo della nostra cucina.



### L'IDEA

Il claim è di quelli che non si dimenticano "Ama l'Italia, mangia la pizza, sorridi alla vita" e punta tutto sulla passione per il nostro Paese, per i suoi prodotti e per la voglia di vivere che ci contraddistingue. L'iniziativa è stata ispirata da un'analoga attività di comunicazione,

promossa durante i mesi estivi dalla casa editrice Editrade, dedicata al Gelato, un altro prodotto simbolo del Made in Italy ed è stata sposata da Demetra che, in partnership con l'editore, ha voluto dedicare al mondo della pizza un'intensa campagna di comunicazione.

### L'INIZIO

Stimolati dall'entusiasmo di Demetra e con l'attivo sostegno di Accademia Pizzaioli e di APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani, nel corso dell'estate altri nomi prestigiosi hanno aderito all'iniziativa in veste di partner, come Galbani, Gi.Metal, Italforni, Molino Caputo, Olitalia, Wiber, o come prestigiosi

patrocinatori, come Associazioni Pizzaioli Napoletani, Fipe, Fondazione Birra Moretti, HostMilano e TuttoFood. L'iniziativa vuole essere un sostegno al turismo e alla ristorazione in tutela del nostro Paese ed è nata nell'anno più difficile della storia di due settori strettamente complementari.

### LA CAMPAGNA STAMPA

Dal 24 al 29 novembre, il manifesto dell'iniziativa è stato pubblicato a pagina intera, su prestigiosi quotidiani nazionali: Il Corriere della Sera, La Repubblica, La Gazzetta dello Sport, Libero, Il Tempo, La Gazzetta del Mezzogiorno, ottenendo una visibilità superiore al milione di contatti.

<b>24 NOVEMBRE 2020</b> <b>CORRIERE DELLA SERA</b> La Gazzetta dello Sport Tutto il rosso della vita <b>IL TEMPO.it</b> quotidiani indipendenti	<b>25 NOVEMBRE 2020</b> <b>LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO</b> <b>27 NOVEMBRE 2020</b> <b>Libero</b> <b>29 NOVEMBRE 2020</b> <b>la Repubblica</b>
--	--

### IL SITO WEB

Al termine della campagna stampa, l'operazione è sbarcata sul web con la nascita di [amangiasorridi.it](http://amangiasorridi.it) che, oltre a raccontare l'iniziativa, contiene un social wall dove tutti i sostenitori dell'iniziativa diventano testimoni. Il sito consente di aderire al progetto e

scaricare gratuitamente la locandina, per promuovere la propria attività e contribuire al sostegno dell'intero mondo della pizza. Altre iniziative sono in arrivo nei prossimi mesi, per costruire un movimento sempre più numeroso e forte!

**ADERISCI ALL'INIZIATIVA GRATUITAMENTE E PROMUOVI IL TUO LOCALE!**

Se la pizza è una parte importante del tuo menu, aderisci anche tu a questa iniziativa: organizza attività in sintonia con lo spirito della campagna e pubblica le tue foto sulle tue pagine social, utilizzando l'hashtag **#amangiasorridi**

1 **SCARICA LA LOCANDINA**



2 **PUBBLICA UNA FOTO CON #AMANGIASORRIDI**

3 **TAGGA LA PAGINA PER PROMUOVERE IL TUO LOCALE**

[amangiasorridi.it](https://www.instagram.com/amangiasorridi.it)



# NUOVE IDEE DA WIBERG

Lasiatevi sorprendere dalle salse dolci

## Brownie al cioccolato

**E NOCCIOLA CON MOUSSE AL CAMELLO SALATO**

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE

#### Brownie al cioccolato e nocciola

175 g di burro, 250 g di cioccolato fondente, 3 uova, 250 g di zucchero di canna, 250 g di nocciole tritate, 200 g di farina di spelta  
**Prodotti WIBERG:** Sale rosa fino, Zucchero vanigliato Gourmet, Cardamomo macinato, Zenzero macinato, Olio spray

#### Banane fritte

5 banane tagliate a pezzi, 1 cucchiaio di burro, 2 cucchiaini di rum scuro

#### Mousse al caramello salato

300 g di panna  
**Prodotti WIBERG:** Sweet & Salty - Caramello & salgemma

### PREPARAZIONE

#### Brownie al cioccolato e nocciola

Sciogliere burro e cioccolato. Mescolare uova, sale rosa, zucchero di canna e zucchero vanigliato, Cardamomo e Zenzero fino a ottenere una crema. Incorporare il burro e il cioccolato fusi, quindi aggiungere le nocciole e la farina di spelta. Ungere la teglia con Olio spray, distribuirvi il composto a uno spessore di ca. 3 cm e cuocere in forno preriscaldato a 175 °C per ca. 20 minuti.

#### Banane fritte

Rosolare le banane nel burro, bagnare con il rum e rifinire con Sweet & Salty - Caramello & salgemma.

#### Mousse al caramello salato

Ridurre in purea gli ingredienti, riempire un sifone per panna da 500 ml, inserire una cartuccia, agitare e spumare.

### PER GUARNIRE

WIBERG Sweet & Salty - Caramello & salgemma, nocciole tritate.

## Tortine allo yogurt

**CON SALSA ALLE FRAGOLE E LIME**

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE

#### Tortine allo yogurt

400 g di yogurt bianco, 220 g di Quark 40 % di grassi, 500 g di panna montata  
**Prodotti WIBERG:** Zucchero vanigliato Gourmet, Zitronia Sun, 4 g di Aspic chiaro, 2 cucchiaini di AcetoPlus Frutto della passione

#### Streusel croccante

100 g di burro freddo tagliato a cubetti, 50 g di zucchero, 2 tuorli, 150 g di farina di frumento

#### Salsa alle fragole e lime

500 g di fragole tagliate in quarti  
**Prodotti WIBERG:** Sweet & Fruity - Fragola & aroma di lime, Zucchero vanigliato Gourmet, Orangia Sun, Sale rosa fino, Olio spray

### PREPARAZIONE

#### Tortine allo yogurt

Mescolare lo yogurt con il Quark, insaporire con zucchero vanigliato e Zitronia Sun e incorporare la panna. Unire l'Aspic chiaro ad AcetoPlus Frutto della passione caldo mescolando fino a scioglierlo completamente. Mescolare due cucchiaini della crema nella miscela AcetoPlus e Aspic e quindi incorporarla rapidamente nella crema di yogurt. Riempire il fondo degli stampini preparati con lo streusel croccante, distribuirvi sopra la crema e tenere in frigorifero fino al momento di servire.

#### Streusel croccante

Lavorare il burro con lo zucchero, i tuorli, lo zucchero vanigliato, Orangia Sun e il sale rosa e amalgamare velocemente con la farina setacciata fino a ottenere un impasto. Coprire e far riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Sbriciolare l'impasto su una teglia per dolci unta con Olio spray e cuocere a 180 °C fino a doratura.

#### Salsa alle fragole e lime

Marinare le fragole in Sweet & Fruity - Fragola & aroma di lime e lime e usarle per decorare il piatto.

### PER GUARNIRE

WIBERG Berry Sun, WIBERG Mix di frutti per decorazioni, menta fresca.



Le ultime novità della gamma

# WIBERG



**Anice**  
INTERO

Cod. W108746  
Sigillaroma 1200 - 500g



**Macis**  
INTERO

Cod. W108773  
Sigillaroma 470 - 100 g



**Gomasio**  
GROSSO

Cod. W265330  
Sigillaroma 470 - 280 g



**Shichimi**  
Togarashi  
GROSSA

Cod. W265321  
Sigillaroma 470 - 200 g



**Sweet & Spicy**  
CIOCCOLATO  
& CARDAMOMO

Cod. W266156  
Bottiglia squeeze 500ml



**Sweet & Salty**  
CAMELLO  
& SALGEMMA

Cod. W266153  
Bottiglia squeeze 500ml



**Sweet & Fruity**  
FRAGOLA  
& AROMA DI LIME

Cod. W266158  
Bottiglia squeeze 500ml



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

lavocedidemetra@demetrafood.it



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

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

