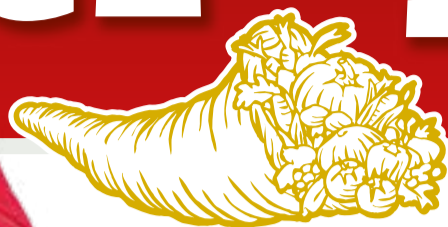


# la VOCE di DEMETRA



Anno 16 - Numero 59

**APRILE 2021**

## DENTRO CASA, FUORI CASA

*Il ruolo di asporto e consegna a domicilio*

**N**el corso dell'ultimo anno la maggior parte di noi si è dovuta confrontare, per la prima volta nella propria vita, con gli effetti di un confinamento forzato: stare nella propria sala a condividere un pasto con i propri famigliari più stretti o andare al ristorante, per un convivio allargato ad amici e parenti, ha smesso all'improvviso di essere una libera scelta e ha dovuto inevitabilmente assecondare le regole imposte dal decreto legge di turno.

Una nuova e sconosciuta realtà che, se per il consumatore finale ha comportato un impatto prettamente emotivo, con effetti riconosciuti dagli studi psicologici internazionali, di un incremento di depressione, irritabilità, insonnia e frustrazione, per il mondo della ristorazione ha costituito uno sconvolgimento delle logiche di business. Durante questo periodo l'unica costante via di contatto tra le attività di ristoro e il proprio pubblico è stata la duplice formula dell'asporto e della consegna a domicilio. Si tratta di due formule che erano già di loro in crescita nel 2019 e se pensiamo alle pizzerie, dinamiche che fanno parte da sempre del tessuto organizzativo di ogni singola at-

tività, ma nell'ultimo anno il tema è stato al centro di grande attenzione e protagonista di numerosi confronti, dibattiti, webinar.

Una buona opportunità, che non può essere comunque la soluzione definitiva, come dimostrano due interessanti indicatori estratti dalle analisi effettuate da un paio dei principali player del mercato.

Il primo fattore, che emerge da un'analisi di The Fork sui 20.000 indirizzi di somministrazione gestiti in Italia, evidenzia che dopo un anno di restrizioni alle aperture, è il 10% ad offrire la consegna a domicilio, mentre il 12,5% consente l'asporto. La seconda evidenza, che emerge da un'analisi dell'Osservatorio di Just Eat,

indica che le 4 cucine più richieste in ordine di preferenza sono Pizza, Hamburger, Giapponese e Cinese, seguite da Pollo, Dolci, Panini, Poke, Messicano e Greco.

Come si deduce da questa classifica, la cucina legata alla tradizione e agli stili della genuina dieta mediterranea, subisce probabilmente una invincibile concorrenza dalla cucina fatta dentro casa. Resta comunque la positiva considerazione che una percentuale variante dal 50% al 60% dei consumatori, sulla base dei diversi studi effettuati in questo periodo, dichiara che appena possibile andrà al ristorante più che in passato.



### IN QUESTO NUMERO

**2**  
 TURISMO ENOGASTRONOMICO  
**REGGIO CALABRIA: IN PUNTA DI STIVALE**

**4**  
 SPECIALE PEPERONI  
**ALLEGRIA E SALUTE: ARRIVANO I PEPERONI**

**6**  
 EVENTI E NOTIZIE  
**CRONACHE DI GRANDI INCONTRI... DIGITALI**

**7**  
 DEMETRA & FRIENDS  
**LA TUA PIZZA DEL CUORE**

**8**  
 APPUNTI DI GUSTO  
**LA CARNE COME ARTE**

### NEL PROSSIMO NUMERO

TURISMO ENOGASTRONOMICO  
**Tradizioni teramane**

SPECIALE  
**Alla ricerca di gusti esotici**



**in Primo Piano**

La Demetra Food Academy consiglia...

**CREMA DI PEPERONI**



scopritela a pag. 5

**PAPRICA RUBINO**



scopritela a pag. 8



# REGGIO CALABRIA: IN PUNTA DI STIVALE

In una poesia elogiativa di Ibico, un poeta greco antico di lirica corale, tratta dall'Antologia Palatina, si trova questa descrizione: "Io canto Reggio, l'estrema città dell'Italia marina / che si abbevera sempre all'onda di Trinacria". Unica città metropolitana della regione, pur con meno di 200 mila abitanti, Reggio Calabria rappresenta un punto di riferimento estremamente importante, con una storia che l'ha vista spesso rivaleggiare o condividere le avventure e sventure, con la dirimpettaia Messina. Proprio il devastante terremoto del 1908 ha legato i destini di queste due città, così come la forte volontà di ricostruzione che ha caratterizzato gli anni successivi. La curiosa posizione sulla punta dello stivale italiano, ne fa una città simbolo, ancor più proiettata verso il mare di quanto avviene in genere alle città sulla costa.

Ci troviamo proprio nel cuore del Mare Mediterraneo, in una città ospitale, ricca di monumenti storici, ma che presenta una vitalità e una modernità assolutamente palpabili. Nel nostro cammino vi portiamo a conoscere sia bellezze celebri in tutto il mondo, come i famosi Bronzi di Riace, ma anche aspetti curiosi legati a fenomeni naturali che, come consuetudine di queste storie, sono avvolti dal mistero di leggende lontane.



Il lungomare Falcomatà

## NELLE STRADE DI REGGIO CALABRIA

È risaputo che uno degli aspetti più piacevoli delle città del sud sta nell'opportunità di beneficiare di un clima mite in ogni periodo dell'anno, costante che a Reggio Calabria favorisce le passeggiate per ammirare il paesaggio, fare un po' di shopping, ma soprattutto camminare sullo splendido lungomare Falcomatà, che si sviluppa su un tratto lungo quasi 2 chilometri, da Piazza Indipendenza a Piazza Garibaldi ed è adornato da palazzi in stile liberty, monumenti e una grande varietà di alberi tra cui specie tropicali e subtropicali centenarie. Lungo il cammino si possono ammirare i tesori archeologici dell'epoca greco romana,

un impianto termale romano, una fontana commemorativa e un teatro all'aperto in stile greco, oltre tre gigantesche sculture umanoidi dell'artista romana Rabarama, collocate nel 2007 come atto successivo ad un ottimo lavoro di riqualificazione effettuato nel 1994. Proprio sul lungomare di Reggio Calabria, in certi particolari momenti, ci si può imbattere nel celebre miraggio della Fata Morgana. Tralasciando il Museo Archeologico Nazionale, a cui va dedicato un discorso a parte, sia per la quantità e qualità di tesori conservati, ma soprattutto per la notorietà dei famosi Bronzi di Riace, la città di Reggio



Il Duomo

Calabria offre diversi capolavori da ammirare, a partire dai palazzi del già citato lungomare Falcomatà, da Villa Genoese Zerbi, a Palazzo Spinelli e ancora a Palazzo Zani. Ci soffermiamo sul Duomo di Reggio Calabria, l'edificio sacro più grande di tutta la regione, una bellissima opera d'arte inaugurata nel 1928, totalmente ricostruito dopo il terribile terremoto del 1908, definitivo evento nefasto di una serie di incendi, devastazioni e restauri precedenti. Il Duomo presenta uno stile neoromanico e lungo i suoi 94 metri, presenta tre navate con gli interni illuminati da grandi vetrate policrome. Particolarmente pregevole è la cappella del Santissimo Sacramento, un meraviglioso esempio di barocco della Calabria meridionale.

Una sosta obbligata è senza dubbio quella alla Chiesa degli Ottimati, in pieno centro cittadino, un'opera che risale al 955 d.C., ma si ritiene che la cripta fosse lì già dal VI secolo; anche in questo caso si tratta di una ricostruzione del secolo scorso, inaugurata nel 1933.

Se pur demolito in parte dal terribile terremoto, non va scordato il Castello Aragonese, che conserva ancora la sua fierezza e offre dalla propria terrazza panoramica, una vista assolutamente unica. Si presume sia stato realizzato dai Bizantini addirittura nel 549 d.C., divenuto nel 1059 residenza dei Normanni e fortificato da Ferdinando d'Aragona nel 1458.

## I BRONZI DI RIACE

Nato nel 1954 per raccogliere le collezioni civiche e statali degli scavi condotti dall'archeologo trentino Paolo Orsi e dalla Soprintendenza della Regione Calabria, il Museo Archeologico Nazionale di Reggio Calabria, rappresenta con i suoi 11.000 metri quadri di estensione, uno dei musei più rappresentativi della Magna Grecia in Calabria. Al suo interno si possono ammirare reperti che vanno dalla preistoria fino al periodo Romano, tra cui esemplari davvero unici come due scheletri di Homo Erectus e una serie di strumenti di vita quotidiana del neolitico: particolarmente ammirati sono i resti di alcuni contenitori per il trucco, in cui sono rimasti conservati piccoli resti



I Bronzi

di ombretti e cipria usati dalle donne più di 4.000 anni fa. Inutile dire che il pezzo forte del museo sono però i celebri Bronzi di Riace, ritrovati sui fondi marini nel 1972, due colossi rispettivamente alti 1,97 e 1,98 metri e che si ritiene rappresentino un guerriero e un re, caratterizzati da dettagli anatomici così accurati da farli ritenere un'opera unica nel suo genere. Gli interventi di restauro e pulitura ne hanno diminuito il peso dagli iniziali 400 chilogrammi agli attuali 160 con l'eliminazione della terra di fusione, mettendo così in evidenza i dettagli tanto ammirati dai numerosi visitatori che si mettono costantemente in coda per ammirare le statue.

## LA FATA MORGANA DEL SUD

Una delle più enigmatiche protagoniste delle saghe di Re Artù e dei cavalieri della tavola rotonda è senza dubbio la Fata Morgana che, nelle narrazioni arturiane, è una dei principali antagonisti di re Artù, Ginevra e soprattutto del mago Merlino.

Cosa ci fa quindi un mito della Fata Morgana sulla punta dello stivale italo e come avrebbe potuto attraversare tutta l'Europa questo mito arturiano? Semplice, non lo ha fatto! Quando parliamo di Reggio Calabria e della Fata Morgana, ci riferiamo al particolare effetto ottico, legato ai vapori e alle goccioline del mare, che fanno sembrare la costa siciliana molto più vicina di quanto non sia, in quanto il vapore viene ad avere la funzione di una naturale lente di ingrandimento.

Ma perché proprio Fata Morgana? Sono state tramandate due distinte leggende in merito. La prima versione risale all'anno 1060, periodo in cui gli Arabi dominavano in Sicilia da circa 300 anni, quando tre cavalieri decisero di sfidare i musulmani attraversando lo stretto, ma sfortunatamente il Re Ruggero il Normanno in Calabria non possedeva imbarcazioni.

L'occasione nacque quando il mare cominciò ad agitarsi, e apparve la "fata delle acque" conosciuta anche come "Fata Morgana", stabilitasi nelle profondità delle acque dello stretto di Messina dopo essersi in-



Rappresentazione del fenomeno Fata Morgana

namorata del territorio ai piedi dell'Etna. Di fronte al rifiuto di Ruggero, dovuto alla sua devozione alla Madonna, Morgana fece apparire la Sicilia vicinissima, come se fosse raggiungibile con un salto. Ruggero rifiutò di nuovo e conquistò la Sicilia l'anno successivo con un grande esercito, ma il mito della speciale vicinanza della costa siciliana sopravvisse comunque.

Nella seconda versione della leggenda, l'episodio chiave è ambientato durante le invasioni barbariche, quando un Re con la sua orda, attraversò tutta l'Italia fino a Reggio Calabria, dove si fermò ad ammirare l'Etna fumante, chiedendosi come attraversare lo stretto.

Fu così che apparve una donna molto affascinante, che disse al re: "Vedo che guardi quella meravigliosa isola e ne ammiri le distese di aranci e ulivi, i dolci declivi ed il suo magico vulcano. Appartiene a me e posso donartela se la vuoi."

La donna, che altri non era che la Fata Morgana, mostrò la costa siciliana estremamente vicina, per cui il Re saltò in sella al suo cavallo e si lanciò al galoppo con i suoi uomini per conquistare quel magnifico posto, ma morì affogato nelle acque.

Per celebrare il mito, nel 2006 sul Lungomare Falcomatà di Reggio Calabria, venne posata una statua della "Fata delle Acque", purtroppo però la notte di Capodanno del 2007, la sciocca impresa di alcuni moderni barbari determinati a vendicare l'antico Re, mozzarono la testa della statua che fu quindi rimossa.

## REGGIO CALABRIA IN CUCINA

Quando si parla di Reggio Calabria in chiave alimentare, la mente corre subito al peperoncino e alla celebre 'Nduja, la famosa salsiccia piccante dalla consistenza morbida e al bergamotto che, grazie alla sua popolarità non solo nel mondo alimentare, ma ancor di più, nel mondo dei profumi, dove viene utilizzato come composto base, getta ombra sulla popolarità delle pregevoli clementine di Calabria DOP.

Un pranzo alla reggina è un perfetto connubio tra i sapori tramandati dalla tradizione e l'attuale tendenza di valorizzare ingredienti che, sino a poco tempo fa, erano sottovalutati perché considerati poveri.

Partendo dagli antipasti di terra, vanno certamente menzionate le bruschette al pomodoro con cipolla di Tropea o con le creme fatte in casa, come crema di funghi e crema di peperoni, o con la 'Nduja, mentre quando si parla di antipasti di mare, si devono assolutamente citare le alici in tortiera e le sarde, che devono essere accompagnate senza alcun dubbio solo con dell'ottimo pane fatto in casa e verdure rigidamente sott'olio.

Passando ai primi piatti, la vicinanza di mare e montagna, tipica della città che sta in punta al nostro stivale, si ritrova in molte soluzioni gastronomiche, così come alcuni trattamenti degli ingredienti, di cui la molitura ne è un chiaro esempio: si tratta della particolare macinazione con mulini a pietra che prende le cariossidi dei cereali (grano, mais, orzo, avena, riso e così via) per ottenere delle farine. Tra i primi di terra, non potete perdervi i Maccarruni, pasta fatta in casa con il ferro da calza e condita con ragù di salsiccia, ma anche al sugo di capretto, di cinghiale o di maiale, anche se spesso la carne viene combinata o sostituita con lo stocco, in questo caso utilizzato come ingrediente: i contadini lo consumavano e lo offrivano ai braccianti impegnati a lavora-



La 'Nduja

re duramente nei campi, in quanto il merluzzo essiccato è ancora oggi considerato un alimento dall'alto valore energetico.

I secondi di carne sono sempre gustosi e particolarmente speziati, ne è un'ardimentosa testimonianza U suffrittu, un piatto unico con frattaglie vaccine, rosso e molto piccante.

Sempre grande protagonista è il maiale e al proposito ricordiamo le frittelle, preparate con cotenna e tutte le parti del maiale restanti, poiché nella cucina tradizionale più povera non si butta via niente, come recita il proverbio "Cu si marita è cuntentu nu jurnu, cu ammazza u porceju è cuntentu n'annu", che tradotto significa "chi si sposa è contento per un giorno, chi ammazza il maiale è contento per un anno".

Il dilemma se scegliere capretto o agnello, viene brillantemente risolto a Reggio Calabria con una versione che prevede entrambe le carni combinate "in tortiera", una pentola di coccio con dentro le carni posata su un letto di braci, mentre un secondo strato di braci viene steso sul coperchio sovrapposto, creando una sorta di cottura in un forno a cielo aperto. Per quanto concerne il pesce,

oltre al già citato pesce stocco, ricordiamo il pesce spada, da provare in involtini con capperi, olive e mollica di pane.

Nel capitolo dei dolci ricordiamo la Crema Reggina, profumata dal rum, le granite fresche con le brioches e il torrone di Bagnara Calabria, con zucchero, mandorle tostate e miele locale, senza scordare tutti

i prodotti a base di bergamotto e l'inimitabile liquirizia, ma anche la pignolata, dolce tipico dello Stretto (cioè sia di Reggio che di Messina) e le nzudde.



Le frittelle



La pignolata

UNA Sosta di Gusto

PIZZERIA-BREW PUB  
GLI SBRONZI  
CONTRADA CAFARI, 31 FRAZ. ARANGEA  
89131 REGGIO CALABRIA  
TEL. 0965 1892690

BAR PIZZERIA RISTORANTE  
SAN FRANCESCO  
VIA SBARRE CENTRALI, 599  
89132 REGGIO CALABRIA  
TEL. 0965 54716

PIZZERIA RISTORANTE  
FRATELLI LABUFALA  
VIA ZECCA, 3  
89125 REGGIO CALABRIA  
TEL. 0965 894116

BRIDGE LOUNGE PUB  
VIA SBARRE CENTRALI, 775  
89132 REGGIO CALABRIA  
TEL. 0965 1723024

B'ART CAFÉ  
CORSO GARIBALDI, 325  
89127 REGGIO CALABRIA  
TEL. 0962 332908

SEGNALAZIONI GENTILMENTE FORNITE DAL NOSTRO PARTNER DI ZONA



# ALLEGRIA E SALUTE: ARRIVANO I PEPERONI



● PRODOTTI DEMETRA  
● PRODOTTI WIBERG

Se esistesse una finale di "Vitamina C" e a dispartarla fossero i peperoni e gli agrumi, forse vi stupireste sapendo che i primi vincerebbero 4 a 1. È questa infatti l'esatta proporzione di maggiore apporto di tale vitamina da parte di uno degli ortaggi più colorati, spensierati e gustosi della cucina che, nella tipologia a coloro rosso, può coprire il 75% della razione giornaliera raccomandata di vitamina C. Composti di acqua per il 92% e sali minerali come fosforo, magnesio, potassio, ferro e calcio,

i peperoni presentano un contenuto di fibre così marcato, da renderli un alimento utile nelle diete ipocaloriche, grazie al senso di sazietà che forniscono a dispetto delle contenute calorie per porzione. Noti per essere uno dei cibi con maggiori proprietà antiossidanti, i peperoni devono la propria particolare piccantezza della capsaicina, un alcaloide che oltre a caratterizzarne il sapore, conferisce all'ortaggio proprietà antibatteriche e analgesiche.

Il peperone fa parte della numerosa schiera di piante orticole di provenienza Sudamericana, importate in Europa nella seconda metà del '500, ecco perché la prima citazione storica, attribuita a Carlo Nascia, si trova nella letteratura gastronomica del Seicento, dove il peperone viene proposto per insaporire le salse. Estremamente duttile, il peperone può entrare in un menu all'interno di qualsiasi portata, come possiamo vedere anche nelle applicazioni proposte nello speciale di queste pagine.



## ROSSO, GIALLO, VERDE O... RICETTATO!

All'interno della ricca gamma di referenze Demetra, al servizio delle esigenze di ogni tipologia di ristorazione, i peperoni hanno un ruolo estremamente importante, spaziando dalle proposte più naturali alle ricette più gustose. Si possono inoltre trovare farciti con un ripieno di tonno, acciughe e capperi o formaggio fresco, ma anche nel ruolo di ripieno all'interno delle cipolle borettane e olive verdi.

Molto interessante la versione in crema, condimento ideale per primi piatti o per farcire pizze, bruschette, focacce, tramezzini, sandwich e pasticceria salata: si tratta di una crema a base di peperoni freschi, amalgamati con olio, verdure e aromi, una proposta in grado di ottimizzare i tempi di lavoro all'interno delle cucine, come le oltre 40 referenze di creme contenute nella ricca gamma dei "Capricci".



CREMA DI PEPERONI



PEPERONCINI AL FORMAGGIO IN OLIO DI GIRASOLE



PEPERONCINI FARCITI AL TONNO IN OLIO DI GIRASOLE



PEPERONI A FILETTI IN OLIO DI GIRASOLE



PEPERONI IN AGRODOLCE



PEPERONCINI GOCCE ROSSE



PEPERONI PIQUILLO ARROSTITI AL NATURALE



PEPERONI ARROSTITI



PEPERONI GRIGLIATI IN OLIO DI GIRASOLE



PEPERONI A FILETTI TRICOLORE ARROSTITI IN OLIO DI GIRASOLE



PEPERONI GRIGLIATI A PEZZI IN OLIO DI GIRASOLE



### PEPERONI PIQUILLO RIPIENI DI BACCALÀ MANTECATO SU CREMA DI FAVE E CREMA DI ACETO CLASSICO

**Ingredienti per 4 persone**

- 12 Peperoni piquillo Demetra
- 200g Crema di Baccalà mantecato Demetra
- 200g Crema di fave Demetra
- q.b. Olio extra vergine d'oliva Demetra
- q.b. Crema di aceto classico Wiberg
- q.b. brodo vegetale

**Preparazione**

In un pentolino scaldate la crema di fave con del brodo vegetale. A parte farcite i peperoni piquillo con il baccalà mantecato e intiepiditeli leggermente in forno. Disponete la crema di fave a specchio su un piatto caldo e sistemateci sopra i peperoni, guarnite con olio e crema di aceto e servite.

PEPERONI PIQUILLO	Cod. 02268	Bauletto 720
CREMA DI BACCALÀ MANTECATO	Cod. 01690	Vaso 580ml
CREMA DI FAVE	Cod. 01693	Vaso 580ml
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
CREMA DI ACETO CLASSICA CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	Cod. W155372	Bottiglia squeeze 500ml



### RAVIOLI DI BACCALÀ CON CREMA DI PEPERONI E POMODORI SECCHI A FILETTI

**Ingredienti per 4 persone**

- 300g pasta fresca
- 240g Baccalà mantecato Demetra
- 160g Crema di peperoni Demetra
- 100g Pomodori secchi a filetti Demetra
- q.b. Olio extravergine d'oliva Demetra
- q.b. brodo vegetale
- q.b. sale e pepe

**Preparazione**

Stendete la pasta fresca sottile e ricavate i ravioli farcendoli esclusivamente con il baccalà mantecato. Terminato il confezionamento passate alla cottura in abbondante acqua salata. A parte scaldate in un pentolino la crema di peperoni con un goccio di brodo vegetale mentre in una padella create la salsa mischiando i pomodori secchi a filetti con olio extravergine d'oliva. Scolate i ravioli, non appena pronti, e aggiungeteli alla salsa. Decorate un piatto caldo a piacere e serviteli ben caldi.

CREMA DI BACCALÀ MANTECATO	Cod. 01690	Vaso 580ml
CREMA DI PEPERONI	Cod. 01764	Vaso 580ml
POMODORI SECCHI A FILETTI	Cod. 02529	Busta 1500g (80%)
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml

### TRANCIO DI SALMONE DORATO AL PISTACCHIO CON PATATE E PEPERONI

**Ingredienti per 4 persone**

- 4 tranci salmone fresco da 150g cadauno
- 250g Peperoni a filetti Demetra
- 60g Salsa di pistacchio Demetra
- 200g patate bollite
- 60g pane grattugiato
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe, prezzemolo tritato, pistacchi tostati q.b.

**Preparazione**

In una ciotola mescolare il pane grattugiato e la salsa di pistacchio e passare i tranci di salmone in entrambi i lati con il pane ottenuto. Rosolare il salmone in una padella con olio e aromi, disporlo su una teglia e cuocere al forno fino al termine della cottura. A parte schiacciare con una forchetta le patate bollite ancora calde e una volta insaporite con olio, sale, pepe e prezzemolo tritato preparare 4 stampini. In una padella scaldare a fuoco basso i peperoni con olio e prezzemolo. Quando tutti gli ingredienti sono pronti preparare il piatto guarnendolo a piacere e servire.

PEPERONI A FILETTI	Cod. 03104	Busta 700g
SALSA DI PISTACCHIO	Cod. 01733	Vaso 580ml



### PIZZA CON RAGÙ DI SALSICCIA, FRIARIELLI, PEPERONCINI GOCCE ROSSE E FILI DI PEPERONCINO

**Ingredienti per 1 pizza**

- 100g mozzarella
- 70g Ragù di salsiccia Demetra
- 50g Friarielli Demetra
- q.b. Peperoncini gocce rosse Demetra
- q.b. Fili di peperoncino Wiberg

**Preparazione**

Farcire il disco della pizza con la mozzarella, il ragù di salsiccia, i peperoncini a gocce, i friarielli precedentemente scolati bene dall'olio e tamponati con della carta assorbente, e cuocere al forno. Terminata la cottura guarnire con i fili di peperoncino.

RAGÙ DI SALSICCIA	Cod. 03165	Busta 700g
FRIARIELLI	Cod. 00526	Vaso 1700ml
PEPERONCINI GOCCE ROSSE	Cod. 02283	Sc. 4/4
FILI DI PEPERONCINO	Cod. W127662	Sigillaroma 470 - 45g

# CRONACHE DI GRANDI INCONTRI... DIGITALI

L'inverno appena trascorso è stato caratterizzato dalle limitazioni conseguenti al periodo di pandemia ancora attiva, questo ha avuto un impatto molto violento su quella che, ormai da anni, viene definita "la stagione delle fiere", con una serie di avvenimenti che toccano tutto il territorio nazionale nei primi mesi dell'anno, colpiti da una serie infinita di rinvii o annullamenti.

In questo panorama non incoraggiante, ci sono comunque alcune buone notizie, di cui abbiamo il piacere di potervi parlare: l'utilizzo della tecnologia digitale ha infatti permesso di mettere in scena alcuni importanti eventi che hanno consentito, anche se a distanza, di effettuare attività di formazione e confronto molto interessanti nel primo quadrimestre 2021.

La forte volontà di Demetra e Wiberger di incontrare il mercato, manifestata anche in alcuni eventi promossi nelle sporadiche finestre di possibile attività sul territorio, ha visto i due loghi sempre in piano piano in qualità di partner in tutte queste iniziative, per mantenere vivo un dialogo formativo e di ispirazione.



## HOSPITALITY RIVA DEL GARDA 1-4 FEBBRAIO 2021



Place to be per gli operatori, Hospitality si rivolge sempre più ad un pubblico business oriented che visita il Salone dell'Accoglienza per ampliare il network di fornitori e partner, trovare nuove soluzioni per la propria attività e aggiornarsi grazie all'Academy. Nell'ultima edizione in presenza, a inizio 2020, nei 42.000 metri quadri espositivi allestiti, le 561 aziende espositrici presenti avevano incontrato quasi 30.000 visitatori, di cui oltre 21.000 certificati operatori del mondo HoReCa.

L'edizione 2021 si è svolta obbligatoriamente in modalità online: l'iniziativa, denominata Hospitality Digital Space, ha dato il via a un processo di digitalizzazione generale della manifestazione, con un palinsesto di oltre 80 eventi formativi gratuiti sul mondo dell'ospitalità e numerosi talk show con le esperienze di opinion leader e testimonial del mercato.

Gli organizzatori si augurano comunque di poter tornare ad abbracciare il proprio pubblico nella prossima edizione prevista dal 31 gennaio al 2 febbraio 2022.



[Edizione 2020 in presenza]

## APCI TOUR 2021



Il Giro d'Italia APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani, è un tour itinerante formativo, pensato per chef e ristoratori dei vari territori, che sono invitati ad assistere ad una Serata Evento che si delinea come il perfetto mix di didattica, spettacolo e convivialità: un dinner talk capace di abbracciare tutti gli attori della filiera, dalla creazione del prodotto alla sua realizzazione sulla tavola. L'avvento della pandemia ha costretto gli

organizzatori a creare un nuovo format in versione digitale per consentire al Team APCI Chef Italia, la Selezione Nazionale, ambasciatrice e rappresentante della cucina italiana sul territorio italiano ed estero, di iniziare il 22 marzo il Tour 2021 con una tappa a Milano, a cui sono seguiti gli appuntamenti di Cagliari e Firenze, rispettivamente il 12 e il 26 aprile.

Uno show digitale di 1 ora, trasmesso su un canale dedicato e personalizzato, in grado di fornire ottimi spunti di ispirazione per gli spettatori, in attesa di poter tornare agli eventi dal vivo, magari supportati da una versione in streaming per coloro non dovessero essere in grado di presenziare all'evento.



Una selezione del team APCI Chef Italia



Un momento della tappa di Milano

## HORECOAST CAVA DE' TIRRENI 9-25 MARZO 2021



HoReCoast è la business community rivolta ai professionisti ed agli operatori del mondo HoReCa, organizzata da Lamberti Food e De Luca - Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company, nata per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera, dai produttori agli utilizzatori.



Marcello Franzini Chef Promoter

Come tangibile segno di reazione alle difficoltà che tutti hanno incontrato a inizio anno, la VII edizione di HoReCoast ha dimostrato di essere al passo con i tempi e con le esigenze dettate dall'emergenza sanitaria in corso, evolvendo ad una versione interamente digitale, che si è manifestata in otto giornate di networking, eventi live e formazione, spalmate in un periodo che ha coperto 3 diverse settimane: 9 e 11 marzo; 16, 17 e 18 marzo; 23, 24 e 25 marzo.

Il risultato lo si legge nei numeri: 1.545 registrazioni sul sito, 6.426 accessi alla piattaforma, 3.409 visualizzazioni con una media di 803 utenti per singolo giorno.



Gaia Ercoli Meat Chef Specialist



Un momento dell'evento Wiberger



## BEER&FOOD ATTRACTION 12-13 APRILE 2021



L'edizione 2020 della manifestazione di Rimini si è conclusa con successo pochi giorni prima che in Italia si facesse la prima conoscenza con la pandemia con conseguente sconvolgimento di tutti i calendari degli eventi a livello mondiale.

Anche il board di IEG - Italian Exhibition Group, che gestisce sia questo evento, sia il Sigep, punto di riferimento assoluto a livello mondiale per il mondo della gelateria e pasticceria, ha dovuto pensare per il 2021 a una soluzione di carattere esclusivamente digitale.

The Digital Event for eating out ha visto l'alternarsi di talks, workshop e dimostrazioni, momenti di confronto e formazione, nei quali esperti del settore, consulenti e manager dell'industria hanno illustrato con dovizia di particolari le innovazioni e i cambiamenti in atto, anche in funzione di esigenze che, una volta passato questo momento di stop, saranno comunque diverse da quelle precedenti a questa invasiva esperienza.



[Edizione 2020 in presenza]

# LA TUA PIZZA DEL CUORE

La community AMA MANGIA SORRIDI, nata per sostenere il settore della pizza, il piatto italiano più riconosciuto e amato nel mondo, è stata protagonista di un evento che ha coinvolto i pizzaioli nella giornata di San Valentino. La situazione pandemica non ha consentito purtroppo ad alcuna pizzeria in Italia di ospitare la "cena degli innamorati" all'interno delle proprie attività: proprio per esorcizzare simbolicamente un momento così difficile per un comparto estremamente provato dall'ultimo anno, la community ha invitato i suoi aderenti e sostenitori a sottolineare lo spirito di questa romantica giornata, che fonda le sue radici in un rito pagano di cui si ha memoria addirittura nell'anno 496, attraverso un'attività di condivisione digitale. Tra post spontanei, condivisioni e rilanci sui più affermati social me-

dia, si è creata una cordata di messaggi augurali che si sono manifestati in altrettante foto di pizze, a cuore e no, dedicate all'evento.

L'operazione "La Tua Pizza del Cuore" è un esempio delle iniziative che la community AMA MANGIA SORRIDI intende mettere in campo per fare "sentire la voce" del mondo della pizza, che vuole tornare al più presto ad essere il luogo prescelto per eccellenza per feste, ritrovi tra amici, serate spensierate. Un intento confermato anche dall'invito - lanciato proprio dai propri social media a tutti, e in particolare alle autorità competenti - a pianificare al più presto la vaccinazione di chef, camerieri, pizzaioli e gestori; operazione da affiancare alla messa a punto delle regole necessarie alla realizzazione di veri e propri locali COVID-FREE, per la gioia di grandi e piccoli, ma soprattutto per dare ossigeno all'economia nazionale!



## Le iniziative della community AMA MANGIA SORRIDI

### CAMPAGNE SOCIALI SUI PRINCIPALI MEDIA NAZIONALI

Un filo diretto con i consumatori finali, per diffondere il valore della community convogliando le singole voci con la forza di strumenti globali. Una forma di sensibilizzazione sociale finalizzata ad avvicinare sempre di più il pubblico al mondo della pizza.



### CAMPAGNA SOCIAL SPONSORIZZATA PER LA PROMOZIONE DEL SETTORE

Una continua presenza nel mondo social, guidata dagli strumenti istituzionali della community e rilanciata attraverso un circolo virtuoso di condivisioni sulle pagine degli aderenti. Una voce virtuale che vuole consolidare un legame di fiducia e vicinanza tra il pubblico verso le attività aderenti alla community.

### STRUMENTI DI COINVOLGIMENTO E FORMAZIONE GRATUITI PER TUTTI GLI ISCRITTI

Una costante presenza di attività di stimolo, attraverso newsletter di approfondimento, focus di discussione, condivisione di notizie, partecipazione ad eventi, momenti di socializzazione e proposte di animazione dei singoli locali.



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

[amamangiasorridi.it](https://www.amamangiasorridi.it)



# LA CARNE COME ARTE

*Le provocazioni del ricettario The Meat Experience*



*Solo un gioco di parole per rendere onore all'arte povera, in una proposta che fa della sua semplicità il segreto della sua autentica ricchezza.*

## Son fuso

### Ingredienti

- 1 fuso di pollo
- 40g macinato di manzo
- 10g Crema di radicchio Demetra
- 10g Champignons trifolati prima scelta Demetra
- Pollo-croccantino Wiberg



### Procedimento

Disossare il fuso e scalzare l'osso, lasciandolo attaccato. Farcire con la carne macinata precedentemente lavorata assieme alla crema di radicchio e gli champignon. Insaporire bene con pollo croccantino e cuocere a 180° per circa 25 minuti. Effettuare uno splash con la crema di radicchio frullata, posizionare il fuso di pollo e guarnire a piacere.

## Sfera esotica

### Ingredienti

- 100g macinato: 60% vitello, 40% maiale
- tortillas
- 20g Crema piccante mediterranea Demetra
- 20g Ananas allo sciroppo Demetra
- Paprica rubino Wiberg
- 15g Mago panata Wiberg
- 30g acqua

### Procedimento

Creare una pastella miscelando con una frusta acqua e mago panata. Lavorare il macinato con la crema e creare una sfera. A parte sbriciolare le tortillas e miscelare con la paprica dolce, passare nella pastella e successivamente nella panatura di tortillas precedentemente preparata. Sulla sfera posizionare la fetta di ananas e guarnire con la crema mediterranea. Cuocere in padella a fuoco medio 6 minuti per lato oppure in forno caldo a 200° per 12 minuti.



*Chiudi gli occhi, assaggiami! Ogni amore inizia con un gioiello, qui arricchito dall'esotico sapore dei Tropici.*



*L'eleganza delle geometrie, per creare un gioco di prospettive che infonde un'esclusiva armonia di forme e sapori.*

## Diplomatica

### Ingredienti

- 60g macinato di manzo
- 20g pane da tramezzino
- 20g fontina
- 30g Farci toast alle verdure fresche Demetra
- Salsa di pistacchio Demetra
- Peperoncini gocce rosse Demetra
- Condimento olio all'aglio orsino Wiberg
- carota

### Procedimento

Condire il macinato con il farci toast alle verdure fresche, formare due quadrati, tagliare il pane da tramezzino e la fontina delle stesse dimensioni. Spennellare il pane con il condimento olio all'aglio orsino. Formare delle torrette con alla base il pane, seguito dal macinato, la fontina, nuovamente il macinato e finire con il pane. Condire l'ultimo strato di pane con la salsa di pistacchio e decorare con peperoncini gocce rosse e riccioli di carota. Cuocere in forno caldo a 200° per 15 minuti.



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

