

# la VOCE di DEMETRA



Anno 18 - Numero 68

**LUGLIO 2023**

## LA VERA FORZA DELLA PASSIONE

*Il successo non viene mai per caso*

**P**er la psicologia, la passione è un sentimento di intenso entusiasmo o desiderio irresistibile per qualcuno o qualcosa ed è accompagnata da parole come emozione, eccitazione e amore.

Nella lingua latina la parola "passio" era comunque associata anche al termine sofferenza e in greco antico il termine veniva usato per il verbo soffrire; segni evidenti di come, da sempre, la passione è un sentimento che provoca emozioni contrapposte.

In ogni attività, che sia un impegno sportivo o un business, la passione è l'ingrediente fondamentale che permette di raggiungere gli obiettivi prefissati, perché, come ha spiegato Steve Jobs in una sua intervista, "se pensi alle persone di successo, almeno agli occhi della società, e a quelle che non lo hanno, spesso le persone di successo sono quelle che amano quello che fanno, così da poter perseverare nei momenti davvero difficili".

C'è una frase famosa di Vince Lombardi, un coach di football americano divenuto un'icona degli aforismi motivazionali, che recita: "l'unico posto in cui

successo viene prima di sudore è il dizionario", anche se in realtà lui utilizzava i termini *success* e *work*, ma il concetto resta lo stesso.

Resta comunque il fatto che, sia in italiano quanto nella lingua anglosassone, la parola successo viene sempre dopo passione.

Il mondo dell'accoglienza vive di attività nelle quali le persone spendono la



maggior parte del proprio tempo lavorando, con l'obiettivo di fare felice il prossimo, di soddisfare le esigenze di consumatori che spesso pretendono moltissimo perché per loro il momento che stanno vivendo è speciale, che sia una vacanza, una celebrazione o anche solo un'evasione momentanea: sen-

za la spinta della passione è impossibile eccellere in un lavoro così totalizzante.

Ricordate che se spendete tutto il vostro tempo a guadagnarvi da vivere non vi realizzerete mai, poiché sono coloro che possono dire di amare il proprio lavoro e di svolgerlo per passione che avranno sempre una marcia in più.

Non dimenticate inoltre che, come ricorda il grande filosofo Friedrich Hegel, ispiratore di Sigmund Freud, "nel mondo nulla di grande è stato fatto senza passione".

**IN QUESTO NUMERO**

**2**

TURISMO ENOGASTRONOMICO  
**UNA PASSEGGIATA A BARI VECCHIA**

**4**

SPECIALE ESTATE  
**MOLTO PIÙ DI UN SEMPLICE PICNIC**

**6**

EVENTI E NOTIZIE  
**METTI IN TAVOLA L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE**

**7**

DEMETRA & FRIENDS  
**CRONACHE DI GRANDI SUCCESSI**

**8**

APPUNTI DI GUSTO  
**ESTATE A TUTTO TONDO**



La Demetra Food Academy consiglia...



**MAZZANCOLLE LIOFILIZZATE**



scopritele a pag. 4



**CREMA DI FORMAGGIO AL PECORINO**



scopritela a pag. 8

**NEL PROSSIMO NUMERO**

TURISMO ENOGASTRONOMICO  
**Cuneo: la capitale verde del Piemonte**

SPECIALE AROMI E SPEZIE  
**50 anni di gusto e piacere**



# UNA PASSEGGIATA A BARI VECCHIA



La città di Bari conta più di 300 mila abitanti ed è il nono comune come popolazione in Italia, ma se consideriamo la città metropolitana arriviamo a toccare 1,2 milioni di persone; detiene il singolare record di essere il comune italiano ed europeo più popoloso che si affaccia sul Mare Adriatico.



Colonne doriche

Pur non essendoci una certezza sulle origini della città, gli scavi effettuati nell'area della chiesa di San Pietro, nella città vecchia, hanno fatto scoprire resti che rendono ipotizzabile l'esistenza di un originario insediamento dell'età del bronzo, appartenente al popolo italico dei Peucezi.

L'area che si estende all'interno delle mura medievali è chiamata Bari Vecchia, soprattutto perché solo il 24 aprile del 1813, grazie a Gioacchino Murat, fu posta la prima pietra dell'espansione cittadina al di fuori delle mura medioevali, portando la popolazione della città dagli allora 18.000 abitanti ai 94.000 dell'inizio del XX secolo.

Città che si affaccia sul mondo orientale ha subito numerose invasioni ed influenze, ma è stata spesso strategicamente fondamentale, in tempi antichi come anche durante la seconda guerra mondiale, quando divenne un punto di riferimento per le forze alleate. Questo fatto provocò 2 nefasti episodi per la città, di cui il primo e più grave disastro ebbe luogo il 2 dicembre 1943, a pochi mesi dalla cacciata dei tedeschi da Bari, quando il porto, in cui erano ormeggiate decine di navi alleate, subì un pesantissimo bombardamento aereo della Luftwaffe che causò la distruzione di 28 navi e il grave danneggiamento

di oltre 12, rendendo il porto inutilizzabile per tre settimane.

Non ce ne vogliono gli abitanti delle belle aree sorte negli ultimi 2 secoli, ma la nostra visita si concentra esclusivamente sulle bellezze che si possono ammirare all'interno di Bari Vecchia, una passeggiata tra gli intricati vicoli del borgo antico che offrono un concentrato di quotidianità pugliese, tra edicole religiose e quadri votivi, tra banchetti su cui le massaie preparano orecchiette fatte a mano e marinai che tessono reti.



Gioacchino Murat

## LA SOLIDA STRUTTURA DIFENSIVA

La struttura urbanistica di **Bari Vecchia** è di epoca bizantina, con innesti successivi frutto delle diverse epoche e delle alterne vicende storiche. Originariamente era fortificata fronte mare dalla caratteristica muraglia che anche oggi è presente, anche se in maniera ridotta a causa della costruzione del lungomare nei primi anni del '900. Nella parte rivolta verso terra era fortificata da grosse mura circondate da un fosso

colmo d'acqua e la struttura difensiva culminava ad ovest con il castello. Le mura di cinta erano maestose ed erano fortificate da 4 torri: le due a nord ancora presenti, la **torre di Sant'Antonio** (ricostruita verso il XIV secolo) e quella di **Santa Scolastica**, mentre a sud si potevano ammirare la **torre di San Domenico** e la **torre Del Vento**.



Torre di Sant'Antonio

Estesa per circa 400 metri, la fortificazione attuale rappresenta solo una parte di ciò che era originariamente l'opera difensiva, che si ergeva con una configurazione tortuosa per oltre un chilometro di lunghezza, proteggendo la città principalmente da possibili assedi provenienti dal mare.



Fortino di Sant'Antonio

Punti di osservazione erano costituiti dalle torri semicircolari e rettangolari e quattro baluardi alle estremità, ma nel tempo questi luoghi sono diventati punti di passeggio e di ritrovo e oggi lungo la muraglia è possibile intravedere scorci che si aprono sul fitto reticolato di strade e vicoli stretti della città vecchia.

Resta oggi da ammirare il **Fortino di Sant'Antonio**, di fronte al molo omonimo da cui si possono scattare splendide foto d'insieme, che rappresenta uno dei quattro baluardi disposti lungo il perimetro delle

mura a difesa della città, le cui sale al primo piano sono utilizzate e visitabili in occasioni di eventi e mostre.

Per completare la visione delle antiche strutture difensive della città è d'obbligo una visita al **Castello Normanno Svevo**, imponente fortezza fatta erige-



Castello Normanno-Svevo

re da Ruggero il Normanno nel 1131 su preesistenti strutture abitative bizantine, distrutta nel 1156 e ricostruita per volere di Federico II di Svevia nel 1223, al cui interno, in tutti gli spazi rinnovati con la ristrutturazione avvenuta nel 2017, vengono ospitate mostre temporanee e manifestazioni culturali.

## IL CULTO DI SAN NICOLA

La storia di **San Nicola**, caro ad oltre trecento milioni di fedeli al mondo, uno dei più venerati santi del Medioevo, si fonde nella leggenda e nei sogni, ma trova a Bari un collegamento particolare, essendo San Nicola l'artefice della rinascita di una cittadina, che aveva perso il suo ruolo egemone sotto i **Bizantini**, in una nuova sede di culto e di pellegrinaggio.

La devozione dei confronti del **Santo di Myra**, però, non è sola dei baresi: questi è anche il Santo più venerato nell'Ortodossia, che proprio nel capoluogo pugliese hanno una chiesa a lui dedicata, uno dei motivi per cui ogni giorno in tantissimi arrivano in città per celebrare il proprio amato e venerato Santo.

Custodita all'interno della magia di Bari Vecchia c'è la **Basilica di San Nicola**, un vero luogo di incontro



Basilica di San Nicola

tra religioni diverse, il cui punto focale è costituito dalla cripta che si raggiunge attraverso le scale laterali alla fine delle navate: è qui che, sotto l'altare centrale, riposano le spoglie di San Nicola.

Arrivarci dalle vie laterali regala un'emozione particolare: non è possibile vedere la chiesa fino a che non si gira l'angolo, quando la grande piazza e l'imponente facciata si palesano davanti ai visitatori quasi per magia, lasciando i più a bocca aperta.

Proprio l'arrivo a Bari, dal Santuario di Myra, delle reliquie di San Nicola, fu l'evento che diede origine all'edificio, che venne edificato tra il 1087 e il 1100, epoca nella quale queste zone erano dominate dai normanni.

La facciata della basilica rivela subito l'imponente architettura romanica: presenta una struttura tripartita,

fiancheggiata da due torri campanarie mozze, **Torre del Catapano** e **Torre delle Milizie**, che svettano quasi a difesa del magnifico portale dei leoni.

Gli spazi interni sono scanditi da archi a tutto sesto che dividono le navate, mentre il soffitto ligneo seicentesco è impreziosito da dipinti, opera del pittore **Carlo Rosa**.

Centro di storia, arte e devozione, la Basilica affascina da secoli i visitatori per il prezioso patrimonio culturale che vi conserva.



## LE VIE DELLA TRADIZIONE

Ci fu un tempo in cui **Bari Vecchia**, un dedalo di stradine acciottolate che si snodano tra palazzi antichi, archi e piazzette, case con balconi fioriti, antichi quadri votivi che decorano gli angoli delle strade, era considerata una zona pericolosa della città e da evitare non solo di notte, ma anche di giorno, a causa della microcriminalità diffusa; era sconsigliabile per i turisti, ma anche per i viaggiatori più intraprendenti, avventurarsi tra i suoi vicoli.

Oggi questa è la parte della città che attira di più tutti coloro che vogliono fare un tuffo nel passato e venire a contatto con le tradizioni del luogo.

Arrivando dal **Quartiere Murattiano**, che costituisce la parte nuova della città, la porta d'accesso all'antico centro storico di Bari è sicuramente **Piazza del Ferrarese**, dove si può ammirare la **Sala Murat**, un tempo sede del mercato coperto, oggi utilizzata per mostre di arte contemporanea.

Una volta addentrati nei vicoli, una sosta d'obbligo è **Piazza Mercantile**, dove si affaccia il maestoso



Palazzo del Sedile

**Palazzo del Sedile** sormontato dall'orologio e dall'altana a tre arcate, che in epoca medioevale rappresentava il centro politico della città.

Il luogo più affascinante di questa passeggiata tra i vicoli si raggiunge attraversando l'arco basso, lasciandosi alle vostre spalle il **Castello Normanno**

**Svevo**, per entrare in un luogo fatto di donne, colori e orecchiette: siamo nella celeberrima **Via delle orecchiette**, dove l'attrazione è costituita dalle donne baresi, che con le loro abili mani creano migliaia di orecchiette al giorno, sedute di fronte ai loro tavoli di legno, regalando a chiunque passi uno spettacolo che incanta e che riproduce una delle tradizioni più importanti di Bari.



Una tra le cose più belle da fare quando si decide di visitare Bari è dedicare il giusto tempo per passeggiare tra le vie della città vecchia, pervasi da inebrianti profumi di cucina che vi rimanderanno sicuramente al pensiero della nonna e a quei sapori di una volta ormai persi in annessi ricordi. A prescindere dalla presenza di numerosi ristoranti, trattorie, enoteche e osterie presenti sul territorio, va detto che ogni singola abitazione della città vecchia rappresenta un piccolo patrimonio dell'umanità e rappresenta il cuore della tradizione fatta di esperienza e passione tramandata da generazioni.

Il segreto della **cucina di Bari**, come d'altra parte di tutta quella pugliese, è costituito dall'uso di prodotti semplici e genuini, dall'attenzione al binomio sapore e benessere, che porta a realizzare semplici e squisite ricette famose spesso anche molto al di là del territorio locale. Una delle tendenze moderne è quella dello **street food**, una vocazione naturale di Bari ben prima che questo approccio diventasse un fenomeno glamour e quindi, pur sapendo di fare un torto alla cucina barese e



Sgaliozze e popizze

chiedendo scusa alle celeberrime cime di rapa, vi vogliamo parlare di quelle specialità che costituiscono la base del cibo di strada, pur essendo spesso un ghiotto stimolo per piatti che possono essere degustati seduti con forchetta e coltello.

Potremmo mai iniziare la nostra escursione gastronomica da un punto diverso dalla **focaccia barese**? Assolutamente no! Unta, untissima, soffice al punto giusto, con pomodori pelati e olive, spolverata di origano profumato, si presenta umida al suo interno e decisamente croccante ai bordi. La tentazione di fare un confronto con la focaccia ligure, magari proprio quella di Recco, è comprensibile, ma sarebbe un errore: la focaccia è una forte rappresentazione della cultura del territorio e quindi è giusto che le interpretazioni siano diverse a seconda del luogo in cui la si degusta, senza bisogno di fare classifiche che non hanno ragion d'essere.

Un altro classico è il **panzerotto**, mezzelune di pasta ripiene di pomodoro e mozzarella, se si sceglie la versione classica, fritte in olio bollente: uno spuntino goloso prima di provare le altre delizie della città, ma che può costituire un vero e proprio pasto. Sicuramente da assaggiare anche le versioni farcite, prima fra tutte quella con carne macinata, cime di rapa e mozzarella.

Una curiosità meno nota, ma altrettanto deliziosa,

sono le **sgaliozze**, piccoli quadrati di polenta che, come buona parte dei cibi preparati in Puglia, vengono fritti in olio di semi di arachide, poi salate e messe in cartocci da passeggio.

Non potete però lasciare Bari senza avere provato le **popizze**, che in altre parti della Puglia prendono il nome di **pettole**: siamo di fronte a gustose frittelle tonde di pasta lievitata che possono essere gustate da sole, oppure accompagnate da salumi, formaggi e verdure sottolio e sottaceto, divenendo facilmente un antipasto vero e proprio. È curioso il fatto che nel periodo natalizio si mangiano anche nella versione dolce, ricoperte di zucchero.

Per chi non è ancora sazio possiamo consigliare ancora il **pan briosche**, magari con prosciutto e formaggio, il **maritozzo**, che qui è una brioche ricoperta di tanto zucchero e il **pesce crudo**: ricci, cozze, calamari, polpi e seppie, venduti appena pescati per goderne il vero sapore di mare.

E dopo? Beh, poi si fa trekking, sia per ammirare le innumerevoli testimonianze d'arte e cultura di Bari Vecchia, ma anche per smaltire, almeno in parte, le calorie assorbite con tutti questi prelibati assaggi.



**UNA SOSTA DI GUSTO**

OSTERIA  
**BORGO ANTICO**  
PIAZZA MERCANTILE, 15 - BARI - TEL. 080 5210124

---

PIZZERIA  
**PICCINNI 28**  
VIA PICCINNI, 28 - BARI - TEL. 080 5289457

---

RISTORANTE  
**LA UASCEZZE**  
CORTE S. AGOSTINO, 2/3/4 - BARI - TEL. 320 6284295

---

PIZZERIA  
**DIANA**  
PIAZZA DEL FERRARESE - BARI - TEL. 080 5228900

---

**SORSI E MORSI**  
**FOOD, WINE & DRINK**  
CORSO VITTORIO EMANUELE II, 73 - BARI  
TEL. 347 8941291

---

RISTORANTE  
**MATITI PASTA BISTROT**  
PIAZZA DEL FERRARESE, 17 - BARI - TEL. 329 6551349

---

RISTORANTE  
**LOCANDA DI FEDERICO**  
PIAZZA MERCANTILE, 63 - BARI - TEL. 080 522775

SEGNALAZIONI GENTILMENTE FORNITE DAL NOSTRO PARTNER DI ZONA

# MOLTO PIÙ DI UN SEMPLICE PICNIC

● PRODOTTI DEMETRA  
● PRODOTTI WIBERG

Nel periodo estivo molti consumatori non mangiano a casa, ma fuori casa. Sembra un buffo gioco di parole ma, in realtà, è un fenomeno molto importante, perché una quota significativa di pasti consumati fuori dalle mura domestiche avviene nei colorati picnic che si svolgono sui prati, nei boschi e sulla maggior parte dei litoranei italiani.

Una grande quantità degli acquisti che vengono effettuati per queste allegre escursioni avviene nei supermercati o nei negozi di specialità tipiche, anche se la diffusione dei locali con servizio take away ha offerto l'opportunità al mondo dell'HoReCa di toccare anche questo segmento di consumi.

La ricerca dell'aria aperta come felice reazione ai mesi freddi con meno ore di luce, che caratterizzano il periodo invernale, si esten-

de comunque a ristoranti e pizzerie, con preferenze che spesso portano a prediligere i locali con uno spazio all'aperto.

La scelta di degustare un piatto all'esterno sostiene in parte anche la qualità della pura degustazione, per effetto di alcuni fattori ambientali: la luce naturale, che più di quella artificiale restituisce ai cibi i veri colori e l'aria aperta, che contribuisce a far percepire i profumi in modo più intenso.

La gioia, i colori, la freschezza delle idee e degli ingredienti dei piatti offerti nella stagione più calda dell'anno può comunque portare l'atmosfera dell'estate nei palati di tutti i commensali, sia che il locale sia dotato di un dehor, sia che li ospiti al suo interno: in entrambi i casi troverete in questo speciale, alcuni gustosi spunti che porteranno il sorriso sulle tavole della vostra attività.



## VAPORATA DI MARE

### Ingredienti per 4 persone

- 160g di cous cous
- 16 Mazzancolle liofilizzate Demetra
- 16 Frutti del capperò Demetra
- 20g Peperoni a filetti Demetra
- 1 calamaro
- 20 cozze
- 24 vongole
- q.b. Olive taggiasche denocciolate Demetra
- q.b. Preparato per brodo di pesce Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Zafferano Wiberg
- q.b. Sale rosa Wiberg
- q.b. Umami di pomodoro Wiberg

### Procedimento

Portare a ebollizione 280 ml di acqua, aggiungere lo zafferano e il brodo di pesce. Salare l'acqua e versare il cous cous, togliere dal fuoco, lasciar riposare qualche minuto e sgranare con dell'olio. Cuocere il pesce al vapore, unire i peperoni, le olive taggiasche e le mazzancolle reidratate, infine condire con una salsa realizzata con umami di pomodoro e olio extravergine. Servire in un piatto tiepido con alla base il cous cous, la vaporata di mare e completare con i frutti del capperò.

NEW	MAZZANCOLLE LIOFILIZZATE	Cod. 02290	Sc. 4/4 (75g)
	FRUTTI DEL CAPPERO	Cod. 00991	Sc. 4/4 (780g)
	PEPERONI A FILETTI	Cod. 03104	Busta 700g
	OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE	Cod. 02288	Sc. 4/4 (750g)
	PREPARATO PER BRODO DI PESCE	Cod. 01720	Barattolo 800g
	ZAFFERANO	Cod. W108894	Blister 4g
	UMAMI N.1	Cod. W220812	Bottiglia 500ml

## CUBEROLL

### Ingredienti per 4 persone

- 800g cuberoll di manzo
- 300g Crema di pomodori secchi Demetra
- 200g Gallinacci trifolati Demetra
- 100g Maionese Demetra
- 15g Grill-barbecue Wiberg
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Aglio in polvere Wiberg
- q.b. Zitronia sun Wiberg

### Procedimento

Insaporire il manzo con olio e la miscela grill barbecue. Cuocere su una griglia rovente sino a raggiungere la cottura desiderata. Miscelare la maionese con Zitronia sun e aglio in polvere.

Su un piatto caldo disporre la crema di pomodori secchi, il cuberoll tagliato a fette, completare con i gallinacci trifolati ben caldi. Abbinare la maionese aglio e limone.

CREMA DI POMODORI	Cod. 01763	Vaso 580ml
GALLINACCI TRIFOLATI	Cod. 01064	Sc. 4/4 (790g)
MAIONESE	Cod. 04115	Squeezer 1000ml
GRILL-BARBEQUE	Cod. W111464	Sigillaroma 1200ml - 910g
AGLIO IN POLVERE	Cod. W108761	Sigillaroma 1200ml - 580g
ZITRONIA SUN	Cod. W108901	Sigillaroma 470ml - 300g





## CASARECCE ESTIVE

### Ingredienti per 4 persone

- 320g casarecce
- 300g Datterini gialli interi Demetra
- 12 Mazzancolle Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Pesto di finocchietto selvatico Demetra
- q.b. Pepe all'arancio Wiberg
- q.b. Fiocchi di sale marino Wiberg
- q.b. Aglio a fette Wiberg
- q.b. Sale rosa Wiberg

### Procedimento

Cuocere le casarecce in una pentola con abbondante acqua salata. A parte saltare le mazzancolle, dopo averle rinvenute in acqua con olio e aglio. Successivamente aggiungere i datterini.

Scolare la pasta e saltare nella salsa. Servire in un piatto ben caldo, con qualche goccia di pesto al finocchietto selvatico e pepe all'arancio.



	DATTERINI GIALLI INTERI	Cod. 02287	Sc. 4/4 (800g)
<b>NEW</b>	MAZZANCOLLE LIOFILIZZATE	Cod. 02290	Sc. 4/4 (75g)
	PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO	Cod. 01691	Vaso 580ml
	PEPE ALL'ARANCIO	Cod. W207718	Sigillaroma 1200ml - 770g
	FIOCCHI DI SALE MARINO	Cod. W196155	Sigillaroma 470ml - 350g
	AGLIO A FETTE	Cod. W108820	Sigillaroma 1200ml - 380g



## CHEESECAKE TARTARE

### Ingredienti per 4 persone

- 500g scamone manzo battuto fine
- 300g taralli
- 200g formaggio spalmabile
- N. 8 Porcini interi Demetra
- 150g Crema al Parmigiano Reggiano DOP Demetra
- 80g Salsa di pistacchio Demetra
- 15g Grill mediterraneo Wiberg
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Crema di aceto classica Wiberg
- q.b. burro

### Procedimento

Battere la carne finemente e condire con la miscela grill mediterraneo e olio. Tritare grossolanamente i taralli e miscelare con del burro fuso, per ricavare una base compatta e omogenea. Miscelare la crema di parmigiano con il formaggio spalmabile. Tagliare le cappelle dei porcini e realizzare dei finti macarons farciti con la crema di formaggi. Con l'aiuto di un coppapasta montare i vari strati partendo dal biscotto salato, la battuta di manzo e la crema di formaggio.

Guarnire con i macarons di porcini, la salsa pistacchio e le gocce di crema aceto balsamico.

	PORCINI INTERI	Cod. 00982	Sc. 4/4 (800g)
	CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO DOP	Cod. 01697	Vaso 580ml
	SALSA DI PISTACCHIO	Cod. 01733	Vaso 580ml
	GRILL MEDITERRANEO	Cod. W265238	Sigillaroma 1200ml - 540g
	CREMA DI ACETO CLASSICA CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	Cod. W155372	Bottiglia da decorazione 610ml



# METTI IN TAVOLA L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE

Le intelligenze artificiali stanno avendo un impatto che si estende a quasi tutti i settori dell'economia globale, accompagnato da una risonanza mediatica (forse) senza precedenti nella storia. Infatti, l'IA sta ridefinendo un po' ovunque le regole del gioco; non fa eccezione il settore dell'ospitalità.



Com'è normale che sia, a qualcuno questa cosa fa paura. E, come per ogni innovazione radicale, oltre ai vantaggi più noti, l'IA porta con sé anche sfide e potenziali svantaggi che meritano un'attenta considerazione.

Nel mondo esistono già delle situazioni in cui vengono utilizzati i supporti forniti dall'IA, come il caso di McDonald's, laddove utilizza i chioschi intelligenti per raccomandare prodotti in base alle preferenze o persino al tempo, oppure estremizzare le personalizzazioni, come il sale extra sulle patatine fritte o più salsa negli hamburger; anche il caso Starbucks è interessante, nell'impiego della funzione "Riordina Starbucks" per Amazon Alexa, che utilizza il voice computing per dire "Alexa, ordina il mio Starbucks" quando si vuole effettuare un ordine per il cibo e le bevande abituali; KFC China si è spinta oltre,



sviluppando una tecnologia IA di riconoscimento facciale per prevedere gli ordini dei clienti, un sistema in grado di consigliare voci di menu in base all'età e all'umore stimati del cliente.

Veniamo però alla parte più delicata del problema, ponendoci dunque quella che può essere definita la domanda delle domande, quella che racchiude un po' tutte le paure che si stanno diffondendo e rappresenta l'intero discorso: gli chef verranno sostituiti dalle IA?

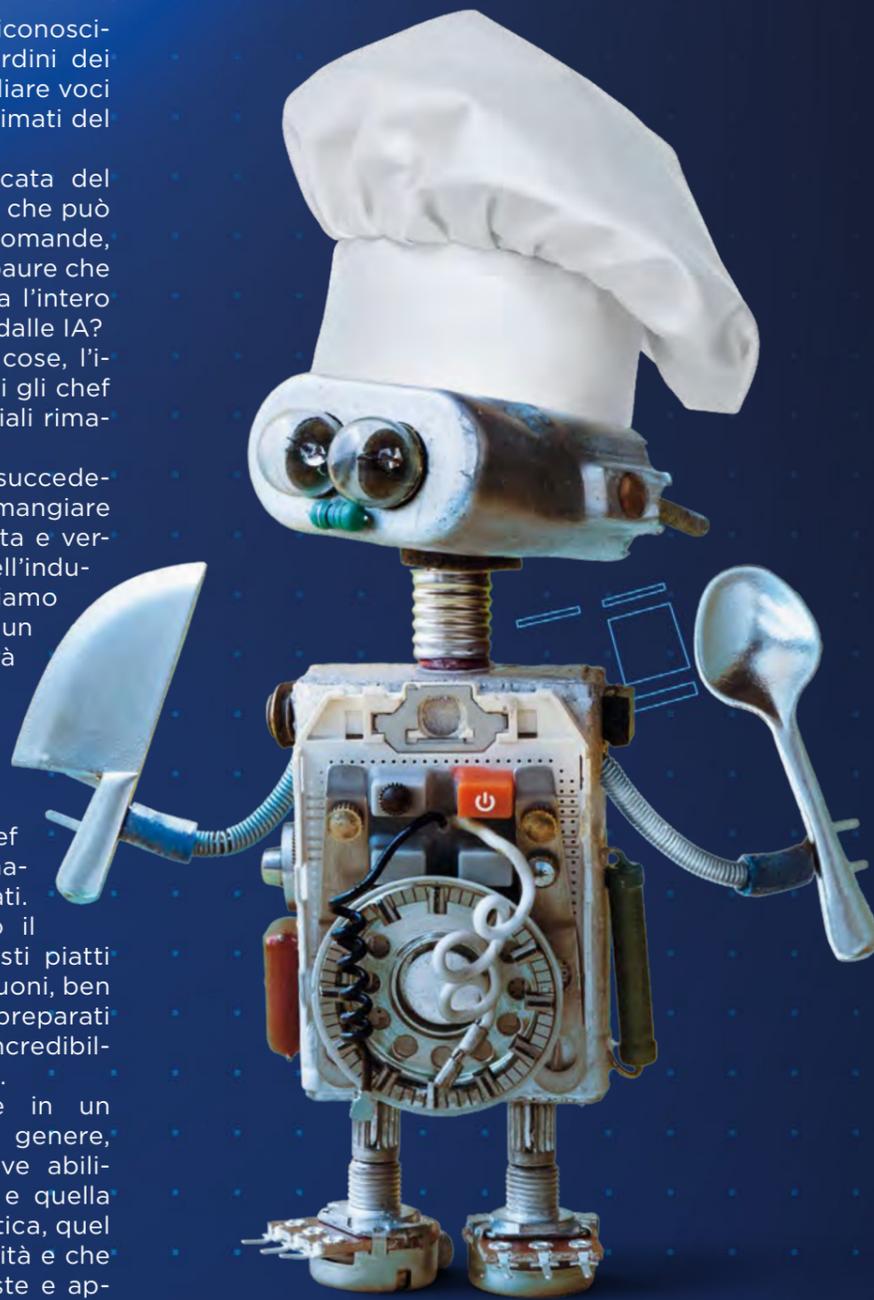
Nonostante l'IA possa fare grandi cose, l'idea di un settore dell'ospitalità in cui gli chef siano sostituiti da intelligenze artificiali rimane parecchio distante.

Ma questo non significa che non succederanno cose incredibili: l'ipotesi di mangiare alimenti stampati in 3D non è remota e verrà impiegata probabilmente più nell'industria che nella ristorazione, ma crediamo si possa dire in totale serenità che un vero chef in carne e ossa non potrà mai davvero diventare obsoleto.

Provate a immaginare un mondo in cui la cucina sia composta prevalentemente da intelligenze artificiali, un mondo dove la maggior parte dei piatti sono preparati da chef virtuali estremamente avanzati. Ora, poniamo il caso che questi piatti siano anche buoni, ben presentati e preparati in maniera incredibilmente precisa.

Ecco, anche in un mondo del genere, quelle distintive abilità del cuoco e quella sua vena artistica, quel tocco magico che sa di imprevedibilità e che può stupire, saranno sempre richieste e apprezzate.

Per non parlare del rapporto con il cliente in sala.



## VOLETE SAPERNE DI PIÙ?

Desiderate scoprire quali sono i reali vantaggi e svantaggi di un massiccio impiego dell'IA all'interno del mondo HoReCa?

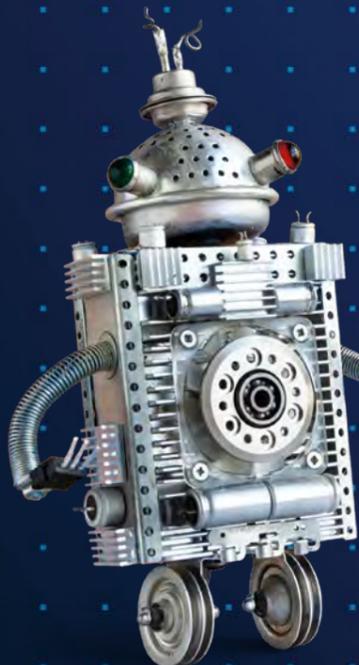
LEGGETE L'APPROFONDIMENTO DEL PORTALE

[lavoceonline.it](http://lavoceonline.it)

E NON AVRETE PIÙ DUBBI SUL FUTURO TECNOLOGICO DEL MONDO HORECA



**lavoceonline**  
i Protagonisti dell'HORECA



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





# CRONACHE DI GRANDI SUCCESSI



Nel corso del mese di aprile, all'interno del Palaverdi di Parma, si è svolta la 30ima edizione del Campionato Mondiale della Pizza, sostenuto dai Main Partner "Le 5 Stagioni", "Demetra" e "Galbani", un traguardo celebrato attraverso la creazione di un nuovo logo, frutto dello studio dell'agenzia creativa padovana Pallino & Co.

Il logo mantiene le caratteristiche principali della versione precedente, a sottolineare la grande tradizione



della pizza e a comunicare la riconoscibilità e l'autorevolezza dell'evento, con un disegno più stilizzato, dove il punto di fuoco è una pizza che si trasforma in un planisfero, a simboleggiare il mondo che questo piatto ha saputo conquistare negli anni.

L'Italia è stata la grande protagonista di tutti i podi di questa edizione, ma fa sicuramente piacere vedere volti stranieri inserirsi con merito all'interno di questa prestigiosa elite, sostenuti da una partecipazione che ha coinvolto ben

52 diversi Paesi, per completare il lotto dei 700 partecipanti alle numerose categorie in gara.

Gli ingredienti **Demetra** e **Wiberg** sono stati grandi protagonisti di molte delle creazioni più apprezzate dalla giuria, completando una sorta di magico roadshow iniziato a inizio anno, che si è manifestato non solo a Parma, ma anche nelle altre manifestazioni di primavera che hanno coinvolto non solo la pizza, bensì tutto il mondo della ristorazione, culminato con la partecipazione alla fiera internazionale **Tuttofood** di Milano a maggio.



CAMPIONATO MONDIALE PIZZA PARMA



CHAMPIONNAT DE FRANCE DE PIZZA PARIGI



TUTTOFOOD MILANO



FOOD AND DRINK EXPO BIRMINGHAM



PARIZZA PARIGI



SALON DE GOURMET IFEMA MADRID



EPPS PIZZA&PASTA SHOW LONDRA

## PREMIATI A DUBLINO

Un'incantevole ed esclusiva location ha fatto da palcoscenico all'annuale cerimonia di premiazione DTEAM Awards, il momento pubblico in cui vengono riconosciute le performance dell'anno precedente dei migliori Partner DTEAM, nel pieno spirito del progetto che recita "Il successo è un gioco di squadra".



Stiamo parlando di The Medley, un paradiso per i buongustai nel centro della città, una struttura versatile con una cucina all'avanguardia e interni freschi e contemporanei, utilizzata in esclusiva la sera della domenica per questa cerimonia, all'interno del Demetra Adventure che si è svolto a Dublino dal 26 al 29 maggio.

Il numeroso gruppo ha dedicato ampio tempo



anche alla visita della Guinness Storehouse, situata nel cuore della fabbrica di birra di St. James's Gate, considerata a ragione l'attrazione turistica più popolare d'Irlanda nel cuore di Dublino.

Oscillando tra le musiche degli U2 e le armonie di Oscar Wilde, il gruppo ha potuto confrontarsi sulle attuali dinamiche del mercato Horeca, prendendosi nel contempo una meritata pausa, tra visite e degustazioni tipiche.

## TROFEO GOLF DEMETRA



È diventata una delle gare più prestigiose dell'intenso programma di competizioni del Valtellina Golf Club di Caiolo, in provincia di Sondrio, un appuntamento fisso di inizio estate con una gara molto seguita e ben frequentata che, anche nella 15ima edizione giocata domenica 11 giugno, ha visto una ricca partecipazione, con circa 70 giocatori che si sono cimentati nelle 18 buche della competizione.

Come ormai è tradizione dell'evento, a fine gara la regia della giornata è passata nelle mani degli Chef della Demetra Food Academy, che anche quest'anno hanno saputo miscelare gli ottimi ingredienti Demetra e Wiberg per proporre ricette appetitose e contribuire a creare un momento di convivialità sempre molto apprezzato.

L'appuntamento è dunque al prossimo anno, per ritrovarsi ancora in una piacevole giornata di gare e degustazioni sul green Valtellinese.



# ESTATE A TUTTO TONDO!

● PRODOTTI DEMETRA  
● PRODOTTI WIBERG



## Meat



### SUSHI CACIO, PEPE E ASPARAGI

#### Ingredienti per 4 persone

- 500g filetto di manzo
- 100g formaggio spalmabile
- N. 3 fogli alga nori
- 100g Maionese Demetra
- 200g Crema di formaggio al pecorino Demetra
- 200g Asparagi verdi tipo ristorazione Demetra
- q.b. Olio extravergine Demetra
- q.b. Fiocchi di sale marino Wiberg
- q.b. Curcuma Wiberg
- q.b. Pepe cuvèe Wiberg
- q.b. perle di aceto balsamico

#### Procedimento

Battere il filetto finemente al coltello, condire con sale, pepe cuvèe, olio e disporre su carta forno livellando bene lo spessore. Coprire con i fogli di alga nori inumiditi. Miscelare la crema di pecorino con formaggio spalmabile e pepe cuvèe. Completare il rotolo con la mousse, gli asparagi interi e arrotolare bene. Lasciar raffreddare in frigo per almeno 4 ore. Tagliare i rotoli a dischi e disporre nel piatto con una maionese alla curcuma e le sfere di aceto balsamico.

MAIONESE	Cod. 04115	Squeezer 1000ml
CREMA DI FORMAGGIO AL PECORINO	Cod. 01757/P	Vaso 580ml
ASPARAGI VERDI TIPO RISTORAZIONE	Cod. 02267	Bauletto 720 (660g)
FIOCCHI DI SALE MARINO	Cod. W196155	Sigillaroma 470ml - 350g
CURCUMA MACINATA	Cod. W195791	Sigillaroma 470ml - 280g
PEPE CUVÈE	Cod. W221128	Sigillaroma 470ml - 240g



## Trendy



### DENTICE IN DOPPIA CONSISTENZA

#### Ingredienti per 4 persone

- 400g filetti di dentice spellati e spinati
- n.4 cipollotti
- 80g Hummus di ceci Demetra
- 80g Barbabietole rosse Demetra
- 30g Olio di semi di sesamo Wiberg
- 40g Condimento al mango Wiberg
- q.b. Sale rosa fino Wiberg
- q.b. Pepe di voatsiperifery Wiberg
- q.b. burro
- q.b. olio di girasole per frittura

#### Procedimento

In un mixer frullare le barbabietole e l'hummus con l'olio di sesamo sino a raggiungere la consistenza desiderata. Correggere di sale e pepe. Friggere i filetti di dentice in olio a 180 gradi sino a perfetta cottura. Tritare finemente il gambo verde del cipollotto, soffriggere in olio e aggiungere le parti rimaste del filetto tagliate a cubetti e portare a cottura. Mantecare in planetaria con olio extravergine, poco burro e insaporire con sale e pepe di voatsiperifery. In una padella cuocere i cipollotti tagliati a metà e a cottura ultimata caramellare con il condimento al mango. Disporre l'hummus al centro del piatto, adagiarvi i filetti di dentice fritti, una quenelle di dentice mantecato e completare con i cipollotti caramellati. Guarnire a piacere.

HUMMUS DI CECI	Cod. 03159	Busta 700g
BARBABIETOLE ROSSE	Cod. 01186	Sc. 3/1(2500g)
OLIO DI SEMI DI SESAMO	Cod. W152405	Bottiglia 500ml
CONDIMENTO AL MANGO	Cod. W200967	Bottiglia 500ml
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml - 1350g
PEPE DI VOATSIPERIFERY	Cod. W195624	Sigillaroma 470ml - 240g

### RISOTTO AI PORCINI IN CAMOUFLAGE

#### Ingredienti per 4 persone

- 400g riso
- n.1 cipolla bianca
- 200g Porcini trifolati a fette Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Brodo vital di verdure Wiberg
- q.b. Aceto balsamico di vino bianco Wiberg
- q.b. Paprica rubino delicata Wiberg
- q.b. Aneto Wiberg
- q.b. Parmigiano Reggiano
- q.b. burro
- q.b. pane nero

#### Procedimento

Soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere il riso, tostare, bagnare con il brodo e portare a cottura. Aggiungere i porcini e mantecare con burro, un cucchiaino di aceto e il parmigiano. Servire in un piatto ben caldo con polvere di paprica, aneto e briciole di pane nero.

PORCINI TRIFOLATI A FETTE "C'ERA UNA VOLTA"	Cod. 03108	Busta 700g
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
BRODO VITAL DI VERDURE	Cod. W137671	Sigillaroma 1600ml - 1200g
ACETO DI VINO BIANCO	Cod. W152395	Bottiglia 500ml
PAPRICA RUBINO DELICATA	Cod. W202106	Sigillaroma 1200ml - 630g
ANETO LIOFILIZZATO	Cod. W234667	Sigillaroma 1200ml - 80g



## Pizza

### PIZZA INTEGRALE CON CARPACCIO DI MANZO

#### Ingredienti per 1 pizza

- 70g mozzarella fior di latte
- 60g carpaccio di manzo
- 50g Parmigiano Reggiano
- 40g Crema di rucola Demetra
- q.b. Pomodorini perle rosse Demetra
- q.b. Pomodorini gialli mid-dry Demetra
- q.b. Olive taggiasche denocciolate Demetra
- q.b. Pepe al limone Wiberg
- q.b. Grill mediterraneo Wiberg

#### Procedimento

Cuocere il parmigiano grattugiato in microonde, a metà cottura aromatizzare con il pepe al limone, raffreddare e spezzare a piacere. Condire il carpaccio di carne con olio e grill mediterraneo. Farcire il disco della pizza con la mozzarella, i pomodorini gialli e cuocere al forno. Terminata la cottura completare con la crema di rucola, i pomodorini perle rosse, le olive taggiasche e il carpaccio marinato. Guarnire con le cialde di parmigiano al pepe al limone.

CREMA DI RUCOLA	Cod. 01747	Vaso 580ml
POMODORINI PERLE ROSSE MID-DRY	Cod. 00990	Sc. 4/4 (800g)
POMODORINI GIALLI MID-DRY	Cod. 01460	Sc. 4/4 (750g)
OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE	Cod. 02288	Sc. 4/4 (750g)
PEPE AL LIMONE	Cod. W213013	Sigillaroma 1200ml - 750g
GRILL MEDITERRANEO	Cod. W265238	Sigillaroma 1200ml - 540g

