

la VOCE di DEMETRA



Anno 17 - Numero 65

OTTOBRE 2022

LA FILOSOFIA DEL "SEMPRE IN PIEDI"

Come affrontare un futuro senza certezze

Le positive aspettative che anticipavano l'estate 2022 sono state ampiamente rispettate, con i consumatori che, in linea tendenziale, si sono comportati spesso "come se non ci fosse un domani".

Possiamo quindi festeggiare per l'andamento degli incassi che ha premiato il settore dell'accoglienza negli ultimi mesi? Assolutamente no! Questa iniezione di ossigeno è stata del tutto necessaria per lenire, almeno in parte, i danni procurati da un biennio di sofferenza, soprattutto per l'emergenza pandemica che ha investito il pianeta. Possiamo viceversa

essere sereni e positivi per il prossimo autunno e inverno? Assolutamente no! I temi che generano le incertezze per ciò che ci attende si incrociano e sommano in modo minaccioso, da una possibile risalita della curva pandemica alla nuova crisi energetica, passando attraverso scenari di conflitti che non consentono sonni tranquilli.

Mai come in questo momento, risulta emblematica l'ironica definizione dell'arte della previsione fatta da Philip Kotler, ritenuto

il padre del marketing moderno, quando ha asserito che "prevedere è come guidare un'automobile, seguendo le indicazioni di un passeggero che guarda fuori dal finestrino posteriore".

Oggi nessuno possiede una ricetta perfetta per pianificare il domani, l'intera umanità ha imparato il valore della resilienza, imparando un giocattolo diffuso almeno dal XVII secolo di nome "misirizzi", più noto con la simpatica definizione di "sempre in piedi", costituito da un personaggio di forma ovoidale che, se sbilanciato, tende a ritornare in posizione eretta.



Questo è il momento in cui non è più sufficiente fare bene il proprio mestiere, bisogna crederci, avere passione, trovare quello spunto in più per affrontare le sfide quotidiane, non lasciandosi impressionare dal fatto che "È facile vedere, difficile prevedere", come ha affermato Benjamin Franklin,

considerato il Padre Fondatore degli Stati Uniti d'America.

Se chiedete a un pilota di Nascar, la spericolata categoria di corse automobilistiche americane, cosa si deve fare quando si vedono carambolare delle auto davanti a sé ad oltre 250 chilometri orari, vi risponderà che si deve premere a fondo l'acceleratore, dando per scontato che si troverà un varco.

Un poco spericolato, forse, ma assolutamente efficace.

IN QUESTO NUMERO

2

TURISMO ENOGASTRONOMICO
LE TRE ANIME DI COSENZA

4

SPECIALE AUTUNNO
AMAZING FOOD REMIX

6

EVENTI E NOTIZIE
PIÙ CLIENTI CON IL MARKETING ONLINE

7

DEMETRA & FRIENDS
BREAKING NEWS

8

APPUNTI DI GUSTO
AUTUNNO SENZA PENSIERI



La Demetra Food Academy consiglia...

CHUTNEY ZUCCA-MELA



scopritelo a pag. 4



PORCINI TRIFOLATI A FETTE "C'ERA UNA VOLTA"

scopriteli a pag. 8

NEL PROSSIMO NUMERO

SPECIALE INGREDIENTI
Le novità 2023

APPUNTI DI GUSTO
Idee per il nuovo anno



LE TRE ANIME DI COSENZA

La storia di Cosenza parte da molto lontano, basti pensare che il nome della città è la naturale evoluzione di quel *Consentia* che nel IV secolo A.C. la vide erigere capitale dei Bruzi, conquistando l'appellativo di Atene della Calabria e divenendo il punto di riferimento della regione sino alla conquista da parte dei romani, per divenire dal XVI secolo capoluogo della Calabria Citeriore. Alcune monete di quel periodo, risalenti più precisamente al 420 A.C., sono esposte al British Museum di Londra.

La storia in realtà inizia ancora prima, addirittura intorno all'VIII secolo A.C., quando viene datato il piccolo villaggio di Kos o Kossa, per usare la definizione utilizzata dallo storico greco Ecatèo di Mileto, che ne parla in un elenco di città situate nella Calabria.

I Bruzi, termine che deriva dal latino *Bruttii*, erano un antico popolo di stirpe italica che visse in Calabria e, in epoche successive, divenne la parte meridionale della *Regio III augustea Lucania et Bruttii*; curiosamente, l'origine del nome della civiltà è da attribuire alla guerriera *Brettia*, considerata da molti storici contemporanei la prima donna guerriera occidentale, capace di guidare 500 giovani ribelli contro i Greci.

Cosenza oggi è un centro di oltre 60 mila abitanti che racchiude tre distinte anime, quella antica a cui abbiamo appena accennato, quella più moderna caratterizzata soprattutto dagli interventi del primo Novecento e quella contemporanea, che l'ha inserita a pieno titolo tra le destinazioni prestigiose del Sud Italia, il cui centro storico, la "Vecchia Cosenza" come viene spesso definita, è stato inserito nell'ottobre 2020 tra i "Borghi più belli d'Italia".

Il nostro percorso si snoda quindi tra le vie della storia, senza però dimenticare il contesto paesaggistico in cui la città è inserita, da cui parte un nostro consiglio escursionistico.



Castello normanno-svevo

La nostra camminata tra le vie della città antica parte da **Colle Pancrazio**, dove si erge l'imponente **Castello normanno-svevo**; può sembrare uno scherzo, ma lo è solo in parte, perché proprio la dominante posizione del castello su uno dei sette colli della città, consente di percepire la forza di una comunità che ha saputo conquistare un ruolo di rispetto nella storia attraverso i secoli.

Il castello, la cui prima impronta fu quella dell'edificazione del 937 D.C., ha subito nel tempo molti sviluppi, prima dagli **Svevi**, poi da **Angioini** e **Aragonesi**, fino ai restauri **Borbonici**, per mostrare

ai giorni nostri la sua emblematica torre esagonale, l'unica rimasta nel tempo, oltre al cortile scoperto; la maggior parte dei dettagli dell'opera sono purtroppo andati perduti nei numerosi terremoti che hanno colpito l'area.

La discesa verso il centro storico ci porta ad ammirare il dedalo di strette strade che si snodano attorno agli antichi edifici, chiese, conventi, case fortizzate, slarghi e piazze, caratterizzate dalla concentrazione di edifici monumentali, numerosi palazzi padronali e altre opere di pregio.

La **Piazza XV Marzo**, rappresenta degnamente questa densità di testimonianze artistiche: qui possiamo ammirare il



Teatro comunale Rendano

Palazzo del Governo e la storica **Accademia Cosentina**, la più antica accademia filosofica ed umanista d'Italia, ma anche il grande **Teatro Comunale Rendano**, caratterizzato dai prestigiosi stucchi sul soffitto e dalle pitture decorative, merito del pittore Enrico Salfi, allievo di Salvo Pennini, noto per la sua predilezione di scene pompeiane o neopompeiane.

Percorrendo l'antica Giostra Nuova, oggi divenuta Corso Telesio, ci si imbatte con il **Gran Caffè Renzelli**, inserito tra le 100 caffetterie storiche d'Italia, prima di farsi rapire dal **Museo Diocesano**, la cui sede è ubicata tra il Palazzo Arcivescovile e la Chiesa Cattedrale nei locali dell'ex Seminario Diocesano, creando così un legame indissolubile tra la storia di ieri e quella di oggi.

La Via degli Orefici ci conduce facilmente dal **Museo alla Cattedrale di S. Maria Assunta**, la cui facciata ci porta a contatto con l'architettura gotico-cistercense e il cui interno ci conduce di fronte all'icona della Vergine del Pilerio, protettrice della città.

Una citazione va fatta alle belle fontane che popolano Cosenza, dalla **Fontana di Giugno**, attualmente ubicata sull'isola pedonale di corso Mazzini, alla **Fontana del Balilla di piazza Crispi**, che si configura come una nave strutturata da tre vasche trapezoidali a gradoni, culminante con un'edicola ed è preceduta da un alto basamento che sorregge la statua dell'atleta Balilla, fino alla Fontana dei 13 Canali, inaugurata il 14 marzo 1899, giorno del compleanno del re Umberto I, in concomitanza con l'apertura dell'acquedotto dello Zumpo del Crati.

Busento, dove è presente un'altra statua, realizzata in metallo, che rappresenta un cavallo ferito senza gambe, sorretto da una struttura di cinque tubi con il re in piedi sulla testa del suo destriero.

Il Palazzo dei Bruzi, attualmente sede del Comune di Cosenza, è una costruzione a forma cubica, di colore bianco, dal taglio moderno, sorto sull'area dove un tempo c'era l'**Ospedale Civile dell'Annunziata**.

Anche se le prime tracce di aggregazione del popolo dei Bruzi sembrano più portare a Catanzaro, dove eressero la loro prima capitale, è Cosenza ad avere adottato un'etnia che, nelle memorie storiche, viene descritta come un popolo di guerrieri, rude e bellicoso, spinto da una potenza bellica e da un'irrefrenabile voglia di indipendenza e libertà.



Il caffè di Corso Telesio

Una sosta obbligata nella visita della città di **Cosenza** è di certo **Piazza dei Bruzi** e non perché sia il luogo architettonico più ricco del centro, perché diversi altri scorci della città possono essere altrettanto attrattivi di questo angolo, ma questa



Palazzo dei Bruzi



piazza è il punto di confine tra la zona più antica e quella nuova, il luogo ideale per poter comprendere appieno perché Cosenza ha nella propria anima tre distinte visioni, legate ad altrettanti periodi storici.

La piazza prende il nome da **Palazzo dei Bruzi**, il municipio costruito verso la metà degli anni sessanta del secolo scorso, ma ciò che vi colpisce subito arrivando dalle vie laterali, è la scultura realizzata da **Palladino** che raffigura un elmo di bronzo posto su una vasca piena d'acqua, una rievocazione della leggenda di **Alarico** e la sua sepoltura nel letto del fiume

ARCHITETTURA DEL NOVECENTO

Una caratteristica di tutta la Calabria, che a Cosenza definisce l'anima della città come la conosciamo oggi, è il manifestarsi dell'edilizia attraverso i caratteri degli edifici, della loro individualità architettonica e del ruolo da essi ricoperto nel disegno dell'impianto urbano.



Acquedotto del Merone

A Cosenza l'edilizia del Novecento rappresenta l'espressione della cultura architettonica del tempo e diviene simbolo di riferimento delle metodiche costruttive che sono state il veicolo del progresso tecnologico e dell'innovazione di settore.

Nato come progetto di recupero e riqualificazione, lo sviluppo architettonico di inizio Novecento è diventato una vera e propria espressione artistica, che si è sviluppata attraverso l'edificazione di palazzi di servizio, quali ad esempio la **Banca d'Italia di Corso Umberto**, un'opera caratterizzata da un'impronta neoclassica riconoscibile dall'accentuazione delle cornici orizzontali di piano e dai terrazzi laterali che ne equilibrano il prospetto, ma anche opere imponenti, quali l'**Acquedotto del Merone**, per merito dell'ingegnere **Tommaso Gualano** nel 1932, per esaltare il ruolo di rilevante importanza nei servizi urbani di Cosenza e quindi edificato a 330 metri s.l.m. su una collina che domina la città nuova.

A parte il Palazzo dei Bruzi, vanno certamente ricordati il **Palazzo degli Uffici Finanziari** in Pia-

za XI Settembre, la stazione delle Ferrovie dello Stato in Via Piave, il Palazzo della Camera di Commercio, Industria e Agricoltura e l'Istituto Magistrale statale "Lucrezia Della Valle", una lista comunque ben lunga da essere esaustiva delle opere che meritano uno sguardo.

Degni di interesse sono anche il Ponte Mario Martire, ex ponte San Domenico del 1914, riedificato nel 1947 e Ponte Alarico, ex ponte vecchio in ferro del 1878, ristrutturato nel 1948.



Camera di Commercio

TREKKING NEL PARCO DELLA SILA

Passaggiare per le vie di Cosenza d'estate può essere anche molto impegnativo, quando le giornate diventano più afose e il clima meno clemente: è a questo punto che si può scoprire con grande soddisfazione l'ottima posizione della città, adagiata al confine con il **Parco Nazionale della Sila**, che offre numerose opportunità di percorrere sentieri nella natura o anche solo refrigerarsi in luoghi incantevoli.

Questo parco è relativamente giovane in quanto, nonostante fosse stato richiesto e sollecitato già all'inizio del secolo scorso, soltanto in data 20 aprile 1968, con la legge n. 503, viene riconosciuto come **Parco Nazionale della Calabria**, esteso a comprendere territori appartenenti alle tre province della Calabria: Cosenza, Catanzaro e Reggio Calabria. Bisogna però attendere addirittura il Decreto del Presidente della Repubblica del 14 novembre del 2002, per ritrovare l'istituzione formale del Parco Nazionale della Sila,



Lago Cecita

che comprende anche i territori già ricadenti nello storico Parco Nazionale della Calabria, che cessa di esistere.

La presenza dell'uomo in quest'area è ovviamente molto datata, come confermano le antiche tracce che risalgono addirittura ad almeno il 3500 A.C., ossia al villaggio ne-

olitico i cui resti archeologici sono stati rinvenuti pochi anni fa sulla sponda sud del **lago Cecita**.

All'interno del Parco ci sono nove riserve naturali biogenetiche, di cui le più celebri sono **"I Giganti della Sila"** di **Fallistro**, 50 colossali alberi di pino e 5 di acero montano con oltre 500 anni di età, e la Riserva **"Golia-Corvo"**, area di diffusione e ambientamento dei cervi, dove ne vivono circa 150 esemplari.

Foreste fitte e impenetrabili, tappezzate di migliaia di felci alte fin quasi al collo, costantemente immerse nell'ombra favoriscono lo sviluppo di un sottobosco estremamente spesso, sul quale è molto piacevole camminare, provando la sensazione di essere su un soffice tappeto. Il nostro consiglio è di fare una passeggiata rigenerante nell'itinerario ad anello da **Campo San Lorenzo**, un percorso escursionistico adatto a ogni livello di allenamento su sentieri prevalentemente accessibili, la cui partenza è in prossimità di un comodo parcheggio.

È un semplice percorso di circa 3 chilometri, con poco dislivello, da effettuare serenamente in meno di 90 minuti ad un'altitudine massima di 1.300 metri sul livello del mare, con numerosi punti dove sostare e godere dell'armonia della natura.



I Giganti della Sila



UNA DOLCE EVASIONE CON LA "VARCHIGLIA"

La cucina cosentina è molto varia e risente dell'influenza della Sila, con i suoi prodotti prevalentemente di terra, in particolare funghi, verdure, carne e cereali, mentre nella zona più vicina alla costa è ovvia la presenza importante degli ingredienti provenienti dal mare, come le interpretazioni locali di baccalà e delle alici.

Il piatto su cui vogliamo porre la vostra attenzione però non è un pezzo forte della cucina, non si tratta di un primo o di un secondo, portate che affondano sempre le proprie radici nella storia e cultura del luogo, ma vogliamo correte direttamente a fine pasto, per celebrare ciò che spesso viene considerato il dolce tipico di Cosenza. Stiamo parlando della **"Varchiglia alla Monacale"**, un'antica ricetta risalente al millecento, i cui principali ingredienti sono mandorle



La Varchiglia Monacale

e cioccolato e il cui nome è collegato alle suore **Carmelitane Scalze** risiedenti in un convento locale che, secondo quanto riportato fino ai giorni nostri, usavano farne in gran quantità; la ricetta, eseguita spesso dalle ragazze di buona famiglia che frequentavano il convento, fu quindi copiata e diffusa fino a renderla popolare al punto di divenire un simbolo della città.

Il nome "Varchiglia", che sembra prendere le sue origini dal termine spagnolo **"varquilla"**, un cestino di forma ovale a barchetta, deriva dal fatto che in dialetto calabrese "varca" significa appunto barca. La ricetta originale prevedeva un misto di mandorle tritate e zucchero con esterno un guscio di pasta frolla ed era ricoperta da una glassa di zuc-

chero; successivamente, l'avvento del cioccolato permise al dolce di arricchirsi ulteriormente con questo gustoso ingrediente, per generare un dolce gustosissimo, adatto per ogni occasione di festa, il cui unico difetto, secondo i canoni della dieta moderna, è l'essere un po' calorico. La città di Cosenza però, offre tanti percorsi di visita che renderanno semplice smaltire le calorie in eccesso.



UNA
Sosta
DI GUSTO



PIZZERIA
MAMMARE' PIZZA & CHIURITI
VIA FORESTA 4 BISIGNANO (CS)
TEL. 3452377435

PIZZERIA
FRATELLI GULLUSCIO
VIA NAZIONALE 97 MIRTO (CS)
TEL. 3391084156

PIZZERIA
LA BORGATA
VIALE ORSO MARIO CORBINO 487
RENDE (CS)
TEL. 0984839769

HOTEL RISTORANTE PIZZERIA
LA FALCONARA
VIA LA FALCONARA CASTROVILLARI (CS)
TEL. 098144109

PIZZERIA
MA RU' IL GUSTO DELLA TRADIZIONE
VIA DOMENICO CAPPELLI 13
MORANO CALABRO (CS)
TEL. 098131415

SEGNALAZIONI GENTILMENTE FORNITE DA



...Top Quality food...
VIA COPPOLA DI PAOLA - ZONA P.I.P.
87012 CASTROVILLARI (CS)
WWW.SA-BRA.IT

AMAZING FOOD *remix*



C'è un fenomeno che viene definito "remix culture" e fa riferimento alla pratica di produzione di contenuti che si basa sul riutilizzo di materiali precedentemente pubblicati, utilizzando materiale creativo già esistente, quali immagini, brani testuali, audio, frammenti video, per dar vita a nuove opere dell'ingegno.

In campo artistico, questa pratica disegna un nuovo modello di creatività, che fa dell'ispirazione e della capacità interpretativa il fulcro dell'atto artistico, creando a volte qualche ambiguità nella gestione della disciplina del diritto d'autore.

In campo musicale esistono comunque testimonianze di remix che hanno avuto più successo dell'originale, così come rielaborazioni di classici

di grande spessore creativo: è il caso del brano Time, scritto dal pluridecorato compositore Hans Zimmer per il celebre film Inception, che ha ispirato diverse interpretazioni più ritmate dell'introspeffivo brano originale, ripetendo quanto già avvenuto in passato addirittura con la Sinfonia numero 5 di Ludwig van Beethoven.

Gli Chef della Demetra Food Academy hanno sposato questa filosofia, scegliendo alcuni classici della infinita tradizione culinaria per dare sfogo a una creatività di qualità: nelle ricette che proponiamo in questo speciale troviamo nuove interpretazioni di ricette celebri e giochi e provocazioni su specifici ingredienti, per offrire al palato nuove sorprendenti sensazioni e, soprattutto, nuovi sapori.

- PRODOTTI DEMETRA
- PRODOTTI WIBERG



CARBONARA *remix*

Ingredienti per 4 persone

- n. 8 paccheri
- 200g pancina di maiale
- 100g Crema di pecorino Demetra
- 5g Maiale croccantino rustico Wiberg
- 3 tuorli
- 30g acqua
- q.b. Olio di arachidi Wiberg
- q.b. Pepe della tasmania Wiberg

Procedimento

Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata per 30' ed essiccare a 70°C per 5/6 ore. Friggere i paccheri per pochi secondi in olio di semi a punto di fumo. Insaporire la pancina di maiale aromatizzata con la miscela maiale croccantino e cuocere in un sacchetto sottovuoto a 72°C per 24 ore. Raffreddare, porzionare e arrostiti sino a rendere ben croccante. Realizzare la salsa carbonara miscelando la crema di pecorino, i tuorli d'uovo e l'acqua. Versare nel sifone, caricare con l'apposito gas e riscaldare a 70°C. Montare il piatto con i paccheri soffiati, la salsa carbonara, la pancetta croccante e insaporire con abbondante pepe della tasmania macinato.

CREMA DI FORMAGGIO AL PECORINO	Cod. 01757/P	Vaso 580ml
MAIALE-CROCCANTINO RUSTICO	Cod. W108916	Sigillaroma 1200 - 880g
OLIO DI ARACHIDI	Cod. W152402	Bottiglia 500ml
PEPE DI MONTAGNA DELLA TASMANIA	Cod. W180169	Sigillaroma 470 - 200g

FOCACCIA GENOVESE *remix*

Ingredienti per 1 focaccia

- n. 4 fette lardo
- 200g Porcini trifolati a fette Demetra
- 80g Chutney zucca-mela Wiberg
- 100g spinaci
- q.b. Pomodori secchi a filetti Demetra
- q.b. Black BBQ Wiberg
- q.b. Olio di noci Wiberg
- Fiocchi di sale marino Wiberg
- q.b. nocciole

Procedimento

Farcire la focaccia con alla base gli spinaci conditi con olio di noci e fiocchi di sale, aggiungere i porcini caldi, il lardo insaporito con la miscela black BBQ e completare con nocciole, chutney e filetti di pomodoro secco.

PORCINI TRIFOLATI A FETTE "C'ERA UNA VOLTA"	Cod. 03108	Busta 700g (88%)
POMODORI SECCHI A FILETTI	Cod. 02529	Busta 1500g (80%)
CHUTNEY ZUCCA-MELA	Cod. W195846	Vasetto - 390g
BLACK BBQ	Cod. W200364	Sigillaroma 470 - 340g
CONDIMENTO OLIO DI NOCI	Cod. W152407	Bottiglia 500ml
FIOCCHI DI SALE MARINO	Cod. W196155	Sigillaroma 470 - 350g



La focaccia genovese più "ricca" che potrete incontrare nella vita.



FARAONA *remix*

Ingredienti per 4 persone

- n. 2 faraone
- 80g Misto funghi trifolati Demetra
- 80g Porcini trifolati a fette Demetra
- 80g Gallinacci trifolati Demetra
- 120g spinacetti
- q.b. Bacche di ginepro Wiberg
- q.b. Selvaggina classica Wiberg
- q.b. Sale rosa Wiberg
- q.b. Pepe lungo dell'Assam Wiberg
- q.b. Fondo bruno Wiberg
- q.b. burro
- q.b. gin

Procedimento

Sezionare le faraone e dividere i petti, le sovracosce e le cosce. Cuocere cosce e sovracosce precedentemente salate e insaporite con aroma selvaggina in forno caldo sino a raggiungere i 75°C al cuore. Cuocere dolcemente il petto in padella alla francese con abbondante burro. Salare, pepare e riposare per pochi minuti. Nella stessa padella deglassare con il gin, unire le bacche di ginepro, pepe dell'Assam, fondo bruno e acqua sino a raggiungere la consistenza desiderata. Servire il petto scaloppato con i funghi porcini, la sovracoscia con i gallinacci, e la coscia con il misto funghi e gli spinacetti saltati velocemente. Salsare abbondantemente con il fondo al gin e guarnire con erbe fresche.

MISTO FUNGHI TRIFOLATI "C'ERA UNA VOLTA"	Cod. 03110	Busta 700g (88%)
PORCINI TRIFOLATI A FETTE "C'ERA UNA VOLTA"	Cod. 03108	Busta 700g (88%)
GALLINACCI TRIFOLATI	Cod. 01064	Sc. 4/4 (790g)
BACCHE DI GINEPRO	Cod. W108813	Sigillaroma 1200 - 400g
SELVAGGINA CLASSICA	Cod. W202105	Sigillaroma 1200 - 480g
PEPE LUNGO DELL'ASSAM	Cod. W207438	Sigillaroma 470 - 200g
FONDO BRUNO PASTOSO	Cod. W277846	Squeezer 850g

Un fungo per ogni morso con gin, pepe ed eucalipto pronti a sorprenderti.



Innovazione allo stato puro: un dessert oltre le tue aspettative!

CREMA CATALANA *remix*

Ingredienti per 10 persone

- n. 1 Busta preparato per Crema catalana Demetra
- 500g latte intero
- 500g panna da montare non zuccherata
- 100g zucchero
- 40g acqua
- 100g amaro Braulio
- q.b. Mix di frutti e petali per decorazioni Demetra
- q.b. Pistacchi sgusciati Wiberg
- q.b. cioccolato fondente 80%

Procedimento

Con l'aiuto di un mixer ad immersione frullare la panna e il latte ben freddi con la busta di preparato per catalana per circa un minuto, sino a raggiungere una consistenza ben strutturata. Versare nella coppetta scelta e riporre in frigorifero per almeno tre ore. Per preparare la salsa portare lo zucchero con l'acqua sopra i 121 gradi, a colorazione desiderata, aggiungere con attenzione il Braulio bollente e riportare sul fuoco sino a completamento del caramello, lasciar raffreddare. Montare il dessert con una spirale di caramello al Braulio, i pistacchi tagliati grossolanamente e le scaglie di cioccolato fondente. Guarnire con il mix di fiori e frutti.

PREPARATO PER CREMA CATALANA	Cod. 03704/D	5 x 200g
MIX FRUTTI E PETALI PER DECORAZIONI	Cod. 03911	Sigillaroma 470ml
PISTACCHI SGUSCIATI	Cod. W108801	Sigillaroma 1200 - 800g



Dal risotto alla milanese al caciucco, dalla trippa all'innovativo tiramifruit: tutte le nuove interpretazioni nel nuovo numero di Appunti di Gusto Stories.



Vuoi saperne di più? SCRIVI A marketing@demetrafood.it

PIÙ CLIENTI CON IL MARKETING ONLINE

Ci fu un tempo in cui per avere successo con un ristorante l'unica possibilità era sapere cucinare bene. Oggi non è più così. Intendiamoci, non stiamo dicendo che oggi non sia più importante cosa c'è nel piatto, il problema è piuttosto il fatto che non è più sufficiente. Non basta che sia buono, deve essere bello, fotogenico, ben presentato, spiegato a fondo (basta pensare al tema allergeni), abbinato e forse stiamo dimenticando parecchi aggettivi.

La gestione di un locale moderno, sia esso un classico ristorante o un ambiente di tendenza, ma anche un bar, un pub o una gelateria, impone un lavoro doppio o quantomeno su due piani: quello reale e quello virtuale.

Fino a non molto tempo fa, se il tuo locale era un luogo dove si poteva mangiare bene a un giusto prezzo, i tuoi influencer erano il distributore di benzina o il tassista, perché era a loro che la maggior parte delle persone chiedeva un consiglio: oggi devi avere una buona digital reputation, sapere creare engagement con i tuoi post, incentivare il buzz marketing, il tutto supportato da un PED (Piano Editoriale Digitale) efficace ed efficiente.

Cosa è cambiato fundamentalmente: in sintesi è il fatto che l'88% dei clienti cerca di acquisire online le informazioni prima di fare una scelta e quindi si potrebbe ironizzare dicendo che il gestore di un pubblico esercizio di ristorazione è caduto "dalla padella alla tastiera", perché sapersi muovere nel

web è fondamentale per poter continuare ad usare la padella. Nel digitale non si può non esserci e bisogna anche farlo bene.

Come fare, allora? Tra i molti che quotidianamente hanno provato a rispondere a questo fondamentale quesito, c'è un interessante approfondimento pubblicato sul portale **lavoceonline.it** che affronta il tema in modo semplice e pratico, attraverso una guida scaricabile gratuitamente, che fa luce sugli aspetti critici e sulle modalità di utilizzo di strumenti di promozione che, utilizzando bene il web, possono essere altrettanto gratuiti.

In questa pagina trovi alcuni esempi di cosa stiamo parlando e il link per ottenere la tua guida gratuita per vincere con il marketing.

SE NON DICI DOVE SEI E QUANDO CI SEI A GOOGLE... NON CI SEI!

Più informazioni inserisci in rete, più aumenterai la possibilità che gli utenti ti contattino per prenotare. Fai attenzione, però: ricorda di tenerle sempre aggiornate.

EVITA DI MENTIRE: SE LO FAI SARAI TU A RIMETTERCI

Se un cliente viene attratto da foto bellissime del tuo locale e una volta arrivato si trova di fronte un locale totalmente diverso, sicuramente rimarrà deluso e ti metterà una recensione negativa che non potrai togliere.

TROVA IL TUO TARGET

Pubblica contenuti che colpiscano esattamente il cliente che vorresti avere: se i tuoi piacciono a chi non verrà mai da te sarà solo uno spreco di tempo e di risorse, anche monetarie, e non otterrai alcun risultato.

NON SI VIVE DI SOLO LIKE

Avere dei canali social con tantissimi follower non è sempre sinonimo di giusto e funzionante, perché i tuoi post devono fare venire la voglia di venire fisicamente da te.

TRASFORMA I TUOI CLIENTI IN PROMOTORI

Se pubblichi post vivi ed accattivanti, i tuoi clienti ti metteranno like e sicuramente lo condivideranno con i loro amici, sviluppando a loro volta una sorta di passaparola virtuale. Questo si chiama Buzz Marketing!

TROVA IL TUO CANALE

I social media sono tanti e hanno funzioni diverse: impara a conoscerli ed usa quelli con cui riesci a sviluppare una comunicazione efficace.

GUARDA IL TUO SITO WEB CON OCCHI CRITICI

Il tuo sito web rappresenta in modo adeguato la realtà del tuo locale? La tua filosofia? È aggiornato o l'ultima volta è stato anni fa? Se fossi un tuo cliente come giudicheresti il tuo sito web?

UNA BUONA RECENSIONE È IL MARKETING VINCENTE

Al giorno d'oggi non c'è attività di marketing che tenga se le recensioni delle persone che si sono recate presso il tuo ristorante non sono sufficientemente positive.



SCARICA GRATUITAMENTE LA GUIDA COMPLETA DAL SITO



lavoceonline
i Protagonisti dell'HORECA





BREAKING NEWS!

LA PIZZA DI NUOVO IN TV

Master Pizza Champion è il primo ed unico talent show dedicato ai pizzaioli professionisti. Giunto alla settima edizione, ha introdotto una nuova dinamica, le selezioni social: i primi 3 concorrenti più votati hanno ottenuto infatti un accesso immediato alla fase finale del programma televisivo. Gli altri concorrenti sono viceversa usciti dai successi nella partecipazione al **Campionato del Mondo di Pizza Senza Frontiere** dello scorso 25 e 26 aprile e Roma e dalle selezioni fatte a Marina di Carrara e Bergamo. Hanno accesso alla finale 16 pizzaioli, professionisti che hanno anni di esperienza e attività di ristorazione alle spalle, hanno studiato e approfondito l'arte bianca, amano sperimentare e mettersi alla prova. Anche quest'anno la trasmissione va in onda su SKY 937, su Canale Italia 121 e in diretta streaming sui social (YouTube, Facebook)



Il vincitore 2021, Raffaele Di Stasio



ogni lunedì sera alle 20.15 dal 3 ottobre per 6 settimane, nel giorno che tradizionalmente corrisponde a quello di chiusura delle attività di ristorazione in Italia.

Confermata la presenza di **Demetra e Wiberg** in qualità di sponsor dell'iniziativa, i cui ingredienti sono protagonisti attivi del lavoro dei concorrenti,

ottimi alleati vista la qualità e la funzionalità che offrono, per rendere più semplice la conquista della vetta.



I finalisti 2022



UN TOUR DA VEDERE E DEGUSTARE

Dal 2017 APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani) organizza un Dinner Show itinerante lungo il territorio italiano, in prestigiose e accoglienti location scelte in partnership con i distributori di riferimento delle diverse aree.

Gli invitati a questi eventi sono chef e gestori che partecipano a una cena che coniuga la degustazione di ottimi piatti all'approfondimento delle ricette e delle valenze degli ingredienti impiegati: un format spettacolare, con video, musiche, intrattenimento, ma soprattutto stimoli professionali.



Sin dalla prima edizione del Tour, gli ingredienti Demetra e Wiberg sono protagonisti fondamentali delle ricette elaborate dal Team di APCI Chef Italia, la selezione nazionale italiana, composta prioritariamente da giovani chef emergenti che fanno del metodo e dell'innovazione la propria forza creativa.

Il Tour 2022, iniziato ad aprile e che vede la sua conclusione ad ottobre, ha visto in scena 6 referenze Demetra e 9 referenze Wiberg che, coniugate con gli ingredienti di una decina di altri partner di primissimo livello, contribuiscono a realizzare un menu assolutamente accattivante.



UN MEETING MOLTO... GUSTOSO!

Il management commerciale e marketing di **Demetra e Wiberg** si è riunito, il 7 e 8 settembre, in un evento finalizzato a porre le basi dell'attività futura, a cavallo tra le onde - speriamo finali - della pandemia globale e le difficili prospettive derivanti dalla maggiore difficoltà di reperimento di materie prime di qualità.



L'evento ha coniugato momenti di riflessione e confronto ad esperienze di degustazione, tra la sede operativa di Wiberg a **Salisburgo** (Austria) e l'unità produttiva di Freilassing (Germania),



culminando in una cena congiunta nella città di Rosenheim, sul fiume Inn nel cuore della Baviera.

È stata un'occasione davvero speciale, che ha confermato la voglia di ritrovarsi e lavorare insieme,

qualcosa che in passato era la normalità, ma negli ultimi 30 mesi è stato un obiettivo difficile da perseguire.

Il "Lavoro di Squadra" è stato il focus di tutto

l'incontro, con momenti di formazione, relazione ed ispirazione, soprattutto grazie agli stimoli forniti durante la sessione di degustazione condotta dagli Chef del **Team Inspiration Wiberg**, con innovative ricette in grado di enfatizzare le valenze e i sapori delle più prestigiose spezie lavorate dal colosso austriaco.



AUTUNNO SENZA PENSIERI

● PRODOTTI DEMETRA
● PRODOTTI WIBERG

Meat

Trendy

POLPO ALLA LUCIANA

Ingredienti per 4 persone

- n. 4 friselle
- n. 12 polipetti
- 100g ricotta
- 240g Pomodori pelati San Marzano DOP Demetra
- n. 12 Frutti del capperio in olio Demetra
- n. 12 Peperoncini gocce gialle in agrodolce Demetra
- q.b. Condimento olio all'aglio orsino Wiberg
- q.b. Sale rosa Wiberg
- q.b. Peperoncino rosso Wiberg
- q.b. corallo al nero di seppia
- q.b. prezzemolo
- q.b. vino bianco

Procedimento

Soffriggere il condimento all'aglio orsino con il peperoncino, aggiungere i polipetti, sfumare con il vino bianco abbassare il fuoco e portare dolcemente a cottura. Bagnare la frisella con il fondo di cottura e condire con il pomodoro San Marzano precedentemente marinato con sale rosa, basilico fresco e condimento all'aglio orsino. Montare il piatto adagiando la frisella su una crema di ricotta, posizionare i moscardini ben caldi e abbinare capperi, peperoncini gocce gialle e le foglie di prezzemolo fritte. Guarnire con il corallo al nero di seppia.

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P.	Cod. 02284	Sc. 4/4 (800g)
FRUTTI DEL CAPPERO IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 00991	Sc. 4/4 (780g)
PEPERONCINI GOCCE GIALLE IN AGRODOLCE	Cod. 02251	Sc. 4/4 (793g)
CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO	Cod. W152400	Bottiglia 500ml (460ml)
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml (1350g)
PEPERONCINO ROSSO TRITATO	Cod. W153343	Sigillaroma 470ml (190g)



PIZZA ALLA CURCUMA CON MOZZARELLA RADICCHIO, PORCINI, SALSICCIA E ZUCCA

Ingredienti per 1 pizza

- 25g di zucca
- 70g mozzarella fior di latte
- 30g salsiccia
- 30g Crema di radicchio Demetra
- 40g Porcini trifolati a fette Demetra
- q.b. Curcuma Wiberg

Procedimento

Realizzare l'impasto come d'abitudine aggiungendo però 12g di curcuma per ogni kg di farina. Farcire il disco della pizza con la mozzarella, la crema di radicchio, la salsiccia, i funghi porcini, i cubetti di zucca precedentemente saltati in padella e cuocere al forno. Terminata la cottura guarnire con petali di rosa e foglie di basilico.

CREMA DI RADICCHIO	Cod. 01762	Vaso 580ml (530g)
PORCINI TRIFOLATI A FETTE "C'ERA UNA VOLTA"	Cod. 03108	Busta 700 (700g)
CURCUMA MACINATA	Cod. W195791	Sigillaroma 470ml (280g)



CASSATA MEAT

Ingredienti per 4 persone

- 600g carne trita di pollo
- 200g Crema di spinaci Demetra
- 50g Crem à poche 4 formaggi Demetra
- n. 4 Carciofi rustichelli Demetra
- n.12 Peperoncini gocce rosse Demetra
- q.b. Pollo croccantino Wiberg
- q.b. scorza d'arancia

Procedimento

Amalgamare la crema di spinaci, i fiocchi di patate e la miscela pollo croccantino alla carne trita. Procedere inserendo l'impasto ottenuto su lo stampo desiderato e sfornare in maniera omogenea. Farcire la parte superiore con la crem à poche ai 4 formaggi, il carciofo rustichello tagliato in due parti, le gocce rosse e infine la scorzetta d'arancia. Cuocere in forno caldo a 160° per circa 10 minuti.

CREMA DI SPINACI	Cod. 01768	Vaso 580ml (550g)
CREM-A-POCHE QUATTRO FORMAGGI	Cod. 04202	Sac-à-Poche (600g)
CARCIOFI RUSTICHELLI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 02282	Sc. 4/4 (770g)
PEPERONCINI GOCCE ROSSE IN AGRODOLCE	Cod. 02283	Sc. 4/4 (793g)
POLLO - CROCCANTINO	Cod. W108844	Sigillaroma 1200ml (1250g)

Ristorazione



RISOTTO ALLA MILANESE *remix*

Ingredienti per 4 persone

- 320g risotto allo zafferano
- n. 4 mezzi ossi buchi
- 200g Famigliola gialla trifolati Demetra
- q.b. Doppio concentrato di pomodoro Demetra
- q.b. Brodo vital di verdure Wiberg
- q.b. Crema di aceto zafferano Wiberg
- q.b. Pepe al limone Wiberg
- q.b. Sale rosa Wiberg
- q.b. carote
- q.b. scalogno
- q.b. prezzemolo
- q.b. burro
- q.b. farina
- q.b. vino bianco

Procedimento

Salare e infarinare la carne degli ossi buchi, rosolare con soffritto di carota e scalogno, sfumare con vino bianco e portare a cottura con brodo vegetale e doppio concentrato di pomodoro. Saltare il risotto in padella e servire in un piatto ben caldo, completando l'ossobuco con prezzemolo e pepe al limone, guarnire con la crema di aceto allo zafferano.

FAMIGLIOLA GIALLA TRIFOLATI	Cod. 03155	Busta 700g (88%)
DOBPIO CONCENTRATO DI POMODORO	Cod. 01272	Sc. 3/1 (2750g)
BRODO VITAL DI VERDURA	Cod. W137671	Sigillaroma 1600 - 1200g
CREMA DI ACETOZAFFERANO	Cod. W164406	Bottiglia squeeze 500ml
PEPE AL LIMONE	Cod. W213013	Sigillaroma 1200 - 750g
SALE ROSA	Cod. W280171	Macinino monouso - 112g

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

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

lavocedidemetra@demetrafood.it

