

la VOCE di DEMETRA

Periodico di informazione, suggerimenti e curiosità di Demetra S.r.l.

L'ARTE DEI SENSI IN TAVOLA

I colori e profumi del "colpo di fulmine"

La soddisfazione di un cliente nell'ambito della ristorazione professionale è come un complesso algoritmo, una complessa combinazione di esperienze e sensazioni che contribuiscono alla creazione del livello di soddisfazione finale.

Sono tanti gli elementi che intervengo a consolidare una valutazione positiva, ma il momento dell'arrivo del piatto ordinato al tavolo è uno dei passaggi che costituiscono la spina dorsale dell'esperienza gastronomica: prima ancora che il palato intervenga, la percezione sensoriale si attiva attraverso la vista e l'olfatto,

preparando il cervello all'assaggio e innescando la salivazione. Per questa ragione, il colore e il profumo che si percepiscono al primo sguardo non sono meri elementi decorativi, ma rappresentano un messaggio che va dritto al cuore, ancor prima che alla mente. Il colore è, in assoluto, il primo ambasciatore del piatto, laddove un'armonia cromatica ben studiata comunica freschezza, stagionalità e cura dei dettagli.

In questo senso, toni vivaci e contrasti naturali evocano genuinità, stimolano l'appetito e trasmettono un senso di vitalità; al contrario, tonalità spente o sbilanciate possono generare inconsciamente un senso di diffidenza.

In un'epoca dominata da fenomeni come il food selfie e la volontà di identificare soggetti instagrammabili, l'impatto visivo ha un ruolo fondamentale, dove il colore è uno strumento cruciale di storytelling e comunicazione visiva per l'identità del ristorante.

Il profumo, d'altra parte, lavora a un livello più profondo ed emozionale, poiché l'olfatto è direttamente collegato al sistema limbico, l'area del cervello che gestisce le memorie e le emozioni. Per questa ragione, le molecole aromatiche liberate dal calore della portata anticipano la complessità del gusto, evocano ricordi e creano

un'aspettativa che amplifica la percezione del sapore, ciò che gli esperti definiscono come il gusto retronasale.

Saper bilanciare colori e profumi significa padroneggiare la chimica degli ingredienti, trasformando il semplice atto del nutrirsi in un'esperienza sensoriale memorabile: un esercizio che, qualora dosato con destrezza, fa scaturire nell'animo del commensale il classico "colpo di fulmine".



IN QUESTO NUMERO

2
TURISMO
ENOGASTRONOMICO
UNA MILANO CHE SORPRENDE

4
SPECIALE
INGREDIENTI
L'ARTE DELLA FARCITURA

6
DEMETRA & FRIENDS
QUESTIONE DI NUMERI!

7
EVENTI E NOTIZIE
WIBERG: ANTEPRIMA NUOVI PRODOTTI

8
APPUNTI DI GUSTO
I CONSIGLI DEGLI CHEF



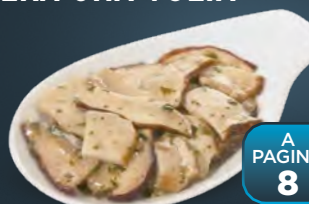
La Demetra Food Academy consiglia...

MISCELA DI SALE AFFUMICATO



A PAGINA
7

PORCINI TRIFOLATI A FETTE "C'ERA UNA VOLTA"



A PAGINA
8



NEL PROSSIMO NUMERO

TURISMO
ENOGASTRONOMICO
Parma: dove il gusto incontra l'arte

SPECIALE INGREDIENTI
Le novità 2027



UNA MILANO CHE SORPRENDE



Milano è una scarica d'energia pura, un equilibrio impeccabile tra il fascino del passato e lo slancio verso il futuro: capitale incontestata della moda, del design e dell'aperitivo, è una metropoli dinamica che non dorme mai, ma sa anche regalare angoli d'arte straordinari. Non è solo una città da vedere: Milano è un'esperienza intensa da vivere a pieno ritmo.

Ci sono luoghi iconici che qualsiasi visitatore del capoluogo lombardo deve assolutamente vedere, primo fra tutti il suo Duomo, simbolo assoluto della città, un capolavoro del gotico reso unico dalle sue 135 guglie, da cui si gode di una vista mozzafiato sull'intera città fino alle Alpi, ma anche il Castello Sforzesco, antica fortezza rinascimentale dei duchi di Milano che oggi ospita musei straordinari e fa da porta d'accesso al verde parco.

Una visita al Teatro alla Scala permette di vivere un'esperienza assolutamente unica e una passeggiata nel Qua-

drilatero della Moda proietta ogni passante in un mondo patinato, dove ogni angolo racconta il volto più glamour e moderno d'Italia.



Skyline della città visto dal Duomo

Da pianificare con lungo anticipo per assicurarsi una visita è invece il Cenacolo Vinciano in Santa Maria delle Grazie, dove viene conservata L'Ultima Cena di Leonardo da

Vinci, uno dei capolavori dell'arte mondiale. Si stima che, ogni anno, Milano accolga circa 6 milioni di turisti stranieri all'interno di un flusso totale che ha superato i 9 milioni di visitatori complessivi, provenienti principalmente dagli Stati Uniti, un primato alimentato soprattutto dal turismo leisure/shopping e da quello d'affari, dall'Europa continentale, dove Francia, Germania, Regno Unito e Svizzera costituiscono lo zoccolo duro e da Asia e Medio Oriente, un flusso in costante ripresa e con un'alta capacità di spesa nel settore del lusso e della moda.

La nostra visita di Milano è dedicata a chi è convinto di conoscerla bene e che necessita quindi di imbattersi in luoghi meno celebrati, che non si contendono il primato nelle copertine delle guide più famose, ma che siano in grado di regalare un'emozione unica, da assaporare con serenità, lontano dai flussi turistici più convenzionali, attraverso esperienze più introspettive.

LE SCOPERTE INATTESE

Scoprire un angolo nascosto di una città famosa regala una sensazione di esplorazione unica, nella quale i dettagli insoliti rimangono impressi nei ricordi di molto più a lungo delle solite foto da cartolina. È un'ottima risposta al fenomeno dell'overtourism che, alimentato dalla viralità di specifici contenuti digitali, porta masse di turisti a visitare gli stessi luoghi nello stesso momento, a volte solo alla ricerca dello scatto più *instagrammabile*. Nei quartieri e nei siti meno battuti si incontra la vera anima della città che racconta dettagli affascinanti della storia locale, curiosità o leggende che i grandi musei tralasciano. Abbiamo provato a cercare questi luoghi anche a Milano e ne abbiamo trovati veramente tanti, per cui è stato difficile scegliere quelli che stiamo per proporvi, ma che sicuramente soddisferanno la vostra curiosità.

Cominciamo con il **Santuario di San Bernardino alle Ossa**, ubicato a pochi passi dal **Duomo**, una chiesa apparentemente normale che nasconde una cappella-ossario davvero suggestiva, in cui le pareti della stanza sono interamente decorate e rivestite con migliaia di teschi e ossa umane, disposti in elaborate

trame geometriche e barocche, che ne fanno un luogo tanto affascinante quanto spettrale.

Sempre in tema di chiese, non si può dimenticare la curiosa illusione ottica della **Chiesa Santa Maria presso San Satiro**, situata nella centralissima **via Torino**, dove si nasconde un capolavoro ingegneristico di **Donato Bramante**. Non avendo lo spazio fisico per costruire una grande abside profonda per via della strada retrostante, l'architetto realizzò una celebre prospettiva illusoria del coro in stucco dipinto profonda solo 97 centimetri, che però all'occhio del visitatore sembra superare i 9 metri.

Passeggiando per **via Serbelloni**, al civico 10 si trova la "*Ca' de l'Oreggia*" a **Palazzo Sola Busca**, così definita per via di un particolarissimo dettaglio architettonico degli anni '30, un orecchio di bronzo incastonato nel muro a fianco del portone d'ingresso. Realizzato dallo scultore **Adolfo Wildt**, si tratta in realtà di uno dei primi citofoni della città, oggi non più funzionante ma rimasto come celebre curiosità milanese.

Non meno curiose sono le **case igloo** del quartiere **Maggiolina**, in **via Lepanto**, dove si trova un piccolo complesso residenziale che sembra uscito da una fiaba o da un paesag-

gio artico. Progettate nel secondo dopoguerra dall'architetto **Mario Cavallè**, queste abitazioni a forma di fungo o igloo sono un esperimento architettonico unico nel suo genere. In **via Abramo Lincoln**, nel **Quartiere Arcobaleno** si trova un piccolo villaggio operaio di fine Ottocento caratterizzato da villette a schiera dipinte con vivaci colori pastello, cortili curati e un'atmosfera incredibilmente silenziosa e fiorita, a pochissima distanza dal caos cittadino, che hanno fatto nascere l'appellativo "*la Burano di Milano*" per questa curiosa via.



Casa igloo

Se vi piace farvi stupire, non potete allora perdervi i **fenicotteri rosa** di **Villa Invernizzi**, nel cuore del cosiddetto "*Quadrilatero del Silenzio*": passeggiando lungo **via Cappuccini**, sbirciando tra le inferriate del giardino privato di questa splendida villa liberty è possibile ammirare una colonia di fenicotteri rosa che vive indisturbata a bordo di un laghetto artificiale da decenni.

Vi sono piaciuti questi spunti? Partite da qui allora e lanciatevi alla ricerca di altri luoghi curiosi che la caotica e indaffarata Milano nasconde all'interno di un caleidoscopio di emozioni.



San Satiro - L'illusione prospettica



LA MILANO... VERDE

Milano occupa una posizione ambivalente e contrastante nelle classifiche verdi internazionali: eccelle nell'innovazione e nella transizione ecologica urbana, ma è fortemente penalizzata dalla sua geografia e dalla qualità dell'aria.



Parco Sempione

Nelle classifiche internazionali sulla densità di verde pro capite, Milano è penalizzata dall'elevata densità abitativa e dalla ridotta estensione territoriale del suo comune, con numeri pro capite intorno a 18 metri quadri, conteggiando esclusivamente il verde privato, posizionandosi così nella fascia medio-bassa rispetto alle capitali europee più verdi come Vienna, Berlino o Stoccolma, che superano spesso i 50-80 metri quadri per abitante.

Nelle classifiche internazionali sulla densità di verde pro capite, Milano è penalizzata dall'elevata densità abitativa e dalla ridotta estensione territoriale del suo comune, con numeri pro capite intorno a 18 metri quadri, conteggiando esclusivamente il verde privato, posizionandosi così nella fascia medio-bassa rispetto alle capitali europee più verdi come Vienna, Berlino o Stoccolma, che superano spesso i 50-80 metri quadri per abitante.



Parco Biblioteca degli Alberi Milano (BAM)

L'area verde più conosciuta è sicuramente **Parco Sempione**, lo storico parco centrale, posizionato alle spalle del **Castello Sforzesco** che, con una superficie di circa 386.000 metri quadri strutturata in stile giardino all'inglese, rappresenta uno dei principali punti di riferimento per residenti e turisti in pieno centro. Al suo interno ospita monumenti e istituzioni culturali come la **Triennale**, l'**Acquario Civico** e l'**Arco della Pace**.

Segue, in termini di popolarità, la **Biblioteca degli Alberi Milano**, un parco contemporaneo sito nei pressi di **Porta Nuova**, concepito come un giardino botanico aperto senza recinzioni che propone al suo interno una composizione innovativa con oltre 100.000 piante e foreste circolari. Offre un modello moderno di gestione pubblico-privata incentrato su cultura e sostenibilità ed è testimonianza di come Milano tenga a cuore il tema ver-



Parco Lambro

de, nonostante la penalizzazione derivante dalla storica costituzione urbana così ricca di palazzi e testimonianze architettoniche di alto rilievo artistico.

Va poi ricordato **Parco Lambro**, uno dei più estesi della città, situato nella zona nord-est lungo l'omonimo fiume, la cui estensione di oltre 800.000 metri quadri è caratterizzata da ampie distese di prati e colline artificiali, rendendola un'area ideale per sport e passeggiate nella fascia periferica della città.

Ricordiamo infine **Parco Nord**, una distesa che conta più di 2 milioni di metri quadri di prati, che il comune di Milano condivide con i comuni di Sesto San Giovanni, Bresso, Cormano, Cusano Milanino e Cinisello Balsamo, una delle storie di successo di riqualificazione ambientale più importanti d'Europa, nato dalla trasformazione di vecchie aree industriali, tra cui gli **ex stabilimenti siderurgici Breda**.

A MILANO È SEMPRE TEMPO DI SPOT

Il legame tra Milano e gli spot pubblicitari è forte e si basa su una storia centenaria, costruita su episodi che sono diventati veri e propri eventi culturali. Tutto ha inizio con la cartellonistica d'inizio **Novecento**, concepita da **Marcello Dudovich** e **Leonetto Cappiello** per la pubblicità del **Bitter Campari**: più che mostrare i monumenti in modo didascalico, i manifesti realizzati catturano lo spirito della borghesia milanese di inizio '900, dove Milano viene rappresentata come la capitale dell'aperitivo, sofisticata ed elegante.

Con l'avvento di **Carosello** e la spinta del boom economico, Milano viene coinvolta come scenario di una vita operosa e domestica, attraverso le campagne di **Motta e Alemagna** degli anni '50 e '60, in cui Milano diventa il set naturale del *Natale italiano*, una città laboriosa e calorosa, simbolo di un'Italia che in crescita dopo la guerra. La pubblicità del panettone industriale trasformò una tradizione locale milanese in un rito culinario nazionale, mentre la pubblicità proponeva inquadrature di **Piazza del Duomo**, scorci di vie milanesi innestate, il traffico delle prime utilitarie, come la Fiat 600 e le emblematiche vetrine del centro.



Famiglia che guarda Carosello

I **Tram arancioni** della linea 28, la nebbia sui Navigli, gli scorci del Castello Sforzesco, accompagnati dalla celebre canzone lirica "Milano, Milano...", presentano Milano non come uno sfondo anonimo, ma come vero personaggio principale, operoso e ricco di storia. Siamo negli anni '60, momento in cui l'**Amaro Ramazzotti** legò indissolubilmente il proprio marchio alla milanesità, prequel dell'operazione datata 1985 nella quale il connubio venne sublimato con la creazione del claim *"Milano rinasce ogni mattina, pulsa come un cuore... Milano è la Milano da bere"*, senza dubbio la pubblicità più iconica dedicata alla città nella storia.

La magica avventura degli spot è continuata anche in epoca più recente, con i **vicoli di Brera**, la **Galleria**, i palazzi storici e cortili privati milanesi, con cui il marchio **Dolce & Gabbana** racconta il fascino di una Milano capitale della moda, ma anche con **Carl Lewis** fotografato da **Annie Leibovitz** ai piedi dei grattacieli milanesi con scarpe con i tacchi rossi, nel celebre **spot Pirelli** *"La potenza è nulla senza controllo"* del 1994, per



GastroBOX

arrivare al nostro secolo con **Esselunga**, che utilizza i quartieri moderni, come **Gae Aulenti**, **CityLife**, **Isola**, affiancati alle vecchie botteghe di quartiere, per raccontare *"La spesa fatta bene"*.



una **Sosta**
di **Gusto**

RISTORANTE BISTRÒ (PIATTI VEGETARIANI)
FICO NAVIGLI
 RIPA DI PORTA TICINESE 37/39 - MILANO - TEL. 3518754678

RISTORANTE
LE MERAVIGLIE
 VIALE MONZA 258 - MILANO - TEL. 3917705926

RISTORANTE PIZZERIA
PEPE NERO
 VIA COLETTA 30 ang. VIALE UMBRIA - MILANO - TEL. 0236538837

PIZZERIA & GRILL
PEPE NERO
 VIA PALLADINO 12 ang. VIA RIPAMONTI - MILANO - TEL. 0277096469

PIZZERIA
GLI ARTIGIANI DELLA PIZZA
 VIALE SARCA, 73 - MILANO - TEL. 02367251008

RISTORANTE PIZZERIA
OSTERIA ITALIANA
 VIA NAPO TORRIANI 22 - MILANO - TEL. 026704188

BAR
MADONNINA
 PIAZZETTA PATTARI 1/3 - MILANO - TEL. 028646947

BISTROT E BOTTEGA
CHIÙ
 VIA VINCENZO MONTI 32 - MILANO - TEL. 0239400694

SEGNALAZIONI GENTILMENTE FORNITE
 DAL NOSTRO PARTNER DI ZONA

La rivalità tra **Panettone** e **Pandoro** è una delle grandi "guerre di religione" della pasticceria italiana, dove ognuna delle due parti è certa di avere solide motivazioni a proprio favore, ma in questo spazio noi osserveremo il punto di vista meneghino. Anzitutto va detto che a Milano la questione non è solo di gusto, è soprattutto una questione di orgoglio identitario e storia. Il panettone è nato letteralmente a Milano tra il **Medioevo** e il **Rinascimento** (da qui la **leggenda di Toni**, il mozzo di cucina di Ludovico il Moro). Per i milanesi è il simbolo stesso della città e delle feste natalizie, mentre il **Pandoro**, nato a Verona a fine Ottocento, è percepito come "un'importazione", un dolce che può essere complementare al Panettone, ma non ne può scalfire lo scettro.

La complessità e la maestria artigianale sono un secondo solido motivo di vanto per la fazione milanese, dal momento che la lavorazione del vero panettone



L'ETERNA SFIDA TRA PANETTONE E PANDORO

tradizionale milanese, rigorosamente basso, senza glassa, con il tipico taglio a croce o scarpatura, è considerata la prova del fuoco per qualsiasi pasticcere. L'impiego in via esclusiva del lievito madre è un altro vincolo di qualità: questa scelta richiede rinfreschi continui e una gestione maniacale di temperatura e acidità che, con una tempistica di 36-48 ore di lievitazione e lavorazione, garantisce l'esclusiva e inimitabile alveolatura tipica del dolce milanese. La tecnica si manifesta anche a fine cottura, quando il Panettone va fatto raffreddare capovolto per ore con gli spiedi.

Secondo la tesi milanese, il Pandoro, pur richiedendo ottima tecnica, è più uniforme e industrializzabile, mentre il Panettone rappresenta l'apice dell'arte bianca.

I sostenitori del Panettone rimproverano al Pandoro soprattutto di essere "solo burro, uova e zucchero a velo", un gusto morbido e rassicurante, ma un po' monocorde, mentre il Panettone milanese vince per la complessità aromatica, raggiunta grazie all'acidità del lievito madre a bilanciare la ricchezza del burro, i canditi d'arancia e cedro e l'uvetta che idratano l'impasto e regalano esplosioni di sapore ad ogni morso.



L'ARTE DELLA FARCITURA

Il consumatore moderno è sempre più documentato ed esigente, ma al tempo stesso difficile da interpretare: vuole essere rassicurato ma anche sorpreso, tutelato ma apprezza la provocazione, cerca il rispetto della tradizione ma impazzisce per ciò che è esotico.

Uno scenario difficile da soddisfare e che vede le farciture e gli ingredienti che la compongono al centro di un'attenzione in continua evoluzione. In questo scenario, ci sentiamo di dire che, a prescindere se la pizza sia una tondeggianti e soffice napoletana dal cornicione pronunciato, una croccante e stesa pala romana, una ricca versione in teglia o una fragrante pizza frita, la sua vera essenza risiede nell'equilibrio perfetto tra impasto e farcitura.

È vero che una lievitazione impeccabile garantisce la struttura, la digeribilità e la consistenza della base, ma sono gli ingredienti scelti per la farcitura a darle un'anima e una personalizzazione uniche. Selezionare materie prime di altissima qualità significa rispettare la tradizione

ma anche saper innovare: un pomodoro San Marzano biologico, una mozzarella di bufala, un olio extravergine d'oliva spremuto a freddo, ortaggi di primordine, funghi porcini garantiti e salumi a denominazione d'origine non sono semplici guarnizioni, ma i veri protagonisti del gusto.

La corretta combinazione degli ingredienti valorizza la struttura dell'impasto senza sovraccaricarla o appesantirla: la sapidità, l'acidità e la componente grassa devono bilanciarsi per esaltare i profumi della farina e della cottura. A prescindere dalla forma, dalla cottura o dallo stile della pizza, la scelta consapevole delle farciture è il fattore determinante che trasforma un semplice disco di pasta in un'esperienza gastronomica memorabile: questa è l'essenza della moderna Topping Culture che siamo a celebrare in queste pagine, con il supporto di un ricettario dedicato.



FARCITURA

Provola, spianata, datterini e peperoni

- INGREDIENTI PER 1 PIZZA IN PALA 20X40**
- 100g provola
 - 50g spianata
 - 40g Datterini gialli mid-dry a metà Demetra
 - 70g Friarielli Demetra
 - 60g Peperoni arrostiti a filetti tricolore Demetra
 - q.b. Condimento olio all'aglio orsino Wiberg

PREPARAZIONE

» Farcire la pala con la provola, i friarielli e i peperoni arrostiti e cuocere al forno.

» Terminata la cottura completare con i datterini gialli, la spianata e qualche goccia di olio all'aglio orsino.

DATTERINI GIALLI MID-DRY	Cod. 01461	Sc. 4/4
FRIARIELLI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 01731	Vaso 580ml
PEPERONI ARROSTITI A FILETTI TRICOLORE	Cod. 03146	Busta 700
CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO	Cod. W142944	Bottiglia 500ml



FARCITURA

Stracciatella, melanzane, crema zucca e crema 'nduja

- INGREDIENTI PER 1 PIZZA**
- 50g stracciatella
 - 50g melanzane fritte
 - 50g Crema di zucca Demetra
 - 30g Crema di 'nduja Demetra
 - q.b. Pepe all'arancio Wiberg
 - q.b. scorze di arancia
 - q.b. zucchero

PREPARAZIONE

» Sbollentare le scorze d'arancia e semicandirle in acqua, zucchero e pepe all'arancia a fuoco lento fino a ridurre lo zucchero a uno sciroppo molto denso.

» Farcire il disco della pizza con la crema di zucca, le melanzane, la crema di nduja e cuocere al forno.

» Terminata la cottura completare con la stracciatella e le scorze d'arancia.

CREMA DI ZUCCA	Cod. 01761	Vaso 580ml
CREMA DI 'NDUJA	Cod. 01685	Vaso 580ml
PEPE ALL'ARANCIO	Cod. W207718	Sigillaroma 1200ml



FARCITURA

Mozzarella, baccalà, datterini, cipolle e olive

INGREDIENTI PER 1 PIZZA IN TEGLIA 25X30

- 120g mozzarella
- 90g Baccalà mantecato Demetra
- 120g Datterini gialli interi Demetra
- 60g Cipolle rosse caramellate Demetra
- 35g Olive taggiasche denocciolate Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Sale rosa Wiberg
- q.b. Condimento olio al basilico Wiberg
- q.b. Focchi di pomodoro Wiberg

PREPARAZIONE

- » Stendere l'impasto nella teglia precedentemente unta e attendere fino al raddoppio del volume.
- » Farcire con la mozzarella, i datterini gialli conditi con olio e sale e il baccalà a cubetti.
- » Cuocere a 280°/300° C per 10/12 minuti.
- » Terminata la cottura completare con olive taggiasche, cipolla caramellata, olio al basilico e fiocco di pomodoro.

BACCALÀ MANTECATO	Cod. 01690	Vaso 580ml
DATTERINI GIALLI INTERI	Cod. 02287	Sc. 4/4
CIPOLLE ROSSE CAMELLATE	Cod. 03178	Busta 700
OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02288	Sc. 4/4
CONDIMENTO OLIO AL BASILICO	Cod. W112698	Bottiglia 500ml
FIOCCHI DI POMODORO	Cod. W203734	Sigillaroma 470ml



FARCITURA

Capocollo, gorgonzola, pesto pistacchio e carciofi

INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 35g capocollo
- 40g gorgonzola
- 50g Pesto con "Pistacchio verde di Bronte DOP" Demetra
- 40g Carciofi a spicchi trifolati Demetra
- q.b. Pepe al limone Wiberg
- q.b. salsa di limoni Demetra

PREPARAZIONE

- » Miscelare il pesto di pistacchio con pari quantità di acqua.
- » Farcire il disco della pizza con il pesto di pistacchio, il gorgonzola, i carciofi trifolati e cuocere al forno.
- » Terminata la cottura completare con qualche piccola goccia di salsa di limoni senapata, il pepe al limone e il capocollo.

PESTO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"	Cod. 00158	Vaso 370ml
CARCIOFI A SPICCHI TRIFOLATI	Cod. 02504	Busta 1700
PEPE AL LIMONE	Cod. W213013	Sigillaroma 1200ml



Tonda, teglia, pala o fritta?
Cambia la forma, ma il segreto
del successo è sempre nella farcitura.
Esclusivi abbinamenti perfetti
nel nostro nuovo ricettario!



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

QUESTIONE DI NUMERI!

Il successo di un'attività imprenditoriale si misura attraverso innumerevoli parametri, ma a prescindere dall'impegno, la competenza, la volontà e la passione con cui viene affrontata ogni singola azione, quando si vuole **valorizzare** il risultato ottenuto dall'impresa ci si trova sempre a confrontarsi con i numeri.

Questo avviene perché i numeri mostrano lo stato di salute reale dell'azienda, eliminando le percezioni soggettive e i falsi ottimismo, forniscono informazioni che permettono di capire dove sono allocate le risorse, eliminano la dipendenza dalle sole sensazioni e consentono di misurare le prestazioni attraverso parametri quantitativi che permettono di verificare se la crescita sta avvenendo nei modi voluti.

A parte i classici indicatori della bontà del business, come fatturato, margini, cash flow e redditività, sono sempre i numeri a farci capire la qualità del lavoro svolto: in questo articolo e qui ve ne proponiamo alcuni che, in qualche modo, ci definiscono come impresa.

10.000

**TONNELLATE DI VEGETALI
E FUNGHI TRASFORMATI**

Qualità e sicurezza alimentare sono i nostri valori dominanti, che diventano metodo di lavoro quotidiano a cominciare dalla selezione delle materie prime e degli ingredienti che provengono da fornitori di fiducia.

I nostri tecnici si recano sul posto per verificare in prima persona la conformità e affidabilità del fornitore che sottoponiamo a audit periodici, privilegiando la stagionalità delle materie prime per assicurare maggior freschezza e appetibilità.

I controlli sulla catena di fornitura e sulla filiera produttiva interna sono molteplici in tutte le fasi, garantendo la completa tracciabilità, dall'ingrediente al prodotto finito. A questo provvedono sia lo staff del laboratorio controllo qualità sia dispositivi automatici di ultima generazione come metal detector e raggi X.



+8.500

**POSTI PALLET DISPONIBILI
NELL'UNITÀ LOGISTICA**

La nostra missione consiste nel soddisfare le esigenze di tutti i clienti attraverso la ricerca delle migliori materie prime, l'innovazione degli impianti e un adeguato supporto tecnico, commerciale e marketing.

Nelle due unità di produzione e stoccaggio, che occupano una superficie totale di circa 30.000 metri quadri, seguiamo una filosofia che persegue basse emissioni inquinanti e applichiamo la raccolta differenziata dei rifiuti.

Gli oltre 8.500 posti pallet ci permettono di supportare vendite attuali e future, senza rotture di stock, perché l'efficienza del nostro servizio ai clienti è uno dei pilastri fondamentali della visione commerciale che ispira le nostre scelte.



2.800.000

**BUSTE CONFEZIONATE
MEDIAMENTE IN 1 ANNO**

Siamo stati tra i primi a confezionare i prodotti in buste molto resistenti, realizzate in poliaccoppiato di alluminio e polipropilene per uso alimentare.

La busta offre innumerevoli vantaggi esclusivi rispetto agli imballi tradizionali:

- > MENO STRESS TERMICI
- > RESA ELEVATA
- > CONSERVAZIONE OTTIMALE
- > MINOR PESO IMBALLO
- > RIDOTTO SPAZIO DI STOCCAGGIO
- > RIDOTTO IMPATTO DI SMALTIMENTO



+50.000

**CLIENTI FINALI
SERVITI IN ITALIA**

La cucina italiana è conosciuta e apprezzata a livello internazionale, proprio come i prodotti Demetra: siamo infatti sulle tavole dei migliori ristoranti in tutti i continenti, presenti in oltre 30 nazioni attraverso una rete vendita di distributori specializzati seguiti da un team commerciale e tecnico di oltre 100 addetti.

Con l'ausilio della Demetra Food Academy sviluppiamo programmi di formazione professionale rivolti alla rete commerciale diretta e ai venditori e promoter che operano all'interno del network distributivo, oltre ad attività specifiche rivolte agli operatori professionali dei punti di consumo, durante le quali si stimola la crescita della conoscenza in un contesto formativo coinvolgente ed estremamente pragmatico.



WIBERG: ANTEPRIMA NUOVI PRODOTTI

BRODO DI PESCE



Sapore: intenso e speziato, ricorda piacevolmente il merluzzo, con sottili note di cipolla, aneto e dragoncello.
Uso: come brodo, nonché per condire, aromatizzare e raffinare salse, piatti a base di pesce e frutti di mare.

**SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO**

Cod. W305399
Sigillaroma 1600ml - 1000g



COCKTAIL SAUCE



Sapore: delicatamente speziato con pomodoro e rafano, con una fine nota agrumata.
Uso: ideale per pesce, gamberi, sandwich, burger, patate a spicchi, frittiture, finger food, oltre che per dressing e bowl.

**SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO**

Cod. W301093
Bottiglia squeeze - 730g

KOREAN STYLE SAUCE



Sapore: piccante e saporita con peperoncino, zenzero e aglio, con una fresca nota di lime.
Uso: ideale per intingere e rifinire carne, verdure, burger, wrap o sandwich; ottima anche come salsa per piatti saltati in padella.

Cod. W306076
Bottiglia squeeze - 730g



KOREA & KIMCHI STYLE



Sapore: un mix equilibrato di dolce e salato, con una piacevole nota piccante data dal peperoncino e dallo zenzero e una rinfrescante acidità data dalla soia e dal limone.
Uso: per preparare il Kimchi, ma anche per condire verdure, carne, frutti di mare, riso e pasta e per salse dip.

SENZA LATTOSIO

Cod. W307603
Sigillaroma 470ml - 340g

MISCELA DI SALE AFFUMICATO



in Primo Piano

Uso: ideale per rifinire bistecche, carne, pesce, verdure e tutti i piatti speziati dove si desidera una nota affumicata naturale.

**SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO**

Cod. W306075
Sigillaroma 470ml - 450g



WIBERG

selezione
MILLE
SUGHI IN BUSTA



I SUGHI FIRMATI DEMETRA NEL NUOVO FORMATO GOLD.

Quando ingredienti selezionati incontrano l'innovativo DIVA SYSTEM® nascono sapori autentici e risultati impeccabili.

DIVA System
Direct Injection
Vacuum cooking
All in One

Scopri
la selezione
completa
di sughi
da 1000g



MEAT

FARAONA AL GIN E PEPE CON VARIAZIONE DI FUNGHI

- Ingredienti per 4 persone**
- n.2 faraone
 - 120g spinacetti
 - 80g Misto funghi trifolati "C'era una Volta" Demetra
 - 80g Porcini trifolati a fette "C'era una Volta" Demetra
 - 80g Gallinacci trifolati Demetra
 - q.b. Selvaggina classica Wiberg
 - q.b. Sale rosa Wiberg
 - q.b. Pepe lungo Wiberg
 - q.b. Fondo bruno Wiberg
 - q.b. Bacche di ginepro Wiberg
 - q.b. gin
 - q.b. burro

- Procedimento**
- » Sezionare le faraone e dividere i petti, le sovracosce e le cosce. Cuocere cosce e sovracosce precedentemente salate e insaporite con selvaggina in forno caldo sino a raggiungere i 75 °C al cuore. Cuocere dolcemente il petto in padella alla francese con abbondate burro.
 - » Salare, pepare e riposare per pochi minuti.
 - » Nella stessa padella deglassare con il gin, unire le bacche di ginepro, pepe, 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 700
PORCINI TRIFOLATI A FETTE "C'ERA UNA VOLTA"	Cod. 03108	Busta 700
GALLINACCI TRIFOLATI	Cod. 01064	Sc. 4/4
SELVAGGINA CLASSICA - PREPARATO DI SPEZIE	Cod. W308415	Sigillaroma 1200ml
PEPE LUNGO INTERO	Cod. W207438	Sigillaroma 470ml
FONDO BRUNO - PASTOSO	Cod. W277846	Squeezer 850
BACCHE DI GINEPRO - IN GRANI	Cod. W108813	Sigillaroma 41200ml



RISTORAZIONE

TAGLIATELLE CON CECI E COZZE PROFUMATE AL PEPE CUVÉE

- Ingredienti per 4 persone**
- 500g tagliatelle all'uovo
 - 400g cozze
 - 200g Zuppa di ceci Demetra
 - q.b.Olio extravergine di oliva Demetra
 - q.b. Pepe cuvée Demetra
 - q.b. Prezzemolo liofilizzato Wiberg
 - q.b. Sale rosa grosso Wiberg

- Procedimento**
- » In una padella scaldare dell'olio, unire le cozze e farle aprire con del prezzemolo. Lasciare una parte delle cozze con il guscio e una parte sgusciata completamente.
 - » Filtrare il liquido ottenuto per togliere eventuali impurità o sabbia.
 - » Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata lasciandole molto al dente, scolare e saltare nella zuppa di ceci con le cozze, facendo assorbire bene la salsa alla pasta.
 - » Impiattare e guarnire con il pepe cuvée.

ZUPPA DI CECI	Cod. 03167	Busta 700
PEPE CUVÉE	Cod. 03912	Sigillaroma 470ml
PREZZEMOLO - LIOFILIZZATO	Cod. W278484	Sigillaroma 1200ml



SALMONE MARINATO ALL'ARANCIA CON PUNTARELLE, PINOLI E UVETTA

- Ingredienti per 4 persone**
- 200g salmone fresco
 - 120g Puntarelle saltate Demetra
 - q.b. Condimento agli agrumi Wiberg
 - q.b. Sale rosa fino Wiberg
 - q.b. Pepe rosa Wiberg
 - q.b. Gomasio grosso Wiberg
 - q.b. pinoli e uvetta

- Procedimento**
- » Tagliare il salmone a fette e lasciar marinare con sale rosa, condimento agli agrumi e pepe rosa per dieci minuti.
 - » Creare una salsa agli agrumi miscelando il condimento con gomma xantana e raggiungere la consistenza desiderata.
 - » Disporre le fette di salmone nel piatto con i pinoli tostat, l'uvetta, le puntarelle e il gomasio croccante. Guarnire con la salsa agli agrumi preparata.

PUNTARELLE SALTATE	Cod. 00993	Sc. 4/4
CONDIMENTO AGLI AGRUMI	Cod. W183839	Bottiglia 500ml
PEPE ROSA ESSICCATO - IN GRANI	Cod. W214136	Sigillaroma 470ml
GOMASIO	Cod. W265330	Sigillaroma 470ml



TRENDY

ATMOSFERA DI TARTUFO E CARBONARA

- Ingredienti per 1 pizza in pala 20x40**
- 90g brie
 - 70g salsiccia di Bra
 - 70g Champignons al tartufo Demetra
 - 70g Crema-a-poche carbonara Demetra
 - q.b. Rosmarino Wiberg

- Procedimento**
- » Farcire la pala con le fette di brie, gli champignons al tartufo, la crema carbonara, il rosmarino e cuocere al forno.
 - » Terminata la cottura completare distribuendo a crudo la salsiccia di Bra.

CHAMPIGNONS TRIFOLATI AL TARTUFO	Cod. 00975/TA	Sc. 4/4
CREM-A-POCHE CARBONARA	Cod. 04209	SAP 600
ROSMARINO - LIOFILIZZATO	Cod. W208756	Sigillaroma 1200ml



PIZZA



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 - demetrafood.it - info@demetrafood.it

