

la VOCE di DEMETRA



Anno 19 - Numero 73

OTTOBRE 2024

LA PASSIONE NON MUORE MAI

È il cuore a guidare le nostre scelte



Le più moderne tecnologie stanno influenzando pesantemente lo sviluppo di molte attività agricole: dall'utilizzo dei satelliti ai droni, l'avvento di algoritmi, controlli in remoto e robotizzazione, vengono in supporto alle più tradizionali tecniche di coltivazione e salvaguardia dei raccolti.

Durante il World Agri-Tech Innovation Summit 2024 di San Francisco, si è parlato molto di come l'Intelligenza Artificiale possa interagire in maniera naturale con l'agricoltore, supportandolo nel prendere decisioni o nel reperire informa-

zioni, ma anche analizzando dati, al fine di categorizzarli, trovare relazioni ed estrarne informazioni di valore.

Sembra così lontano il tempo delle mondine nelle risaie, oggi

pressoché scomparse, soppiantate da una modernità sempre più generata dall'ausilio della tecno-

logia, al punto che qualcuno si chiede quale futuro possa avere la figura umana nella produzione agroalimentare.

La risposta è molto semplice: basta chiedersi quali siano gli elementi fondamentali che stanno alla base di ogni processo produttivo di beni alimentari e ci troveremo subito al cospetto di termini come "amore", "volontà", "sacrificio", ma soprattutto "passione". La stessa passione che, da sempre, ha spinto un contadino ad iniziare a lavorare nei campi ancor prima del sorgere del sole, oggi spinge gli ingegneri a trovare quelle soluzioni tecnologiche che possano migliorare il lavoro di quel contadino e aiutare i consumatori a reperire ingredienti sicuri e certificati.

Una passione che si sviluppa attraverso la scoperta di nuovi territori nel mondo dove avviare specifiche coltivazioni, al fine di riuscire a soddisfare una domanda

sempre crescente, ma anche ad individuare e valorizzare quelle materie prime tipiche di uno specifico territorio, in grado di tenere vivi i valori di intere generazioni per diffonderli sulle tavole dei locali di ristoro.

Ben venga dunque la rivoluzione tecnologica, ma sempre e comunque accompagnata da quella passione che consente di raggiungere le più alte punte di qualità e sicurezza alimentare.



NOVITÀ A PAG. 4

IN QUESTO NUMERO

2

TURISMO ENOGASTRONOMICO
L'ANIMA BAROCCA DI CATANIA

4

SPECIALE PRODOTTI DEL TERRITORIO
PASSIONE ITALIANA

6

EVENTI E NOTIZIE
DA 3 ANNI LA VOCE DEI PROTAGONISTI

7

DEMETRA & FRIENDS
LE NOVITÀ D'AUTUNNO

8

APPUNTI DI GUSTO
RICETTE DI PASSIONE



La Demetra Food Academy consiglia...



CIPOLLE A FETTE CAMELLATE
 all'Aceto Balsamico di Modena IGP

scopritele a pag. 5



CARDONCELLI TRIFOLATI



scopriteli a pag. 8

NEL PROSSIMO NUMERO

TURISMO ENOGASTRONOMICO
Terni: la terra degli innamorati
 SPECIALE AROMI E SPEZIE
Dettagli di classe



L'ANIMA BAROCCA DI CATANIA



È la seconda città della Sicilia per popolazione, circa 300.000 nella sola area cittadina, con una provincia che, nel suo complesso, supera da parecchi anni il milione di abitanti, suddivisi nei 58 comuni che ne fanno parte.

Fondata nel 730 a.C., ha attraversato epoche molto differenti, spesso di grande splendore, al punto che in età romana possedeva un anfiteatro che per dimensioni era secondo solo al Colosseo

Capirne le radici culturali, ma anche e soprattutto le influenze architettoniche, è un compito estremamente difficile, dal momento che nel corso del tempo è stata una città greca, romana, bizantina, araba, normanna, sveva, angioina, aragonese e spagnola. Di conseguenza, la città è stata spesso terra di conquista, distrutta e ri-



Baia di Catania e Etna - Dipinto di Letterio Subba

costruita secondo i voleri del conquistatore di turno, ma tutto ciò ha lasciato ai posteri innumerevoli spunti di studio per calarsi in culture multiformi.

Dove non ha agito la mano dell'uomo, ha operato la natura, soprattutto con le grandi eruzioni dell'Etna, il vulcano che ben 7 volte ha colpito pe-

santemente il centro cittadino, con il fenomeno più devastante nell'anno 1669.

Caratterizzata da un clima mediterraneo, Catania presenta una invidiabile scarsità di precipitazioni, con un inverno spesso di breve durata, che assicura temperature massime diurne generalmente molto miti e un'estate, di lunga durata, che pur essendo molto calda, raramente presenta alti tassi di umidità.

Cuore della città è Piazza del Duomo di Catania, nella quale confluiscono tre strade, ovvero la via Etna, la strada principale della Catania storica, la via Garibaldi e la via Vittorio Emanuele, che la attraversa da est a ovest; la ricchezza delle sue architetture barocche ha permesso a Catania di essere inserita, dal 2002, tra le città patrimonio UNESCO del Val di Noto.

I TESORI BAROCCHI

La via **Etna** è la strada principale del centro storico di Catania e rappresenta al meglio la storia di questa città, poiché la sua nascita fu successiva al disastroso terremoto dell'11 gennaio 1693 che rase pressoché al suolo la città di Catania con circa i due terzi dei suoi abitanti periti nel tragico evento.



Via Etna

Fu il duca di **Camastra** ad avere l'idea di creare una strada che dal Duomo si inoltrava verso l'Etna e una strada che la incrociava con direttrice est-ovest, dando vita a una direttrice sud-nord, con un andamento rettilineo di circa 3 chilometri.

Il punto di partenza, **Piazza Duomo**, prende il nome dalla **Cattedrale di Sant'Agata**, che si trova sul lato orientale della piazza, la vergine e martire catanese patrona della città, opera dell'architetto **Gian Battista Vaccarini**, che disegnò la facciata in stile barocco siciliano, riedificata successivamente nel 1711, proprio a seguito del citato terremoto del 1693.

La cattedrale, nata con le caratteristiche di una "ecclesia munita", ovvero "chiesa-fortezza", è caratterizzata



Cattedrale di Sant'Agata

da un interno imponente, a tre navate su pilastri, con cupola, alto transetto e tre absidi.

Al di fuori di Piazza del Duomo è assolutamente impossibile ricordare tutti i monumenti e i luoghi in cui si può incontrare il cuore e la passione dell'architettura barocca: faremo quindi qualche citazione che potrà stuzzicare la voglia di sostare di persona in queste testimonianze di un passato ricco di valori e sentimenti.

Cominciamo con due palazzi storici, il primo, scelto nel 2008 dai Coldplay come set per il videoclip di "Violet Hill", è **Palazzo Biscari**, caratterizzato dal tripudio di mascheroni, putti e fiori, mentre il secondo, **Palazzo Valle**, oggi sede della Fondazione Puglisi-Cosentino, è un edificio del XVIII secolo che ospita eventi privati, matrimoni e conferenze, famoso per le frequenti rassegne culturali e mostre d'arte moderna.

Absolutamente da non perdere è la **via Crociferi**, ricca di meravigliose chiese e il celebre palazzo **Gravina Cruyllas**, edificato all'inizio del '700 sui resti di un omonimo edificio, che ospita i **musei Belliniano ed Emilio**



L'anfiteatro

Greco. Sul versante opposto si può viceversa ammirare la meravigliosa **Villa Cerami**, oggi sede della Facoltà di Giurisprudenza, con il ricco giardino che la caratterizza.

Non va dimenticata anche **Piazza Stesicoro**, dove si possono ammirare l'**anfiteatro**, il secondo al mondo dopo il Colosseo, che si presenta come una imponente struttura costruita in epoca imperiale romana, probabilmente nel II secolo,

e il **Palazzo del Toscano**, edificato intorno al 1870 quale residenza cittadina dei Paternò Marchesi del Toscano su progetto dell'architetto milanese **Errico Alvino**.

Un elenco che non è assolutamente esaustivo delle perle che si possono ammirare a Catania, ma che può di certo essere un ottimo stimolo per stimolare l'organizzazione di un weekend nella città siciliana.

Palazzo del Toscano, veduta dall'interno



LE CELEBRAZIONI DI SANT'AGATA

Quella che Catania offre a **Sant'Agata** è una festa che può essere paragonata alla Settimana Santa di Siviglia o al Corpus Domini di Cuzco, in Perù, dove si fondono devozione, cultura, folclore, storia, musica e tradizione in un susseguirsi di suggestioni capaci di incanta-



La Festa di Sant'Agata

re le migliaia di devoti e visitatori che ogni anno vi partecipano. La vera festa di Sant'Agata è quella invernale, che va in scena dal 3 al 5 febbraio, una delle feste patronali più belle del mondo, dichiarata dall'Unesco nel 2002 "bene etno-antropologico patrimonio dell'umanità": un appuntamento imperdibile da tutti coloro che amano il folclore e le tradizioni, una sequenza di rituali, processioni, canti tradizionali, allestimenti scenografici, spettacoli pirotecnici.

Il **primo giorno** è quello dedicato all'offerta delle candele, che devono essere alte e pesanti quanto la persona che chiede protezione alla



La Festa di Sant'Agata

Santa e si manifesta attraverso una processione a cui partecipano autorità istituzionali della città. Protagoniste sono due carrozze del Settecento a cui si affiancano undici candelore, i grossi ceri che rappresentano le corporazioni e i mestieri.

La sera grande festa in **Piazza Duomo**, con cori e spettacoli di giochi pirotecnici, in ricordo della Santa che, proprio qui, venne martirizzata sulla brace e da quel momento vigila sull'Etna e sugli incendi.

Il **secondo giorno** protagonista è il busto della Santa, portato in processione dalla Cattedrale lungo le principali vie della città, con



Sant'Agata

gran parte dei cittadini vestiti con un camice votivo di tela bianca che arriva alle caviglie e viene stretto in vita da una corda, il berretto di velluto nero e i guanti bianchi, a ricordo dell'abbigliamento notturno dei catanesi del 1126, anno in cui arrivarono le reliquie di Sant'Agata da Costantinopoli.

Il **terzo giorno** i festeggiamenti iniziano all'alba, quando la Santa è salutata da un antico canto delle monache di clausura, in via dei Crociferi, prima di essere riportata nella Cattedrale, dove un grande spettacolo di fuochi artificiali conclude la festa.

LA "DOLCE VITA" DI CATANIA

La **Sicilia** è un'isola ricca di spezie e piante aromatiche: origano, menta, rosmarino, basilico che vengono utilizzati largamente in cucina e abbinati ai prodotti del terreno fertile come **arance, limoni, mandorle, ficodindia, pistacchio e olive**, vere icone del territorio.



Dall'antipasto al dolce e in qualsiasi punto dell'isola ci si trovi, la probabilità di mangiare cibi sani e genuini è altissima e le alternative sono molteplici: alcune tipiche di aree territoriali ben definite, altre diffuse su tutto il territorio, se pur con interpretazioni differenti, come il caso della diatriba "arancino" o "arancina".

Scherzi a parte, in riferimento a Catania, oggi vogliamo soffermare la nostra attenzione sui dolci, partendo da due tipicità storiche. La prima è considerata l'erede di un classico siciliano, la **cassata**, che si presenta qui come un tripudio di ricotta e cioccolato, in una versione elegante e delicata: stiamo parlando della **Torta Fedora**.

È un dolce che non è facilissimo reperire, perché si fa solo in provincia di Catania ed è una specialità particolarmente elegante, abbinata alle grandi occasioni, quindi non proprio un prodotto di massa. La ricetta di questa torta è molto semplice e si fa con tutti gli ingredienti alla base dei grandi dolci siciliani, con la ricotta al centro della preparazione; la si può trovare in diverse interpretazioni



Il Biancomangiare

solo per il differente impiego delle decorazioni.

La seconda citazione è per l'**Iris siciliano**, un dolce che la tradizione vede nascere a Palermo, ispirato proprio alla celebre opera di Mascagni, ma che raggiunge grande popolarità con la versione fritta di Catania.



Gli Nzuddi

Questa specialità si presenta come una brioche tonda che ricorda nella forma i bomboloni, ripiena di crema, così come ricotta, pistacchio, limone o cioccolato, non solo fritta, ma anche impanata in una pastella, per sublimare sulle papille la sensazione di gusto.

In occasione della **Festa di Sant'Agata**, senza dubbio il momento in cui Catania si mostra di più nella sua veste festosa, entrano in scena due dolci tipici: le **minne** e le **olivette**.

Le prime sono delle piccole cassatine ricoperte di glassa bianca con, in cima, una ciliegia candita; le olivette vice-

versa sono un tributo alle olive, così importanti e caratterizzanti di tutta la cucina isolana, che si presentano come delle piccole olivette fatte di zucchero, mandorle e pistacchio.

Non abbiamo approfondito dolci quali la **pignocciata**, il **biancomangiare**, gli **Nzuddi**, la **Frutta Martorana** e **Pupaccena**, o i classici come **cassate**

e **cannoli**, ma questo può diventare un buon pretesto per soggiornare qualche giorno in più a Catania, per scoprire tutti i segreti della pasticceria locale.



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

RISTORANTE
IL BELL'ANTONIO
PIAZZETTA SEBASTIANO ADDAMO, 3/5
95124 CATANIA CT
TEL. 095 715 3690

SALUMERIA E GASTRONOMIA
SCOLLO LORENZO
VIA MESSINA, 255 - 95127 CATANIA CT
TEL. 095 377349

PIZZERIA STEAK HOUSE
SCORZONERA
VIALE DELLA REGIONE, 12
95030 NICOLOSI CT
TEL. 095 911540

PIZZA & BURGER
BERSÒ
VIA CESARE BATTISTI, 28
95030 NICOLOSI CT
TEL. 333 2421216

PIZZERIA
RIMINI
VIA NICOLOSI GIAN BATTISTA, 361
95047 PATERNÒ CT
TEL. 095 857698

SEGNALAZIONI GENTILMENTE FORNITE
DAL NOSTRO PARTNER DI ZONA

PASSIONE ITALIANA

Una selezione di qualità garantita



Sin dalla sua nascita, Demetra seleziona, trasforma e commercializza una gamma di specialità alimentari destinate ai professionisti della ristorazione, in Italia e nel mondo, che persegue il rispetto per la terra, le stagioni, per chi coltiva e alleva.

L'attenzione principale di tutti gli organi preposti a creare le nuove referenze e a seguirne tutto il viaggio fino alle dispense dei clienti, è orientata a privilegiare chi esige ingredienti di qualità, certificati e sicuri. Per questa ragione, il miglioramento continuo sia a livello di prodotto che di processo è parte integrante del modo di lavorare di Demetra, sempre attenta ad intercettare le tendenze del gusto contemporaneo, mettendo a disposizione competenze e conoscenze nel settore agroalimentare, con partnership strategiche a livello planetario. In tutto questo, l'attenzione al territorio nazionale e la difesa dei valori che contraddistinguono

la coltivazione di alcune materie prime portanti della gamma Demetra, vengono tenute in grande considerazione, ricercando quelle peculiarità che solo specifici territori sono in grado di offrire.

È la voglia di effettuare un vero e proprio viaggio alla scoperta dei territori italiani, ricchi di storia e tradizioni contadine, attraverso i prodotti che ne celebrano le virtù, che ha portato alla nascita di una selezione di referenze accomunate dalla scelta di ingredienti di provenienza geografica definita e circoscritta, la cui presenza viene certificata.

Questo è il valore che viene trasmesso dalla Selezione Speciale intitolata "Passione Italiana", identificabile all'interno del sito Demetra con uno specifico capitolo della voce "Gamma": sono più di 40 le referenze che al momento ne fanno parte ed onorano i valori della cultura agroalimentare italiana.

- PRODOTTI DEMETRA
- PRODOTTI WIBERG



PAPPA AL POMODORO, BURRATA E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

Ingredienti per 4 persone

- 100g pane
- n.4 burrate
- 400g Vellutata di datterini gialli Demetra
- 160g Cipolle rosse a base di "cipolla rossa di Tropea Calabria IGP" Demetra
- q.b. Capperi di roccia Demetra
- q.b. Peperoncini gocce rosse Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Pepe di sichuan Wiberg
- q.b. Sale rosa Wiberg
- q.b. Condimento olio all'aglio orsino Wiberg
- q.b. crostini di pane integrale
- q.b. basilico

Procedimento

- ▶ Scaldare leggermente l'olio, versare la vellutata di pomodoro aggiustare di sale e cuocere dolcemente per 30'.
- ▶ Aggiungere il pane, le foglie di basilico, l'olio all'aglio orsino, chiudere il coperchio e lasciar cuocere per altri 10'. Aggiungere acqua per regolare la densità.
- ▶ Servire la burrata su un letto di pappa tiepida e completare con cipolle rosse di tropea, crostini di pane, capperi precedentemente dissalati, foglie di basilico e peperoncini gocce rosse.
- ▶ Guarnire con olio all'aglio orsino e pepe cuvée.

VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI	Cod. 02289	Sc. 4/4
CIPOLLE ROSSE A BASE DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP	Cod. 00461	Vaso 1700ml
CAPPERI DI ROCCIA AL SALE	Cod. 04017	Sc. 1Kg
PEPERONCINI GOCCE ROSSE IN AGRODOLCE	Cod. 02283	Sc. 4/4
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
PEPE DI SICHUAN IN GRANI	Cod. W265290	Sigillaroma 470ml
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml
CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO	Cod. W152400	Bottiglia 500ml

RISOTTO AL VINO ROSSO, CARCIOFI E GUANCIALE

Ingredienti per 4 persone

- 280g riso carnaroli
- 150cl vino rosso corposo
- 60g guanciale
- 50g burro
- 80g Parmigiano Reggiano
- 30g scalogno tritato
- 30g prezzemolo fresco
- 100g Carciofi a spicchi al naturale Demetra
- 80g Crema di carciofi Demetra
- 30g Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Brodo vegetale Wiberg
- q.b. Pepe cuvée Wiberg

Procedimento

- ▶ Per realizzare la crema di carciofi e prezzemolo, inserire in un cutter la crema di carciofi con prezzemolo fresco sfogliato, brodo vegetale e mixare sino ad ottenere la consistenza desiderata.
- ▶ Bollire il vino rosso in pentola sino a ridurre della metà il volume per eliminare la parte alcolica e rendere la colorazione più rossa.
- ▶ In una padella soffriggere lo scalogno con guanciale e olio, aggiungere i carciofi precedentemente sciacquati dal liquido di governo e insaporire.
- ▶ Aggiungere il riso, tostare e sfumare con una parte del vino rosso, bagnare con brodo vegetale e portare a bollore.
- ▶ A cottura completata mantecare con burro, parmigiano, un terzo del vino ridotto e insaporire con il pepe cuvée.
- ▶ Servire in un piatto ampio con la crema di carciofi e prezzemolo e guarnire a piacere.

CARCIOFI A SPICCHI AL NATURALE	Cod. 01112	Sc. 3/1
CREMA DI CARCIOFI	Cod. 01752	Vaso 580ml
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
BRODO VEGETALE CON SALE ROSA	Cod. W281116	Sigillaroma 1600ml
PEPE CUVÉE, MISCELA DI SPEZIE TRITATA	Cod. W221128	Sigillaroma 470ml



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

CROISSANT BURGER CON POMODORI GOURMET E CIPOLLA CAMELLATA

Ingredienti per 1 hamburger

- n.1 croissant salato
- 180g carne macinata per hamburger
- n.1 fetta cheddar
- 20g Salsa mexicana Demetra
- 25g Pomodorini Gourmet a spicchi Mid-Dry Demetra
- 20g Cipolle a Fette Caramellate "All'Aceto Balsamico di Modena IGP" Demetra
- 5g Grill mediterraneo Wiberg
- q.b. Curcuma macinata Wiberg
- q.b. Paprica rubino Wiberg

Procedimento

- » Lavorare la carne macinata con il grill mediterraneo e realizzare il disco di carne.
- » Cuocere su griglia rovente e a cottura quasi ultimata posizionare sopra il cheddar per fonderlo alla perfezione.
- » Tagliare il croissant a metà e comporre disponendo sulla base la salsa messicana, la carne, la cipolla caramellata e completare con i pomodori gourmet.
- » Servire in un piatto piano con un gioco di polveri di paprica, curcuma e verdura essiccata.

SALSA MEXICANA	Cod. 01773	Vaso 580ml
POMODORINI GOURMET A SPICCHI MID-DRY	Cod. 00977	Sc. 4/4
CIPOLLE A FETTE CAMELLATE "ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	Cod. 03166	Busta 700
GRILL-MEDITERRANEO SALE AROMATICO	Cod. W265238	Sigillaroma 1200ml
CURCUMA MACINATA	Cod. W195791	Sigillaroma 470ml
PAPRICA RUBINO - DELICATA	Cod. W294277	Sigillaroma 1200ml



PIZZA ALLE 2 CREME

Ingredienti per 1 pizza

- 70g mozzarella fior di latte
- 40g Crema zafferano Demetra
- 30g Crema al Parmigiano Reggiano Demetra
- 50g Stinco di suino Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Prezzemolo Wiberg
- q.b. Pepe al limone Wiberg
- q.b. Aglio granulare Wiberg
- q.b. Fondo bruno Wiberg
- q.b. chips di patate viola

Procedimento

- » Farcire il disco della pizza con la crema zafferano, la mozzarella, lo stinco precedentemente sfilacciato e leggermente condito con fondo bruno stemperato con acqua e olio e cuocere al forno.
- » Realizzare la gremolata miscelando il pepe al limone con il prezzemolo, l'aglio granulare e l'olio extravergine di oliva.
- » Terminata la cottura guarnire con la gremolata, la crema al parmigiano reggiano e le chips di patata viola.

CREMA ZAFFERANO	Cod. 01684	Vaso 580ml
CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO	Cod. 01697	Vaso 580ml
STINCO DI SUINO PRECOTTO	Cod. 03160	Busta
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
PREZZEMOLO - LIOFILIZZATO	Cod. W278484	Sigillaroma 1200ml
PEPE AL LIMONE	Cod. W213013	Sigillaroma 1200ml
AGLIO GRANULARE	Cod. W271157	Sigillaroma 1200ml
FONDO BRUNO - PASTOSO	Cod. W277846	Squeezer

DESIDERATE ENTRARE NEL MONDO DI "PASSIONE ITALIANA"?

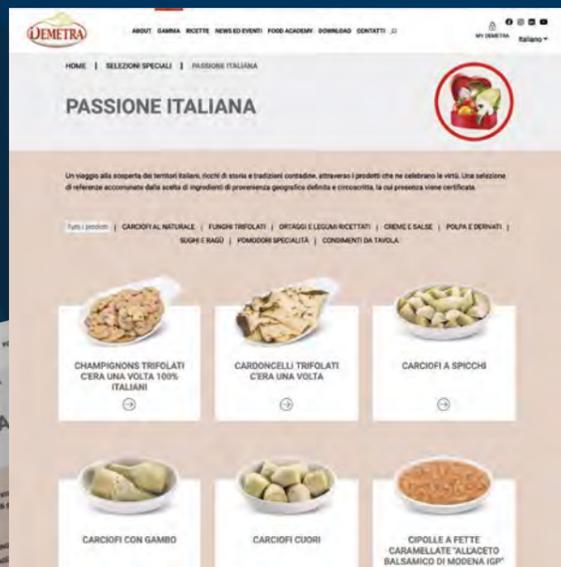


Scoprite tutte le referenze che appartengono a questa selezione



Consultate e scaricate il ricettario dedicato

Trovate altre ricette a pagina 8 di questo numero



DA 3 ANNI LA VOCE DEI PROTAGONISTI



Il punto di partenza del progetto che ha portato alla nascita del portale **lavoceonline.it** è stata la voglia di raccontare, in pieno periodo pandemico, il mondo dell'**HORECA**, che in quel momento faticava a fare vivere ad operatori e consumatori le consuete esperienze nel modo reale.

La volontà è stata quella di costruire un punto di osservazione del mondo dei consumi alimentari fuori casa libero ed indipendente, in grado di selezionare e rilanciare i contenuti più interessanti per le dinamiche del settore, dando voce ai protagonisti concreti che, ogni giorno, si cimentano con milioni di avventori in cerca di esperienze sensoriali.

Frutto di un progetto condotto a più mani da specialisti della comunicazione digitale, con particolare riferimento al mondo Horeca, il portale ha cominciato la sua storia nel web nell'estate 2021, sviluppandosi su un limitato, ma approfondito, numero di rubriche sulle quali focalizzare l'attenzione dei visitatori.

Ad oggi sono stati pubblicati circa 500 contenuti esclusivi, che raccontano ATTUALITÀ ed EVENTI e di un mondo che offre lavoro ad

oltre 1,4 milioni di addetti e che conta oltre 130.000 bar, quasi 200.000 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e circa 3.700 aziende che offrono servizi di banqueting e catering.

Tra i numerosi articoli pubblicati, un notevole richiamo hanno avuto le rubriche della sezione CULTURA dedicate ai suggerimenti per migliorare le recensioni su Tripadvisor, piuttosto che incrementare l'engagement con la clientela attraverso un intelligente impiego di WhatsApp o ancora sulle implicazioni dell'impiego dell'Intelligenza Artificiale.

Le magiche storie del mondo contadino e dell'accoglienza che sono alla base del successo della cucina italiana nel mondo, vengono celebrate all'interno di una sezione chiamata SAPORI, che racchiude consigli per gustosi viaggi enogastronomici, offre spazio ai prodotti del territorio e presenta una collezione di oltre 100 ricette di altissimo interesse.

Dopo più di 1.000 giorni di vita, lavoceonline.it sembra avere consolidato il proprio ruolo di "cantastorie" del mondo Horeca: non resta che seguirne le prossime puntate.



lavoceonline
i Protagonisti dell'HORECA



lavoceonline
i Protagonisti dell'HORECA

Il mondo della **Ristorazione** come non l'avevi mai visto



Informazioni, news, approfondimenti dal mondo HORECA



2024



NOVITA' D'AUTUNNO



NOVITÀ CREME



CREMA CACIO E PEPE

Crema di formaggi con Pecorino Romano D.O.P., burro e pepe. Da utilizzare per la realizzazione della classica pasta cacio e pepe, ottima per la preparazione di pizze e crostini e come salsa da accompagnamento per hamburger.

Cod. 01682 - Vaso 580

NOVITÀ POMODORO



POLPABIO POLPA POMODORO FINE

Polpa di pomodoro italiana biologica dal taglio fine, per tutti gli utilizzi in cucina e pizzeria.

Cod. 00325 - Minipack 2x5kg



NOVITÀ DESSERT



CREMA BON BON

Crema dolce a base di granella di nocciole, granella di biscotti e cacao, di pronto utilizzo, è ideale per la preparazione di torte, semifreddi, crepes e crostate.

Cod. 03770 - Sc.1Kg



TORTA ALLA NOCCIOLA

Preparato in polvere per torta alla nocciola, l'astuccio contiene 3 pratiche buste predosate. Aggiungendo ad 1 busta 250g di panna si ottiene una torta di 24 cm di diametro.

Cod. 03711/D - Astuccio



SALAME AL CIOCCOLATO

Preparato in polvere per salame al cioccolato a base di biscotti frollini sbriciolati e cioccolato. Di facile preparazione per ogni busta vanno aggiunti 75g di burro e 25 g di latte, o, a piacere acqua o liquore (es. rum).

Cod. 03786/D - Astuccio

NUOVI FORMATI

CAPONATA

Caponata preparata con melanzane fritte, pomodoro, pinoli, olive nere, sedano e cipolla. Ottimo contorno in abbinamento a carne o pesce.

Cod. 02575 - Busta 1700



DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

Prodotto di alta qualità, di colore rosso brillante ideale per la preparazione di salse e sughi.

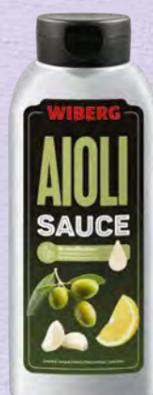
Cod. 00326 - Minipack 20kg

Novità dal mondo **WIBERG**

Zucchero colorato AI FIORI

Sapore: dolce con aromi naturali di fiori.
Uso: perfetto per decorare e rifinire i dessert.

Cod. W295734
Sigillaroma 470



Aioli SAUCE

Sapore: cremoso-speziato, sentori autentici di aglio con una fresca nota agrumata.

Uso: ideale per intingere, accompagnare pietanze grigliate e al forno, per condire hamburger, panini, wrap o per preparare condimenti.

Cod. W291087
Squeezer 740ml



RICETTE DI PASSIONE

● PRODOTTI DEMETRA
● PRODOTTI WIBERG

MEAT

FILETTO DI VITELLO AI CARCIOFI CON SALSA AL TARTUFO NERO

Ingredienti per 4 persone

- 3600g filetto di vitello
- 70g burro
- n.8 Carciofi cuori Demetra
- 60g Preparato per fondo bruno Demetra
- 100g Salsa tartufata toscana Demetra
- 10g Miscela steak Wiberg
- q.b. finocchio fresco

Procedimento

- » Preparare il fondo bruno portando a bollire mezzo litro d'acqua con il preparato e insaporire con la salsa tartufata.
- » Insaporire il filetto di vitello con la miscela steak e legare con lo spago.
- » Cuocere in padella con abbondante burro, aggiungendo i cuori di carciofo a metà cottura. Quando il vitello avrà raggiunto i 47 gradi al cuore, togliere dalla padella e lasciar riposare sotto un foglio di carta stagnola per qualche minuto.
- » Tagliare il filetto in quattro e servire in un piatto ben caldo con un'insalatina di finocchi crudi e i cuori di carciofo arrostiti.
- » Salsare abbondantemente con il fondo al tartufo e guarnire con ciuffi di finocchio.

CARCIOFI CUORI AL NATURALE	Cod. 01123	Sc. 3/1
FONDO BRUNO	Cod. 01710	Barattolo
SALSA TARTUFATA TOSCANA SCURA	Cod. 01772/TO	Vaso 580ml
STEAK - SALE AROMATICO	Cod. W108866	Sigillaroma 1200ml



RISTORAZIONE

SPAGHETTO AL NERO DI SEPIA CON MAZZANCOLLE, PESTO DI MANDORLE D'AVOLA E POMPELMO

Ingredienti per 4 persone

- 320g spaghetti al nero di seppia
- n.1 pompelmo rosa
- 30g formaggio grana grattugiato
- n.20 Mazzancolle Demetra
- 100g Pesto di mandorle d'Avola Demetra
- 20g Olio extravergine di oliva Demetra

Procedimento

- » Con l'aiuto di un minipimer frullare il pesto di mandorle con il formaggio e l'acqua sino a raggiungere la consistenza desiderata, in questa maniera si avrà un pesto più liscio e delicato.
- » Rigenerare le mazzancolle in acqua per sei minuti, scolare e tagliare a pezzi.
- » Saltare per pochi secondi in olio extravergine ben caldo, aggiungere il pesto di mandorla e spegnere il fuoco.
- » Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolare e saltare con la salsa aggiungendo falde di pompelmo pelate a vivo.
- » Servire in un piatto ben caldo e guarnire con lamelle di mandorle e basilico.

MAZZANCOLLE LIOFILIZZATE	Cod. 02290	Sc. 4/4
PESTO DI MANDORLE D'AVOLA	Cod. 01794	Vaso 580ml
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml



TRENDY

CARDONCELLI TRIFOLATI SU SALSA DI CAVOLO CAPPUCCIO

Ingredienti per 4 persone

- 480g Cardoncelli trifolati Demetra
- 160g Salsa viola di cavolo cappuccio Demetra
- q.b. Condimento olio all'aglio orsino Wiberg
- q.b. Prezzemolo liofilizzato Wiberg
- q.b. Black BBQ Wiberg
- q.b. panna acida

Procedimento

- » Saltare i cardoncelli con l'olio all'aglio orsino, fuori dal fuoco aggiungere il prezzemolo.
- » Riscaldare la salsa al cavolo cappuccio e insaporire con la miscela di spezie black BBQ.
- » Impiattare i cardoncelli su una base di salsa di cavolo cappuccio e rifinire con qualche goccia di panna acida.

CARDONCELLI TRIFOLATI "C'ERA UNA VOLTA"	Cod. 03173	Busta 700
SALSA VIOLA DI CAVOLO CAPPUCCIO	Cod. 01686	Vaso 580ml
CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO	Cod. W152400	Bottiglia 500ml
PREZZEMOLO - LIOFILIZZATO	Cod. W278484	Sigillaroma 1200ml
BLACK BBQ, MISCELA DI SPEZIE BARBACOA	Cod. W200364	Sigillaroma 470ml



in Primo Piano

PIZZA

PIZZA CON POMODORO, SCAMORZA, SPECK E CHAMPIGNONS 100% ITALIANI

Ingredienti per 1 pizza

- 70g scamorza
- 30g speck
- 70g Polpapizza polpa di pomodoro fine Demetra
- 50g Champignons trifolati 100% italiani Demetra
- q.b. Prezzemolo Wiberg
- q.b. Olio all'aglio orsino Wiberg

Procedimento

- » Farcire il disco della pizza con la polpa pizza, la scamorza, gli champignons, lo speck e cuocere.
- » Terminata la cottura guarnire con l'olio all'aglio orsino e il prezzemolo.

POLPAPIZZA POLPA DI POMODORO FINE	Cod. 01219	Sc. 3/1
CHAMPIGNONS TRIFOLATI "C'ERA UNA VOLTA" 100% ITALIANI	Cod. 02506/EI	Busta 1700
PREZZEMOLO - LIOFILIZZATO	Cod. W278484	Sigillaroma 1200ml
CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO	Cod. W152400	Bottiglia 500ml



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

