Demetra, gusto, passione e innovazione

demetra-d60c078c

Una storia di gusto. Così definisce il proprio percorso imprenditoriale la società Demetra, nata nel 1987 e oggi capace di produrre e commercializzare in tutto il mondo specialità alimentari destinate agli operatori della ristorazione. La sua è una storia di passione, dedizione e innovazione, tanto che la particolare accuratezza nella scelta delle materie prime di qualità si unisce a processi di lavorazione all'avanguardia, come testimonia il nuovo impianto di cui si è dotata nella logica dell'Industry 4.0: Diva System, ovvero la capacità di combinare la cottura sottovuoto con l'iniezione diretta di vapore. Un sistema che permette di mantenere inalterata la fragranza delle materie prime, minimizzare la dispersione dei profumi naturali delle materie prime fresche verso l'esterno, mantenendoli all'interno della preparazione e quindi del prodotto finale.



Sono oltre 500 le referenze di Demetra, e spaziano dall'antipasto al dessert. *"I prodotti più significativi* – spiega **Romolo Verga**, direttore commerciale dell'azienda – *sono i porcini trifolati, i carciofi in diverse ricettazioni sia interi sia a fette, le creme vegetali per concludere con la linea dessert, a cucchiaio e torte. La salvaguardia della qualità e sicurezza alimentare è garantita anche dalla certificazione Fssc 22000 ottenuta dalla nostra azienda".*

Attenta alle esigenze del mercato, da alcuni anni l'azienda ha inoltre creato e dedicato una linea speciale di prodotti per i consumatori che hanno esigenze particolari legate sia a problemi di salute sia di ordine etico. *"La linea senza glutine di Demetra* – specifica a proposito il direttore – *riunisce circa 50 prodotti ben identificati con un bollino sull'etichetta e certificati Aic. Lalinea per vegani conta a oggi una decina di prodotti"*.

Presente in Francia e Spagna da quasi vent'anni, ora l'azienda si sta espandendo in tutto il mondo grazie a un team estero consolidato che analizza le esigenze della ristorazione in ogni singola area geografica per comprendere al meglio i bisogni degli chef e dei consumatori. L'azienda è inoltre

distributrice esclusiva per il mercato italiano e francese dei prodotti Wiberg, azienda austrica leader assoluta nelle spezie e nei condimenti.

La Demetra Food Accademy, invece, è un team di specialisti – chef, pizzaioli e consulenti marketing – che offre momenti di discussione e confronto, attraverso i quali consolidare il proprio bagaglio professionale. Non si tratta di semplici “demo” di prodotti, ma vere e proprie esperienze attraverso le quali alimentare la passione verso la propria attività. Ma l’intraprendenza aziendale non si ferma qui. Diversi, infatti, i progetti per il futuro: accrescere e continuare a innovare i metodi produttivi, per offrire ricettazioni che riescano a garantire e salvaguardare la freschezza delle materie prime utilizzate; continuare l’espansione all’estero, in particolar verso l’area asiatica che offre buone opportunità di sviluppo.