

## Il ricettario delle Pizze Regio



L'Italia non è una delle nazioni con maggiore estensione al mondo, ma la sua fama è unica, alimentata da diversi elementi caratterizzanti, a partire dalla strana forma di stivale che si protende nel Mare Mediterraneo e la rende subito riconoscibile addirittura dallo spazio. La cucina italiana è una delle più famose in tutto il mondo e la **pizza** è da molti riconosciuta come la migliore rappresentazione della cultura culinaria nazionale.

La ricchezza e qualità delle materie prime che crescono in abbondanza sul territorio italiano, quali pomodori, funghi, carciofi e olive, stimolano di continuo la fantasia di ogni pizzaiolo, alimentando la nascita di proposte sempre nuove ed accattivanti. Proprio con questo spirito, **Demetra** ha voluto creare un **ricettario** composto da venti diverse soluzioni, una per ogni regione, con l'obiettivo di valorizzare gli ingredienti e le combinazioni del territorio, creando una gustosa mappa culinaria dell'Italia attraverso la pizza.

Le ricette sono arricchite dall'utilizzo delle **spezie Wiberg** per dare un tocco in più di sapore e gusto. Cercate un'ispirazione per la creazione del vostro prossimo menu pizza? O magari siete in cerca di una pizza curiosa che inneggi a un territorio a cui vi sentite legati? Non esitate, consultate subito la pagina del [sito web Demetra](#) dal quale è possibile scaricare il ricettario delle Pizze Regionali