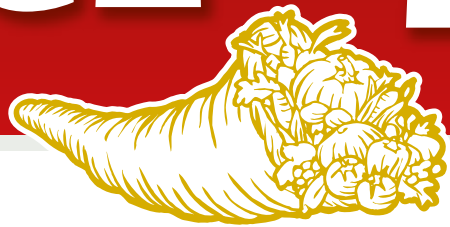


la VOCE di DEMETRA

Anno 18 - Numero 67



APRILE 2023

IL NOSTRO AMORE PER LA PIZZA

Gli ingredienti giusti per una pizza di successo.

La cosa più importante in una relazione è che a entrambi piaccia la pizza, altrimenti non funzionerà mai.

Non è certo chi abbia fatto questa dichiarazione per primo, sta di fatto che, in questa bizzarra affermazione protagonista di battute tra amici e simpatici meme sui post del mondo social, c'è di sicuro qualcosa di vero.

È noto che ogni italiano mangia in media poco meno di 8 chilogrammi di pizza all'anno, molto meno dei 13 chilogrammi degli americani, saldamente in testa in questa classifica di consumi che conferma comunque, in ogni parte del mondo, quanto

la pizza venga mangiata e anche fortemente gradita.

Nata come un piatto povero e semplice, su una base di farina, acqua e lievito e con pochi ingredienti aggiuntivi, spesso solo pomodoro o al massimo formaggio, la pizza si è evoluta nel tempo, fino a creare veri e propri fenomeni culturali, come confermano i fenomeni della Pizza Gourmet o della cosiddetta Pizza Contemporanea; in tutti questi casi, l'importanza degli ingredienti che vengono distribuiti sulla base diventa il terreno su cui i più esigenti palati si confrontano senza indulgenza.

Siamo di fronte a un vero fenomeno di tendenza, definito Topping Culture, una filosofia che Demetra ha sposato pienamente e che ha

portato alla realizzazione di una ampia gamma di specialità di alto livello qualitativo, che vi presentiamo nello Speciale dedicato alla pizza delle pagine centrali di questo numero.

L'amore, ma soprattutto il sostegno ai pizzaioli, è ulteriormente confermato dalla scelta di sposare le più importanti competizioni che ruotano intorno al piatto italiano più desiderato nel mondo.

Dopo il Campionato del Mondo di Pizza – Pizza Senza Frontiere, che ha avuto luogo a Rimini a febbraio, dove Demetra campeggiava tra i Main Sponsor della manifestazione, ad aprile a Parma arriva puntuale il bis con l'analoga sponsorizzazione per il Campionato Mondiale della Pizza: due palcoscenici di gran-

de rilievo internazionale, nei quali Demetra intende affermare la propria vocazione verso il mondo della pizza.

"Nell'assortimento Demetra contiamo più di 300 ingredienti che si sposano pienamente con

le necessità dei moderni pizzaioli, sui cui consigli ed esigenze abbiamo nel tempo rafforzato la gamma" spiega Romolo Verga, Direttore Commerciale e Marketing della società. "Ad esse vanno aggiunte quasi 150 referenze ideali per la pizza a marchio Wiberg, di cui siamo distributori in esclusiva in Italia, Francia e Spagna, che consentono di elevare ulteriormente la preziosità delle pizze realizzate, per creare quelle combinazioni di gusto e sapori che sono ricercate dai consumatori moderni".



IN QUESTO NUMERO

2

TURISMO
ENOGASTRONOMICO
**CASERTA:
LA VERSAILLES
ITALIANA**

4

SPECIALE PIZZA
**NEL CUORE
DELLA TOPPING
CULTURE**

6

EVENTI E NOTIZIE
**RIMINI 2023:
LA PIZZA
È "SENZA
FRONTIERE"**

7

APPUNTI DI GUSTO
**LA PRIMAVERA
È NELL'ARIA**



La Demetra Food Academy consiglia...



**CREM À POCHE
AL GORGONZOLA DOP**



ORIGANO



scopriteli a pag. 5

NEL PROSSIMO NUMERO

TURISMO
ENOGASTRONOMICO
**Una passeggiata
a Bari Vecchia**

EVENTI E NOTIZIE
Cronache Mondiali



CASERTA: LA VERSAILLES ITALIANA

La Reggia di Caserta è uno dei luoghi più prestigiosi che si possono incontrare sul territorio italiano, un polo di attrazione che, assieme all'acquedotto Carolino e al belvedere di San Leucio, è stato inserito dall'UNESCO nel 1997 all'interno della lista dei patrimoni dell'umanità.

Spesso accomunata con la più blasonata Reggia di Versailles, nel 2022 è stata visitata da 770 mila visitatori, un numero prestigioso, ma ancora lontano rispetto ai 3 milioni che registra il capolavoro francese.

Voluta da **Carlo di Borbone**, la posa della prima pietra, che diede l'avvio ai lavori di costruzione, avvenne il 20 gennaio 1752: il lungo lavoro di costruzione, su progetto di **Luigi Vanvitelli**, coinvolse il figlio Carlo e numerosi altri architetti fino alla sua conclusione nel 1845.



Carlo di Borbone

Sono i numeri a parlare della maestosità del Palazzo Reale che domina tutta l'area della Reggia di Caserta: 47 mila metri quadri di estensione, 247 metri di lunghezza e 190 di larghezza per un'altezza di 42 metri e 1.400 stanze, ben 1.742 finestre, con una spesa iniziale di 4.480.651 ducati, una cifra che

per quei tempi era fuori da ogni logica monetaria.

La facciata è realizzata in laterizi, travertino di **Santo Iorio** e marmi provenienti da Carrara, dalla Sicilia e dall'Italia meridionale, con 3 ingressi e 245 finestre.

All'interno ci si imbatte subito con un'opera che mozza il fiato, una sintesi perfetta tra rigore classico e scenografia barocca, con uno **Scalone** composto da 116 gradini di marmo di Trapani, distribuiti tra la monumentale rampa centrale e le rampe laterali che conducono al Vestibolo Superiore.

All'interno si possono visitare l'**appartamento del Re**, con la **sala del Consiglio**, il salotto e la camera da letto di Francesco II, ma anche l'**appartamento Murattiano**, l'appartamento della **Regina**, la **biblioteca Palatina**, la **Pinacoteca** e l'**Archivio Storico**.

Molto curiosa è la **Sala Ellittica**, utilizzata originariamente come teatrino domestico per i principini, che contrasta con lo stile delle altre stanze in quanto



Lo Scalone

totalmente priva di decorazioni: al suo interno è stato allestito nel 1988 il Presepe Reale.

Una curiosità relativa alla Reggia di Caserta è datata 1861 quando, a seguito della nascita del Regno d'Italia, alcuni funzionari dei Savoia trovarono un oggetto a loro sconosciuto e, non riuscendo a comprendere cosa fosse, lo catalogarono come *"strano oggetto a forma di chitarra"*: si trattava del bidet, oggetto nato in Francia nel 1700 per opera presunta di Christophe Des Rosiers.

Per apprezzare al meglio il palazzo, bisogna programmare una visita non inferiore alle 2 ore.



Terza sala della Biblioteca Palatina

IL MAGNIFICO PARCO

Uno degli aspetti che vengono maggiormente apprezzati dai turisti è la possibilità di combinare una visita artistica anche con un momento piacevole all'aria aperta: il **Palazzo Reale** si affaccia infatti su un **magnifico parco** che si estende per 3 chilometri, su una superficie totale di 120 ettari.

Appena usciti dalla reggia per iniziare la visita del parco, ci si trova davanti a grandi viali che attraversano il parco stesso e collegano il Giardino all'italiana con il Giardino all'inglese, un insieme di opere d'arte uniche che si possono visitare a piedi o anche con le biciclette nolegiate dalla struttura.



La Castelluccia

Il colpo d'occhio che si ha iniziando la visita è eccezionale, reso ancora più scenografico dal fatto che l'andamento in salita del giardino permette una vista molto profonda, così emozionante da



Il Parco

renderla indelebile nella memoria; il primo sguardo è sulla zona verde dei parterre, divisi dal viale centrale, nello stile caratteristico del giardino alla francese e circondati da boschi, per ricreare un effetto di "parete verde" che si interrompe in corrispondenza dei raggi dei viali. Nella parte posteriore sono presenti 16 nicchie con busti di marmo che svolgono la funzione di delimitare le zone del parco e per questo sono chiamate "capolinea".

Impossibile elencare tutti i monumenti presenti, per cui noi possiamo segnalare solo alcune di queste meraviglie.

Una citazione particolare è per la **Castelluccia**, una piccola torre con un fossato tutto intorno, a pianta ottagonale; nella parte posteriore è presente un giardino fiorito con piante rampicanti e alberi di agrumi, mentre la parte anteriore è popolata da magnolie, palme e araucarie, utilizzata da Ferdinando IV per la simulazione di battaglie.

Le fontane sono tutte molto spettacolari, la prima che si vede è la **Fontana dei Tre Delfini**, una vasca molto ampia e profonda che deve il suo nome alle statue dei delfini, eseguite da Gaetano Salomone, dalle quali fuoriesce l'acqua che la alimenta; seguendo il corso dell'acqua si incontra la **Fontana di Eolo**, una delle opere incompiute del parco, per chiudere con la **Fontana di Cerere**, realizzata con pietra di travertino e marmo di Carrara nel 1783.



Fontana dei 3 delfini

UN GRANDE SET NATURALE

L'inimitabile scenario della **Reggia di Caserta**, con i suoi angoli unici che riportano a momenti di glorioso passato, ma che sono in grado anche di proiettarci in scenari futuristici, ne fanno un ambito set per produzioni di spot, video e opere cinematografiche.



Nel mese di dicembre del 2022 oltre trecento persone tra attori, tecnici e comparse hanno occupato i territori della Reggia per girare alcune scene di **"The Great"**, una serie televisiva statunitense liberamente basata sull'ascesa come imperatrice di Caterina II di Russia ed all'inizio dell'anno in corso, alcuni angoli della prestigiosa residenza sono stati protagonisti della registrazione di alcune scene del film **"Conclave"**, un thriller di cospirazione ambientato nel mondo

della Chiesa, del regista tedesco Edward Berger, che vede coinvolti attori del calibro di Ralph Fiennes, John Lithgow, Stanley Tucci e Isabella Rossellini.

La Reggia di Caserta conosce uno dei momenti più intensi del proprio rapporto di partnership con il mondo del cinema verso la fine degli anni novanta, quando alcune scene chiave di film cult come **"La minaccia fantasma"** e **"L'attacco dei Cloni"**, primo e secondo episodio della saga di **Star Wars** targata George Lucas, vengono girate proprio in questa sede: impossibile non ricordare il suggestivo matrimonio, avvenuto proprio presso la Reggia, tra Anakin Skywalker (Hayden Christensen) e la principessa Padme (Natalie Portman).



Nel 2006 è toccato poi a **"Mission: Impossibile 3"** di avvalersi delle stupende architetture casertane, mentre nel 2009 sono state girate alcune scene del film campione d'incassi **"Angeli e Demoni"**, opera diretta da Ron Howard e ispirata al celeberrimo lavoro di Dan Brown.

È logico che anche molte produzioni italiane hanno scelto la Reggia come sfondo di vicende cinematografiche: ricordiamo tra questi **"Donne e Briganti"**, diretto nel 1950 da Mario Soldati e ambientato ai tempi dei Borboni, il controverso **"Pap'occhio"** del 1980, con Diego Abatantuono e Roberto Benigni, oltre a due serie televisive come **"Il Papa Buono - Giovanni XXIII"** del 2003 e **"Luisa Sanfelice"** del 2004.



NON SOLO REGGIA

La notorietà della Reggia ha un po' oscurato le altre bellezze di questa città, ma i visitatori più accorti sono spesso attratti da luoghi che conservano tutto il fascino delle grandi storie che caratterizzano gran parte del territorio italiano.

Per chi ha voglia e tempo di scoprire Caserta al di fuori delle mura che racchiudono la Reggia, il primo consiglio è di certo per **Casertavecchia**, un borgo medievale, ubicato alle pendici dei **monti Tifatini**, che sorge a circa 401 metri di altitudine e a soli 10 chilometri di strada da Caserta, anche se l'effettiva distanza in linea d'aria sia di soli 4 chilometri.

Passeggiando tra gli stretti vicoli del borgo di Casertavecchia, si respira un'atmosfera particolare, dove il tempo sembra essersi fermato a tanti secoli fa e scrutando con lo sguardo nei vari vicoli è possibile intravedere piccole botteghe artigiane e ristoranti



Duomo di San Michele

con cucina tipica. L'attrazione principale di Caserta è il **duomo di San Michele Arcangelo** che è stato fino al 1841 cattedrale della diocesi di Caserta, con il suo campanile che si erge a destra della facciata, alto 32 metri, terminato nel 1234, al tempo di Federico II, dal vescovo Andrea. Altri punti di interesse sono il **Complesso monumentale dell'Annunziata** e i resti del **Castello**, nei cui pressi è possibile godere di un paesaggio mozzafiato su Caserta e le aree circostanti e nei giorni con condizioni meteo favorevoli si riesce a scorgere anche il mare.

In città, consigliamo una sosta alla **Cattedrale di San Michele Arcangelo**, la chiesa principale della città, situata in pieno centro, a pochi passi dalle celebri Via Mazzini e Piazza Vanvitelli, più nota come **"Duomo di Caserta"**, in stile barocco con un'archi-

tettura a tre navate; uno sguardo va sicuramente dato anche al prestigioso **"Acquedotto di Vanvitelli"** che alimenta il **Belvedere di San Leucio** e le **Reali Delizie della Reggia**.

Se volete sperimentare l'approccio dei turisti stranieri, orientali, russi e americani, che alternano luoghi di cultura a momenti di shopping sfrenato, a pochi chilometri da queste amenità trovate "La Reggia Designer Outlet", un complesso di circa 26.000 metri quadri di superficie, che ospita più di 140 negozi delle più moderne e ricercate insegne, nel quale i riferimenti barocchi si sposano con l'architettura mediterranea, per entrare in piena sinergia con il nome che caratterizza questo grande mercato.



Belvedere di San Leucio

COSA MANGIARE A CASERTA

Qualcuno dice che per scoprire la storia italiana in tutte le sue declinazioni servono un buon paio di gambe e un ottimo palato. La sola Reggia di Caserta impegna fisicamente ogni visitatore, sia per l'estensione del palazzo e del parco che la circonda, ma soprattutto perché ogni luogo al suo interno merita di certo una visita, seppur fugace. La tradizione è rispettata comunque anche al termine della visita, perché anche a Caserta, per comprendere la cultura e storia del luogo, è indispensabile una sosta in un ristorante locale.

La nostra scelta per quanto riguarda il primo piatto è caduta su uno stufato che può essere interpretato come una diversa versione della caponata siciliana, realizzato con peperoni fritti con aglio, cipolla, patate, melanzane, peperoncino, pomodori ed erbe aromatiche, il tutto accompagnato dal pane tostato.

Cianfotta

Stiamo parlando della **Cianfotta**, un termine che significa semplicemente **"miscuglio"** e allude, non a caso, al misto di verdure che caratterizzano il piatto. In alcune varianti è presente anche la carne, per lo più manzo bollito, ma in questo caso il piatto viene a volte proposto come secondo; in sintesi, per le abitudini alimentari moderne, ci troviamo di fronte ad un ottimo piatto unico.

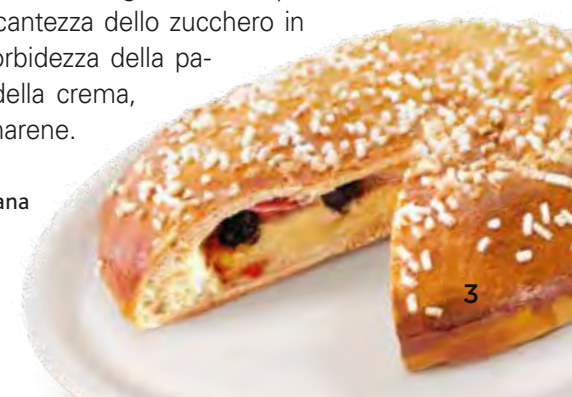
Nonostante la ricca presenza di secondi piatti, il nostro consiglio non può che privilegiare il **Maialino Nero Casertano**, conosciuto ed apprezzato già in epoca romana, poi divenuto di grande successo, protagonista di importanti esportazioni, per poi essere quasi dimenticato, rischiando l'estinzione e salvato dalla caparbia di alcuni allevatori che ne hanno difeso la presenza sul territorio. Vero e proprio simbolo della cosiddetta **Terra di lavoro**, oggi è entrato a far parte dei menù dei ristoranti più prestigiosi: deve la sua squisitezza delle carni al metodo



di allevamento a uno stato semibrado, caratteristica molto ricercata negli ultimi tempi.

Per il dessert ci spostiamo di una ventina di chilometri da Caserta, per gustare la **Polacca Aversana**, un dolce nato circa un secolo fa che deve il suo nome ad una suora di origini polacche che suggerì la ricetta a un pasticcere della zona, Nicola Mungiguerra, il quale ne fece una versione rielaborata. Siamo di fronte a un dolce la cui fama è rimasta prevalentemente circoscritta al territorio campano, ma non ha mai tradito la fiducia di chi ha voluto assaggiarla; si presenta come un guscio sottile di impasto tipo brioche, che viene farcito con abbondante crema pasticcera costellata da amarene sciroppate. Contrariamente a molti dolci campani, caratterizzati da gusti molto forti, in questo caso il successo nel palato è decretato dall'equilibrio di sapori molto delicati: a ogni morso si possono assaporare la croccantezza dello zucchero in superficie, la morbidezza della pasta, la setosità della crema, l'acidulo delle amarene.

Polacca Aversana



UNA
Sosta
DI GUSTO

PIZZERIE RUSTICHE ROMANE
MAGNANI
VIA FRANCESCO MARCHESIELLO, 5
81100 CASERTA
TEL. 371 4428468

PIZZERIA
MILLEVOGLIE
VIA GROTTA, 66,
81020 SAN NICOLA LA STRADA (CE)
TEL. 346 872 3432

LA TAVERNA DEI BRIGANTI
VIA G. BOTTAI (c/o VILLA COMUNALE)
81058 VAIRANO PATENORA (CE)
TEL. 335 590 3103

PIZZERIA
DA MARCO
VIA ROSSINI, 79 - PARCO CERASOLE (CE)
TEL. 0823 341844

RISTORANTE PIZZERIA
LO ZENZERO
VIA CADUTI SUL LAVORO, 61/B, ALIFE (CE)
TEL. 0823 783650

SEGNALAZIONI GENTILMENTE FORNITE
DAL NOSTRO PARTNER DI ZONA

DI COSMO
group

DAL 1930 UNA
LINGUA STORIA
DI MORECA

NEL CUORE DELLA TOPPING CULTURE

Nel 2003, un simpatico film della Disney intitolato "Lilo & Stitch" ricevette la nomination per l'Oscar al miglior film d'animazione e conseguì ovunque recensioni estremamente positive. È in questa pellicola che Stich, un esperimento genetico a metà strada tra un koala e un cane dal pelo blu che viene adottato da un'orfana di 6 anni di nome Lilo, pronuncia la frase "Pizza è unico cibo che vale la pena masticare". Sono molti gli attori, anche "umani" in carne e ossa, che hanno osannato la pizza nelle loro interpretazioni, da Julia Roberts

a Ryan Reynolds, da Dustin Hoffman a Jeff Marder, un piatto che, oltre all'indiscussa maestria del pizzaiolo, ottime farine e lievito, ha bisogno di ingredienti eccellenti (topping, come dicono gli anglosassoni) per poter raccontare una storia degna dei palati più esigenti. Questa è l'essenza della Topping Culture, una filosofia in cui Demetra crede da sempre e per la quale ha realizzato centinaia di ingredienti, suddivisi nelle diverse tipologie merceologiche, in grado di abbattere ogni limite alla fantasia di chi si diletta a "ricettare" golosità sempre più attraenti.

- PRODOTTI/CATEGORIE DEMETRA
- PRODOTTI/CATEGORIE WIBERG

FUNGHI

Una ricca selezione di funghi essiccati, al naturale o cucinati secondo tradizionale ricetta per la trifolatura con olio, aglio e prezzemolo, in una ampia gamma di tagli e formati.

60
reference

CARCIOFI

Ampia gamma di carciofi in differenti pezzature conservati al naturale, in olio o trifolati, adatti a soddisfare tutte le esigenze di ricettazione sia in cucina che in pizzeria.

25
reference

ORTAGGI E LEGUMI

Ortaggi e legumi conservati al naturale o ricettati seguendo tipiche ricette mediterranee, di pronto utilizzo per la realizzazione di molteplici piatti.

87
reference

FRUTTI DEL MARE

Selezione di specialità di mare comprendenti acciughe, tonno in olio, gamberetti e vongole, selezionate e preparate nelle ideali pezzature per i diversi tipi di ricettazione.

15
reference

PRONTI IN TAVOLA

Un'ampia gamma di preparazioni cucinate secondo le ricette della tradizione, che comprende zuppe e secondi di carne da scaldare e servire o personalizzare con estrema facilità.

22
reference

FRUTTA E DESSERT

Linea completa di preparati in polvere per la realizzazione di ottimi dessert, semplici da preparare, accompagnati da una selezione di frutta sciroppata e frutti di bosco selvatici.

51
reference

Pizza DEL CAMPO

Ingredienti per 4 persone

- 50g mozzarella fior di latte
- 60g stracciatella
- 60g Polpapizza fine polpa di pomodoro Demetra
- 50g Puntarelle saltate Demetra
- n.4 Pomodorini gialli mid-dry Demetra

- n.4 Pomodorini Gourmet mid-dry Demetra
- n.4 Acciughe a filetti del Mar Cantabrico Demetra
- q.b. Olive taggiasche denocciolate Demetra
- q.b. Condipomodoro Wiberg
- q.b. Condimento olio al basilico Wiberg

Procedimento

Farcire il disco della pizza con la polpa di pomodoro aromatizzata al condipomodoro, la mozzarella, le puntarelle, i pomodorini, le olive e cuocere al forno. Terminata la cottura completare con le acciughe, la stracciatella e l'olio al basilico.

POLPAPIZZA POLPA DI POMODORO FINE	Cod. 01219	Sc. 3/1 (2500g)
PUNTARELLE SALTATE IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 00993	Sc. 4/4 (780g)
POMODORINI GIALLI MID-DRY IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 01460	Sc. 4/4 (750g)
ACCIGUGHE A FILETTI DEL MAR CANTABRICO	Cod. 01073/CA	Bauletto 700 (725g)
POMODORINI GOURMET MID-DRY A SPICCHI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 00977	Sc. 4/4 (780g)
OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	Cod. 02288	Sc. 4/4 (750g)
CONDIPOMODORO	Cod. W111459	Sigillaroma 1200ml - 650g
CONDIMENTO OLIO AL BASILICO	Cod. W152399	Bottiglia 500ml



Pizza VIOLA IN FESTA

Ingredienti per 1 pizza

- 30g fiordilatte
- 20g bacon
- 40g Salsa viola di cavolo cappuccio Demetra
- 30g Crem à poche "al gorgonzola DOP" Demetra
- 30g Friarielli Demetra
- 10g Pomodorini gialli mid-dry Demetra
- q.b. Peperoni cruschi Demetra

Procedimento

Farcire il disco della pizza con la crema di cavolo viola, mozzarella, gorgonzola, bacon, pomodorini gialli e cuocere al forno. Completare a fine cottura con i peperoni cruschi spezzati.

SALSA VIOLA DI CAVOLO CAPPUCCIO	Cod. 01686	Vaso 580ml
CREM À POCHE AL GORGONZOLA DOP	Cod. 04206	SAP 600g
FRIARIELLI	Cod. 01731	Vaso 580ml
POMODORINI GIALLI MID-DRY	Cod. 01460	Sc. 4/4
PEPERONI CRUSCHI	Cod. 01501	Sigillaroma 1200ml - 75g

Pizza DELIZIA

Ingredienti per 1 pizza

- 100g mozzarella di bufala
- 40g Pesto rosso Demetra
- 5 Filetti di acciughe del Mar Cantabrico Demetra
- 10g Olive denocciolate cultivar leccino Demetra
- 20g Pomodorini gourmet Demetra
- q.b. Origano Wiberg

Procedimento

Farcire il disco della pizza con il pesto rosso, la mozzarella di bufala a fette, le olive, i pomodorini e cuocere nel forno. Al termine della cottura guarnire con le acciughe e l'origano prima di servire.

PESTO ROSSO	Cod. 01701	Vaso 580ml
ACCIUGHE A FILETTI DEL MAR CANTABRICO	Cod. 01073/CA	Bauletto 700 (725g)
OLIVE "CULTIVAR LECCINO" DENOCCIOLATE	Cod. 00521	Vaso 1700ml
POMODORINI GOURMET	Cod. 00977	Sc. 4/4
ORIGANO WIBERG	Cod. W108778	Sigillaroma 1200ml - 75g



POMODORI

Polpe, vellutate e specialità lavorate esclusivamente con pomodori italiani, trasformati con le migliori tecniche di lavorazione.

22
referenze



SUGHI E CONDIMENTI

Sughi e Ragù preparati secondo tradizionali ricette italiane, i ragù di selvaggina sono preparati senza l'aggiunta di pomodoro, oltre ai classici condimenti da tavola della cucina italiana.

50
referenze



CREME E SALSE

Un'ampia gamma di creme e salse a base di verdure, pesce, funghi, formaggi, tartufo, preparate utilizzando esclusivamente prodotti freschi e garantiti.

70
referenze



ERBE E SPEZIE

Una selezione delle erbe più esclusive e delle spezie più caratterizzanti, controllate e garantite dai territori di raccolta fino al completo confezionamento.

60
referenze



MISCELE SPECIALI

Le spezie più rare e ricercate, raccolte a mano negli angoli più remoti del mondo, affiancate alle miscele più esclusive, per una cucina sempre innovativa.

38
referenze



SALSE E CONDIMENTI

Una variegata gamma di salse dolci e speziate, dip-sauce, chutneys, oli e aceti premium, per rendere ogni ricetta unica e inimitabile.

50
referenze



Oltre **60 idee** di ricette di pizza dolce e salata, bruschette e proposte sfiziose nella sezione **Ricette** del sito **Demetrafood.it**



RIMINI 2023: LA PIZZA È “SENZA FRONTIERE”



Una giuria composta da 70 giurati è stata protagonista di 3 giorni di assaggi scaturiti dalle 20 postazioni di gara, per identificare i vincitori delle diverse categorie in gara nel **Campionato del Mondo di Pizza - Pizza Senza Frontiere**, che ha avuto luogo a Rimini, nella cornice fieristica di **Beer&Food Attraction** dal 20 al 22 febbraio 2023.

Nata dalla collaborazione tra gli organizzatori del Campionato e IEG Italian Exhibition Group, la manifestazione è stata anche luogo di incontro di professionisti, aziende espositrici, appassionati e buyers di varie nazionalità. Oltre alle classiche categorie che animano le competizioni della pizza, dalla pizza napoletana alla pizza tonda al mattarello, dalla pizza a 4 mani alla pizza più larga, sono state identificate anche alcune categorie speciali, quali Pizza in rosa, destinata alla donna che ha ottenuto il punteggio più alto e il premio Pizzachef emergente, un tributo per il pizzaiolo under 30 con il punteggio assoluto più alto in una qualsiasi delle competizioni, oltre al titolo di Re delle pizze romane.

I neo Campioni del Mondo saranno protagonisti della fase finale del prestigioso programma televisivo Master Pizza Champion, il primo e unico talent dedicato alla pizza, che manderà in scena l'ottava stagione dal prossimo ottobre su Sky.



MANIFESTAZIONI DEMETRA E WIBERG • MANIFESTAZIONI DEMETRA E WIBERG • MANIFESTAZIONI DEMETRA E WIBERG • MANIFESTAZIONI DEMETRA E WIBERG

SEMPRE PRESENTI!



AMBURGO

Un inizio anno molto intenso per i marchi **Demetra** e **Wiberg**, presenti in tutte le principali manifestazioni che si sono svolte da gennaio a Pasqua. A Rimini, oltre alla sponsorizzazione della manifestazione Campionato del Mondo di Pizza - Pizza Senza Frontiere e la presenza permanente di uno stand rinnovato, preso letteralmente d'assalto dai visitatori, un terzo palcoscenico ha coinvolto il *Team commerciale e marketing*. Si tratta della curiosa manifestazione **Pub&Friends Awards 2023**, che si è tenuta lunedì 20 febbraio, un'iniziativa promossa dal blog



PUB & FRIENDS

dammiunabirra.it gestito dall'in-stancabile **Silvano Rusmini**, da sempre un paladino della comunicazione nel mondo HoReCa, un'iniziativa che vuole identificare e dare un riconoscimento ai locali di ogni regione d'Italia più attivi sui Social.

La presenza di Demetra e Wiberg si è estesa comunque ad altri Campionati legati alla pizza in Francia e Germania e a tutti gli eventi fieristici di rilievo, oltre a una serie di eventi privati sul territorio coordinati dalla **Demetra Food Academy**, sia in Europa che in eventi extra-continentali, come il prestigioso **Gulfood** di Dubai.



ERBA



DUBAI



MADRID



AMBURGO



RIVA DEL GARDA



AMSTERDAM



RIMINI



LA PRIMAVERA È NELL'ARIA

● PRODOTTI **DEMETRA**
● PRODOTTI **WIBERG**



Meat

CONCHIGLIA ORIENTALE

Ingredienti per il bao

- 300g farina 0
- 150g acqua tiepida
- 30g zucchero
- 5g sale
- 3g lievito

Ingredienti per la farcitura

- 250g straccetti di vitello
- 100g Funghi cardoncelli trifolati "C'era una Volta" Demetra
- 5g Fiocco di sale Wiberg
- 60g Salsa wok teriyaki basic Wiberg
- 30g Olio di semi di sesamo Wiberg
- n.1 carota

Procedimento

Impastare gli ingredienti per il bao e lievitare sino al raddoppio del volume; tagliare e realizzare delle palline da 50g. Lievitare per circa 30 minuti, stendere con un'altezza di circa 1 cm e piegare a mezzaluna con un disco di carta forno al centro. Riposare per circa 30 minuti e cuocere a vapore per 15 minuti. Scaldare l'olio di sesamo in una padella di ferro ben calda, aggiungere gli straccetti, la carota, i funghi e saltare vigorosamente. Aggiungere la salsa teriyaki e spegnere la fiamma. Farcire il bao con il sauté e guarnire con germogli freschi.

CARDONCELLI TRIFOLATI "C'ERA UNA VOLTA"	Cod. 03173	Busta 700g
FIOCCHI DI SALE MARINO	Cod. W196155	Sigillaroma 470ml - 350g
SALSA WOK TERIYAKI	Cod. W224558	Bottiglia squeeze 800g
OLIO DI SEMI DI SESAMO	Cod. W152405	Bottiglia 500ml



Trendy

BRANZINO MARINATO

Ingredienti per 4 persone

- 400g Branzino spellato e spinato
- 100g Salsa viola di cavolo cappuccio Demetra
- n.12 Peperoncini gocce rosse Demetra
- 25g Sale rosa fino Wiberg
- 15g zucchero di canna
- 5g Umami salsa speziata n°1 Wiberg
- 10g Condimento agli agrumi Wiberg
- 50g Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Pepe di Sichuan Wiberg
- q.b. sakura mix

Procedimento

Inserire il branzino in un sacco sottovuoto con la salsa di cavolo, sale, zucchero e cinque bacche di sichuan pestate. Sigillare e marinare per dodici ore. Preparare la vinegrette mixando umami, condimento agli agrumi e olio extravergine. Disporre il branzino scaloppato sul piatto, oliare leggermente e abbinare un'insalatina di sakura e peperoncini dolci condita con la vinegrette. Guarnire con bacche di pepe di sichuan.

SALSA VIOLA DI CAVOLO CAPPUCCIO	Cod. 01686	Vaso 580ml
PEPERONCINI GOCCE ROSSE IN AGRODOLCE	Cod. 02283	Sc. 4/4 (793g)
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml - 1350g
UMAMI N.1	Cod. W220812	Bottiglia 500ml
CONDIMENTO AGLI AGRUMI	Cod. W183839	Bottiglia 500ml
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
PEPE DI SICHUAN IN GRANI	Cod. W265290	Sigillaroma 470ml - 110g

RISOTTO PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone

- 320g riso Carnaroli
- 100g Salsa viola di cavolo cappuccio Demetra
- 140g Crema à poche "al gorgonzola DOP" Demetra
- n.1 scalogno tritato
- 50g di burro
- 50g di Parmigiano Reggiano
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Brodo vegetale con sale rosa Wiberg
- q.b. Sale rosa Wiberg
- q.b. Pepe di Voatsiperifery Wiberg
- q.b. Pistacchi Wiberg
- q.b. vino bianco

Procedimento

In una casseruola rosolare lo scalogno con l'olio, aggiungere il riso, tostare, sfumare con vino bianco e iniziare la cottura con il brodo vegetale. A fine cottura aggiungere la salsa di cavolo cappuccio. Mantecare all'onda con burro freddo, parmigiano reggiano e il pepe di Voatsiperifery macinato. Servire in un piatto caldo completare con la crema al gorgonzola e guarnire con i pistacchi.

SALSA VIOLA DI CAVOLO CAPPUCCIO	Cod. 01686	Vaso 580ml
CREM À POCHE AL GORGONZOLA DOP	Cod. 04206	SAP 600g
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
BRODO VEGETALE CON SALE ROSA	Cod. W281116	Sigillaroma 1600ml - 1200g
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml - 1350g
PEPE DI VOATSIPERIFERY INTERO	Cod. W195624	Sigillaroma 470ml - 240g
PISTACCHI SGUSCIATI	Cod. W108801	Sigillaroma 1200ml - 800g



PIZZA DEL RISVEGLIO

Ingredienti per 1 pizza

- 50g burrata
- 70g mozzarella fior di latte
- n.3 fette prosciutto crudo
- 40g Crema di fave Demetra
- n.2 Carciofi rustici Demetra
- n.4 Pomodorini gourmet Demetra
- q.b. Fiocco di pomodoro Wiberg
- q.b. rucola

Procedimento

Farcire il disco della pizza con la crema fave, la mozzarella, i pomodorini gourmet e cuocere al forno. Completare con i carciofi rustici tagliati a spicchi, il prosciutto crudo, la burrata, la rucola. Guarnire con il fiocco di pomodoro

CREMA DI FAVE	Cod. 01693	Vaso 580ml
CARCIOFI RUSTICI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 02232	Sc. 4/4 (770g)
POMODORINI GOURMET MID-DRY A SPICCHI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 00977	Sc. 4/4 (780g)
FIOCCHI DI POMODORO	Cod. W203734	Sigillaroma 470ml - 170g



SEI UN PROFESSIONISTA DELLA PIZZA?

Iscriviti alla Community che promuove iniziative a sostegno del settore!

AMA L'ITALIA
MANGIA LA PIZZA
SORRIDI ALLA VITA



**ADERISCI GRATUITAMENTE
E PROMUOVI IL TUO LOCALE**
amamangiasorridi.it

la **POSTA** di
DEMETRA

lavoceidemetra@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

