

la VOCE di DEMETRA

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

DA 75 STAGIONI AL VOSTRO FIANCO

Un mondo di grandi emozioni da... sfogliare

Era iniziato da poco l'autunno del 2006, quando il primo numero della nostra "Voce" prendeva vita da una moderna macchina da stampa e, con il particolare aroma che ha la carta appena impressa con l'inchiostro, cominciava a raccontare le sue storie.

Da quel momento, per ogni stagione che ci ha accompagnato fin qua, il nostro magazine ha continuato a narrare le vicende del magico mondo dell'ospitalità e della ristorazione, celebrando i successi degli innumerevoli vincitori di competizioni gastronomiche, la nascita di nuovi prodotti ed ingredienti, il consolidamento di partnership e network, ma anche i momenti difficili, soprattutto

quelli legati al lungo periodo pandemico, perché la nostra "Voce" non ha voluto tacere neppure nel momento più buio che il mondo moderno ha attraversato.

Insieme, abbiamo percorso in lungo e in largo l'intero stivale della nostra meravigliosa Italia e insieme continueremo a farlo, andando a scovare, nella rubrica dedicata al turismo enogastronomico, gli angoli ameni più suggestivi del nostro territorio.

Siamo così arrivati a questo numero 75 che, per gli amanti della numerologia, rappresenta l'unione del numero 7, segno dell'intelletto, del pensiero, dell'analisi psichica, dell'idealismo e della saggezza e del numero 5, relativo alla libertà e all'apertura mentale.

Il numero 75 viene associato all'arte e alla creatività, infatti le persone legate a questo numero sono predisposte all'arte e la scrittura, mentre

nella cabala rappresenta un promemoria per seguire le idee, i piani e i pensieri che riceviamo ascoltando il nostro intuito; nella smorfia napoletana, il numero 75 è rappresentato da Pulcinella, la maschera più importante di Napoli, mentre è curioso sapere che il 75esimo anniversario di matrimonio, per chi è così longevo da

arrivarci, celebra le nozze di platino o, secondo altre fonti, le nozze di brillanti.

Insieme abbiamo percorso un lungo viaggio di emozioni ed è stato un piacere offrire ai nostri lettori notizie, curiosità, idee, ricette inedite, cronache e consigli; lo abbiamo fatto con entusiasmo e divertimento e vi possiamo garantire che continueremo a farlo con lo stesso spirito, per raggiungere insieme i prossimi traguardi che ci attendono.



IL CARCIOFO SECONDO DEMETRA A PAG. 4-5

IN QUESTO NUMERO

2

TURISMO
ENOGASTRONOMICO
**LA ROMA
DEI RICORDI**

4

SPECIALE
CARCIOFI
**LA FRESCHEZZA
CHE CONQUISTA**

6

EVENTI E NOTIZIE
**I GRANDI CAMPIONATI
D'INVERNO**

7

DEMETRA & FRIENDS
**UN TRIMESTRE
"ON STAGE"**

8

APPUNTI DI GUSTO
**I CONSIGLI
DEGLI CHEF**



La Demetra Food Academy consiglia...



**CARCIOFI TRIFOLATI
CON GAMBO**



scopritelo a pag. 4

PEPE-CUVÉE



scopritelo a pag. 8

**NEL PROSSIMO
NUMERO**

SPECIALE ESTATE
Il mondo in un piatto

EVENTI E NOTIZIE
A tutto digital



LA ROMA DEI RICORDI



Nelle guide turistiche internazionali, è facile imbattersi in una graduatoria che elenca le motivazioni per le quali, nel corso della propria vita, si deve fare almeno un viaggio nella città di Roma. Solitamente questa lista vede al primo posto

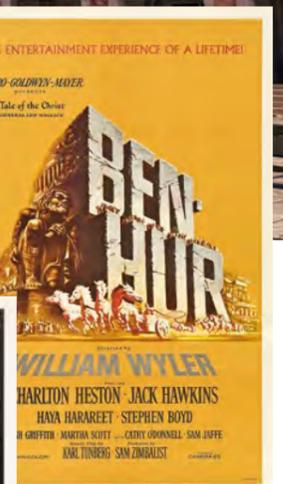
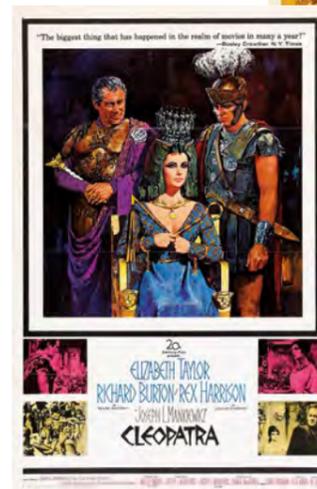
le meraviglie antiche a cielo aperto, poi vengono i musei, le piazze, l'immancabile buon cibo ed infine..il cinema.

Tutti sanno che Hollywood è la capitale del cinema occidentale e

popolare in lingua hindi e occasionalmente in lingua urdu, ma ormai anche tutta la produzione indiana, si sono diffuse su tutto il globo, ma forse non tutti sanno che l'Italia, con oltre 200 produzioni cinematografiche annuali, entra di diritto nella lista dei luoghi più importanti di produzione cinematografica.

A Cinecittà, il complesso di teatri di posa di eccellenza e rilievo internazionale che si trovano lungo la via Tuscolana, inaugurato nel 1937, sono stati girati più di 3.000 film, 90 dei quali hanno ricevuto una candidatura all'Oscar, di cui ben 47 hanno vinto la prestigiosa statuetta. Negli studi romani sono stati girati molti dei capolavori nazionali, ma anche molte produzioni internazionali, tanto che proprio produzioni come "Cleopatra" e "Ben-Hur", negli anni Sessanta, hanno reso Cinecittà famosa in ogni parte del mondo.

La città di Roma può quindi essere visitata seguendo i luoghi che sono stati protagonisti dei film più



celebri, percorso che abbiamo esplorato in una delle nostre precedenti puntate di questa rubrica, ma anche attraverso gli occhi di attori e registi italiani che, proprio per la loro

profonda conoscenza della città, hanno dato un palcoscenico di celebrità ad angoli e quartieri meno noti al turismo di massa.



Cinecittà, l'ingresso storico

che, negli ultimi decenni, le produzioni generate da Bollywood, termine che nasce dalla fusione di Bombay e Hollywood, con il quale si intende il cinema

FEDERICO FELLINI, 20 GENNAIO 1920 – 31 OTTOBRE 1993

Federico Fellini nasce a Rimini, ma si trasferisce a Roma prima di compiere 20 anni, dove frequenta gli ambienti dell'avanspettacolo, scrivendo monologhi per il comico Aldo Fabrizi, e collabora alle trasmissioni di varietà della radio, dove incontra la giovane attrice Giulietta Masina, che sposa nel 1943.



Partecipa ad alcuni celebri film in qualità di sceneggiatore ed esordisce alla regia con "Luci del varietà" e "Lo sceicco bianco", il primo film che Fellini dirige da solo, prima di conoscere il successo nel 1953 con il celebre "I Vitelloni", dando inizio a una folgorante carriera, che lo porta su-

bito alla conquista di un **Oscar** con la pellicola "La Strada", primo di una serie di **ben 5 titoli**, tra cui "8½" e "Amarcord" e di cui l'ultimo, alla carriera, arriva nel 1993, pochi mesi prima della morte.

Nelle ambientazioni dei suoi numerosi film, Federico Fellini ha celebrato molti dei luoghi più iconici della "città eterna", a partire da Via Veneto, strada simbolo del film "La dolce vita", dove ogni sera al Café de Paris si radunano i personaggi che animano la mondanità capitolina, ma anche con la pellicola "Le notti di Cabiria", dove l'ingenua e dolce prostituta Cabiria, interpretata da Giulietta Masina, si reca ogni giorno per mescolarsi ad altre donne, con tariffe ben più elevate delle sue.

Piazza San Pietro è invece il teatro della riconciliazione di Ivan e Wanda, dopo la fuga di lei, dileguatasi allo scopo d'incontrare l'eroe dei suoi sogni, in uno dei momenti toccanti del film "Lo sceicco bianco", oltre ad essere protagonista della vista panoramica che apre il già citato "La dolce vita".

Lungo la scalinata di Trinità dei Monti di Piazza di Spagna è viceversa ambientata la scena della pellicola "Roma", in cui viene mostrato un gruppo di ragazzi hippy che suonano e si bagnano nella fontana della Barcaccia.



Trinità dei Monti

A proposito di fontane, ancora una volta è il film "La dolce vita" ad offrire una delle scene più iconiche del cinema italiano, con la spettacolare "Fontana di Trevi" che accoglie l'episodio più celebre del film, il bagno della mitica Anita Ekberg.

In "Boccaccio 70" è il più moderno quartiere EUR ad essere protagonista, con la sua prima apparizione in una produzione cinematografica, con scene girate tra il Palazzo della Civiltà del Lavoro, meglio noto

come Colosseo Quadrato, i portici del Palazzo degli Uffici e il Laghetto.

La città di Roma appare comunque più volte anche nei luoghi più noti, come la Stazione Termini, Castel Sant'Angelo, Piazza del Popolo, Trinità dei Monti e San Giovanni in Laterano.



ANNA MAGNANI, 7 MARZO 1908 – 26 SETTEMBRE 1973

Anna Magnani, nota al pubblico come "Nanna-arella", è considerata una delle maggiori interpreti femminili della storia del cinema, non solo a livello nazionale; ha debuttato nel 1934 con il film "La cieca di Sorrento", di Nunzio Malasomma, per tornarci dopo diversi anni, passati prevalentemente a teatro. Cresciuta dalla nonna materna ad Alessandria d'Egitto, è famosa principalmente per le sue qualità caratteriali: passione, sfrontatezza, eleganza e musicalità.

Dopo aver vinto un **Nastro d'Argento**, diviene la prima attrice non di lingua inglese a ricevere il premio **Oscar** come miglior attrice protagonista con il film "La Rosa Tatuata" del 1955, diretto da Daniel Mann.

Davanti alla fontanella di "Campo de' Fiori", che dona il nome all'omonimo film, si svolge la scena di uno dei tanti litigi e battibecchi tra la verduraia Elide, interpretata da Anna Magnani e il pescivendolo Peppino, l'attore Aldo Fabrizi e in cui la portiera Sora Peppa, arriva portando in braccio il piccolo Carletto.

È invece Via Borgognona la strada dove Walter Chiari, nel ruolo di Alberto Annovazzi, ritira la Lambretta acquistata con le 50.000 lire chieste a Maddalena, proprio Anna Magnani, per "garantire" che la figlia superi il provino del film di Alessandro Blasetti, in "Bellissima" di Luchino Visconti.

La scalinata di Porto di Ripa Grande è il punto in cui Anna Magnani, nel ruolo di Gioia, scende da un

taxi insieme al grande Totò nel ruolo di Umberto, dopo aver fantasticato sul loro futuro nel cinema, in una scena ambientata il giorno di Ferragosto nel film "Risate di gioia". Nell'opera "L'ultima carrozzella", quella che si vede a piazza dei Cinquecento è la facciata della vecchia Stazione Termini, opera del 1867 di Salvatore Bianchi, sostituita da quella attuale, inaugurata nel 1950, pochi anni dopo la realizzazione del film.



ETI BIBLIOTEK ZÜRICH - CC BY SA 4.0

ALBERTO SORDI, 15 GIUGNO 1920 – 24 FEBBRAIO 2003

Alberto Sordi è un vero "Romano de Roma", nato a Trastevere, ultimo di 4 figli, che già da bambino manifesta la spiccata attitudine ad esibirsi, improvvisando a scuola teatrini di marionette e cantando poi nel coro delle voci bianche della Cappella Sistina.

Cantante lirico, attore di teatro, comparsa a Cinecittà, nel 1937 viene scelto dalla Metro Goldwyn Mayer come doppiatore di Oliver Hardy, famoso in Italia come Ollio, autore di buffe vicende in coppia con l'amico Stanlio, riuscendo alla fine ad approdare al cinema nel tanto agognato ruolo di attore.

Arrivano così i successi con "I vitelloni" e "Un americano a Roma", iniziando un percorso che lo porta, negli anni successivi, ad interpretare personaggi tragicomici che ricalcano la maschera di un "italiano medio", vile e conformista, dedito principalmente ai propri interessi.

Nella sua lunga carriera dirige 19 film e partecipa a vario titolo a ben 190 pellicole, riceve **4 Nastri d'argento**, un **Orso d'argento a Berlino** nel 1972, un **Leone d'oro alla carriera** nel 1995 e un **David di Donatello alla carriera** nel 1999.

Uno dei ricordi iconici della carriera di Sordi, è costituito dalle scene esterne dell'abitazione del Marchese Onofrio del Grillo, per le quali il regista Mario Monicelli scelse il bel loggiato della Casa dei Cavalieri di Rodi come ambientazione ricorrente. Nella scena in cui Onofrio e sua madre discutono della corruzione dei costumi nel mondo contemporaneo e rimprove-



Casa dei Cavalieri di Rodi

rano la povera Genuflessa, cugina di Onofrio, la camera inquadra lo splendido loggiato dell'edificio e i suoi affacci sui Fori Imperiali e Palazzo Venezia.

È ambientata invece in Piazza Navona, nei pressi di Palazzo Pamphilj, la scena del film "Il tassinaro", in cui l'attrice Silvana Pampanini, nel ruolo di se stessa, attende il taxi, ma l'autista Pietro, interpretato da Sordi, la scambia per un'altra attrice famosa, Sylva Koscina.

È viceversa ambientata in Piazza del Popolo, ricostruita negli studi di De Laurentis, la scena del celebre "Nell'anno del Signore" dove i due carbonari, di nome Targhini e Montanari, vengono condotti al patibolo, nonostante il tentativo del frate, interpretato proprio da Alberto Sordi, di evitare loro la ghigliottina. A memoria di questa scena, sulla facciata dell'edificio di fronte alla Basilica di Santa Maria del

Popolo, una targa ricorda la morte dei due giovani.

È il ponte che collega Piazza della Libertà a Lungotevere Arnaldo da Brescia ad ospitare il corteo funebre che accompagna il dottor Bui, alla cui testa c'è l'ambizioso Guido Terzilli, una delle più intense interpretazioni di Alberto

Sordi, che sogna di "ereditare" le migliaia di pazienti del defunto.

In "Un americano a Roma" Sordi interpreta il giovane Nando Mericoni, che si nasconde tra le colonne del Portico di Ottavia, dopo aver simulato un finto attacco al "Gattomammone", un povero felino identificato come incarnazione del male.

PAOLO SORRENTINO, NATO IL 31 MAGGIO 1970



Paolo Sorrentino è un regista, sceneggiatore e scrittore, che nasce a Napoli ed ottiene subito il suo primo successo nel 2001, con il film "L'uomo in più", premiato con il Nastro d'Argento come migliore regista esordiente.

Il grande colpo arriva nel 2013 quando, dopo la premiere al Festival di Cannes, "La grande bellezza" vince il **Premio Oscar**, il **Golden Globe**, il **Bafta** come Miglior Film Straniero, e **quattro EFA**, tra cui quello per il Miglior Film Europeo, il Miglior Regista e il Miglior Attore, oltre a **nove David di Donatello**. Il suo successo tocca anche l'emergente mondo delle serie TV, con riconoscimenti per "The Young Pope" e la successiva seconda stagione dal titolo "The New Pope" che vede

protagonisti Jude Law e John Malkovich.

Il celebrato film "La grande bellezza" è un autentico tributo alla città di Roma, con scene ambientate a Piazza del Colosseo, alle Terme di Caracalla, all'Aventino, alla Fontana dell'Acqua Paola, al Tempio del Bramante in San Pietro in Montorio e Piazza Navona, ma l'elenco è di gran lunga più esteso. All'interno di Palazzo Braschi sono stati viceversa ricostruiti gli appartamenti Papali e il bagno di Papa Pio XIII, interpretato da Jude Law nella Serie "The Young Pope", mentre la residenza di Castel Gandolfo è stata riprodotta all'interno della lussureggiante Villa Doria Pamphilj.

Nel sequel "The New Pope", diverse scene ambientate ai Giardini Vaticani, sono state girate nell'Orto botanico di



Piazza Navona



Vista notturna del Colosseo

Roma, mentre Palazzo Venezia è più volte lo sfondo di passaggi importanti della storia, come quando il Cardinale Spalletta, interpretato da Massimo Ghini, dà al nuovo Papa Giovanni Paolo III, l'attore John Malkovich, un consiglio che suona

più come un ricatto, all'interno del cortile quattrocentesco; in altre scene della serie si riconoscono la sala del Concistoro, La Sala Regia e la Scala Monumentale del Palazzo.

Nel film "Youth, la giovinezza", è viceversa l'interno della Casa dell'Architettura all'Acquario Romano ad ospitare la scena in cui Lena vede l'alpinista Luca Moroder aiutare una bambina a superare le proprie paure scalando una parete da arrampicata.

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

PIZZERIA
A TUTTO FARRO
VIALE APPIO CLAUDIO 224 - ROMA

FORNO PIZZERIA
PIETRO ROSCIOLI ALL'ESQUILINO
VIA BUONARROTI 46/48 - ROMA

RISTORANTE
DA GABRIELE
VIA TRIONFALE 8242 - ROMA

BAR/PASTICCERIA
PASTICCERIA ANDREOTTI
VIA OSTIENSE 54 B/D - ROMA

BISTROT
PANE E SALAME
VIA GIULIO CESARE 64 - ROMA

BISTROT
CENTOQUARANTA BISTROT
VIA ANASTASIO II - ROMA

RISTORANTE
MASSENZIO
VIA ARDEATINA 268 - ROMA

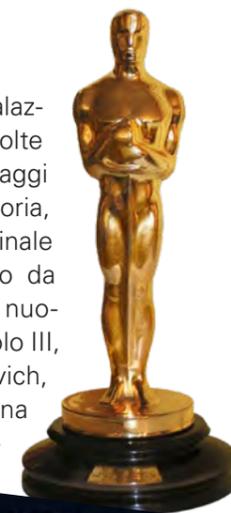
PIZZERIA E BISTROT
FATTI DI FARINA CENTOCELLE
VIA DEI CASTANI 205 - ROMA

FORNO E TAVOLA CALDA
FORNO SPIGA D'ORO
VIA TOR PIGNATTARA 15 - ROMA

BAR PASTICCERIA
LA DOLCE TERRAZZA
VIALE GAETANO ARTURO CROCCO 31/39 - ROMA

RISTORANTE
GREEN HOUSE
EUR TORRINO, VIA CANTON 62 - ROMA

Segnalazioni gentilmente fornite dal nostro Partner di zona



GOLDEN GLOBE AWARDS

DAVID DI DONATELLO
Accademia del Cinema Italiano

LA FRESCHEZZA CHE CONQUISTA

Grande merito della fama che ha il carciofo è dovuto alle sue qualità medicinali, già note ai tempi dei Greci e degli Egizi, che lo fa considerare un alimento tonico e digestivo. Siamo in presenza di una pianta perenne tipicamente mediterranea che cresce spontanea nelle zone più calde e, se pur coltivato in molti parti del mondo, dagli Stati Uniti, in particolare la zona di Monterey in California, al Perù e persino in Estremo Oriente, la parte predominante della produzione è mediterranea e oltre la metà in particolare è italiana.

La sua pianta ha un fusto eretto che può raggiungere un metro d'altezza, i frutti possono essere con spine, senza spine e di piccolo formato e cresce molto bene in un clima mite e asciutto, anche se si adatta a climi relativamente freddi, ma teme fortemente gli sbalzi di temperatura e le brinate. Gradisce terreni di medio impasto, ricchi e profondi con poco scheletro, ma si adatta anche a terreni argillosi o calcarei, torbosi e acidi o addirittura salmastri.

I carciofi rappresentano una delle linee più apprezzata dell'ampio listino Demetra, con una gamma che presenta differenti pezzature: conservati al naturale, in olio o trifolati, adatti a soddisfare tutte le esigenze di ricettazione sia in cucina che in pizzeria. Sono pertanto un grande alleato di ogni chef o pizzaiolo e si adattano a tutte le personalizzazioni, trifolati con olio e aromi freschi di pronto utilizzo, per dare un tocco di originalità alle proprie preparazioni e ancora sott'olio, per un utilizzo prettamente freddo da antipasto.

INSALATA DI GAMBERI E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone

- n.20 code di gamberi
- n.4 Carciofi trifolati con gambo Demetra
- q.b. Olio extravergine d'oliva Demetra
- q.b. Sale e pepe Wiberg
- q.b. insalata di misticanza
- q.b. pinoli

Procedimento

- » Rosolare i gamberi in padella con olio e aromi e una volta pronti intiepidire nella stessa padella i carciofi tagliati in 4 pezzi.
- » In un piatto disporre al centro la misticanza, a piacere disporre i gamberi e i carciofi e guarnire con pinoli tostati e olio extravergine d'oliva.

| | | |
|-------------------------------------|--------------|-----------------|
| CARCIOFI TRIFOLATI CON GAMBO | Cod. 01071 | Sc. 4/4 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | Cod. 02260 | Bottiglia 500ml |
| SALE E PEPE | Cod. W211160 | 2 x Macinino |



RISOTTO AL VINO ROSSO, CARCIOFI E GUANCIALE

Ingredienti per 4 persone

- 280g riso carnaroli
- 30g scalogno tritato
- 30g prezzemolo fresco
- 30g olio extravergine di oliva
- 60g guanciale
- 50g burro
- 150cl vino rosso corposo
- 80g parmigiano reggiano
- 100g Carciofi a quartini Demetra
- 80g Crema di carciofi 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 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 QUARTINI AL NATURALE | Cod. 01112 | Sc. 3/1 |
| CREMA DI CARCIOFI | Cod. 01752 | Vaso 580ml |
| BRODO VEGETALE CON SALE ROSA | Cod. W281116 | Sigillaroma 1600ml |
| PEPE CUVÉE, MISCELA DI SPEZIE TRITATA | Cod. W221128 | Sigillaroma 470ml |



Il carciofo secondo Demetra: una spietata selezione di assoluta qualità



FILETTO DI VITELLO AI CARCIOFI CON SALSA AL TARTUFO NERO

Ingredienti per 4 persone

- 600g filetto di vitello
- 70g burro
- n.8 Boccioli di carciofo 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 bollore 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 boccioli di carciofo a metà cottura.
- ▶ Quando il vitello avrà raggiunto i 45° al cuore, togliere dalla padella e lasciar riposare sotto un foglio di carta stagnola per qualche minuto.
- ▶ Tagliare il filetto in quattro parti e servire in un piatto ben caldo con un'insalatina di finocchi crudi e i boccioli di carciofo arrostiti.
- ▶ Salsare abbondantemente con il fondo al tartufo e guarnire con ciuffi di finocchio.

| | | |
|---------------------------------------|---------------|--------------------|
| CARCIOFI BOCCIOLI IN OLIO DI GIRASOLE | Cod. 01161 | Sc. 3/1 |
| FONDO BRUNO | Cod. 01710 | Barattolo |
| SALSA TARTUFATA TOSCANA | Cod. 01772/TO | Vaso 580ml |
| STEAK - SALE AROMATICO | Cod. W108866 | Sigillaroma 1200ml |

PIZZA CACIO E PEPE, SPECK E CARCIOFINI

Ingredienti per 1 pizza

- 40g speck
- n.4 Carciofi rustichelli Demetra
- 40g Crema cacio e pepe Demetra
- q.b. Pepe cuvée Wiberg

Procedimento

- ▶ Tagliare la pizza al padellino a spicchi e rigenerare in forno.
- ▶ Disporre sul piatto e farcire con la crema cacio e pepe, speck e carciofi rustichelli tagliati a metà.
- ▶ Guarnire con il pepe cuvée.

| | | |
|---------------------------------------|--------------|-------------------|
| CARCIOFI RUSTICHELLI | Cod. 02282 | Sc. 4/4 |
| CREMA CACIO E PEPE | Cod. 01682 | Vaso 580ml |
| PEPE CUVÉE, MISCELA DI SPEZIE TRITATA | Cod. W221128 | Sigillaroma 470ml |

MOLTEPLICITÀ DI RICETTAZIONE E PEZZATURE: una grandissima varietà, ben 25 referenze, in differenti formati per soddisfare tutti le esigenze della ristorazione moderna, dal ristorante alla pizzeria, dalla gastronomia al bar.

GRANDI CAMPIONATI D'INVERNO

Le competizioni culinarie, che siano di pizza o di cucina, hanno da sempre attirato numerosi partecipanti, desiderosi di confrontarsi con i colleghi e avere qualificate valutazioni del proprio valore. Proprio quando il fenomeno delle gare

sembrava essere entrato in un periodo di declino, l'avvento dei talent show televisivi ha portato nuova linfa al format e fatto rifiorire vecchie competizioni e nascere nuovi terreni di sfida. Tra gennaio e febbraio si sono svolte a Rimini 2

competizioni che hanno coinvolto pizzaioli da una parte e cuochi dall'altra, entrambe andate in scena nei padiglioni dell'ente fieristico gestito da IEG - Italian Exhibition Group durante altrettante manifestazioni fieristiche.

PIÙ VALORE AL TUO TEMPO

TAGLIA, FARCISCI, RICHIUDI.

LE MIGLIORI CREME DEMETRA PRONTE ALL'USO IN UN INNOVATIVO ED ESCLUSIVO PACKAGING NATE PER ISPIRARE CHEF E PIZZAIOLI.

Crema Asparagi

Crema Tartufata Chiara

Crema Carciofi

Crema 4 Formaggi

Crema Gorgonzola DOP

Crema Friarielli

Crema Tartufata Toscana Scura

DEMETRA

demetrafood.it

SCOPRI DI PIÙ

UNA PIZZA SENZA... FRONTIERE

Il profumo inconfondibile della pizza, l'entusiasmo di centinaia di pizzaioli da ogni angolo del mondo e l'adrenalina della competizione: il **Campionato del Mondo Pizza Senza Frontiere 2025** ha scritto un altro capitolo memorabile della sua storia. L'evento, organizzato dalla rivista Ristorazione Italiana, ha registrato un sold out di iscrizioni e ha trovato la sua casa all'interno di **SIGEP World**, consacrando come uno degli appuntamenti più attesi dell'anno nel settore della ristorazione e della pizza.



Un'attenta organizzazione degli spazi e dei flussi di gara ha permesso ai concorrenti, provenienti da ben 43 nazioni, di gareggiare nelle migliori condizioni, rispettando tempi precisi e garantendo un'organizzazione impeccabile. Con 18 categorie di gara, tra cui tre dedicate alle abilità speciali, la sfida è stata serrata e avvincente, catturando l'attenzione di un pubblico numeroso, che ha affollato i corridoi della fiera per assistere agli spettacolari show dei pizzaioli più talentuosi del mondo.

Ricordiamo tra i vincitori, in rappresentanza di tutti i Campioni decretati nei giorni di gara di gennaio, **Alberto Paolino** della Pizzeria Las Vegas di Capaccio Paestum (SA) nella specialità Pizza Classica, **Luigi Zampina** della Pizzeria Rosticceria Mordi di Catanzaro per la Pizza Fritta, la statunitense **Anna Crucitt** di Mercurio's, da Pittsburgh, Pennsylvania, per la Pizza senza Glutine, l'ungherese **Laszlo Damu** di Forni di Napoli a Budapest, che ha vinto il contest Mystery Box, **Luca di Benedetto**, di Passione Pizza a Borgosesia (VC), il migliore nella Pizza Napoletana Tradizionale, in contrapposizione con **Sibin Musev**, di SebOtto-Bio Pizza, Rodenberg, in Germania, vincitore del contest Pizza Napoletana Contemporanea.



I CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA

Da domenica 16 a martedì 18 febbraio, all'interno della manifestazione **Beer&Food Attraction**, si è svolta la IX edizione dei Campionati organizzati da **FIC - Federazione Italiana Cuochi**, che è stata affiancata quest'anno dall'evento di **Worldchefs**, l'organizzazione mondiale dei cuochi di cui FIC fa parte, che ha svolto proprio dal palco di Rimini le selezioni europee per la **Global Chefs Challenge**, con decine di nazioni partecipanti da Nord, Centro e Sud Europa.



La manifestazione nazionale ha visto la partecipazione di oltre 600 concorrenti, con il sostegno di quasi 1.400 ulteriori figure coinvolte dietro le quinte, tra assistenti e aiuti chef, tutor e docenti. A premiare i Campioni, nella terza e ultima giornata, sul palco è stata tutta la **Dirigenza di Federcuochi**, capeggiata da **Rocco Pozzolo**, Presidente nazionale della federazione, distribuendo riconoscimenti a tutti coloro che sono riusciti a primeggiare nelle diverse categorie in gara. I componenti del **Team Caserta** hanno vinto la gara della Cucina Calda a Squadre, mentre i titoli singoli hanno visto trionfare **Lorenzo Bellotti** nella categoria K1 Cucina Calda Singola Junior, **Giulia Scaroni** nella K2 Pasticceria da ristorazione Senior, **Leone & Raduazzo** nel Contest Mystery Box e il **Team SEML** nel Contest Street Food d'Autore.



È stato l'**IISS Radice di Bojano**, in provincia di Campobasso ad aggiudicarsi il contest dedicato ai Ragazzi Speciali, che coinvolge studenti alberghieri di tutta Italia, mentre **Emanuele Scattarella** dell'istituto IPEOA A. Perotti di Bari ha vinto il Contest "Miglior Allievo" e la chef **Marisol Alvarez Guzman** ha sbaragliato le avversarie nel "Trofeo Migliore Professionista Lady Chef".



UN TRIMESTRE "ON STAGE"

La capacità di consigliare il cliente e affiancarlo nelle scelte relative al menu da offrire è una delle attitudini che un buon Chef Promoter deve avere nel proprio bagaglio culturale e il primo trimestre di quest'anno ha offerto tante occasioni di confronto nei numerosi eventi di territorio. Fiere, eventi istituzionali, competizioni, fiere locali e internazionali, sono stati il

palcoscenico sul quale gli Chef Promoter e il Team Commerciale Demetra e Wiberg hanno potuto incontrare gli operatori di mercato per approfondire la conoscenza degli ingredienti proposti e fare degustare le nuove creazioni in catalogo. Un lungo viaggio all'insegna della qualità e del servizio al cliente riassunto in queste istantanee.



ITALIA

- 1 SIGEP, RIMINI, 18-22 GENNAIO
- 2 FIERA DELL'ALTO ADRIATICO, CAORLE, 26-29 GENNAIO
- 3 HOSPITALITY, RIVA DEL GARDA, 3-6 FEBBRAIO
- 4 BEER&FOOD ATTRACTION, RIMINI, 16-18 FEBBRAIO
- 5 PUB&FRIENDS AWARDS - RIMINI, 17-18 FEBBRAIO
- 6 G-PEXH - STRESA, 23-26 FEBBRAIO
- 7 TIRRENO CT, CARRARA, 23-26 FEBBRAIO
- 8 RISTOREXPO, ERBA, 2-5 MARZO
- 9 STELLE DELLA RISTORAZIONE APCI, NAPOLI, 10 MARZO
- 10 LEVANTE PROF - BARI, 9-12 MARZO
- 11 HORECA EXPOFORUM, TORINO, 16-18 MARZO
- 12 EXPOCOOK, ROMA, 23-26 MARZO

ESTERO

- 1 HOGA, NORIMBERGA (DE), 12-14 GENNAIO
- 2 SIRHA, LIONE (FR), 23-27 GENNAIO
- 3 HORECA BALEARES, MALLORCA (SP), 3-5 FEBBRAIO
- 4 NORD GASTRO & HOTEL - HUSUM (DE), 10-11 FEBBRAIO
- 5 SIPRHO, PEROLS (FR), 10-12 FEBBRAIO
- 6 GULFOOD, DUBAI (UAE), 17-21 FEBBRAIO
- 7 TYPICAL TASTE SUMMIT - GIMEL (CH), 03 MARZO
- 8 PROMOHOTEL - POREC (HR), 5-8 MARZO



PRODOTTI: ● DEMETRA ● WIBERG

MEAT

POLPETTE AL TARTUFO, FONDUTA VALDOSTANA E NIDO DI PORRO

Ingredienti per 4 persone

- 400g carne macinata di manzo
- 1 uovo
- 50g latte
- 120g Salsa tartufata toscana Demetra
- 200g Fonduta alla valdostana Demetra
- q.b. Agnello classico Wiberg
- q.b. Mix colorato di fiori delle Alpi Wiberg
- q.b. fiocco di patate
- q.b. pangrattato
- q.b. porro

Procedimento

- » Miscelare il macinato di manzo con la salsa tartufata, l'uovo sbattuto, il fiocco di patate e la miscela agnello classico sino a raggiungere un composto ben compatto.
- » Formare delle palline di circa 30g, passare nel pangrattato e cuocere in padella ben calda.
- » Sfogliare il porro, tagliare delle strisce sottili, friggere in olio a 160 gradi, scolare e formare dei piccoli nidi.
- » Stemperare la fonduta a fuoco basso con del latte sino a raggiungere la consistenza desiderata.
- » Disporre le polpette nel piatto adagiate sulla fonduta ben calda con un nido di porro al centro. Guarnire con il mix di fiori colorato.

| | | |
|--|---------------|--------------------|
| SALSA TARTUFATA TOSCANA | Cod. 01772/TO | Vaso 580ml |
| FONDUTA ALLA VALDOSTANA | Cod. 00985 | Sc. 4/4 |
| AGNELLO CLASSICO - SALE AROMATICO | Cod. W111534 | Sigillaroma 1200ml |
| MIX COLORATO DI FIORI DELLE ALPI | Cod. W272208 | Sigillaroma 470ml |



DENTICE IN DOPPIA CONSISTENZA CON CIPOLLOTTI AL MANGO

Ingredienti per 4 persone

- 400g filetti di dentice spellati e spinati
- n.4 cipollotti
- 80g Hummus di ceci Demetra
- 80g Barbabietole rosse Demetra
- 30g Olio di sesamo Wiberg
- 40g Condimento al mango Wiberg
- q.b. Sale rosa fino Wiberg
- q.b. Pepe di Voatsiperifery Wiberg
- q.b. burro
- q.b. olio di girasole per frittura

Procedimento

- » In un mixer frullare le barbabietole e l'hummus con l'olio di sesamo sino a raggiungere la consistenza desiderata. Correggere di sale e pepe.
- » Friggere i filetti di dentice in olio a 180 gradi sino a perfetta cottura.
- » Tritare finemente il gambo verde del cipollotto, soffriggere in olio e aggiungere le parti rimaste del filetto tagliate a cubetti e portare a cottura.
- » Mantecare in planetaria con olio extravergine, poco burro e insaporire con sale e pepe di voatsiperifery.
- » In una padella cuocere i cipollotti tagliati a metà e a cottura ultimata caramellare con il condimento al mango.
- » Disporre l'hummus al centro del piatto, adagiarvi i filetti di dentice fritti, una quenelle di dentice mantecato e completare con i cipollotti caramellati. Guarnire a piacere.

| | | |
|---------------------------------------|--------------|--------------------|
| HUMMUS | Cod. 03159 | Busta 700 |
| BARBABIETOLE ROSSE A FETTE | Cod. 01186 | Sc. 3/1 |
| OLIO DI SEMI DI SESAMO | Cod. W152405 | Bottiglia 500ml |
| CONDIMENTO AL MANGO | Cod. W200967 | Bottiglia 500ml |
| SALE ROSA FINO | Cod. W152658 | Sigillaroma 1200ml |
| PEPE DI VOATSIPERIFERY, INTERO | Cod. W195624 | Sigillaroma 470ml |



TRENDY

RISTORAZIONE

FUSILLI AL PESTO DI MELANZANE, GAMBERO ROSA E MENTA

Ingredienti per 4 persone

- 320g fusilli
- 8 gamberi rosa del mediterraneo
- 160g Crema di melanzane Demetra
- q.b. Olio di mandorle plus arancia Wiberg
- q.b. Fiocchi di sale marino Wiberg
- q.b. menta
- q.b. scorza di arancia

Procedimento

- » Cuocere i fusilli in una pentola con abbondante acqua salata.
- » A parte realizzare la salsa frullando insieme alla crema di melanzane delle foglie di menta.
- » Scolare la pasta e saltare nella salsa.
- » Servire in un piatto ben caldo, con una quenelle di gamberi rosa condita con fiocchi di sale e olio di mandorle. Completare con scorza d'arancia e foglie di menta.

| | | |
|--------------------------------------|--------------|-------------------|
| CREMA DI MELANZANE | Cod. 01765 | Vaso 580ml |
| OLIO DI MANDORLE PLUS ARANCIA | Cod. W261948 | Bottiglia 500ml |
| FIOCCHI DI SALE MARINO | Cod. W196155 | Sigillaroma 470ml |



PIZZA CON CREMA GORGONZOLA, SPECK E ASPARAGI

Ingredienti per 1 pizza

- 40g speck
- 70g mozzarella fior di latte
- 40g Crema "al gorgonzola DOP" Demetra
- n.4 Asparagi tipo ristorazione Demetra
- q.b. Pepe cuvée Wiberg
- q.b. Mix di petali per decorazioni Wiberg
- q.b. noci

Procedimento

- » Farcire il disco della pizza con la crema al gorgonzola, la mozzarella, gli asparagi e cuocere al forno.
- » Completare con le noci, lo speck e il pepe.
- » Guarnire con il mix di petali.

| | | |
|---|--------------|-------------------|
| CREM-A-POCHE "AL GORGONZOLA DOP" | Cod. 04206 | SAP 600 |
| ASPARAGI VERDI TIPO RISTORAZIONE AL NATURALE | Cod. 02267 | Bauletto 720ml |
| PEPE CUVÉE | Cod. W221128 | Sigillaroma 470ml |
| MIX DI PETALI PER DECORAZIONI MISCELA DI FIORI | Cod. W269432 | Sigillaroma 470ml |



PIZZA



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

