

# la VOCE di DEMETRA

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



## LA POTENZA DEL NUMERO MILLE

Non solo un numero, ma una solida promessa

Sul fiume San Lorenzo, al confine tra Stati Uniti e Canada, si trova l'arcipelago delle Thousand Islands (Mille Isole), un insieme di terre che vanno da affioramenti rocciosi disabitati a isole di oltre 100 chilometri quadrati: è qui che, secondo la leggenda, è nata la celebre salsa Thousand Island, resa popolare dall'illustre hotel Waldorf-Astoria di New York. Chiaramente nessuno ha mai contato esattamente il numero delle isole, il punto è che Mille rappresenta qualcosa di "intero", grande, che arriva a un livello massimo: nella Bibbia e in altri testi antichi, Mille simboleggia eternità, tempo lungo, grandezza.

Nel linguaggio comune il termine Mille viene utilizzato come una sorta di certificazione dell'importanza di quello che stiamo affermando, basti pensare alle espressioni "grazie Mille" o ancora "te l'ho detto Mille volte" o anche "si è rotto in Mille pezzi". In Cina, per fare un esempio lontano, esiste il Programma dei Mille Talenti,

un'iniziativa per attrarre ricercatori e professionisti di alto livello, ma anche il Tempio dei Mille Buddha, un luogo religioso con centinaia/migliaia di statue.

Tornando all'interno dei nostri confini, è emblematico il fatto che l'unità d'Italia è nata a seguito della celebre spedizione dei Mille guidata da Giuseppe Garibaldi, mentre la famosa gara automobilistica nata nel 1927 da Brescia a Roma e ritorno, denominata Millemiglia, è ancora oggi rievocata con auto d'epoca e grande seguito di pubblico e celebrità; d'altra parte, una delle gare motoristiche che ha ispirato

maggiormente il mondo Endurance è stata la 1.000 Km di Monza, nata nel 1969 ed oggi evoluta nel format 6 ore, più diffuso in epoca moderna.

Nel mondo culinario è facile imbattersi in eventi, concorsi, blog con nomi quali "Mille sapori", "Mille gusti" o "Mille idee", sfruttando proprio la simbologia legata a un numero che

esprime concetti quali abbondanza, ricchezza e prosperità.

La vera sublimazione si ha però quando questo numero viene abbinato ad un concetto tangibile, con valori misurabili in modo concreto, come i Mille pezzi di un puzzle o ancora i Mille grammi di una confezione.

### SELEZIONE MILLE!



Pagg. 4 e 5

#### IN QUESTO NUMERO

**2**  
 TURISMO  
 ENOGASTRONOMICO  
**PRIMAVERA  
 IN ALTO ADIGE**

**4**  
 SPECIALE  
 INGREDIENTI  
**I SEGRETI DI  
 SELEZIONE MILLE**

**6**  
 DEMETRA & FRIENDS  
**CRONACHE  
 DAL TERRITORIO**

**7**  
 APPUNTI DI GUSTO  
**I CONSIGLI  
 DEGLI CHEF**

**NEL PROSSIMO  
 NUMERO**  
 TURISMO  
 ENOGASTRONOMICO  
**L'Aquila, terra di rinascita**  
 DEMETRA & FRIENDS  
**Il lato segreto del sapore**

La Demetra Food Academy consiglia...

**in Primo Piano**



**FIOR DI CARCIOFO  
 AL FORNO**

A PAGINA  
**6**



**PESTO  
 con "Pistacchio  
 verde  
 di Bronte DOP"**

A PAGINA  
**7**



# PRIMAVERA IN ALTO ADIGE



Lago di Resia

**Q**uando si pensa all'Alto Adige, l'area più a nord del territorio italiano, da sempre terra di confine e quindi popolata da etnie che non si differenziano semplicemente da un diverso dialetto, ma da una lingua anche profondamente diversa, il pensiero comune va alle montagne, alle distese di boschi, agli incantevoli laghi. Il bilinguismo radicato non è comunque la sola curiosità che caratterizza questo territorio, in quanto la sua collocazione geografica ha permesso che, nel corso del 2013, nella Busa Fradusta (Pale di San Martino), sia stata registrata una temperatura record di  $-49,6^{\circ}\text{C}$ , una delle più fredde d'Italia e di buona parte d'Europa.

In Alto Adige sorge anche una delle città più piccole dell'arco alpino, con meno di 900 abitanti e mura medievali completamente intatte: stiamo parlando di



Gruppo del Cir -Dolomiti

Glörensa, un paesello della Val Venosta. Tra le tante leggende e miti di quest'area, segnaliamo quello del Re Laurino e il suo roseto (il fenomeno dell'enrosadira, dove le Dolomiti si tingono di rosa) e le leggende sulle streghe dello Sciliar, ma è particolarmente curioso anche ciò che

succede in Val Pusteria durante le sagre estive, quando viene innalzato un tronco con un bambolotto (il "Michl") in cima, che i giovani del luogo devono difendere dai paesi vicini che provano a rubarlo.

In Alto Adige esiste un turismo dedicato ad ogni singola stagione e noi abbiamo scelto di consigliarvi alcune tra le tappe più significative nel periodo primaverile, scelta tutt'altro che semplice e che ci ha indotto a porre il quesito ad alcune delle più utilizzate Intelligenze Artificiali in cui ci si può imbattere nel web. Le risposte sono state molteplici, perché anche l'IA fatica ad esprimere una scelta univoca tra le innumerevoli opportunità che il territorio offre, per cui abbiamo selezionato quelle che sono state maggiormente citate, lasciando a voi la valutazione se la scelta incontra il vostro gusto.

## I MERAVIGLIOSI GIARDINI DI CASTEL TRAUTTMANSDORFF

I Giardini di **Castel Trauttmansdorff a Merano** rappresentano una delle mete botaniche più affascinanti d'Europa, grazie alla straordinaria varietà di ambienti naturali racchiusi in un unico luogo.

Situati in una posizione panoramica sopra Merano, offrono oltre 80 paesaggi botanici provenienti da tutto il mondo, che permettono al visitatore di compiere un vero e proprio viaggio tra climi e culture diverse.

Passeggiando tra sentieri curati e scenografici, si incontrano piante esotiche, giardini mediterranei, foreste asiatiche e scorci alpini, il tutto arricchito da installazioni artistiche e punti panoramici mozzafiato. Il connubio tra natura, architettura e cultura rende la visita coinvolgente e adatta a ogni tipo di pubblico, dagli appassionati di botanica a chi cerca semplicemente relax e bellezza. Inoltre, il castello stesso aggiunge un tocco storico, rendendo l'esperienza ancora più completa e suggestiva.



Vista di Castel Trauttmansdorff

I giardini chiudono ogni anno in inverno perché molte piante entrano in riposo vegetativo, vengono svolti molti lavori di manutenzione e cura del parco e, in generale, in questo periodo il clima non è adatto alla visita e ci sono poche fioriture e attrazioni. Nel 2026 il periodo di apertura è tra il primo giorno di aprile e l'8 novembre.

Visitare i Giardini di Castel Trauttmansdorff tra aprile e maggio è particolarmente affascinante perché coincide con il momento di massima fioritura primaverile, è il periodo in cui il parco esplosione letteralmente di colori, profumi e varietà botaniche. In questo periodo si possono ammira-

re oltre 150.000 **tulipani** che colorano i prati e le aiuole, creando scenari molto scenografici, mentre i **cilieggi ornamentali** giapponesi, che fioriscono soprattutto a inizio aprile, offrono irripetibili emozioni con sfumature che vanno dal bianco al rosa intenso; non vanno però sottovalutate le **peonie arbustive**, i **rododendri**, le **camelie** e le **azalee**, che fioriscono in momenti diversi nell'ambito della stagione primaverile, senza scordare gli **iris**, che sbocciano a maggio attorno al **Laghetto delle Ninfee**.

Se cercate un angolo di paradiso ancor più particolare per abbinare un'esperienza sensoriale, vi consigliamo di sostare alla **Terrazza dei Limoni**, perfetta per rilassarsi tra profumi di agrumi in fiore, o passeggiare tra ruscelli, palme e panorami alpini per cercare un contrasto unico tra ambienti diversi.



I Giardini di Castel Trauttmansdorff

## LA FIORITURA DEI MELI IN VAL VENOSTA

La **Val Venosta** è rinomata come uno dei più importanti frutteti d'Europa, con una produzione che rappresenta circa il 10% delle mele europee, in virtù dello specifico microclima alpino-mediterraneo, determinato dal fatto che si tratta di una valle soleggiata, con poche precipitazioni, caratterizzata da notti fresche, che infondono al frutto croccantezza e aromi intensi. Con oltre 1.600 produttori, offre **mele IGP** di alta qualità come **Golden Delicious, Pinova** e **Royal Gala**, coltivate tra i 500 e i 1000 metri. Il periodo ideale per assistere allo spettacolo dei meli in fiore può variare a seconda del ritmo delle stagioni, ma orientativamente è da intendersi tra aprile e inizio maggio.

Il punto di partenza è obbligatoriamente **Lana**, dove ogni anno, nel 2026 il 18 aprile, si svolge la manifestazione "*Lana in fiore*" una giornata speciale dedicata ai "*Sapori del maso*", un mercato dei contadini locali trasforma il centro storico di Lana "*Am Gries*", in un vivace percorso del gusto, con oltre 50 espositori e diversi stand gastronomici presentano le specialità dei loro masi e piatti primaverili, accompagnati da un'ampia selezione di vini altoatesini.



La fioritura dura circa 2 settimane e si manifesta spesso in momenti diversi a seconda di quanto ci si addentra nella valle.

La visita ideale è con una e-bike, ma anche moto o auto, magari decapottabile, possono essere una valida alternativa e le tappe principali possono essere **Lagundo, Palus** e **Naturno**, utilizzando l'antica Via Claudia Augusta, per ammirare i fiori bianco/rosa in contrasto con le vette innevate sullo sfondo. Questo primo tratto conta poco più di 20 chilometri e deve essere seguito dall'analogo spostamento fino a **Silandro**, nella parte dove la fioritura è leggermente più tardiva, per una pausa più lunga per ammirare la **Chiesa di Santa Maria Assunta**, la cui torre, alta 90,60 metri e probabilmente costruita nel VII o VIII secolo è la più alta di tutto il **Tirolo**.

Un altro strappo di una ventina di chilometri porta a **Glorenza**, dove si ammirano meno fiori rispetto alla parte più a valle e l'atmosfera diventa da alta valle e grandi panorami: qui è d'obbligo una sosta



Vista del Castel Coira

al **Castel Coira**, uno dei castelli meglio conservati dell'Alto Adige che offre un'atmosfera medievale autentica, con interni originale e un'armeria privata tra le più grandi d'Europa.

Per chi ha ancora desiderio di esplorare, consigliamo un ultimo tratto di 20 chilometri per

raggiungere il **Lago Resia**, un bacino artificiale situato a 1.498 metri sul livello del mare, noto soprattutto per il campanile che sbucca dalle acque, a seguito della decisione, intorno al 1950, di creare un bacino di raccolta per una centrale idroelettrica, che coinvolse circa 150 case, i cui abitanti furono costretti a trasferirsi. Se siete amanti della natura, questa semplice gita che non raggiunge i 100 chilometri totali, vi resterà a lungo nel cuore.



## LE ACQUE SMERALDINE DEL LAGO DI BRAIES

Conosciuto come uno dei luoghi più ricercati dell'intero Alto Adige, il **Lago di Braies** è considerato un lago giovane, perché dal punto di vista geologico il lago si è formato a causa di una frana che ha sbarrato un corso d'acqua, contribuendo alla sua forma compatta e alle acque molto limpide.

Luogo di incomparabile bellezza, si estende per circa 31 ettari, è lungo 1,2 km, con una profondità media di 17 metri ed una massima di 36 metri ed è caratterizzato dalle sue acque di color turchese intenso, coperte da una coltre di ghiaccio e neve in inverno, e dalla splendida cornice delle cime dolomitiche. Il nostro consiglio è di percorrere il giro ad anello del lago, utilizzando il sentiero ben disegnato e vario, che presenta dolci saliscendi, scalini in legno e suggestivi punti panoramici, corredati da comode panchine. È uno dei luoghi più *Instagrammati* dell'intera regione, anche se il particolare colore smeraldino delle acque in cui si affacciano i colori placidi del massiccio **Croda del Becco** che si specchia nelle sue acque, non è per niente facili da immortalare.

Questa fama crescente del lago ha portato negli ultimi anni al crescere di episodi curiosi le-



Il Lago di Braies e il massiccio Croda del Becco

gati al turismo, dalle persone che tentano di fare il bagno nonostante i divieti, anche perché l'acqua è gelida e pericolosa, ai turisti che, cercando lo scatto perfetto, si arrampicano in punti rischiosi, fino alle code e agli affollamenti talmente intensi da richiedere accessi contingentati in alta stagione.

Le acque profonde e scure del lago, circondate da montagne imponenti, hanno alimentato l'idea che sia un punto di passaggio tra il mondo umano e quello spirituale o mitologico, al punto che spesso si descrive Braies come una sorta di "portale".

Una delle leggende più celebri del luogo è infatti legata al misterioso **Regno dei Fanes**, un antico popolo mitico delle Dolomiti, che qualcuno ritiene sia raggiungibile attraverso una porta segreta sul fondo del lago che conduce a questo regno sotterraneo, ricco di tesori e conoscenze perdute.



Illustrazione sul mito dei Fanes

Secondo il mito i Fanes si rifugiarono sotto la montagna dopo la caduta del loro regno e il lago sarebbe la protezione al punto di accesso: in caso di improvvisa necessità, il regno potrebbe quindi riemergere.

Una curiosità non molto nota riguarda invece il fatto che du-

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

---

**PIZZERIA & RESTAURANT**  
**HELLWEGER'S**  
PIAZZA DUOMO 30, 39012 MERANO (BZ)

---

**TRATTORIA**  
**FLORA**  
VIA PORTICI 75, 39012 MERANO (BZ)

---

**PFEFFERLECHNER GmbH**  
ST. MARTINSWEG 4, 39011 LANA (BZ)

---

**HOTEL**  
**PFEISS**  
FELDGATTERWEG 16, 39011 LANA (BZ)

---

**HOTEL & PIZZERIA**  
**ONZHAUS**  
FRAZIONE MADONNA 27, 39020 SENALES (BZ)

---

**HOTEL**  
**LINDENHOF**  
VIA CHIESA 2, 39025 NATURNO (BZ)

---

**RISTORANTE**  
**MALGA FORESTA**  
GRÜNWALDLM, 39030 BRAIES (BZ)

---

SEGNALAZIONI GENTILMENTE FORNITE DAL NOSTRO PARTNER DI ZONA

rante la Seconda guerra mondiale, il lago ospitò lo scambio di prigionieri tra truppe naziste e Alleati nel 1945, quando alcuni ostaggi "importanti" furono trasferiti e liberati proprio in questa zona remota, sembra grazie a un ufficiale tedesco che si oppose agli ordini e contribuì alla loro liberazione.

### GastroBOX

## A TAVOLA CON GLI SCHLUTZKRAPFEN

C'è chi li attribuisce alla **Val Pusteria**, altri alla **Val Venosta**, ma una cosa è certa: gli **Schlutzkrופן** agli spinaci sono uno dei piatti simbolo della primavera in Alto Adige.

Per chi non è di queste parti il primo mistero è sicuramente legato al nome, non dei più facili da pronunciare o, ancor peggio, memorizzare, la cui traduzione più comune è mezzelune tirolesi, trattandosi di una sorta di ravioli o agnolotti ripieni a forma di mezzaluna. Questo piatto leggero ma ricco di tradizione alpina poggia su tre pilastri di gusto: la pasta, il ripieno e il condimento. La pasta viene ottenuta mescolando farina di segale e di grano tenero con uova, olio, acqua e sale, per ottenere un impasto che deve riposare per 30 minuti.



Il ripieno di spinaci è particolarmente indicato in primavera, quando questo ortaggio presenta foglie più tenere, fresche e dolci e massimizza il suo potere antiossidante: dopo averli sbollentati e strizzati bene, gli spinaci vanno tritati finemente e poi soffritti insieme a cipolla tritata, ricotta, noce moscata, sale e pepe.

A questo punto gli Schlutzkrופן vengono rifiniti stendendo la pasta sottile, per ricavare dei dischetti nei quali disporre al centro un cucchiaino di ripieno: una chiusura a mezzaluna con un'attenta sigillatura dei bordi chiude la preparazione.

Cotti in acqua salata bollente per circa 3 o 4 minuti, di fatto finché salgono a galla, vanno poi rifiniti

con un condimento composto da burro fuso, erba cipollina e formaggio grattugiato.

In passato si usavano anche erbe spontanee primaverili come ortica o tarassaco al posto degli spinaci, mentre è particolare l'uso della farina di segale, tipica delle zone montane come la Val Venosta, che conferisce un gusto rustico e leggermente acidulo.

Da tenere in considerazione anche una versione diversa e molto scenografica, con ripieni di patate o barbabietola rossa.



# I SEGRETI DI

# selezione MILLE

**SUGHI IN BUSTA**



**A** gennaio, in occasione dell'evento D-DAYS 2026, è stato effettuato il lancio della nuova linea sughi Selezione MILLE, una soluzione pensata per chi cerca praticità, grande resa e sapori genuini.

In questo periodo, i numerosi eventi sul territorio e le manifestazioni fieristiche di settore hanno consentito alla nuova proposta di entrare in diretto contatto con centinaia di clienti potenziali, che hanno assaporato le 10 varianti nel corner organizzato negli stand e nei banchi allestiti negli eventi locali.

Le prime risposte del mercato fanno pensare a una linea in grado di dare "MILLE e più" soddisfazioni a tutti coloro che la terranno al centro della propria proposta commerciale e dei propri menu.

Questo speciale è una buona occasione per scoprire qualcosa di più sulla grande novità 2026.

Prodotti SG - SENZA GLUTINE  
e DS - DIVA SYSTEM preparati con sistema di cottura  
sottovuoto a vapore a bassa temperatura



NUOVO PRODOTTO



NUOVA RICETTA



NUOVO FORMATO



## FORMATO DA 1000g

Il nuovo formato in busta da 1000g è pensato per semplificare la gestione in cucina: leggero, pratico e perfetto per il porzionamento. Meno sprechi, meno ingombro e massima efficienza nel servizio.



## POMODORO 100% ITALIANO

Il cuore dei nostri sughi nasce da pomodori italiani selezionati, coltivati al sole e raccolti al giusto grado di maturazione.

Lavorati con cura per preservarne freschezza, colore e dolcezza naturale, garantiscono un sapore autentico e costante, ideale per ogni cucina professionale.



## MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ

Ogni ingrediente è scelto per assicurare equilibrio e intensità: erbe aromatiche fresche, spezie dosate con precisione e verdure lavorate nel rispetto della loro naturale bontà. Per un sugo che esalta ogni piatto, senza coprirne l'identità.



**SUGO TONNO**  
Cod. 05006



**SUGO BOSCAIOLO**  
Cod. 05009



**SUGO MARINARA**  
Cod. 05007



**RAGÙ DI VERDURE**  
Cod. 05008



**SUGO PIZZAIOLA**  
Cod. 05004



Direct Injection  
Vacuum cooking  
All in One

## METODO DIVA SYSTEM L'EVOLUZIONE DELLA COTTURA

Un sistema innovativo che unisce cottura sottovuoto e iniezione diretta di vapore per preservare la qualità degli ingredienti. La cottura a bassa temperatura mantiene la fragranza e il colore naturali, riducendo l'ossidazione e la dispersione dei profumi. Meno stress termico e meccanico, più gusto autentico e costante, come appena preparato.

Scopri  
la selezione  
completa  
di sughi  
da 1000g





## Sughi a tutto pasto

Quando si parla di sughi è normale pensare ai primi piatti, soprattutto in un Paese in cui la "pastasciutta" rappresenta un presidio culturale e non solo un piatto della cucina nazionale.

I sughi si sposano appieno con tutto il mondo delle verdure, saltate in padella o al forno: zucchine, melanzane, patate, peperoni e via dicendo, fanno un improvviso salto di qualità e di gusto una volta amalgamate con un sugo saporito, ma anche solo unite alle uova per creare un piatto che non sfigura su qualsiasi tavola.

*Cosa vogliamo dire di un buon sugo a base pomodoro per cuocere polpette, spezzatini o pollo, ma anche per arricchire un merluzzo o dei gamberi?*

La versatilità dei sughi è quasi infinita e ne consente un utilizzo a tutto menu, oltre ad essere un "complice" ineguagliabile con panini, toast e piadine, per non parlare di quanto un giusto sugo può contribuire al valore "gourmet" per una pizza saporita di grande esclusività.

Le idee che vi proponiamo in questa gallery sono solo degli spunti, non abbiamo dubbi che, una volta conosciuto il sapore che fuoriesce dalle buste di Selezione MILLE, saprete subito come impiegare la nuova gamma per fare felici i vostri clienti.



### ALTA RESA IN CUCINA

Una base che lavora al tuo ritmo: cremosa, stabile e versatile. Con un'alta concentrazione di gusto e una texture perfetta, i nostri sughi offrono resa elevata e risultati costanti, riducendo tempi e margini d'errore in cucina.



### PRONTO IN 30 SECONDI

Basta scaldarlo per pochi istanti e il sugo è pronto per l'uso. Perfetto per linee ad alta produttività, delivery o ristorazione veloce, senza compromessi sul sapore o sulla qualità. Più tempo per la creatività in cucina.



### SENZA GLUTINE - SENZA CONSERVANTI

Una ricetta pulita, fatta di pochi ingredienti e tanta qualità. I nostri sughi sono privi di glutine e senza conservanti aggiunti, per offrire un prodotto genuino e sicuro, adatto a ogni esigenza professionale.



**SUGO AMATRICIANA**  
Cod. 05010



**SUGO PRIMAVERA**  
Cod. 05003



**SUGO ARRABBIATA**  
Cod. 05005



**SUGO POMODORELLA**  
Cod. 05001



**SUGO DI POMODORO**  
Cod. 05002



## i Primi Piatti



## gli Accompagnamenti



## i Guazzetti

## la Pizza



# CRONACHE DAL TERRITORIO

La fonte informativa per qualsiasi professionista dei tempi moderni sta diventando sempre più la rete internet, ricca di notizie e approfondimenti, ma carente nell'aspetto del confronto personale e di una sana negoziazione.

Per questa ragione, gli eventi sul territorio diventano sempre più un'oasi costruttiva, nella quale potere vedere e valutare concretamente le nuove opportunità che il mercato è in grado di offrire, senza dimenticare che dal vivo si degusta e, senza

nulla togliere alle potenzialità del mondo digitale, quando si parla di cibo nulla è più significativo di una degustazione in prima persona. Demetra crede da sempre nella forza di questi momenti di confronto e per questo motivo schiera ad ogni evento fieristico o affine un team di chef, specialisti di prodotto e responsabili commerciali in grado di assistere ogni esigenza e consigliare nel modo migliore come utilizzare gli ingredienti firmati Demetra e Wiberg.

Impossibile fare una cronaca dettagliata di tutte le occasioni che si manifestano nei primi mesi dell'anno, notoriamente fortemente popolati da eventi internazionali, ma anche di territori specifici, nei quali si sviluppano questi momenti di qualità e confronto, per cui lasciamo a queste immagini il compito di raccontare una storia destinata a sopravvivere anche in un mondo dominato dalle tecnologie digitali.

ITALIA



- 1 SIGEP - RIMINI, 16-20 GENNAIO
- 2 PIZZA SENZA FRONTIERE - RIMINI, 16-20 GENNAIO
- 3 RISTOREXPO - ERBA, 25-28 GENNAIO
- 4 FIERA DELL'ALTO ADRIATICO - CAORLE, 26-29 GENNAIO
- 5 HOSPITALITY - RIVA DEL GARDA, 2-5 FEBBRAIO
- 6 BEER&FOOD ATTRACTION - RIMINI, 15-17 FEBBRAIO
- 7 CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA FIC - RIMINI, 15-17 FEBBRAIO
- 8 RHS - CATANIA, 22-25 FEBBRAIO
- 9 G-PEXH - STRESA, 22-25 FEBBRAIO
- 10 TIRRENO CT - CARRARA, 1-4 MARZO
- 11 F&B EXPO - PORDENONE, 1-3 MARZO
- 12 LEVANTE PROF - BARI, 8-11 MARZO
- 13 STELLE DELLA RISTORAZIONE APCI - ROMA, 10 MARZO
- 14 HORECA EXPOFORUM - TORINO, 15-17 MARZO
- 15 AGENXIA WINE DAY - MILANO, 30 MARZO



ESTERO



- 1 ADRIATIC GASTRO SHOW - ZARA (HR), 4-7 FEBBRAIO
- 2 FOOD SPECIAL INTERGASTRA - STOCCARDA (DE), 7-11 FEBBRAIO
- 3 SIPRHO - PEROLS (FR), 9-11 FEBBRAIO
- 4 FORUM GASTRONÒMIC - GIRONA (ES), 9-11 FEBBRAIO
- 5 GASTRO IVENT - BREMA (DE), 22-24 FEBBRAIO
- 6 GAST - ZAGABRIA (HR), 26-28 FEBBRAIO
- 7 TASTE&CONNECT - NORIMBERGA (DE), 24-25 MARZO



CATEGORIA CARCIOFI RICETTATI

## FIOR DI CARCIOFO AL FORNO



Fiore di carciofo **italiano** di prima scelta, defogliato, privato del fondello, cotto al forno e condito con olio di girasole. Dalle dimensioni importanti (diametro 5/6 cm), consistente ma dalle foglie tenere, si presta a utilizzi freddi e caldi come piatto unico in abbinamento a carne, pesce, salumi, uova, tartufo anche accompagnato a salse tipiche.

**NOVITÀ**



MEAT

## CARRÉ D'AGNELLO CACIO, PEPE E ASPARAGI

### Ingredienti per 4 persone

- 24 costole d'agnello in carré
- 200g Crema cacio e pepe Demetra
- 16 Asparagi verdi tipo ristorazione Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Miscela agnello classico Wiberg
- q.b. Erbe della Provenza Wiberg
- q.b. Pepe rosa Wiberg

### Procedimento

- » Condire le costole d'agnello con olio, rub agnello e cuocere in forno a 200 gradi sino a raggiungere i 56° al cuore.
- » Riposare per cinque minuti avvolte nella carta stagnola.
- » Sciacquare gli asparagi sotto acqua corrente e saltare in padella antiaderente con olio e erbe della Provenza.
- » Tagliare il carré nella maniera desiderata e servire in un piatto ben caldo con la crema cacio e pepe, gli asparagi croccanti e guarnire con il pepe rosa.

CREMA CACIO E PEPE	Cod. 01682	Vaso 580ml
ASPARAGI VERDI TIPO RISTORAZIONE AL NATURALE	Cod. 02267	Bauletto 720ml
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
AGNELLO CLASSICO - SALE AROMATICO	Cod. W111534	Sigillaroma 1200ml
ERBE DELLA PROVENZA - LIOFILIZZATE	Cod. W108881	Sigillaroma 1200ml
PEPE ROSA ESSICCATO - IN GRANI	Cod. W214136	Sigillaroma 470ml



TRENDY

## CALAMARO ALLA PLANCIA CON CREMA CARBONARA E PETALI DI TARTUFO

### Ingredienti per 4 persone

- 4 calamari
- 80g Ciliegini rossi a metà mid-dry Demetra
- 16 Petali di tartufo in olio di girasole Demetra
- 240g Carbonara Crem-a-poche Demetra
- q.b. Sale rosa fino Wiberg
- q.b. Condimento olio aglio orsino Wiberg

### Procedimento

- » Pulire e tagliare i calamari, marinare con sale e olio all'aglio orsino.
- » Cuocere sulla plancia rovente e a fine cottura aggiungere i pomodorini.
- » Servire in un piatto caldo con alla base la crema carbonara, il calamaro, i ciliegini, i petali di tartufo e completare con olio extravergine.

CILIEGINI ROSSI A METÀ MID-DRY IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 01469	Sc. 4/4
PETALI DI TARTUFO IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 00157	Vaso 370ml
CREM-A-POCHE CARBONARA	Cod. 04209	SAP 600
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml
CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO	Cod. W142944	Bottiglia 500ml



RISTORAZIONE

## TAGLIATELLE CON PESTO DI PISTACCHIO E SALMONE SELVAGGIO

### Ingredienti per 4 persone

- 520g tagliatelle
- 200g salmone affumicato
- 160g Pesto con "Pistacchio di Bronte DOP" Demetra
- q.b. Pistacchi Wiberg
- q.b. Pepe al limone Wiberg

### Procedimento

- » Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolare e saltare in padella con il pesto di pistacchio, aggiustare la densità con l'acqua di cottura e alla fine aggiungere una parte del salmone.
- » Servire in un piatto ben caldo e completare con i pistacchi ridotti in granella, il pepe al limone e il salmone rimasto.

PESTO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"	Cod. 00158	Vaso 370ml
PISTACCHI - SGUSCIATI	Cod. W108801	Sigillaroma 1200ml
PEPE AL LIMONE	Cod. W213013	Sigillaroma 1200ml



in Primo Piano

## PIZZA CON RAGÙ DI VERDURE, STRACCIATELLA, POMODORINI GIALLI E OLIVE KALAMATA

### Ingredienti per 1 pizza

- 40g stracciatella
- 90g Ragù di verdure Demetra
- 8 Pomodorini gialli mid-dry Demetra
- 8 Olive Kalamata Demetra
- q.b. Condimento olio al basilico Wiberg
- q.b. basilico

### Procedimento

- » Farcire il disco della pizza con il ragù di verdure, le olive e cuocere al forno.
- » Terminata la cottura completare con la stracciatella, i pomodorini il basilico e l'olio.

RAGÙ DI VERDURE	Cod. 05008	Busta 1000g
POMODORINI GIALLI MID-DRY IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 01460	Sc. 4/4
OLIVE KALAMATA MARINATE	Cod. 00534	Vaso 1700ml
CONDIMENTO OLIO AL BASILICO	Cod. W112698	Bottiglia 500ml



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 - demetrafood.it - info@demetrafood.it



# selezione MILLE

SUGHI IN BUSTA

## I SUGHI FIRMATI DEMETRA NEL NUOVO FORMATO GOLD.

Quando ingredienti selezionati incontrano l'innovativo DIVA SYSTEM® nascono sapori autentici e risultati impeccabili.

*pomodoro  
100% italiano*



*nuovo  
prodotto*



*nuova  
ricetta*



*nuovo  
formato*



Scopri  
la selezione  
completa  
di sughi  
da 1000g

demetrafood.it



Direct Injection  
Vacuum cooking  
All in One