

la VOCE di DEMETRA

Anno 18 - Numero 66

GENNAIO 2023



È NATA LA TOPPING CULTURE

La pizza è sempre più un cibo di tendenza

Nell'immaginario collettivo, quando si pensa ad una pizza, vengono alla mente le mani imbiancate di farina che modellano un panetto di pasta fino a farlo diventare un cerchio pressoché perfetto: la sapienza del pizzaiolo che crea la base di uno dei piatti che più rappresenta l'italianità, unita al giusto lievito e ad una farina di qualità.

A dimostrazione dell'universalità della pizza è il fatto che è il secondo cibo cotto più diffuso al mondo dopo il riso: che sia tonda o in teglia, cotta in un forno a legna o fritta, mangiata con le mani per strada o con forchetta e coltello in un ristorante elegan-

te, la pizza si adatta perfettamente ad ogni occasione di consumo, portando con sé gioia e convivialità.

Eppure, una buona pizza non è solo un mix di forno, lieviti e farine.

Se è vero, infatti, che la classica margherita resta la tipologia più consumata al mondo, la pizza rappresenta il cibo che

si presta al maggior numero di integrazioni con altri ingredienti, un fenomeno in continua crescita, sospinto anche dal successo delle pizze gourmet.

Farcire e condire una pizza non è comunque un'arte di sola creatività, ma deve rispettare rigidi equilibri di gusto, per evitare il fenomeno "melting pot" che porta a volte, soprattutto in alcuni Paesi esteri, a sperimentare combinazioni altamente improbabili per le nostre papille gustative.

Già dal 2010 la pizza è ufficialmente riconosciuta come Specialità Tradizionale Garantita (STG) dell'Unione europea e nel 2017 l'arte del pizzaiuolo napoletano è stata dichiarata dall'UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità, dando la giusta nobiltà ad un cibo che, in presenza di farciture di qualità, conservate, preparate e combinate con il giusto equilibrio, ottiene quel valore aggiunto che permette agli operatori più accorti di creare margini più remunerativi.

Il tutto in attesa che qualcuno decida di premiare con il giusto riconoscimento anche la cultura della farcitura, o come l'abbiamo definita noi, la "topping culture", che sta alla pizza come il perfetto maquillage sta al volto di una modella.

IN QUESTO NUMERO

2

TURISMO
 ENOGASTRONOMICO
ALLA SCOPERTA DELLA BRIANZA

4

SPECIALE INGREDIENTI
LE NOVITÀ 2023

6

EVENTI E NOTIZIE
QUANDO LA PIZZA È COMPETIZIONE

7

DEMETRA & FRIENDS
LE NUOVE DESTINAZIONI 2023

8

APPUNTI DI GUSTO
IDEE PER IL NUOVO ANNO



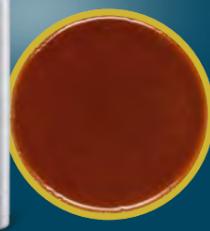
in Primo Piano

La Demetra Food Academy consiglia...

PEPERONI CRUSCHI



SALSA WOK TERIYAKI



scopriteli a pag. 5

NEL PROSSIMO NUMERO

TURISMO
 ENOGASTRONOMICO
Caserta: la Versailles italiana

APPUNTI DI GUSTO
La Primavera è nell'aria



ALLA SCOPERTA DELLA BRIANZA

Sono tre gli elementi paesaggistici che caratterizzano la Brianza, risalendola dalla cintura milanese verso nord: la pianura, i laghi e le colline, che evolvono in vere e proprie montagne.

Da un punto di vista geografico e politico, la Brianza identifica un territorio della Lombardia non corrispondente a un ente territoriale specifico, infatti i suoi comuni appartengono alle province di Como, Lecco, Monza e Brianza, e in piccola parte alla città metropolitana di Milano.

L'origine del nome Brianza più accreditata è quella da brig, bricch, alture, anche se esistono altre teorie più affascinanti ed epiche che attribuiscono la derivazione del nome da Brianteo, generale al seguito delle truppe di Belloveso, che dal VII al V secolo a.C. avrebbe occupato il territorio dell'Insubria in Italia Settentrionale; un'altra storia trae origine dal termine Briganti, introdotto da una tribù celtica della Britannia che abitava tra i fiumi Tyne e Humber e che potrebbe avere avuto origini comuni con tribù di Briganti Celti delle Alpi con stazionamenti prealpini. Impossibile poi non ricordare i Bravi di cui ha parlato Manzoni nel celebre romanzo "I promessi sposi", riferendosi al fenomeno del brigantaggio che in Brianza ha trovato rifugio tra boschi e colline.

Quando l'11 giugno 2004, è stata istituita la provincia di Monza e Brianza, divenuta operativa nel giugno 2009 con l'elezione del primo consiglio provinciale, è nato il malinteso che il territorio definito dalla provincia rappresenti la Brianza, di cui è viceversa solo la parte bassa, costituita solo da 9 comuni, che contano comunque circa il 60% del milione e mezzo di abitanti dell'intera area.

La città di Monza, già residenza estiva del regno longobardo all'epoca di Teodolinda e Agilulfo, è il capoluogo della provincia e il punto di riferimento del territorio riconosciuto come Brianza, terzo comune

della regione Lombardia per popolazione, preceduto solo da Milano e da Brescia.

Conosciuta in epoca romana come *Moguntiacum*, la città conobbe un periodo di particolare rilevanza politica e di intenso sviluppo artistico durante il VII secolo, quando fu capitale estiva del Regno longobardo; in seguito, la città entrò nei domini del Sacro Romano Impero, per confluire nell'orbita di Milano a

partire dall'XI secolo. Nel 1900, per la precisione il 29 luglio, la città divenne tristemente famosa per l'assassinio del Re d'Italia Umberto I, per mano dell'anarchico Gaetano Bresci.

Il nostro viaggio nel territorio della Brianza si muoverà da nord verso sud, attraverso borghi, curiosità e molta natura, toccando l'anima più intima di questo prestigioso angolo d'Italia.



Morte di Umberto I, copertina dell'epoca



I BORGHI: MARCONAGA A ELLO E RAVELLINO A COLLE BRIANZA

Una delle caratteristiche più impressionanti della provincia di **Monza e Brianza** è senza dubbio quella di avere una superficie urbanizzata particolarmente elevata: l'indice medio di consumo di suolo, calcolato come rapporto tra superficie urbanizzata e superficie totale, supera infatti il 53%, la più alta percentuale fra le province lombarde.



Chiesa di San Bernardo, Sentiero della Seta

Tuttavia, la vera Brianza conta anche molti borghi piccoli e ameni, dove è facile evadere dallo stress delle grandi città e arterie stradali: è il caso del borgo di **Marconaga**, una delle frazioni di **Ello** e di **Ravellino**, entrambi in provincia di **Lecco**.

Il primo è costituito da una piazzetta elegante, la chiesetta intitolata a **San Bernardo**, l'inizio del

Sentiero della Seta che porta al torrente Gandaloglio: la magia di Marconaga è racchiusa tutta qui.

Il borgo fu fondato da un certo Marco di Nava, da cui deriva il nome del luogo e ha fatto parte del comune di Dolzago per diverso tempo, un luogo caratterizzato da pace e tranquillità dove passeggiare nella natura di fianco a un grazioso torrente, in una scenografia rilassante e spettacolare.

Un interessante tragitto nei boschi, adatto a tutti, bambini inclusi, poiché non presenta alcun tratto pericoloso, né in salita né in discesa, è quello che conduce da Marconaga a Ravellino, luogo dove è nato Giuseppe Ripamonti, ispiratore di Alessandro Manzoni per la stesura dei Promessi Sposi, grazie alla sua cronistoria della peste di Milano del 1630.

All'epoca il borgo si chiamava Tegnone e custodiva già la **Chiesa della Madonna della Ceriola**, che accoglie al proprio interno una preziosa pala d'altare degli inizi del XVII secolo, ma da non perdere è anche il lavatoio, la cui vasca più piccola presenta una base in granito che si dice sia il coperchio di un sarcofago: uno dei tanti massi avelli presenti in Brianza.

QUATTRO PASSI NEL CENTRO DI SEREGNO

La Brianza è ricca di piccoli centri molto operosi, con un numero di abitanti assestato intorno alle 30/40 mila unità: è il caso di Limbiate, Cesano Maderno, Cantù, Desio, Seregno e Lissone, tutte cittadine che meritano di certo una visita.

Noi abbiamo scelto di soffermarci a **Seregno**, un centro che ha visto il raddoppio della propria popolazione residente dal 1950 ad oggi.

Nonostante si ipotizzi un'origine romana, anche se le notizie in merito sono lacunose, il primo documento che cita Seregno risale al 1087, un atto con il quale Pietro da Seregno cede parte dei beni da lui posseduti alla canonica di Sant'Ambrogio di Milano, da cui si attendeva aiuto e protezione.

Il centro storico di Seregno consente di osservare il nucleo antico della città, il cui asse principale è rappresentato da via Verdi, via Trabattoni e corso del Popolo, mentre gli assi secondari sono costituiti da via Umberto I, via Garibaldi e via Cavour.

Di notevole interesse sono la **Basilica di San Giuseppe**, inaugurata nel 1781 su progetto di Ermengildo Pini, il "papà" del Pio Albergo Trivulzio, la **Torre del Barbarossa**, che si dice sia stata costruita per



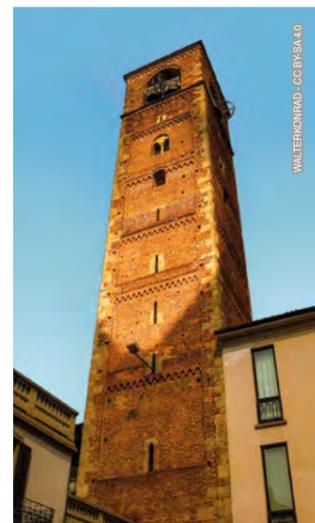
Basilica di San Giuseppe

volere dell'imperatore Federico I Barbarossa, bensì sia estremamente più probabile che fosse il campanile dell'antica **chiesa di San Vittore**, la fontana del **Mangia Bagaj**, al centro di Piazza Martiri della Libertà, di fronte al Palazzo Municipale, che raffigura un biscione intento a mangiare un bambino, simbolo visconteo, per finire con due edifici gloriosi, il **Palazzo dei nobili Medici da**

Seregno in Via Cavour e il **Palazzo del Vescovito** di via Garibaldi.

Se chiedete a un seregnesi puro dove trae origine quel senso del dovere e quella propensione al lavoro e alla fatica che contraddistingue lo spirito di questa città, vi citerà un famoso detto dialettale che recita "Chi g'ha un mestee in man, g'ha manca maj 'n tòcch de pan".

Torre del Barbarossa



IL FASCINO DI MONTEVECCHIA

«Quella delle terrazze di **Montevecchia** è tra le più belle posizioni della Brianza: uno spalto altissimo, un balcone che si erge, fuori dalle nebbie, e si affaccia dritto a sud», così lo scrittore **Mario Soldati** descrisse questo paesino di meno di tremila abitanti, sede del Parco regionale di Montevecchia e della Valle del Curone, il cui punto più alto si trova a 503 metri sul livello del mare.

Distante solo 30 chilometri da Milano, già nell'origine del nome il paese desta interesse e sorpresa: una prima interpretazione ne attribuisce la derivazione dal latino *Mons Vigilae* (monte delle Vedette), involgarito nel tempo in *Ve-gia* che in dialetto brianzolo significa *Vecchia*; una seconda, ritenuta più veritiera, è quella celtica, *Owignya* oppure *Owikya*, indicanti la presenza di pecore, agnelli o cervi, evoluta in diversi termini sempre più orecchiabili, fino all'attuale Montevecchia, in uso certamente dopo il 1875.

Nonostante la maggiore altezza, rispetto al territorio circostante si riscontrano circa 2°C in meno d'estate e 2 in più in inverno: questo strano caso di temperatura che aumenta in inverno con l'altezza è dovuto a una particolare esposizione solare e infatti non è raro trovare, sul versante meridionale del colle, piante da clima mediterraneo, come la vite e diversi tipi di erbe aromatiche. Sul punto più alto della collina di Montevecchia sorge il santuario della **Beata Vergine del Carmelo**, di origini medievali, erede della prima chiesetta che i Longobardi dedicarono a San Giovanni Battista, uno dei loro santi preferiti. Quando un incendio la distrusse nel 1570, venne successivamente sostituita con il santuario, che splende sulla collina dal 1630.

Dalla cima si gode una magnifica vista su Milano e dopo il tramonto questa suggestiva veduta della grande città sullo sfondo crea una delle atmosfere più romantiche di tutta la Brianza.



Beata Vergine del Carmelo



IL PARCO DELLA VELOCITÀ

Il **Parco di Monza** è uno tra i maggiori parchi storici europei, il quarto recintato più grande d'Europa e il maggiore circondato da mura.

Il parco fu voluto da **Eugenio di Beauharnais**, figliastro di Napoleone e viceré del Regno d'Italia, come complemento alla Villa Reale, inaugurata dagli Asburgo nel 1780 e prese vita nel 1808, per divenire poi aperto in via definitiva al pubblico dal 1861.



Il parco, situato tra i comuni di Monza, Lesmo, Villasanta, Veduggio al Lambro e Biassono, ha una superficie di 688 ettari e pur avendo perso gran parte dell'originaria fisionomia, conserva una buona varietà arborea, particolarmente significativa e importante, se contestualizzata nel panorama quasi interamente urbanizzato di Monza e dei comuni subito a nord di quest'ultima. Grazie all'opera di **Luigi Villoresi**, nel parco vennero piantate numerose specie vegetali, sia autoctone, sia esotiche, al tempo erano addirittura attestate 43 specie di *Quercus*, 30 di *Fraxinus*, 22 di *Prunus* e 16 di *magnolia*; oggi la testimonianza più interessante è rappresentata dalla presenza del **Bosco Bello**,



Autodromo - Gran Premio 1987

particolarmente significativa e importante, se contestualizzata nel panorama quasi interamente urbanizzato di Monza e dei comuni subito a nord di quest'ultima. Grazie all'opera di **Luigi Villoresi**, nel parco vennero piantate numerose specie vegetali, sia autoctone, sia esotiche, al tempo erano addirittura attestate 43 specie di *Quercus*, 30 di *Fraxinus*, 22 di *Prunus* e 16 di *magnolia*; oggi la testimonianza più interessante è rappresentata dalla presenza del **Bosco Bello**,

una delle ultime testimonianze delle antiche foreste di pianura presenti in Lombardia. Il parco racchiude anche l'**Autodromo nazionale** di Monza, con cui ha una convivenza fatta di altalenanti sentimenti, con periodi di grande sintonia, alternati da mo-

menti di contrasto: l'abbinamento tra natura e motori, se pur tipico di altre sedi storiche di circuiti, basti pensare al mito di Spa-Francorchamps, circuito immerso nella foresta delle Ardenne, rappresenta un binomio di non facile gestione.

Il circuito è il terzo autodromo permanente più antico al mondo, dopo quello di Brooklands in Inghilterra e di Indianapolis negli Stati Uniti d'America, oltre ad essere la sede storica del **Gran Premio d'Italia**, disputatosi sempre qui a parte qualche sporadica eccezione. Inaugurato il 3 settembre 1922, ha ospitato la Formula 1, la mitica 1.000 chilometri, la 500 miglia, in collaborazione con l'United States Auto Club e l'Indianapolis Speedway Corporation, il Monza Rally Show e prestigiose gare su 2 ruote, come il Gran Premio delle Nazioni del motomondiale e il mondiale Superbike.



Ponte sul Lambro

I SEGRETI DELLA CASSOEULA

È il piatto tipico della Brianza per eccellenza, presente nella cultura di altri territori limitrofi, ma che la tradizione brianzola difende come assolutamente autoctono, italianizzato anche con i termini cazzuola o cazzola, oppure anche bottaggio, termine che probabilmente deriva dal francese potage.

Si dice che una buona **cassoeula** "la g'ha de vess tachtena e minga sbrodolenta", vale a dire che deve attaccarsi alla pentola e non essere brodosa, di certo non deve risultare unta. Si ritiene probabile che l'origine del piatto derivi dalla ritualità del culto popolare di **Sant'Antonio abate**, festeggiato il 17 gennaio, data che segnava la fine del periodo delle macellazioni dei maiali, ma la ricetta come la conosciamo oggi nasce all'inizio del XX secolo, pur avendo origini molto più remote ma ancora assai controverse.

La cassoeula viene fatta con **carne di maiale**, di cui praticamente non si butta via niente, perché nella pentola vanno messi anche gli scarti come piedini, musini e cotiche e i *verzitt*, i gustosi salamini verzini, assieme alla verdura che cuoce con la carne, assorbendone il gusto e il grasso, soprattutto le verze, che non possono mai mancare.

Il piatto viene sempre accompagnato dalla polenta e da un importante calice di vino rosso.



UNA SOSTA DI GUSTO

BIRRIFICIO ARTIGIANALE E BREWPUB
BIRRA GAIA
VIA EMILIA VERGANI 16
CARATE BRIANZA (MB)
TEL. 0362 173 0160

TRATTORIA DI MARE
AMO
VIA SAN VITALE 108 - SEREGNO (MB)
TEL. 0362 245499

PIZZERIA TRATTORIA
TROPPO NAPOLETANI
VIA CASE NUOVE 4 - DESIO (MB)
TEL. 03621571445

STEAK HOUSE
OFFICINA DELLA BIRRA
VIA DE GASPERI 35 - COGLIATE (MB)
TEL. 377 522 8173

HAMBURGERIA
PANE & TRITA
VIA CARLO CATTANEO 7
MUGGIÒ (MB)
TEL. 039 278 1846

SEGNALAZIONI GENTILMENTE FORNITE DAL NOSTRO PARTNER DI ZONA

LE NOVITÀ 2023



PEPERONI CRUSCHI

Tipico peperone della cucina lucana dal colore rosso intenso e dal sapore dolce. Prodotto già essiccato che può essere utilizzato come contorno o snack, e come ingrediente di altri piatti, tra cui la pasta e il pesce. Può essere anche utilizzato sbriciolato per arricchire carni, legumi, prodotti da panetteria, cioccolato e gelato. Per i suoi molteplici usi, viene spesso definito come "oro rosso" della Basilicata.

Cod. 01501 - Sigillaroma 1200ml - 75g



TONNO YELLOFIN A TRANCETTI IN OLIO D'OLIVA

Tonno selezionato a piccoli tranci in olio d'oliva. Ideale per tutte le preparazioni in cucina e pizzeria.

**Cod. 02554
Busta 1000g (950g sg.)**



SALSA VIOLA DI CAVOLO CAPPUCCIO

Salsa a base di cavolo cappuccio viola preparata con cipolle, olio e aceto di vino. Dal gusto leggermente acidulo è indicata sia per gli utilizzi a caldo che a freddo, ideale per farcire pizze o panini e per la preparazione di primi piatti o paste ripiene.

Cod. 01686 - Vaso 580ml (540g)



CREM À POCHE AL GORGONZOLA DOP

Crema di formaggio al gorgonzola DOP, pronta all'uso, ideale per la farcitura di pizze, panini e tramezzini. Può essere utilizzata anche per la preparazione di primi piatti.

Cod. 04206 - SAP 600g



Novità del mondo

WIBERG

UMAMI N.1

Sapore: forte gusto di umami, con una nota di pomodori maturi.
Uso: ideale per aromatizzare, perfezionare e insaporire piatti piccanti.

Cod. W220812 - Bottiglia 500ml



PETALI DI ROSA

Sapore: intenso aroma di petali di rosa profumata.
Uso: ideale per perfezionare e guarnire piatti piccanti e dolci, nonché per la produzione di sciroppo di petali di rosa, zucchero di petali rosa, intingoli o burro di rose.

Cod. W280668 - Sigillaroma 470ml - 20g



SALSA WOK TERIYAKI

Sapore: intenso di soia e aglio.
Uso: per varianti al WOK autentiche e come base per piatti in salsa speziata, da abbinare preferibilmente al manzo.

Cod. W224558 - Squeezer 800g



GNOCCHI DI PANE AL CAVOLO VIOLA

Ingredienti per 4 persone

- 300g pane bianco senza crosta
- 80g Salsa viola di cavolo cappuccio Demetra
- 200g Crema al Gorgonzola DOP Demetra
- 60g Gallinacci piccoli trifolati Demetra
- n. 4 Peperoni cruschi Demetra
- 50g burro
- n.1 uovo
- q.b. Salvia liofilizzata Wiberg
- q.b. latte
- q.b. farina bianca 00

Procedimento

Ammollare il pane bianco tagliato a cubetti con poco latte e la salsa di cavolo viola, aggiungere l'uovo e la farina necessaria per raggiungere la densità desiderata. Formare delle sfere di circa tre centimetri e cuocere in abbondante acqua salata, scolare e condire con il burro, la salvia e i gallinacci. Servire in un piatto piano con la crema di gorgonzola ben calda sulla base e guarnire con i peperoni cruschi sbriciolati.

SALSA VIOLA DI CAVOLO CAPPUCCIO	Cod. 01686	Vaso 580ml
CREM À POCHE AL GORGONZOLA DOP	Cod. 04206	SAP 600g
GALLINACCI PICCOLI TRIFOLATI	Cod. 03116	Busta 700g
PEPERONI CRUSCHI	Cod. 01501	Sigillaroma 1200ml - 75g
SALVIA LIOFILIZZATA	Cod. W278483	Sigillaroma 1200ml - 50g



BACCALÀ CON PEPERONI CRUSCHI

Ingredienti per 4 persone

- 600g baccalà dissalato
- 100g pane di segale
- 40g Crema di olive nere Demetra
- n. 15 Peperoni cruschi Demetra
- 500ml Olio extravergine di oliva Demetra
- 15g Erbe della provenza Wiberg
- n.1 scalogno
- q.b. Brodo vegetale con sale rosa Wiberg

Procedimento

Portare l'olio extravergine a 70 gradi, spegnere la fiamma e inserire 4 tranci di baccalà da 150g ciascuno insaporiti precedentemente con le erbe della provenza. Cuocere per circa dieci minuti, sino a quando il pesce al cuore abbia raggiunto i 48 gradi circa. Sgocciolare e tamponare con carta assorbente.

In una pentola soffriggere lo scalogno tritato con poco olio, aggiungere il pane a cubetti, il brodo vegetale e cuocere per cinque minuti. Frullare il tutto e passare al setaccio.

Comporre il piatto con alla base la crema di pane, adagiare il baccalà, spalmare leggermente la crema di olive nere e completare con i peperoni cruschi spezzati.

CREMA DI OLIVE NERE	Cod. 01755	Vaso 580ml
PEPERONI CRUSCHI	Cod. 01501	Sigillaroma 1200ml - 75g
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
ERBE DELLA PROVENZA	Cod. W108881	Sigillaroma 1200ml - 100g
BRODO VEGETALE CON SALE ROSA	Cod. W281116	Sigillaroma 1600ml - 1200g

PICANHA NIGIRI

Ingredienti per 4 persone

- 200g riso da sushi
- 200g picanha
- 70g Salsa viola di cavolo cappuccio Demetra
- 80g Salsa wok teriyaki basic Wiberg
- 5g Miscela Grill brasil Wiberg
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Aceto di mele Wiberg
- q.b. Senape in grani Wiberg
- q.b. Erba cipollina liofilizzata Wiberg

Procedimento

Cuocere il riso da sushi nella maniera tradizionale e insaporire con l'aceto di mele. Cuocere i semi di senape in acqua sino a renderli morbidi. Portare a bollire l'aceto di mele, lo zucchero e l'acqua, unire i semi, spegnere il fuoco e lasciar raffreddare. Insaporire la picanha con il grill brasil, l'olio extravergine e cuocere a fiamma vivace, sino a 48 gradi al cuore, quindi tagliarla a fettine regolari. Spennellare un piatto piano con la salsa teriyaki, adagiare il riso, la tagliata di picanha e completare con quenelle di cavolo viola e il caviale di senape. Guarnire con erba cipollina.

SALSA VIOLA DI CAVOLO CAPPUCCIO	Cod. 01686	Vaso 580ml
SALSA WOK TERIYAKI	Cod. W224558	Squeezer 800g
MISCELA GRILL BRASIL	Cod. W207856	Sigillaroma 1200ml - 750g
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
ACETO DI MELE	Cod. W152393	Bottiglia 500ml
SENAPE IN GRANI	Cod. W151768	Sigillaroma 470ml - 380g
ERBA CIPOLLINA LIOFILIZZATA	Cod. W214135	Sigillaroma 1200ml - 40g



QUANDO LA PIZZA È COMPETIZIONE



IL CALENDARIO GARE DI DEMETRA

Da sempre Demetra si preoccupa di sostenere i pizzaioli nell'attività di preparazione delle pizze per la propria clientela, ricercando costantemente ingredienti, tagli, preparazioni e formati adatti ad ogni singola struttura e ad ogni specifica ricetta.



PARMA
18-19-20 aprile

Nel 2023 l'amore per la pizza di Demetra viene ulteriormente sottolineato dal sostegno in prima persona delle più importanti competizioni internazionali, nei quali i marchi Demetra e Wiberg e soprattutto i magici ingredienti sui

quali sono collocati, aiuteranno i pizzaioli a distinguersi nelle diverse competizioni.

Da qui nasce la novità dell'anno, il sostegno in qualità di **Main Sponsor del Campionato Mondiale della Pizza di Parma** ad aprile, che si affianca alla conferma come **Main Sponsor di Pizza senza Frontiere**, la manifestazione in scena a Rimini a febbraio.

Il sostegno alla pizza viene "esportato" anche all'interno di 2 grandi manifestazioni in Europa di cui Demetra è Main Sponsor: il **First European Pizza Championship Germany**, che affianca la decima



RIMINI
20-21-22 febbraio

edizione del Campionato nazionale tedesco, in scena all'interno di Internorga di Amburgo dal 10 al 14 marzo e il **Championnat de France de Pizza**, la cui finale si tiene il 13 e 14 aprile all'interno della manifestazione Parizza a Parigi.

Nel mese di aprile del 2022, dopo due anni di stop forzato a causa della pandemia, è tornato al Palaverdi delle Fiere di Parma il **Campionato Mondiale della Pizza**, che ha visto migliaia di persone godere della gioia di assistere alle evoluzioni dei migliori professionisti dell'arte della pizza. In tre giorni di gare quasi 800 concorrenti provenienti da 40 paesi si sono affrontati in 10 diverse sezioni, divise in due categorie, gare di cottura e gare di abilità, per ottenere l'ambito riconoscimento di "Migliore pizzaiolo del Mondo".

L'edizione 2023, che celebra i primi trent'anni di vita della prestigiosa competizione, si svolge a **Parma dal 18 al 20 aprile** ed è aperta a tutti i pizzaioli professionisti, intesi come titolari di una pizzeria o come persone che lavorino in pizzeria, che abbiano compiuto 16 anni di età: un'opportunità estremamente democratica, che vede come unico e assoluto criterio qualificante per aggiudicarsi uno degli ambiti trofei della manifestazione, l'implacabile giudizio degli esperti chiamati a giudicare l'operato dei concorrenti.

Un grande campionato, dunque, ma non l'unico! La pizza è un alimento che si presta così tanto alla convivialità e al gioco, da divenire protagonista di innumerevoli competizioni in ogni parte del pianeta, al punto che sarebbe veramente difficile poterle elencare tutte. Va sicuramente citata però una manifestazione che ha esordito nel 2022 e che pone l'internazionalità al centro del proprio format competitivo: si tratta di **Pizza senza Frontiere**, che va in scena il **20, 21 e 22 febbraio 2023 a Rimini**, all'interno della frizzante cornice della **Fiera Beer & Food Attraction** dove, in 10 postazioni di gara completamente attrezzate con forni elettrici e a legna, sono previste 16 diverse competizioni, per permettere a circa 600 pizzaioli italiani e stranieri di mettere in scena le proprie abilità.

La competizione prevede, oltre alle performance più classiche, anche riconoscimenti speciali per il mondo femminile, con il **Premio Pizza in Rosa** e per gli under 30, con il **Premio Pizzachef emergente**, oltre a 3 competizioni speciali dedicate alle Gare di Abilità. Pur essendo una specialità assolutamente italiana, la pizza è protagonista di accese competizioni anche al di fuori del territorio nazionale, a partire dagli USA per arrivare all'Estremo Oriente, gare spesso di assoluto livello, nelle quali i pizzaioli locali provano ad insidiare il prestigio dei più blasonati protagonisti italiani, ma anche occasioni in cui vanno in scena singolari interpretazioni.

Il caso che fa più sorridere gli specialisti italiani sono le gare di free styling nelle quali può capitare di vedere utilizzati grandi cerchi di silicone che imitano le pizze reali, annullando quindi l'aspetto della ricetta dell'impasto in grado di sostenere le sollecitazioni di un utilizzo "acrobatico", ma che possiamo comunque apprezzare come primo stadio per apprendere un'arte tutta italiana.



LE NUOVE DESTINAZIONI 2023

Nel corso dell'anno passato si è assistito ad una lenta ripresa degli eventi in presenza e, a parte alcune defezioni o rinvii nella prima parte dell'anno, le attività all'interno dei quartieri fieristici sono diventate sempre più consistenti nella maggior parte del mondo.

Uno stop pesante quello subito dal comparto eventi, basti pensare che, secondo quanto rilevato dall'Osservatorio Italiano dei Congressi e degli Eventi-OICE, nel 2020 le location per eventi hanno accusato un calo di fatturato del 79% solo in Italia, causando un rallentamento dei confronti in presenza in tutto il mondo del business commerciale, reso ancora più drammatico dalla difficoltà di spostamenti dettata dalle misure di prevenzione in atto ovunque.

Tutto ciò ha portato ad una profonda riflessione sul concetto stesso di fiera o evento in generale, passando dall'iniziale sensazione di un drastico spostamento dagli eventi in presenza a quelli meramente digitali anche per il periodo post-pandemia, alla più oculata considerazione di una volontà, oltre che necessità, di ripensare agli eventi in una nuova ottica.

Oggi gli organizzatori di eventi fieristici sanno di dover fornire alle aziende strumenti e dati per facilitare il lavoro durante e dopo la manifestazione e arricchire il valore strategico delle fiere nelle attività di marketing complessive delle aziende partecipanti.

Durante tutto l'ultimo triennio, Demetra non ha mai smesso di credere nel valore degli incontri in presenza, una necessità imprescindibile per un business che vede nell'assaggio il momento tipico di qualsiasi processo commerciale, presenziando in ogni occasione in cui è stato possibile organizzare un evento in presenza secondo canoni di sicurezza e salute.

Nel 2023 il calendario fieristico del primo semestre per i marchi Demetra e Wiberg diventa estremamente ricco, con numerose occasioni di incontri in Italia e all'estero, all'interno di un rinnovato stand, funzionale e confortevole, ma soprattutto in grado di plasmarsi alle esigenze del singolo evento. Il Team Commerciale e gli Chef Promoter saranno i protagonisti indiscussi su questo palcoscenico itinerante, nel quale ristabilire quei legami che, in parte, ci sono stati negati negli ultimi tempi.

HORECAVA
AMSTERDAM (NL), 9-11/01

FOOD SPECIAL - HOGA
NORIMBERGA (DE), 15-17/01

SIRHA
LIONE (FR), 19-23/01

HOSPITALITY
RIVA DEL GARDA, 06-09/02

BEER & FOOD ATTRACTION
RIMINI, 19-22/02

GULFOOD
DUBAI (UAE), 20-24/02

TIRRENO CT
CARRARA, 26/02-01/03

RISTOREXPO
ERBA, 05-08/03

INTERNORGA
AMBURGO (DE), 10-14/03

PARIZZA
PARIGI (FR), 12-13/04

SALON DE GOURMET - IFEMA
MADRID (ES), 17-20/04

TUTTOFOOD
MILANO, 08-11/05

EUROPEAN PIZZA&PASTA SHOW
LONDRA (UK), 21-22/06



IDEE PER IL NUOVO ANNO

● PRODOTTI DEMETRA
● PRODOTTI WIBERG



Meat



TARTARE DI MANZO MEDITERRANEA

Ingredienti per 4 persone

- 400g Scamone battuto a coltello
- 40g formaggio spalmabile
- 100g Porcini trifolati farcipizza fette e pezzi Demetra
- 100g Salsa viola di cavolo cappuccio Demetra
- 20g Salsa di pistacchio Demetra
- 40g Olio extravergine di oliva Demetra
- 10g Miscela grill mediterraneo Wiberg
- 80g Condimento al mango Wiberg

Procedimento

Battere a coltello i porcini creando una piccola dadolata, incorporare lo scamone e condire il tutto con la miscela mediterranea e l'olio extravergine. Miscelare il formaggio spalmabile con il pesto di pistacchio e inserire in una sac a poche. Con l'aiuto di due coppapasta disporre la tartare nel piatto creando un anello vuoto al centro. Guarnire con delle quenelle di cavolo viola, dei germogli e con degli spuntoni di cremoso al pistacchio. A piacere completare con il condimento al mango al centro dell'anello.

PORCINI TRIFOLATI FARCIPIZZA FETTE E PEZZI	Cod. 03105	Busta 700
SALSA VIOLA DI CAVOLO CAPPUCCIO	Cod. 01686	Vaso 580ml
SALSA DI PISTACCHIO	Cod. 01733	Vaso 580ml
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
MISCELA GRILL MEDITERRANEO	Cod. W265238	Sigillaroma 1200ml - 540g
CONDIMENTO AL MANGO	Cod. W200967	Bottiglia 500ml



Ristorazione



SPAGHETTONE CON CREMA AL GORGONZOLA, TONNO E LIMONE CANDITO

Ingredienti per 4 persone

- 320g spaghetti alla chitarra
- 300g Crema "al Gorgonzola DOP" Demetra
- 120g tonno rosso
- n.12 Frutti del capperro Demetra
- n.1 limone
- q.b. Focchi di sale marino Wiberg
- q.b. Condimento olio al limone Wiberg
- q.b. zucchero

Procedimento

Tagliare il tonno a tartare e condire con fiocchi di sale e olio al limone. Sbollentare le scorze di limone e candire in una soluzione di acqua e zucchero. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolare e saltare con la crema al gorgonzola. Disporre in un piatto ben caldo e completare con la tartare di tonno, i capperi e le scorzette candite.

CREM À POCHE AL GORGONZOLA DOP	Cod. 04206	SAP 600g
FRUTTI DEL CAPPERO	Cod. 00464	Vaso 1700ml
FIOCCHI DI SALE MARINO	Cod. W196155	Sigillaroma 470ml - 350g
CONDIMENTO OLIO AL LIMONE	Cod. W189424	Bottiglia 500ml

Trendy

MOUSSE DI CIOCCOLATO AI PEPERONI CRUSCHI

Ingredienti

- n.1 busta Preparato per mousse al cioccolato Demetra
- 1l latte intero
- Pesche gialle a metà allo sciroppo Demetra
- Peperoni cruschi Demetra
- Topping al cioccolato Demetra
- Miscela pepe all'arancio Wiberg

Procedimento

Per preparare la mousse al cioccolato montare in planetaria il latte ben freddo con il preparato sino a raggiungere una consistenza perfetta. Tagliare le pesche sciroppate a cubetti regolari. Creare nel piatto un disegno con il topping al cioccolato, disporre tre spuntoni di mousse con l'aiuto di un sac à poche e completare con i cubetti di pesca. Guarnire con il pepe all'arancio, che darà un bel contrasto dolce-salato al dessert e completare con i peperoni cruschi spezzati.

PREPARATO PER MOUSSE AL CIOCCOLATO	Cod. 03706/D	Astuccio 1760g
PESCHE GIALLE A METÀ ALLO SCIROPPO	Cod. 01464	Sc. 4/4 (820g)
PEPERONI CRUSCHI	Cod. 01501	Sigillaroma 1200ml - 75g
TOPPING AL CIOCCOLATO	Cod. 03752/K	Bottiglia 1000g
MISCELA PEPE ALL'ARANCIO WIBERG	Cod. W207718	Sigillaroma 1200ml - 770g



PIZZA VIOLA IN FESTA

Pizza

Ingredienti per 1 pizza

- 40g Salsa viola di cavolo cappuccio Demetra
- 30g Crema "al Gorgonzola DOP" Demetra
- 30g Friarielli Demetra
- 10g Pomodorini gialli mid-dry Demetra
- 30g fiordilatte
- 20g bacon
- 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



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

la **POSTA** di
DEMETRA

lavocedidemetra@demetrafood.it

