

la VOCE di DEMETRA



Anno 19 - Numero 70

GENNAIO 2024

UN VIAGGIO NEL CUORE DEL GUSTO

Caleidoscopio infinito di sapori

Viviamo in un mondo pieno di contraddizioni, dove gli opposti si combattono e si attraggono in modo sorprendente e, a volte, ambiguo. Sogniamo di colonizzare i pianeti del sistema solare, ma non sappiamo cosa c'è realmente nel fondo dei nostri oceani; ci battiamo per un mondo senza odio e guerre, ma lo facciamo insultandoci al bar o nei salottini televisivi; inneggiamo alla cultura del chilometro zero, ma siamo costantemente alla ricerca di nuovi gusti provenienti dagli angoli più remoti del pianeta. Non che ci sia da stupirsi, probabilmente questo curioso aspetto del nostro comportamento è insito nell'animo umano; ne era convinto il filosofo tedesco Friedrich Hegel, quando sosteneva che la contraddizione non è nel pensiero, ma nelle cose, affermando che "tutte le cose sono in sé stesse contraddittorie".

Questa è una delle ragioni per cui l'essere umano è sempre alla ricerca di nuovi sapori, si esalta in presenza di ingredienti il cui gusto è sorprendente, adora avere il proprio orticello fuori casa pur desiderando allo stesso tempo di degustare ingredienti esotici.

Tutto questo alimenta la nascita di nuove curiose tendenze, come ad esempio quella degli alimenti funzionali, ovvero quelli che promuovono la salute attraverso specifici composti naturali che si trovano in essi e che portano alla nascita di curiose contaminazioni, come le miscele di caffè che contengono specifiche tipologie di funghi.

I consumatori moderni sono sempre più curiosi, assistiti dalla conoscenza infinita dei "motori di ricerca" dei propri smartphone, che consentono in un attimo di scoprire "cosa sta dietro" qualsiasi nuova combinazione di sapori venga loro proposta, semplicemente

cercando le caratteristiche degli ingredienti impiegati.

In tema di contraddizioni, non deve stupire perciò se lo stesso consumatore che sceglie un locale di ristorazione perché sa dare onore ai piatti della tradizione contadina del luogo, sia allo stesso tempo attratto da un ristorante fusion incentrato su ricette inaspettate e ingredienti esotici che provengono da molto lontano.

L'importante è ricordare sempre che, quando un piatto propone un gusto accattivante, un'azzeccata combinazione di sapori, un pizzico di intrigo e molta seduzione, farà sicuramente breccia nel palato e nel gusto del proprio cliente.



IN QUESTO NUMERO

2

TURISMO
 ENOGASTRONOMICO
**PORDENONE:
 LA CITTÀ DIPINTA**

4

SPECIALE NOVITÀ 2024
**NUOVE IDEE
 IN CUCINA**

6

EVENTI E NOTIZIE
**L'ANNO DELLE
 OLIMPIADI**

7

DEMETRA & FRIENDS
**IL PIACERE DI
 STARE INSIEME**

8

APPUNTI DI GUSTO
**IL LATO PIÙ BUONO
 DELL'INVERNO**



in Primo Piano

La Demetra Food Academy consiglia...

**CIPOLLE ROSSE
 CARAMELLATE**



CREMA DI 'NDUJA



scopritele a pag. 5

scopritela a pag. 8

NEL PROSSIMO NUMERO

TURISMO
 ENOGASTRONOMICO
Borghi ed eremi aretini

DEMETRA & FRIENDS
**La nuova Demetra
 Food Academy**



PORDENONE: LA CITTÀ DIPINTA



Pordenone è la principale città del Friuli occidentale, sorta sulla sponda del fiume Noncello (il cui breve corso termina poco oltre nel fiume Meduna, principale affluente del Livenza) e conta circa 52.000 abitanti che, comprendendo l'area urbana circostante con i comuni di Cordenons, a est, e quello di Porcia, a ovest, diventano quasi 86.000.



Fiume Noncello

Il numero di residenti in quest'area è stato fortemente influenzato negli anni '60 dall'enorme crescita economica della Zanussi, società di produ-

zione di elettrodomestici, che attirò decine di migliaia di persone, portando la popolazione dell'area a triplicare.

Pordenone divenne provincia solo nel 1968, poiché fino ad allora tutto il territorio era coperto dalla provincia di Udine; formalmente soppressa come ente amministrativo, dunque come provincia, nel 2014, mantiene comunque le prerogative connesse alla qualifica di "capoluogo di provincia".

Dal 1974 la città è anche sede vescovile della diocesi di Concordia-Pordenone, anche se già dal 1919 a Pordenone era ubicato il seminario vescovile, con la scuola di teologia.

Il dialetto pordenonese è la variante coloniale del veneto parlata a Pordenone e dintorni, un idioma che rende la città quasi un'isola linguistica, diffe-

renziata dalla pianura circostante sostanzialmente friulanofona (seppure fortemente influenzata dalla vicinanza al Veneto), per l'effetto della cosiddetta "venetizzazione", un influsso "calato dall'alto" da mercanti e famiglie nobili provenienti dal Veneto, che a Pordenone ha generato inflessioni del tutto uniche.

Nel nostro racconto andremo a scoprire gli angoli più suggestivi della città e alcuni borghi particolarmente degni di nota della provincia, ma invitiamo tutti gli appassionati di storie antiche a non perdersi il sito palafitticolo preistorico Palù di Livenza, che nel giugno del 2011 è stato iscritto nella lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO, un luogo molto stimolante, ma anche una grande opportunità di passare del tempo nella natura all'aria aperta.

A PASSEGGIO TRA PALAZZI E... DIPINTI

Capita spesso che Pordenone venga paragonata a Venezia, perché una passeggiata tra i suoi palazzi e le sue bellezze architettoniche fa sicuramente evocare il fascino della più illustre città veneta: influenzata dai domini Veneziano ed Asburgico, periodi che l'hanno profondamente cambiata anche esteticamente dopo il rogo del 1318, la città ha successivamente conquistato l'appellativo di "città dipinta", poiché camminando per le vie del centro e in particolare lungo **corso Vittorio Emanuele**, possiamo ammirare i numerosi "documenti dipinti" che appaiono sulle facciate dei palazzi.

Si tratta di coloratissimi e affascinanti affreschi, che un tempo avevano un significato molto importante per le famiglie che abitavano gli edifici del centro e questo è motivo



Corso Vittorio Emanuele

per cui tali abbellimenti sono spesso affiancati a stemmi dell'impero asburgico o di altre famiglie nobiliari dell'epoca.

Nei dipinti delle facciate si possono ammirare segni zodiacali, decorazioni floreali e animali, abbellimenti geometrici ma anche statue, tutto in linea con il periodo storico

in cui veniva ristrutturato il palazzo.

Ve ne vogliamo citare alcuni, partendo da **Palazzo Ricchieri**, al numero civico 51 di Corso Vittorio Emanuele, lasciato in eredità al



Palazzo Ricchieri

Comune nel 1949 dal conte Lucio Ernesto Ricchieri di Sedrano; dal 1970, dopo un importante restauro, il palazzo è la sede del **Museo Civico d'Arte di Pordenone** ed ospita la pinacoteca.

Estremamente interessante è anche il **Palazzo Mantica-Cattaneo**, frutto dell'unione di due edifici adiacenti ma distinti, risalenti al periodo compreso tra XIV e XV secolo, che nell'attuale configurazione possiede un impianto irregolare assimilabile a un rettangolo, con una corte interna. Qui si riposò un giovane Napoleone Buonaparte nel 1797, lungo il percorso che lo avrebbe portato alle vittoriose battaglie in Friuli contro l'esercito austriaco.

Un'altra interessante opera è senza dubbio il **Palazzo Varmo-Pomo**, chiamato tradizionalmente "*Casa dei Capitani*", che si trova all'ango-

lo tra Corso Vittorio Emanuele e via del Mercato, in cui gli affreschi delle facciate esterne rappresentano una preziosa testimonianza del gusto decorativo sviluppatosi nel XV secolo, una decorazione realizzata a "finta tappezzeria", ovvero con una ripetizione seriale di un motivo

base, come avviene nelle stoffe.

Infine, citazione d'obbligo per **Casa Gregoris Bassani**, edificata intorno al XV secolo, nota tra il Settecento e l'Ottocento come "Casa de muro coperta di coppi in due solai", sulla cui facciata tre fregi fungono da marcapiano con

maschere, delfini, sirene, tritoni e ippogrifi.

La presenza dello stemma dei Gregoris fa supporre che il piccolo edificio un tempo fosse tutt'uno con il più sfarzoso e confinante palazzo Gregoris.



Palazzo Varmo-Pomo

ANDAR PER BORGHI

La provincia di Pordenone si estende su una superficie di oltre 2.275 chilometri quadrati, in un territorio che comprende parte delle **Prealpi Carniche**, una parte collinare ed una parte della pianura friulana, mentre non ha sbocchi sul mare Adriatico, a differenza delle altre province del Friuli-Venezia Giulia. Il territorio conta 50 comuni, all'interno



Cima dei Preti - Prealpi Carniche

dei quali vanno segnalati i luoghi che sono stati inseriti nel prestigioso elenco dei Borghi più Belli d'Italia: Cordovado, Fagagna, Poffabro, Strassoldo, Valvasone e Venzone.

Proprio del paese di **Venzone** citiamo una curiosità storica, legata alla possibilità di vedere dei corpi mummificati chiamati "**Mummie di Venzone**", che appartengono a persone vissute tra il 1348 e il 1881. La loro mummificazione è dovuta a particolari condizioni ambientali che si verificano



Venzone: le mummie

in alcune tombe del Duomo, in cui si creò la *Hypha bombicina Pers*, una muffa che disidrata i tessuti inibendone la decomposizione. Segnaliamo anche il castello di **Cordovado**, dove è possibile ammirare l'ambito esterno costituito dal fossato, dalle mura, dai ponti in muratura e dalle due caratteristiche torri portaie e, al confine con **Sesto al Reghena**, la famosa

romana, anche se la prima documentazione ufficiale risale al periodo patriarcale intorno all'anno 983.

Poffabro deve il suo fascino all'effetto incantatore delle pietre tagliate al vivo e dei balconi di legno, elementi schietti e austeri, che pure danno un senso di intimità e raccoglimento nelle corti racchiuse su sé stesse, o nelle lunghe schiere di abitazioni di pianta cinque-seicentesca.

Strassoldo rappresenta un esempio di antico borgo medievale, estremamente ben conservato, e di raro fascino, il cui complesso monumentale appare al giorno d'oggi nel suo rimaneggiamento settecentesco, suddividendosi nel Castello di Sotto e il Castello di Sopra.

A **Valvasone** infine è da ammirare il **Duomo del Ss.mo Corpo di Cristo**, che deve la sua intitolazione alla reliquia del miracolo della Sacra Tovaglia in esso conservata.

accogliere tutti gli sfollati della strage del Vajont, accaduta 8 anni prima, il 9 ottobre 1963, quando una frana si staccò dal monte Toc e precipitò nel bacino provocando un'onda che superò la diga e distrusse il paese di Longarone causando 2.000 vittime. Un evento che ha segnato profondamente questo territorio e che mai potrà essere rimosso dalla memoria degli abitanti dell'intera regione.

Una storia curiosa coinvolge invece un comune della provincia di Pordenone che

conta circa 16.000 abitanti: stiamo parlando di **Azzano Decimo**, menzionata nel film "Captain America - Il primo Vendicatore" come luogo della "battaglia di Azzano".



Duomo Ss.mo Corpo, Valvasone

PORDENONE: EVENTI E CURIOSITÀ

Una prima notizia curiosa che riguarda la città di Pordenone viene da una fonte altamente autorevole: il *Viminale* ha infatti redatto l'indice della criminalità 2023, nel quale la città friulana si posiziona al terzo posto assoluto, scivolata indietro di una posizione, dopo essere stata addirittura seconda solo ad Oristano, che si conferma leader di virtualità. Un motivo in più per visitare questa città.



Primo Carnera

Tra le tante personalità note del Friuli Venezia Giulia, ne vogliamo ricordare una in particolare, in quanto è forse quello più celebre storicamente: stia-

mo parlando di **Primo Carnera**, campione mondiale dei pesi massimi del pugilato tra il 1933 e il 1934, durante il periodo vissuto negli USA, dove era approdato nel 1929 giungendo dalla Francia. Carnera era però originario di Sequals, un paese che attualmente conta circa 2.000 abitanti, dove tornò a fine carriera nel 1967. Il "Gigante buono" morì poco dopo, proprio nel 34° anniversario dalla conquista del titolo mondiale dei pesi massimi, il 29 giugno 1967.

Vicino a **Maniago**, sorge invece la città di Vajont, costruita nel 1971 per

contiene una curiosa storia: si narra che, dopo essere state avvolte in farina di mais, venivano fatte affumicare sulla mensola del *fogher*, un focolare artigianale, spesso ricavato in un vano sormontato da una cappa adornata nel suo perimetro da una mensola. Nei tempi nostri l'affumicatura si realizza con diversi legni aromatici, in prevalenza faggio, con una stagionatura di almeno 30 giorni e il risultato può essere mangiato sia crudo che cotto.

Un'indagine realizzata attraverso il coinvolgimento di esperti, ma anche di segnalazioni di semplici cittadini, per identificare il menu tipico che meglio si addice a Pordenone, indica la ricetta della "**pitina in brodo di polenta**" come quella più rappresentativa per questa specialità, in cui si esalta un connubio tra ingredienti poveri della tradizione.



Azzano Decimo, Piazza Libertà

STORIE DELLA CUCINA DI PORDENONE

Nella maggior parte dei territori italiani è estremamente difficile scegliere quali piatti consigliare, perché la tradizione italiana presenta tante soluzioni molto interessanti, alcune delle quali con un gamma di interpretazioni, all'interno della stessa provincia, estremamente variegata.



Prosciutto San Daniele

Spesso è difficile anche attribuire una specialità ad un luogo preciso, perché le tradizioni non si sposano, nella maggior parte dei casi, con i confini amministrativi con cui classifichiamo oggi i territori. È il caso del **prosciutto di San Daniele**, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, il cui territorio istituzionale di appartenenza tocca il Tagliamento, il fiume che divide le province di Udine e Pordenone, una questione di pochi chilometri che non permette però agli abitanti della pro-

vincia di Pordenone di attribuirsi meriti e glorie di un prodotto che nasce in realtà anche oltre l'etichetta entrata nel vissuto popolare planetario.

È anche il caso del **Frico**, un tortino caldo a base di formaggio, patate e cipolle, nato per riciclare gli avanzi di formaggio e la cui origine viene attribuita nella zona dei rilievi della Carnia, quindi in provincia di Udine, ma che è diventato simbolo di gran parte del Friuli. La prima testimonianza di questo piatto risale alla metà del Quattrocento, quando il **Maestro Martino**, che era il cuoco di Ludovico Trevisan, Patriarca di Aquileia dal 1439 al 1465, trascrisse la ricetta nell'opera "*De Arte Coquinaria*".



La Pitina

La ricetta è essenzialmente povera e nascendo da una scelta di riciclo presenta numerose varianti, in alcuni casi arricchite, in epoca moderna, da interpretazioni che ne rendono più nobile la composizione, tradendone però l'autenticità storica della ricetta. La parola frico sembra derivare dal francese *fricot*, termine che indicava un piatto a base di ortaggi cotti.

Una storia che è di sicuro attribuita alla tradizione pordenonese è quella della **Pitina**, un prodotto tipico della **Val Tramontina**, nonché Presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia, la cui nascita viene attribuita in particolare ai borghi di **Inglagna** e **Frasaneit**.

In origine la carne veniva tritata nella *pestadora*, un ceppo di legno incavato, assieme a sale, aglio, pepe nero spezzettato, realizzando così delle polpette di piccole dimensioni

una Sosta
di Gusto

PIZZERIA
DA MARIO
VIA PORDENONE 81
33085 MANIAGO (PN)
TEL. 0427 71390 | 335 1280559

RISTORANTE PIZZERIA
DA BEPO
VIA PRADERONI 24
33080 FIUME VENETO (PN)
TEL. 0434 958114 | 353 4604592

PIZZERIA
CENTRALE
PIAZZA S. TOMMASO 6
33080 CIMPELLO (PN)
TEL. 0434 1500925

PIZZERIA-PANINOTECA
BONGUSTAIO
VIALE DELLE REPUBBLICA 68
33080 FIUME VENETO (PN)
TEL. 0434 560089 | 339 8347541

AMERICAN BAR
TOP WIN
VIA DIVISIONE JULIA 2
CASARSA DELLA DELIZIA (PN)
TEL. 0434 871187

SEGNALAZIONI GENTILMENTE FORNITE DA

VIA MANIAGO 27 - 33080 SAN QUIRINO (PN)
TEL. 0434 91122

che, dopo essere state avvolte in farina di mais, venivano fatte affumicare sulla mensola del *fogher*, un focolare artigianale, spesso ricavato in un vano sormontato da una cappa adornata nel suo perimetro da una mensola. Nei tempi nostri l'affumicatura si realizza con diversi legni aromatici, in prevalenza faggio, con una stagionatura di almeno 30 giorni e il risultato può essere mangiato sia crudo che cotto.

Un'indagine realizzata attraverso il coinvolgimento di esperti, ma anche di segnalazioni di semplici cittadini, per identificare il menu tipico che meglio si addice a Pordenone, indica la ricetta della "**pitina in brodo di polenta**" come quella più rappresentativa per questa specialità, in cui si esalta un connubio tra ingredienti poveri della tradizione.



Il Frico

NUOVE IDEE IN CUCINA

Le novità 2024



SOFFRITTO

Classico soffritto a base di sedano, carote e cipolla tagliate a dadini e conservate in olio d'oliva. Prodotto pronto all'uso per tutte le preparazioni che necessitano di una base di soffritto.

Cod. 01683 - Vaso 580ml



CIPOLLE ROSSE CAMELLATE

Cipolle rosse a fette caramellate con zucchero e aceto. Ideali per la farcitura di hamburger, accompagnamento a carni bollite, formaggi e foie gras.

Cod. 03178 - Busta 700



CIPOLLE ROSSE IN ACETO DI VINO A BASE DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP

Cipolle rosse intere conservate in aceto di vino, a base di "Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP". Ideali per accompagnare insalate e antipasti.

Cod. 00461 - Vaso 1700ml



CREMA ZAFFERANO

Crema allo zafferano con cipolla, carote e aromi. Indicata per la preparazione di primi piatti, accompagnamento a secondi o antipasti di pesce, mantecatura risotto, guarnitura di pizze gourmet.

Cod. 01684 - Vaso 580ml



CREMA DI 'NDUJA

Crema a base di salume 'nduja (lardo, carne di maiale, peperoni e spezie), dal gusto piccante. Questa crema è indicata per la farcitura di pizze, condimento di primi piatti e per la preparazione di bruschette.

Cod. 01685 - Vaso 580ml



TARTUFATA TOSCANA SCURA

Crema di champignons tritati, olive nere e scaglie di tartufo nero estivo amalgamati con olio. Ideale come base per crostini, bruschette e per la preparazione di piatti tartufati.

Cod. 04207 - SAP 600



CANNELLONI AL GRANCHIO BLU

Ingredienti per 4 persone

- n. 8 cannelloni
- 1kg granchio blu
- 200g Crema Zafferano Demetra
- n. 2 pomodori
- q.b. ricotta
- q.b. sale fine
- q.b. Pepe della Tasmania Wiberg
- q.b. Basilico Wiberg
- q.b. Condimento olio all'aglio orsino Wiberg
- q.b. Fili di zafferano Wiberg

Procedimento

Cuocere i granchi in acqua bollente, raffreddare, togliere la calotta, ed estrarre tutta la polpa. Tenere da parte il quantitativo di polpa necessario per la catalana. Per la farcia dei cannelloni, miscelare la polpa di granchio con pochissima ricotta, solo per legare l'impasto e insaporire con sale, pepe della Tasmania macinato e condimento all'aglio orsino. Riempire i cannelloni e disporre in una pirofila imburrata salsando con la crema allo zafferano. Coprire con carta stagnola e cuocere per 20' a 190°C. Per la catalana, sbollentare i pomodori, eliminare la pelle e fare una concassè regolare. Condire con sale, olio, basilico e unire alla polpa di granchio. Servire i cannelloni in un piatto ben caldo, accompagnati con la catalana di granchio e il carapace essiccato. Guarnire con i pistilli di zafferano.



NEW

CREMA ZAFFERANO	Cod. 01684	Vaso 580ml
PEPE DELLA TASMANIA INTERO	Cod. W180169	Sigillaroma 470ml
BASILICO LIOFILIZZATO	Cod. W108747	Sigillaroma 1200ml
CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO	Cod. W152400	Bottiglia 500ml
FILI DI ZAFFERANO	Cod. W108804	Blister 4g



LINGUA BRASATA AL VINO ROSSO

Ingredienti per 4 persone

- 800g lingua di vitellone
- 150g Soffritto Demetra
- q.b. Crema Zafferano Demetra
- q.b. Doppio concentrato di pomodoro Demetra
- q.b. Brodo vegetale Wiberg
- q.b. vino rosso
- q.b. polvere di prezzemolo

Procedimento

Bollire la lingua per circa 15 minuti ed eliminare la pelle. In una casseruola rosolare la lingua con il soffritto e sfumare con il vino rosso. Brasare e portare a cottura con brodo vegetale e del concentrato di pomodoro. In un cutter frullare e polverizzare il prezzemolo e setacciare se necessario.

Tagliare la lingua a piacere e posizionarla al centro del piatto. Salsare a piacere con il suo fondo e guarnire con gocce di crema zafferano e la polvere di prezzemolo.

NEW

NEW

SOFFRITTO	Cod. 01683	Vaso 580ml
CREMA ZAFFERANO	Cod. 01684	Vaso 580ml
DOPIO CONCENTRATO DI POMODORO	Cod. 02249	Sc. 4/4
BRODO VEGETALE CON SALE ROSA	Cod. W281116	Sigillaroma 1600ml



PIZZA ANANAS E 'NDUJA

Ingredienti per 1 PIZZA

- n. 4 fette di bacon
- n. 2 fette ananas
- 70g mozzarella fior di latte
- 30g Crema di 'Nduja Demetra
- 50g Cipolle rosse caramellate a fette Demetra
- q.b. Anelli di peperoncino Wiberg
- q.b. basilico

Procedimento

Farcire il disco della pizza con la mozzarella, la cipolla rossa caramellata, l'ananas precedentemente arrostita in padella, il bacon e cuocere al forno. Terminata la cottura guarnire con la crema di 'nduja, anelli di peperoncino e basilico fresco.

NEW

NEW

CREMA DI 'NDUJA	Cod. 01685	Vaso 580ml
CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE	Cod. 03178	Busta 700
ANELLI DI PEPERONCINO	Cod. W183466	Sigillaroma 470ml



L'ANNO DELLE OLIMPIADI

Nel 2024 torna uno degli eventi più affascinanti e totalizzanti del pianeta, che unisce sport, cultura e costume in una kermesse che catalizza l'attenzione dei media in un modo unico e speciale.

Stiamo parlando della 33esima edizione delle Olimpiadi moderne, l'evento sportivo quadriennale che prevede la competizione tra i migliori atleti nel mondo in quasi tutte le discipline sportive praticate nei cinque continenti abitati, la cui sede è quest'anno a Parigi da venerdì 26 luglio a domenica 11 agosto.

È una sorta di ritorno alla normalità, dopo che l'ultima edizione, prevista inizialmente a Tokyo nell'estate 2020, è slittata di un anno a causa della pandemia in una condizione comunque anomala, con la maggior parte delle competizioni effettuate senza la presenza del pubblico.

L'evento in Francia riporta le Olimpiadi in Europa 12 anni dopo l'edizione di Londra e precede di 2 anni l'edizione invernale Milano-Cortina d'Ampezzo, di cui si comincia a respirare l'energia.

Le Olimpiadi sono un fenomeno popolare, con un aumento della voglia di aggregazione per vedere insieme le gare più sentite, un incremento del senso patriottico, una forte curiosità di scoperta verso sport nuovi in presenza di possibili affermazioni degli atleti della propria nazione.

Un momento di grande potenzialità di business anche per tutti coloro che posseggono attività di ristorazione, sia cavalcando l'enfasi di questo evento già nei periodi precedenti alla manifestazione, tematizzando i propri piatti o le proprie offerte promozionali, sia divenendo luogo di riferimento per coniugare passione e degustazione, qualora dotati di impianti video.

Un modo curioso e "redditizio" di interpretare il famoso adagio di Pierre de Coubertin, il fondatore dei Giochi olimpici moderni, "La cosa importante nei Giochi Olimpici non è vincere ma partecipare".



CURIOSITÀ ALLE OLIMPIADI

ATENE 1896

L'Italia non partecipa, ma il milanese Carlo Airoldi va lo stesso in Grecia senza il permesso per iscriversi alla maratona: viene squalificato perché pagato 15 lire nel precedente "Doppio giro di Rogoredo", da lui vinto.



ST. LOUIS 1904

Il viaggio troppo lungo e costoso genera una partecipazione molto contenuta, con solo 496 atleti, nessuna presenza italiana, nessuna Cerimonia di apertura e chiusura, mettendo in crisi la sopravvivenza dell'evento.



STOCCOLMA 1912

Finalmente le Olimpiadi si affermano come evento di riferimento mondiale in un'edizione con 2.541 atleti tra cui 57 donne, che fanno la prima apparizione formale ai Giochi dopo una presenza semi clandestina nelle prime edizioni.



PARIGI 1924

Nel nuoto si impone all'attenzione generale un atleta americano, Johnny Weissmuller, che diventerà poi famoso interpretando il ruolo di Tarzan al cinema.



LONDRA 1948

La prima edizione dopo le cancellazioni di Tokyo 1940 e Londra 1944, con le macerie post conflitto presenti ovunque e una scelta di assoluta austerità, con il divieto per il comitato organizzatore di costruire nuovi impianti.



BERLINO 1936

La Germania ospita le gare in una Nazione ormai assoggettata alla dittatura hitleriana in un'atmosfera paradossale. Curiosamente l'atleta simbolo dell'edizione è l'americano di colore Jesse Owens, nativo dell'Alabama, capace di conquistare 4 medaglie d'oro.



CITTÀ DEL MESSICO 1968

Un'edizione controversa, con violenti scontri tra polizia e studenti prima dell'inaugurazione. Viene caratterizzata dai 2.277 metri d'altitudine, dalla novità del cronometraggio elettronico e delle piste in tartan, ma soprattutto dalla protesta contro il razzismo negli Usa di Tommy "Jet" Smith e John Carlos, che salgono sul podio scalzi, con il pugno alto e un guanto nero al momento dell'inno americano.



ROMA 1960

Una delle edizioni più epiche, la prima trasmessa in diretta in Eurovisione, con alcuni atleti vincitori che scrivono capitoli di storia nello sport: Livio Berruti, Abele Bikila, Wilma Rudolph e Cassius Clay.



MONACO 1972

È un'edizione in cui gli eventi sportivi passano tristemente in secondo piano, a causa del blitz nel villaggio olimpico di guerriglieri palestinesi che prendono in ostaggio alcuni atleti israeliani: il tentativo di liberazione da parte della polizia tedesca si traduce in una carneficina.



BARCELLONA 1992

Passata alla storia come l'Olimpiade del "Dream Team", la squadra dei sogni del basket Usa, schierata per la prima volta con l'apertura al professionismo, è anche quella che vede un boom di atleti, con 9.094 partecipanti da 172 Paesi.



ATENE 2004

Nuovo record di partecipanti, i Paesi diventano 201 e i titoli complessivi salgono a 301, con il nuoto in evidenza: si afferma il mito dell'australiano Ian Thorpe e nasce quello dell'italiana Federica Pellegrini.



LONDRA 2012

Viene ricordata come la prima edizione social, con oltre un miliardo di appassionati che hanno potuto seguire le gare grazie alle app dedicate, ma anche come la più ecologica e la più costosa: 24 miliardi di sterline, dieci volte tanto le previsioni massime di spesa ventilate al momento della candidatura.



IL PIACERE DI STARE INSIEME

Le manifestazioni fieristiche di settore sono uno dei veicoli di accrescimento professionale più efficaci che si incontrano sul mercato: la possibilità di vedere tante novità e un numero infinito di applicazioni in uno spazio e tempo estremamente contenuto, consentono di ricevere stimoli che quasi sempre si traducono in un miglioramento della propria offerta.

Nonostante la tenace concorrenza dei mezzi digitali, gli eventi in presenza consentono di

completare l'esperienza di contatto con un nuovo ingrediente o una nuova ricetta attraverso il momento della degustazione, in nessun modo riproducibile o sostituibile da un'esperienza fruita attraverso uno smartphone o un tablet.

Il mondo della ristorazione è inoltre anche, o forse sarebbe più corretto dire soprattutto, un incubatore di esperienze e di convivialità, un elemento sempre determinante nel successo

di qualsiasi attività professionale del mondo Horeca e proprio all'interno di uno stand gli operatori dei punti di consumo e i manager e promoter delle aziende produttrici trovano il punto di confronto reale e concreto.

Da sempre i marchi Demetra e Wiberg credono nel comparto eventi e anche nel primo semestre 2024 il calendario delle partecipazioni a manifestazioni italiane ed estere risulta estremamente ricco e variegato.

2024 ELENCO EVENTI 1° semestre



EVENTI E SPONSORIZZAZIONI AUTUNNO 2023

CAMPIONATUL INTERNATIONAL DE PIZZA BUCAREST
28 SETTEMBRE - 1 OTTOBRE



AREA GARE

GASTRONOMIKA SAN SEBASTIAN
9 - 11 OTTOBRE



CORNER DEMETRA E WIBERG

21° CAMPIONATO EUROPEO DELLA PIZZA
13 - 17 OTTOBRE



LUCA DI BENEDETTO - VINCITORE

HOST MILANO
13 - 17 OTTOBRE



SPONSOR AREA EVENTI APCI

22° CAMPIONATO MONDIALE DI PIZZA PICCANTE
17 - 19 OTTOBRE



AREA GARE

HOTEL BOLZANO
23 - 26 OTTOBRE



STAND AUTHENTIC FOOD PASSION

8° MASTER PIZZA CHAMPION
6 NOVEMBRE



MARCO D'ARRIGO - VINCITORE

GASTRONOMIC FORUM BARCELONA
6 - 8 NOVEMBRE



CORNER DEMETRA E WIBERG

RHS CATANIA
12 - 15 NOVEMBRE



DEGUSTAZIONE DEMETRA E WIBERG

3° TROFEO RISTORA HOTEL SICILIA
12 - 15 NOVEMBRE



SALVATORE SCIORTINO - VINCITORE

IL LATO PIÙ BUONO DELL'INVERNO

MEAT

GALLETTO ARROSTITO CON 'NDUJA E MIELE

Ingredienti per 4 persone

- n. 4 galletti
- 120g Crema di 'Nduja Demetra
- 120g Miele Millefiori della Valtellina Demetra
- 120g Salsa teriyaki Wiberg
- 15g Grill Argentina style Wiberg
- 15g sale fine
- q.b. Peperoncini gocce gialle Demetra
- q.b. Peperoncini gocce rosse Demetra
- q.b. Crema di aceto ibisco e peperoncino Wiberg

Procedimento

Preparare la salsa miscelando la salsa 'nduja con il miele e la salsa teriyaki. Sezionare il galletto aprendolo a libro, insaporire con miscela grill argentina, sale fine e cuocere in forno per circa 1 ora a 120 gradi. Sfnare il galletto e spennellare bene con la salsa. Portare il forno a 250 gradi e infornare nuovamente sino ad avere una pelle bella dorata e croccante. Disporre il galletto sul piatto e guarnire con la crema ibisco e peperoncino e i peperoncini gocce gialle e rosse.

NEW

CREMA DI 'NDUJA	Cod. 01685	Vaso 580ml
MIELE MILLEFIORI DELLA VALTELLINA	Cod. 00159	Vaso 370ml
SALSA WOK TERIYAKI	Cod. W224558	Squeezer 800g
GRILL-ARGENTINA STYLE	Cod. W202111	Sigillaroma 1200ml
PEPERONCINI GOCCE ROSSE IN AGRODOLCE	Cod. 02283	Sc. 4/4
PEPERONCINI GOCCE GIALLE IN AGRODOLCE	Cod. 02251	Sc. 4/4
CREMA DI ACETO IBISCO-PEPERONCINO	Cod. W164407	Bottiglia 610ml



RISTORAZIONE

TAGLIOLINI IN PUNTA DI STIVALE

Ingredienti per 4 persone

- 60g guanciale
- 400g tagliolini di pasta fresca
- 100g Fagioli borlotti Demetra
- 30g Soffritto Demetra
- 30g Crema di 'Nduja Demetra
- q.b. Peperoni cruschi Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Brodo vegetale Wiberg
- q.b. Golden BBQ Wiberg

Procedimento

In una pentola portare a bollore i fagioli, con il soffritto e del brodo vegetale. Frullare e ottenere una crema liscia e omogenea. Soffriggere il guanciale a strisce in padella sino a cottura, eliminare il grasso, aggiungere la crema di 'nduja e metà della crema di borlotti. Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata, scolare e saltare nella salsa. Disporre alla base del piatto la crema di borlotti e insaporire con il Golden bbq. Adagiare i tagliolini al centro e guarnire con i peperoni cruschi sbriciolati, precedentemente fritti per tre secondi a 180 gradi. Servire ben caldo.

NEW

NEW

FAGIOLI BORLOTTI LESSATI	Cod. 01189	Sc. 3/1
SOFFRITTO	Cod. 01683	Vaso 580ml
CREMA DI 'NDUJA	Cod. 01685	Vaso 580ml
PEPERONI CRUSCHI	Cod. 01501	Sigillaroma 1200ml
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
BRODO VEGETALE CON SALE ROSA	Cod. W281116	Sigillaroma 1600ml
GOLDEN BBQ	Cod. W287578	Sigillaroma 470ml



TRENDY

RATATOUILLE CON SPUMA ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone

- 160g Crema Zafferano Demetra
- 40g panna
- n.2 zucchine
- n.2 melanzane lunghe
- n.4 pomodori
- n.2 cipolle
- n.2 peperoni
- q.b. Peperoncini gocce rosse Demetra
- q.b. Peperoncini gocce gialle Demetra
- q.b. Condimento olio al basilico Wiberg
- q.b. Timo Wiberg
- q.b. sale e pepe

Procedimento

Lavare, asciugare le verdure e tagliarle a fette omogenee. Condirle con olio al basilico, sale, pepe e timo. Oliare leggermente una pirofila e sistemare le verdure alternando le rondelle, aggiungere un goccio di acqua coprire con un coperchio e cuocere in forno caldo per almeno 40'. Stemperare la crema zafferano, aggiungere la panna, versare nel sifone, inserire una carica di azoto, agitare e mantenere a bagnomaria fino al momento del servizio. Servire la ratatouille con la spuma di zafferano, completare con un filo di olio al basilico e la polvere di timo.

NEW

CREMA ZAFFERANO	Cod. 01684	Vaso 580ml
PEPERONCINI GOCCE ROSSE IN AGRODOLCE	Cod. 02283	Sc. 4/4
PEPERONCINI GOCCE GIALLE IN AGRODOLCE	Cod. 02251	Sc. 4/4
CONDIMENTO OLIO AL BASILICO	Cod. W152399	Bottiglia 500ml
TIMO - LIOFILIZZATO	Cod. W108809	Sigillaroma 1200ml



PIZZA

PIZZA GUSTOSA CON PUNTARELLE

Ingredienti per 1 pizza

- 70g mozzarella fior di latte
- 50g mozzarella di bufala
- 30g Crema di 'Nduja Demetra
- n. 5 Puntarelle saltate Demetra
- n.4 Pomodori secchi Demetra
- q.b. Condimento olio al basilico Wiberg

Procedimento

Farcire il disco della pizza con la mozzarella. Terminata la cottura, guarnire con le puntarelle, i pomodori secchi, i bocconcini di mozzarella di bufala e la crema di 'nduja. Infine insaporire con l'olio al basilico.

NEW

CREMA DI 'NDUJA	Cod. 01685	Vaso 580ml
PUNTARELLE SALTATE IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 00993	Sc. 4/4
POMODORI SECCHI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 00428	Vaso 1700ml
CONDIMENTO OLIO AL BASILICO	Cod. W152399	Bottiglia 500ml



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)

