

la VOCE di DEMETRA

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

NEL FLUSSO DEI NUOVI TREND

Eventi e tendenze di un anno appena sorto

L'inizio di ogni anno è sempre alimentato da un mix tra aspettative e timori, una sorta di Stop&GO che induce la voglia di consolidare gli aspetti positivi della propria vita e dare una sferzata a ciò che minaccia la serenità.

A stimolare tutto questo sono i grandi eventi e le tendenze che caratterizzano l'anno che ci attende e che, per questo 2026, vede l'Italia in vetrina da subito, con i Giochi Olimpiadi Invernali di Milano Cortina 2026 che vedono 16 sport in programma sul nostro territorio, in scena a inizio febbraio.

Lo sport più popolare in Italia, ovverosia il calcio, sarà viceversa in scena con 104 incontri in Canada, Stati Uniti e Messico, per il Campionato Mondiale FIFA, a cavallo tra giugno e luglio. Il mondo agroalimentare parte con alcuni epici appuntamenti in gennaio, a partire da gelato e pizza, nel Sigep di Rimini, per proseguire con la manifestazione a tutto tondo di Dubai, il Gulfood, per la prima volta in scena al Dubai Exhibition Center, dove si è svolto l'Expo nel 2022, in aggiunta al consueto Dubai World Trade Center.

Con una visione più ampia a livello sociale, sembra che il nuovo anno debba essere caratterizzato da due distinti fenomeni che riguardano in modi diversi la sfera strettamente personale.

Nonostante i dati ufficiali parlano di oltre 5,6 miliardi di persone connesse attraverso i social media, molte persone sentono una mancanza di legami autentici e cercano esperienze che colmino questa distanza emotiva: è un fenomeno chiamato "affection deficit", che comporta un cambio nelle logiche del lavoro, della vita personale e del consumo, dove l'importante non è solo cosa ho, ma con chi sto, come mi sento, come appartengo. Questa tendenza porterà a favorire marchi, prodotti e servizi che vanno oltre la mera funzionalità, ma che sappiano evocare una relazione, un significato, una comunità.

Il secondo aspetto riguarda un ulteriore aumento da parte dell'intera comunità verso la ricerca di una propria ed esclusiva "comfort zone", fenomeno che porterà i consumatori a cercare prodotti e servizi che offrano tranquillità, semplicità e rassicurazione in un mondo incerto. Stimoli interessanti per tutti coloro che si occupano di ospitalità e che si devono quindi preparare a soddisfare queste aspettative.

IN QUESTO NUMERO

2

TURISMO
ENOASTRONOMICO
BARI: NEL MITO DI SAN NICOLA

4

SPECIALE
INGREDIENTI
LE NOVITÀ 2026

6

EVENTI E NOTIZIE
LA GIOIA DI CONDIVIDERE

7

DEMETRA & FRIENDS
DIAMO SPAZIO ALL'ECCELLENZA

8

APPUNTI DI GUSTO
I CONSIGLI DEGLI CHEF APCI

Speciale ingrediente: **LE NOVITÀ 2026**

Pagg. 4 e 5



La Demetra Food Academy consiglia...



in Primo Piano



CREM À POCHE CARBONARA

scopriteli a pag. 5

SPICY & CHILI SALSA SPEZIATA



NEL PROSSIMO NUMERO

TURISMO
ENOASTRONOMICO
Primavera in Alto Adige

DEMETRA & FRIENDS
Cronache dal territorio



BARI, NEL MITO DI SÀN NICOLA



Bari, affacciata sul blu intenso dell'Adriatico, è una città che sorprende per il suo perfetto equilibrio tra tradizione e modernità. Il suo cuore antico, Bari Vecchia, è un labirinto di vicoli profumati di focaccia e mare, dove le nonne preparano le orecchiette davanti alle case e la Basilica di San Nicola custodisce storie di fede e leggenda.

Passeggiando sul lungomare, uno dei più belli d'Italia, si respira l'energia autentica del Sud, tra il bianco delle pietre e il suono delle onde.



Bari vecchia

Con poco più di 315 mila abitanti, Bari è il nono comune italiano per popolazione, il terzo del sud, dopo Napoli e Palermo, ultima roccaforte bizantina in Italia, prima di cedere al dominio normanno con l'Assedio del 1071. Da quel momento,

la città conobbe un periodo difficile, per tornare a splendere dal 1524 al 1557, quando il Ducato di Bari venne governato dalla regina Bona Sforza, che fece ritornare la città ai fasti del passato.

Con la creazione del Regno D'Italia, a Bari venne affidato il ruolo di capoluogo dell'area Pugliese, facendola diventare il comune italiano ed euro-

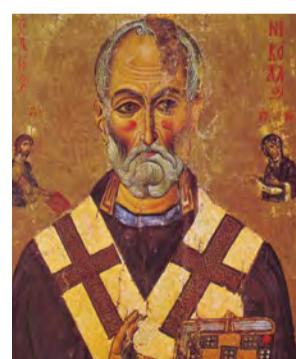
peo più popoloso che si affaccia sul Mare Adriatico.

Bari è una città viva e dinamica, con teatri, locali, eventi e una scena culturale in continuo fermento, un luogo che sa accogliere con calore, stupire con la sua storia e far innamorare con la sua luce senza tempo.

Per scoprire la vera essenza di Bari si deve per forza comprendere la presenza del mito di San Nicola che, in qualche modo, detta ancora oggi la notorietà e attrattività che la città ha verso i turisti di tutto il mondo.



Regina Bona Sforza



San Nicola, vescovo di Myra
raccolti e tradizioni popolari che hanno superato confini geografici e religiosi.

San Nicola di Myra, vescovo vissuto tra il III e il IV secolo d.C. nell'odierna Turchia, gode di una notorietà che spazia dalla Grecia alla Russia, dall'Italia al Nord Europa e, nel corso del tempo, il suo mito si è fuso con altre figure, inclusa la leggenda di Odino, iniziando a staccarsi dal suo significato puramente



Rappresentazione del miracolo dell'oro

religioso, fino alla rivisitazione americana, che lo ha visto evolversi in un personaggio sempre più laico e con tratti fisici specifici, come la barba bianca, l'abito rosso e il carretto trainato dalle renne, che identificano l'immagine di **Santa Claus** e di **Babbo Natale**.

San Nicola è venerato come protettore dei marinai, dei bambini, delle donne e perfino dei ladri pentiti. Il legame con i marinai nasce da una leggenda che parla di una tempesta terribile che minacciò di affondare la nave su cui viaggiava e mentre i marinai pregavano, Nicola si mise in ginocchio e placò i venti con un gesto della mano. Ancora oggi, i marinai invocano il suo nome in mare aperto e lo celebrano con processioni sul mare.

Una delle storie più note è di certo quella delle tre fanciulle povere, nella quale si racconta che un

padre, incapace di fornire una dote alle figlie, si arrese all'idea di venderle come schiave. Provvidenziale fu l'intervento di Nicola che, nel corso della notte, gettò per tre volte una borsa d'oro attraverso la finestra. Le monete cadettero dentro le calze e le scarpe delle ragazze, dando origine all'usanza natalizia dei doni nascosti.

La fama di protettore dei bambini, che diede origine a molte raffigurazioni popolari che lo mostrano con tre fanciulli in un tino, prese vita da una delle storie più oscure legate alla figura del santo e narra di tre bambini uccisi e messi in salamoia da un osto malvagio, che tornarono in vita a seguito delle intense preghiere e invocazioni pronunciate da Nicola.



San Nicola, dipinto



La Sacra Manna

A Bari, il mito di **San Nicola** è profondamente radicato nella vita quotidiana e nella cultura cittadina, con moltissimi luoghi in cui la sua presenza si sente in modo particolare, sia dal punto di vista religioso che popolare. Alcuni di questi sono assolutamente iconici e meritano di sicuro una visita accurata. Il luogo di partenza o di arrivo di ogni tour legato alla figura di San Nicola non può che essere la **Basilica** a lui dedicata, il vero cuore spirituale e simbolico del culto nicolaiano, costruita tra il 1087 e il 1197 per custodire le reliquie del santo, portate da **Myra** dai marinai baresi.

È un suggestivo punto di incontro tra fedi diverse, che testimoniano l'universalità del culto di San Nicola e che vede spesso incontrarsi pellegrini cattolici, orto-



Basilica di San Nicola

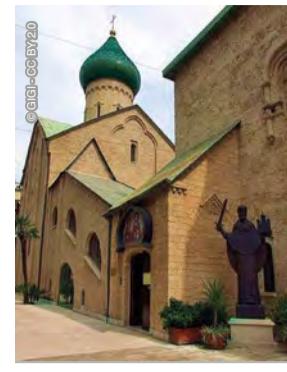
dossi e russi. Nella cripta si trova l'urna con le reliquie del santo e la famosa "manna di San Nicola", il liquido miracoloso che stilla dalle ossa del santo.

Nelle vie della **Città Vecchia** il mito di San Nicola è ovunque, dalle edicole votive, alle immagini sacre sui muri, fino alle piccole statue nei cortili e dove gli abitanti hanno un rapporto quasi familiare con il santo. Tutte le vie attorno alla basilica, come **Strada San Luca** o **Arco Basso**, custodiscono storie, leggende e tradizioni legate al santo e ai miracoli attribuiti a lui.

Una interessante testimonianza è senza dubbio la **Chiesa Russa di San Nicola** in Corso Benedetto Croce, la cui costruzione è avvenuta tra il 1913 e il 1915 per volontà della Società Ortodossa di Palestina, che rappresenta un importante centro di pellegrinaggio per i fedeli ortodossi ed è un punto di riferimento culturale. Nata da un progetto dell'architetto **Aleksej Viktorovič Ščusev**, si ispira all'architettura di Novgorod-Pskov, con grande attenzione ai dettagli interni ed esterni ed è l'unico esempio di questo stile in Europa Occidentale per importanza e imponenza. Dopo essere stata proprietà dello stato italiano, è stata formalmente restituita al Patriarcato di Mosca nel 2012.

Il luogo simbolo, che non può mancare in una visita di Bari ispirata a San Nicola, è il porto, luogo simbolico da cui, secondo la tradizione, partirono i marinai baresi nel 1087 per "trafigare" le ossa del santo da Myra, in Anatolia.

Proprio qui, tutti gli anni, durante la **Festa di maggio**, si rievoca questo evento con una grande processione sul mare, in cui la statua di San Nicola viene portata su un peschereccio e accompagnata da decine di imbarcazioni e rappresenta senza dubbio uno dei momenti più suggestivi della devozione popolare.



Chiesa Russa Ortodossa

ALLA SCOPERTA DI UNA BARI NASCOSTA

I miti di San Nicola tende spesso ad oscurare altre opere significative della storia e della cultura che si possono incontrare e vivere a Bari ed è questa la ragione che ci porta a volerci soffermare su 3 luoghi di inestimabile valore che meritano assolutamente una visita se si vuole conoscere Bari.

Iniziamo con il **Fortino di Sant'Antonio Abate**, che sorge sul bellissimo lungomare cittadino, una struttura che venne costruita in passato per proteggere la città dalle frequenti incursioni dei pirati saraceni. Da questo luogo pieno di fascino è possibile godere di una vista panoramica sul Mar Adriatico e sul centro storico di Bari, un punto ideale per rilassarsi, riflettere e, come è d'uso più che mai oggi, scattare interessanti fotografie da condividere con le persone care. Da segnalare che, all'interno di questa struttura, si trova una piccola cappella dedicata proprio a Sant'Antonio Abate e che è accessibile al pubblico solo in occasione della festa del santo, il 17 Gennaio, giorno nel quale è possibile ammirare la statua in legno del santo, oggetto di venerazione dei fedeli.

Nel cuore storico di Bari, ovvero il quartiere di Bari Vecchia, è



Fortino di Sant'Antonio



Santa Maria del Buonconsiglio - rovine

possibile invece incontrare un altro angolo affascinante e quasi nascosto della città, la **Piazza del Buonconsiglio**. Siamo in presenza di uno degli scorsi più pittoreschi del capoluogo pugliese, dove i visitatori possono osservare antichi resti di una chiesa di epoca bizantina, che sembra quasi fondersi con l'architettura medievale che caratterizza gli edifici circostanti. Qui sorgono i resti della Chiesa dedicata a **Santa Maria del Buonconsiglio**, edificata intorno al nono secolo, ma che venne demolita negli anni Trenta, nell'ambito di una scellerata opera di restaurazione che si proponeva di riportare alla luce il lato "romanesco" della città di Bari. Di questa singolare ex chiesa bizantina, originariamente un edificio absidato a tre navate, rimangono oggi le colonne romane con i rispettivi capitelli in parte corinzi e il pavimento musivo a tasselli policromi, visibili grazie ad un intervento del 1983, che permise di riportare alla luce parte della sua struttura antica, oltre che magnifici mosaici del pavimento.

Da non dimenticare è anche la **Cattedrale di San Sabino**, il cui edificio attuale risale al periodo tra il XII e il XIII secolo, costruito per volontà dell'**arcivescovo Rainaldo**, sulle rovine del precedente duomo bizantino. A prescindere dal valore culturale del monumento, noi vogliamo portarvi in un luogo magico, dove si nasconde un segreto che pochi turisti conoscono: la **cripta**

una Sosta di Gusto

RISTORANTE PIZZERIA
SANTO STEFANO
VIA STEFANO JACINI, 60 - 70125 BARI

WINE & DRINK
SORSI E MORSI FOOD
CORSO VITTORIO EMANUELE II, 73 - 70122 BARI

RISTORANTE PIZZERIA
L'ALTRA BARI - NAPOLI
VIA NICOLA TRIDENTE, 29 - 70125 BARI

OSTERIA
LA UASCEZZE
CORTE S.AGOSTINO, 2/3/4 - 70122 BARI

RISTORANTE PIZZERIA
LE VÉRONIQUE
VIA ORFEO MAZZITELLI, 266 - 70124 BARI

BISTRÒ
MATITI PASTA
PIAZZA DEL FERRARESE, 17 - 70122 BARI

PIZZERIA
LA MURAYA
CORSO VITTORIO EMANUELE II, 140 - 70122 BARI

SEGNALAZIONI GENTILMENTE FORNITE DAL NOSTRO PARTNER DI ZONA

Cippone & DiBiletto
FOOD & BEVERAGE EXPERIENCE

di San Sabino. Siamo al cospetto di un luogo così suggestivo, ricco di storia e spiritualità, dove sono conservate le reliquie del santo e che è in grado di offrire un'atmosfera di raccoglimento, lontano dal caos cittadino, in un ambiente adornato di affreschi e mosaici risalenti a diverse epoche.

I PIATTI BARESI CHE POSSONO SORPRENDERE

La cucina storica del territorio è quasi sempre caratterizzata da piatti semplici, ma dal sapore unico, ricchi di storia e portatori di un fascino che annulla tempo e spazio e unisce i palati di generazioni lontane secoli di vita.

Se ragioniamo in questi termini, non possiamo che iniziare a parlare di Bari attraverso il **"polpo alla barese"** crudo o "arricciato", il cui luogo simbolo è il Molo San Nicola, dove all'alba i pescatori lo servono direttamente dai loro banchi insieme a ricci, noci di mare e ostriche locali. Non pensate di trovare tovaglie o posate, qui il polpo si mangia con le mani, guardando il mare.

La caratteristica di questa tradizione è che il polpo non viene mangiato così com'è, ma viene "arricciato". In questo affascinante rituale i pescatori battono il polpo contro la scogliera per ammorbidente, poi lo fanno roteare in acqua di mare fredda, così i tentacoli si "arricciono" e diventano teneri ma croccanti.



Servito semplicemente con limone, olio e a volte un pizzico di pepe, vuole evocare solo la purezza del mare, senza cotture o condimenti elaborati.

A Bari il polpo crudo è un vero e proprio gesto identitario, al punto da dire che "*il barese vero lo riconosci da come arriccia il polpo*": un misto di orgoglio, mare e tradizione trasmessa di padre in figlio.

Un piatto simbolo della tradizione è viceversa la **"tiella"**, espressione dialettale che contraddistingue il riso patate e cozze.

Siamo di fronte a un piatto ibrido, né solo di mare né solo di terra, che si prepara mettendo crudi in teglia riso, patate,

cipolle e cozze, per poi cuocere tutto insieme nel forno. Questa tecnica di cottura a crudo non prevede soffritti o bolliture preliminari, ma una cottura uniforme in cui tutto si prepara insieme. L'acqua rilasciata dagli ingredienti crea una specie di "risotto al forno" croccante sopra e cremoso dentro. Ogni famiglia ha la propria versione

segreta, aggiungendo zucchine o pomodori, altri anche un pizzico di formaggio pecorino e c'è chi dice di poter capire da come uno prepara la "tiella" se è del **centro**, di **Santo Spirito** o di **Japigia**, un quartiere di Bari situato alla sua periferia sud-orientale.

Prima di chiudere vogliamo ricordare il **"calzone di cipolla"**, una torta salata ripiena di cipolla rossa appassita, acciughe e olive, profumatissima e intensa, tipico cibo da festa popolare, ma anche le **"popizze"** e le **"sgagliozze"**, simbolo di uno street food poverissimo, che si presenta sotto forma di palline di pasta fritta (popizze) e fette di polenta fritta (sgagliozze), vendute ancora oggi da signore nei vicoli di Bari Vecchia senza insegna né menu.

Un'esperienza assolutamente unica che porterete a lungo nel cuore.





Speciale ingredienti:

selezione MILLE

SUGHI IN BUSTA

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



SUGO TONNO

Cod. 05006 - Busta 1000g

Una nuova ricetta che esalta la qualità degli ingredienti, selezionati con cura per offrire un sapore autentico e riconoscibile. La base al tonno, garantisce un gusto pieno e naturale, perfetto per i professionisti che cercano un prodotto affidabile, ricco di carattere e capace di valorizzare ogni piatto.

L'intensità del mare,
la qualità della tradizione.

TONNO SELEZIONATO
GUSTO INTENSO E NATURALE
VERSATILE IN CUCINA



SUGO BOSCAIOLA

Cod. 05009 - Busta 1000g

Una preparazione inedita che richiama i profumi del bosco, dove i funghi porcini e i pinaroli donano una nota profondamente terrosa e avvolgente. La consistenza corposa del sugo avvolge ogni formato di pasta, aderendo perfettamente durante la mantecatura. Da provare anche in abbinamento a gnocchi e polenta.

L'eleganza rustica del bosco,
vegetale e autentica.

SAPORE GENUINO
INGREDIENTI FRESCHI
CORPOSO E DECISO



SUGO MARINARA

Cod. 05007 - Busta 1000g

Una nuova ricetta, un viaggio nei sapori del Mediterraneo. La combinazione di pomodoro, acciughe, capperi, colatura di alici del Mar Cantabrico, aglio e olio d'oliva, restituisce un perfetto equilibrio tra mare e terra, con una sapidità intensa che esalta ogni piatto. Ideale per condire primi piatti, farcire pizze e focacce o dare profondità al fondo del pesce in umido.

L'essenza della cucina di mare

GUSTO PIENO E BILANCIATO
ALTA QUALITÀ COSTANTE
SCELTA INGREDIENTI CURATA



RAGÙ DI VERDURE

Cod. 05008 - Busta 1000g

Un concentrato di freschezza e colore, con le verdure come protagoniste. Dalla consistenza corposa e dal sapore ricco e avvolgente, si presta sia come condimento per primi piatti di pasta o riso, sia per la preparazione di crostini croccanti o come base per polpette. Un alleato quotidiano per portare colore, sapore e semplicità in ogni preparazione.

Tutto il sapore della natura.

SOLO VEGETALI SELEZIONATI
ISPIRATO ALLA TRADIZIONE
LEGGERO E NUTRIENTE



SUGO AMATRICIANA

Cod. 05010 - Busta 1000g

Il guanciale è il cuore di questa nuova ricetta: profumato e croccante, sprigiona tutto il sapore autentico della tradizione culinaria romana. La dolcezza del pomodoro, unita alle note aromatiche delle erbe, crea un equilibrio perfetto che rende il sugo intenso ma armonioso. Ideale per condire la pasta, si presta anche a scaloppine o pizze in teglia, portando in ogni preparazione il gusto inconfondibile dell'amatriciana.

L'amatriciana, come vuole
la cucina romana.

FEDELE ALLA TRADIZIONE
BILANCIATO E AVVOLGENTE
SOLO MATERIE PRIME SCELTE



SUGO PRIMAVERA

Cod. 05003 - Busta 1000g

Condimento fresco e leggero a base di pomodoro e verdure passate, dalla consistenza vellutata e armoniosa. Grazie alla sua delicatezza, è ideale sia per condire direttamente primi piatti, sia come punto di partenza versatile per preparazioni a base di verdure, portando vitalità nelle tue ricette.

Freschezza, leggerezza
e vivacità in ogni preparazione.

SOLO VEGETALI SELEZIONATI
ISPIRATO ALLA TRADIZIONE
LEGGERO E NUTRIENTE



SUGO PIZZAIOLA

Cod. 05004 - Busta 1000g

Capperi e olive sono il cuore pulsante di questo sugo pronto all'uso. La loro sapidità e intensità si fonde con la dolcezza del pomodoro 100% italiano e con aromi selezionati, dando vita a un'esplosione di gusto che rende ogni ricetta "alla pizzaiola" profumata, piena di carattere e immediatamente riconoscibile. Perfetto per valorizzare primi piatti di pasta o riso, da provare anche con scaloppe di carne e pesce.

Il profumo della cucina
mediterranea.

GUSTO INCONFONDIBILE
AVVOLGENTE E DECISO
100% VEGETALE



SUGO ARRABBIATA

Cod. 05005 - Busta 1000g

Un'esplosione di carattere e piccantezza, dove il peperoncino regala intensità e personalità, mentre aglio e prezzemolo ne equilibrano la forza con freschezza e armonia. Il risultato è un sugo dal profumo avvolgente e dal gusto vibrante, perfetto per valorizzare una preparazione classica di pasta secca "all'arrabbiata" e per trasformare ogni piatto in un'esperienza sensoriale memorabile.

Carattere piccante
che conquista il palato.

MATERIE PRIME SELEZIONATE
VIVACE ESPLOSIONE DI SAPORE
ALTA RESA IN CUCINA



SUGO POMODORELLA

Cod. 05001 - Busta 1000g

Una nuova ricetta delicata e armoniosa a base di pomodoro e verdure passate, arricchita con olio EVO per ottenere un aroma intenso, fruttato ed avvolgente. La morbida corposità rende questo sugo ideale per tutte quelle preparazioni in cui si ricerca il giusto equilibrio tra freschezza vegetale e dolcezza del pomodoro.

Il gusto autentico degli
ingredienti del territorio.

LEGGERE NOTE FRUTTATE
FRESCO E RICCO DI SAPORE
ESALTA OGNI RICETTA



SUGO DI POMODORO

Cod. 05002 - Busta 1000g

Condimento pronto all'uso a base di pomodoro, olio extravergine d'oliva e basilico, dal gusto genuino e armonioso. Perfetto per esaltare primi piatti al pomodoro, si presta anche come base versatile per la preparazione di sughi e piatti dal carattere mediterraneo, esaltando le note aromatiche e offrendo ai professionisti totale libertà di creatività in cucina.

Fatto con il meglio
della terra.

SOLO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
FEDELE ALLA TRADIZIONE
FACILE DA ABBINARE

LE NOVITÀ 2026



Altre novità della gamma Demetra

CATEGORIA			
CREME E SALSE	 <p>PESTO CON "Pistacchio verde di Bronte DOP" Cod. 00158 - Vaso 370ml Pesto preparato con 100% "Pistacchio verde di Bronte DOP", olio di girasole, grana padano e sale. Ideale per condire primi piatti, preparare sfiziosi crostini, arricchire secondi piatti di pesce e per guarnire pizze gourmet.</p>	 <p>CREM À POCHE CARBONARA Cod. 04209 - SAP 600g Crema preparata con Pecorino romano, tuorlo d'uovo e pepe nero. Ideale per la farcitura di pizze, panini, crostini e per la preparazione della classica pasta alla carbonara.</p>	 <p>CREM À POCHE TONATA Cod. 04208 - SAP 600g Crema preparata con tonno, acciughe, capperi, olio di semi di girasole e aromi naturali. Ideale per la preparazione del classico vitello tonnato, per la preparazione di crostini, e sfiziosi antipasti. Può essere arricchita con l'aggiunta di maionese.</p>

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

CATEGORIA			
FUNGHI	 <p>PETALI DI TARTUFO Cod. 00157 - Vaso 370ml Tartufo estivo a fettine governato in olio di girasole. Prodotto pronto all'uso, l'olio nel barattolo è aromatico e può essere utilizzato come condimento. Ideale da aggiungere alla pasta a fine cottura, ottimo per carpacci di carne, uova al tegamino, tartare di salmone o per arricchire crostini e pizze gourmet.</p>	 <p>CILIEGINI ROSSI A METÀ MID-DRY Cod. 01469 - Sc. 4/4 Pomodorini ciliegini rossi semisecchi tagliati a metà e governati in olio di girasole, con basilico e aglio. Dal gusto delicato sono ideali per antipasti, primi piatti e condimento di pizze gourmet.</p>	 <p>MACEDONIA TROPICALE ALLO SCIROPPO Cod. 00965 - Sc. 4/4 Macedonia a base di frutta tropicale: ananas, papaia rossa, guava e papaia gialla conservata in acqua, succo di ananas e succo del frutto della passione.</p>

Ultimi arrivi nella gamma Wiberg

CATEGORIA			
MISCELE SPECIALI	 <p>AVOCADO & BOWL Cod. W293373 Sigillaroma 470ml - 350g Sapore: miscela armoniosa con pomodoro intensamente fruttato, peperoncino stimolante, rinfrescante nota di agrumi nonché sesamo dal sapore delicato di noci. Uso: ideale come garnizione di bowl moderner, per intingoli, verdure, sushi, pesce e carne.</p>	 <p>PIMENTO IN GRANI Cod. W108798 Sigillaroma 470ml - 180g Sapore: pepe aromatico in grani della Giamaica, dal gusto dolce e speziato, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per prodotti da forno, selvaggina, selvaggina di penne, zuppe, salse e carni.</p>	 <p>SPICY & CHILI SALSA SPEZIATA Cod. W285393 Bottiglia squeeze 500ml Sapore: gusto fruttato-dolce, con una piccantezza equilibrata. Uso: ideale per condire e rifinire tutti i piatti a cui si desidera aggiungere una nota piccante e dolcemente fruttata.</p>
CAMARGUE STYLE	 <p>Cod. W297555 Sigillaroma 1200ml - 850g Sapore: sapori forti di rosmarino e timo, sapori freschi dello zenzero, sapori delicati di funghi e pepe. Uso: ideale per piatti di verdure, pollame, agnello e ragù.</p>	 <p>Cod. W294678 Sigillaroma 1200ml - 590g Sapore: gusto aromatico e dolce, macinata fine, con una leggera nota piccante, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per cuocere e insaporire ricette speziate.</p>	

LA GIOIA DI CONDIVIDERE

Gli esseri umani sono sociali per natura: condividere le proprie passioni ed esperienze significa appartenere ad una comunità, una tendenza, un gruppo di persone che la pensano come noi ed è quindi appagante, oltre ad essere una costante forma di accrescimento. Che sia reale o, come si usa sempre più spesso, online, appartenere ad una comunità sinergica significa avere la tangibile sensazione di far parte di qualcosa e serve anche a definire chi siamo agli occhi degli altri.

Le **fiere di settore** sono un grande momento di aggregazione e confronto, nel quale operatori dei diversi stadi della filiera si ritrovano, sotto forma di espositori o visitatori, sotto un'unica struttura, nella quale degustazioni, dibattiti, presentazioni, gare o anche semplici dialoghi nei corridoi contribuiscono



a stimolare la professionalità personale, attraverso confronti con modelli ed esperienze diverse, in un caleidoscopio di colori e sapori assolutamente unico.



Da sempre **Demetra** e **Wiberg** credono nel confronto e sostengono le manifestazioni che si svolgono sul territorio, attraverso strutture espositive che permettono il dialogo e, soprattutto, la possibilità di conoscere ed assaggiare ingredienti e soluzioni che consentono ad ogni operatore di qualità del settore dell'ospitalità di soddisfare al meglio la propria clientela.

Il **Team Commerciale e Marketing**, unitamente agli chef della **Demetra Food Academy**, dedica ogni anno più di 100 giornate all'interno di manifestazioni istituzionali a livello internazionale, ma anche a livello di singole unità territoriale, per potersi confrontare con tutti coloro che sono alla ricerca di nuove idee per la propria offerta. Una scelta consapevole che viene confermata anche per l'anno 2026.

I PROSSIMI APPUNTAMENTI

ITALIA

SIGEP
RIMINI, 16-20 GENNAIO

RISTOREXPO
ERBA, 25-28 GENNAIO

FIERA DELL'ALTO ADRIATICO
CAORLE, 26-29 GENNAIO

HOSPITALITY
RIVA DEL GARDA, 2-5 FEBBRAIO

BEER&FOOD ATTRACTION
RIMINI, 15-17 FEBBRAIO

RHS
CATANIA, 22-25 FEBBRAIO

TIRRENO CT
CARRARA, 1-4 MARZO

CAMPIONATO MONDIALE PIZZA
PARMA, 14-16 APRILE

TUTTOFOOD
MILANO, 11-14 MAGGIO

HOTEL
BOLZANO, 19-22 OTTOBRE

ESTERO

FOOD SPECIAL INTERGASTRA
STOCCARDA (DE), 7-11 FEBBRAIO

SIPRHO
PEROLS (FR), 9-11 FEBBRAIO

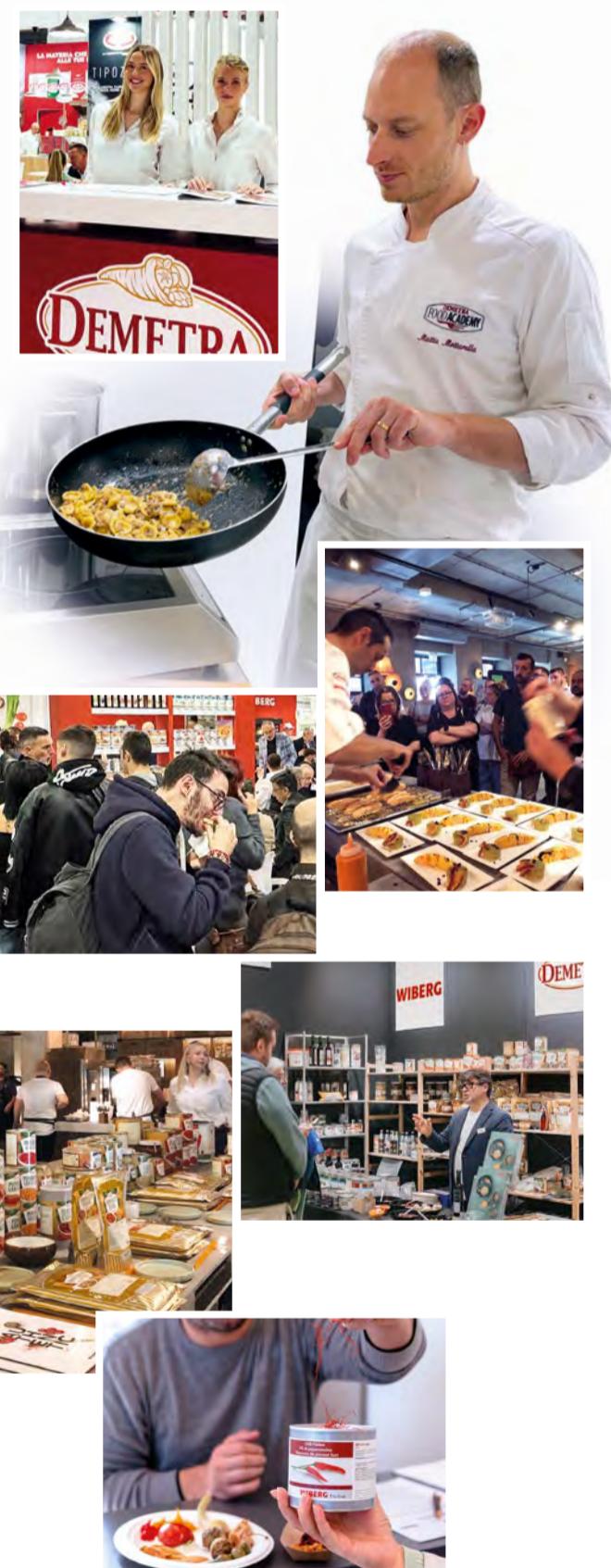
GASTRO IVENT
BREMA (DE), 22-24 FEBBRAIO

PARIZZA
PARIGI (FR), 1-2 APRILE

SALON DE GOURMETS
MADRID (ES), 13-16 APRILE

WORLD FOOD POLAND
VARSAVIA (PL), 14-16 APRILE

FIPAN
SAN PAOLO (BR), 21-24 LUGLIO



FIERE EFFETTUATE NEL 2025

ITALIA

SIGEP RIMINI, 18-22/01
FIERA DELL'ALTO ADRIATICO CAORLE, 26-29/01
HOSPITALITY RIVA DEL GARDA, 3-6/02
BEER&FOOD ATTRACTION RIMINI, 16-18/02
TIRRENO CT CARRARA, 23-26/02
RISTOREXPO ERBA, 2-5/03

HORECA EXPOFORUM TORINO, 16-18/03
EXPOCOOK ROMA, 23-26/03
CAMPIONATO MONDIALE PIZZA PARMA, 8-10/04
TUTTOFOOD MILANO, 5-8/04
HOTEL BOLZANO, 13-16/10

ESTERO

HOGA NORIMBERGA (DE), 12-14/01
SIRHA LIONE (FR), 23-27/01
HORECA BALEARES MALLORCA (SP), 3-5/02
SIPRHO PEROLS (FR), 10-12/02
GULFOOD DUBAI (UAE), 17-21/02
PARIZZA PARIGI (FR), 2-3/04

SALON DE GOURMETS MADRID (ES), 7-10/04
FIPAN SAN PAOLO (BR), 22-25/07
FOOD SPECIAL LIPSIA (DE), 2-4/11
IGEHO BASILEA (CH), 15-19/11
EUROPEAN PIZZA SHOW LONDRA (UK), 26-27/11

DIAMO SPAZIO ALL'ECCELLENZA



La nuova Demetra Food Academy è una struttura di 300mq con 2 aree distinte di attività destinate a **formazione e degustazione**, separate da una cucina ad alto contenuto tecnologico.

Dotata di ingresso indipendente dalla sede degli uffici e in grado di ospitare fino a 40 invitati, la location, inaugurata a inizio 2024, è lo spazio ideale per lo svolgimento dei format specificamente dedicati ad **agenti e punti di consumo**.



GUARDA IL VIDEO!

**INSIDE
THE ACADEMY**

Visitare Demetra oggi significa vivere un momento esperienziale a tutto tondo, un evento di forte intensità. I nuovi format del 2026 prevedono un viaggio nei valori che contraddistinguono la personalità di tutti gli ingredienti Demetra e Wiberg.



I NOSTRI VALORI

Alla scoperta
di DIVA System!

LA NOSTRA FILOSOFIA

Una formazione
esperienziale!



LA PROVA DEL 9

Il momento
della degustazione!

**OUTSIDE
THE ACADEMY**

Crediamo nel dialogo e nel confronto, non esitiamo a metterci in gioco, siamo sempre pronti ad affiancare gli operatori virtuosi che popolano la nostra filiera commerciale: siamo al vostro fianco da 20 anni e continuiamo a volerlo fare!



**FIERE E
MANIFESTAZIONI**

Aderiamo alle fiere di qualità
in tutto il mondo.

Con la partecipazione ai principali eventi nazionali e internazionali, i nostri chef presentano dal vivo ricette e soluzioni per la ristorazione professionale: un'occasione per scoprire l'eccellenza Demetra.



**EVENTI
ISTITUZIONALI**

Sosteniamo la competizione,
promuoviamo l'eccellenza.

Siamo Partner dei principali campionati di cucina, campionati di pizza e congressi chef: ogni evento è per noi un'opportunità per contribuire al dialogo e al confronto nella filiera.



**EVENTI
CON I PARTNER**

Quando le idee si incontrano,
nasce qualcosa di speciale.

Gli eventi che realizziamo in partnership sono momenti di condivisione, creatività e passione: un viaggio corale tra sapori e competenze, dove la collaborazione si trasforma in valore aggiunto.

VOLETE SAPERNE DI PIU'?

Con l'iscrizione gratuita alla **Newsletter Demetra** potete rimanere in costante contatto con tutte le novità della **Food Academy** e non solo.

Fiere, appuntamenti, novità, ma soprattutto ricette esclusive a portata di click, per essere sempre al TOP!

la Voce di DEMETRA



PLUMA IBERICA CON PORCINI TRIFOLATI SU CREMA DI TOPINAMBUR, SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLE TOSTATE

Ingredienti per 4 persone

- 600g pluma ibérica
- 300g Porcini Trifolati Alta Gastronomia "C'era Una Volta Demetra"
- 400g topinambur
- 50g nocciole tostate
- 100ml panna fresca
- 50g cioccolato fondente
- 2 spicchi aglio
- q.b. Prezzemolo - Liofilizzato Wiberg
- q.b. olio
- q.b. sale e pepe

Procedimento

» Rosolare i funghi porcini trifolati alta gastronomia in padella con olio, aglio e un pizzico di sale, fino a quando sono dorati.

- » Aggiungere il prezzemolo liofilizzato e mettere da parte.
- » Pelare e tagliare il topinambur a cubetti e cuocere in acqua salata fino a quando diventa tenero.
- » Scolare e frullare con la panna fino a ottenere una crema liscia. Aggiustare di sale.
- » Scaldate in una padella un filo d'olio e cuocere la Pluma ibérica a fiamma vivace per pochi minuti per lato, mantenendo la carne succosa. Salare e pepare a piacere.
- » Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria o a microonde, mescolando bene.

Finitura e presentazione

- » Stendere la crema di topinambur, adagiare sopra la Pluma ibérica, i porcini trifolati e un filo di salsa al cioccolato.
- » Guarnire con le nocciole tostate tritate.

PORCINI TRIFOLATI ALTA GASTRONOMIA "C'ERA UNA VOLTA" Cod. 03109 Busta 700
PREZZEMOLO - LIOFILIZZATO Cod. W278484 Sigillaroma 1200ml



RISO CARNAROLI ALLE MELE DELL'ORTO IN AGRODOLCE, BETTEL MATT E RAGÙ DI CHIANINA

Ingredienti per 4 persone

- 350g riso carnaroli
- 1 cipolla dorata
- 2 carote
- 2 gambi sedano
- 90g formaggio Bettelmatt
- 50g burro
- 80g parmigiano reggiano
- 200g Ragù di Chianina Demetra
- 1 cucchiaino Olio Extra Vergine di Oliva Demetra
- q.b. Shichimi Togarashi Wiberg
- q.b. sale

Per le mele

- 2 mele Golden o nostrane
- 1 cipolla di Tropea
- 50 zucchero di canna
- 100ml aceto balsamico
- q.b. Rosmarino Wiberg
- q.b. sale
- q.b. burro

Procedimento

- » Inserire le verdure precedentemente tostate in acqua fredda e preparare un brodo per il risotto.
- » A parte, in una padella antiaderente, fare saltare a fuoco medio alto le mele a fette con una noce di burro e un filo d'olio insieme alla cipolla di Tropea tagliata a julienne.
- » Quando cominciano ad appassire, aggiungere il sale, lo zucchero, il rosmarino e l'aceto balsamico. Abbassare il fuoco e cuocere per 10/15 minuti.
- » Preparare il risotto e tenerlo umido. Quando sarà pronto, fuori dal fuoco mantecare con burro, Parmigiano e Bettelmatt.
- » Fare rinvenire il Ragù di Chianina in una ciotola in forno a microonde per 2 minuti a potenza medio-alta.

Finitura e presentazione

- » Disporre il risotto al centro di un piatto piano. Guarnire con le mele e il Ragù di Chianina.
- » Terminare il piatto con una spolverata di Shichimi Togarashi.

RAGÙ DI CHIANINA Cod. 03180 Busta 700
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Cod. 02260 Bottiglia 500ml
SHICHIMI TOGARASHI Cod. W265321 Sigillaroma 470ml
ROSMARINO - LIOFILIZZATO Cod. W208756 Sigillaroma 1200ml



MILLEFOGLIE DI RICCIOLA MARINATA AGLI AGRUMI E TRE PEPI CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA

Ingredienti per 4 persone

- 500g filetti di ricciola
- 200g Cipolle Rosse Caramellate Demetra
- 2 avocado
- 2 lime
- 1 pompelmo rosa
- 2 finocchio
- 2 limone
- 1 arancio
- q.b. Pepe Arlecchino in Grani Wiberg
- q.b. Fiocchi di Sale Marino Wiberg
- q.b. olio
- q.b. dragoncello

Procedimento

- » Scaloppare la ricciola e farla marinare per 12 ore in succo di arancia, limone, olio evo e con pepe nero,

bianco e rosa.

» Nel bicchiere di un mixer unire avocado, olio evo, sale e succo di lime.

» Frullare fino a ottenere una mousse.

» Tagliare a vivo il pompelmo rosa in fettine sottili, aggiungere ai finocchi tagliati a julienne e preparare un'insalatina, condendo con olio evo e sale.

Finitura e presentazione

» Nel piatto con un ring montare a strati le sfoglie di ricciola, alternando con le cipolle rosse caramellate, spuntoni di mousse di avocado; terminare con la ricciola e le cipolle rosse caramellate.

» Nappare con il fondo di marinatura filtrato ed emulsionato e zeste di lime.

» Servire con l'insalatina di finocchi e pompelmo e guarnire il piatto con piccoli punti di mousse di avocado e qualche fogliolina di dragoncello.

CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE

PEPE ARLECCHINO IN GRANI

Cod. 03178

Busta 700

Cod. W195783

Sigillaroma 1200ml



PIZZA ARMONIA D'ESTATE

Ingredienti per 1 pizza

- 500g farina di riso, di soia e frumento con pasta madre attiva
- 300ml acqua di mare
- 100ml kombucha
- 50g mozzarella fior di latte
- 80g stracciatella di burrata
- 70g carpaccio di roastbeef
- 60g crema di avocado stonnato
- 8 zeste di arancia bio edibile
- q.b. Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole Demetra
- 12,5ml Olio Extra Vergine di Oliva Demetra
- q.b. Fili di Peperoncino - Sottili Wiberg
- q.b. valeriana

Procedimento

- » Inserire la farina e la kombucha nell'impastatrice e lasciare girare per 3 minuti in prima velocità, poi inserire l'80% dell'acqua totale per altri 5 minuti.

- » Avviare la seconda velocità e versare a filo il restante 20% dell'acqua e l'olio evo sempre a filo, finché l'impasto non risulterà liscio.

- » Togliere l'impasto dall'impastatrice e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per 2h poi metterlo in un

contenitore alto con chiusura ermetica in frigorifero per 48 ore a 4/5 gradi.

» Togliere l'impasto dal frigorifero e lasciarlo 20 minuti a temperatura ambiente per poi formare il panetto, con pezzatura di 230 grammi e lasciare riposare per 3 ore finché non sarà raddoppiato.

» Stendere l'impasto e farci la base tonda romana con mozzarella fior di latte e pomodorini gialli mid-dry.

» Cuocere in forno a 220 gradi per 4/5 minuti.

Per la crema di avocado stonnato

» In un contenitore stretto e dai bordi alti unire 2 uova, 300 ml di olio di semi di girasole, un pizzico di sale e un goccio di succo di limone.

» Frullare con il minipimer fino a ottenere una crema.

» Prelevare 1/4 della salsa e aggiungete un avocado maturo, due acciughe e il succo di mezzo limone.

» Frullare. Riunire il tutto alla crema restante.

Finitura e presentazione

» Terminata la cottura completare con il carpaccio di roastbeef condito con olio evo e crema di avocado stonnato, proseguire con la stracciatella di burrata e la valeriana.

» Chiudere con fili di peperoncino e zeste di arancia bio edibile.

POMODORINI GIALLI MID-DRY IN OLIO DI GIRASOLE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Cod. 01460

Sc. 4/4

FILI DI PEPERONCINO - SOTTILI

Cod. 02260

Bottiglia 500ml

Cod. W127662

Sigillaroma 470ml

