LUGLIO 2025

ANNO 20 - NUMERO 76

postatarget creative
DEMETRA
LO/0501/2008
Posteitaliane

la VOCE di DEMETRA

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

ALLE ORIGINI DELLE VACANZE ESTIVE

Storia e curiosità di un termine molto amato

Il periodo estivo è, per gli operatori che si occupano di ospitalità, un momento di grande fermento e attività, ma per molti altri è comunemente identificato con le vacanze, dal momento che è consuetudine in molte nazioni che studenti e lavoratori abbiano un periodo di riposo in concomitanza con i mesi di luglio e agosto.

Si tratta di una tradizione relativamente recente, poiché questo concetto è figlio del periodo dell'industrializzazione nell'Ottocento, che genera un forte aumento della popolazione delle città, facendo nascere il bisogno di evadere nel periodo più caldo dell'estate, raggiungendo mete di riposo e distrazione.

In precedenza, le vacanze erano riservate esclusivamente alla popolazione più ricca, ma la consuetudine era quella di andare in abitazioni di proprietà, situate in collina o in campagna, non molto distanti dalla dimora abituale, prevalentemente per sfuggire all'afa della città.

Anche l'esistenza di luoghi di vacanza destinati ad ospitare turisti ha solo un paio di secoli di storia, se è vero che il primo stabilimento balneare è del 1822, sorto nel nord della Francia nella località di Dieppe.

Di inizio Ottocento sono anche i primi stabilimenti italiani, a Viareggio nel 1827, Napoli nel 1840, Rimini nel 1843 e Livorno nel 1846.

Nello stesso periodo nacquero anche le colonie, strutture al mare o in montagna dove i ragazzi delle classi povere potevano respirare un po' di "aria buona", la cui prima testimonianza si riferisce ad una struttura istituita a Viareggio nel 1822 e destinata ai bambini di strada.

L'utilizzo del termine "vacanze" proviene dal latino "vacare", cioè "essere vuoto", che all'inizio era riferito a una carica o a un impiego, come si evince anche dall'espressione, ancora in uso, di "posto vacante"; solo in epoca successiva questa parola è migrata a identificare anche il tempo libero.

RICETTE dal MONDO
a pag. 4 e 5

In epoca romana veniva utilizzato il concetto delle ferie, ma identificava giorni dedicati alla celebrazione solenne del culto degli Dei.

In epoca più moderna, i primi a beneficiare delle ferie come le intendiamo oggi, furono i dipendenti delle banche in Inghilterra, Galles e Irlanda, a cui il "Bank Holiday Act" del 1871 riconosceva quattro giorni di ferie, ma il merito di aver concepito per prima un periodo di ferie estive remunerate esteso a tutti i lavoratori va alla Francia che, con un atto promulgato dal Segretario di Stato Leo Lagrange nel 1936, adottò questa modalità, che si estese presto in tutta Europa.

in Primo Piano

La Demetra Food Academy consiglia...

scopriteli a pag. 4

IN QUESTO NUMERO

2
TURISMO ENOGASTRONOMICO
LE INFINITE EMOZIONI DI RIMINI

4
SPECIALE ESTATE
IL MONDO IN UN PIATTO

6
EVENTI E NOTIZIE
IL DIGITALE CHE TI AIUTA

7
DEMETRA & FRIENDS
UNA PRIMAVERA RICCA DI TROFEI

8
APPUNTI DI GUSTO
I CONSIGLI DEGLI CHEF

NEL PROSSIMO NUMERO

TURISMO ENOGASTRONOMICO
Trento, crocevia di culture

SPECIALE INGREDIENTI
I tesori del territorio italiano

DEMETRA

LE INFINITE EMOZIONI DI RIMINI

© SHUTTERSTOCK

Da sempre Rimini è sinonimo di vacanze, divertimento ed evasione, meta adorata da molti, principalmente per la sua identità poliedrica che la rende attrattiva in ogni fase della vita. Non sono pochi, infatti, coloro che hanno scelto Rimini per un momento di evasione in ogni età vissuta: le ampie spiagge hanno convinto i loro genitori a portarli qui quando erano bambini, i locali di intrattenimento hanno fatto da sfondo a numerosi weekend di puro divertimento nell'età giovanile, per poi tornarci con i propri bambini, ripetendo lo stesso rito dell'infanzia da una nuova prospettiva, per finire ad ammirarne la tranquillità in età più matura, magari scegliendo questa meta per una vacanza all'insegna del riposo e della serenità.

La riviera di Rimini nel 1961

Il comune di Rimini conta circa 150 mila abitanti, che diventano 340 mila se consideriamo l'intera provincia, che congloba altri 26 comuni, con una storia estremamente recente: questa provincia è stata istituita sulla carta nel 1992, quando il territorio selezionato è stato staccato da quella che allora era la provincia di Forlì che prese il nome di provincia di Forlì-Cesena, per divenire poi operativa con le prime elezioni e l'entrata in carica del primo consiglio provinciale nel 1995.
Una provincia che vive principalmente di turismo, come testimonia il fatto che le presenze annue ammontano a circa 7 milioni di persone, di cui si stima una provenienza estera pari a un terzo.
Il motivo di questo successo deriva principalmente dalla capacità che Rimini ha sviluppato nel tempo di offrire intrattenimenti molto diversificati ed è questa la ragione che ci ha stimolati a volerla raccontare attraverso le sue diverse identità, lasciandoci guidare dalle emozioni che ognuna di esse è in grado di suscitare.

RELAX E FITNESS AL MARE

La storia balneare che ha caratterizzato l'attuale immagine di **Rimini** ha una vera e propria data di nascita, merito di imprenditori che hanno intuito questa potenzialità e dato avvio a un sogno che ancora oggi è ben presente nella mente di milioni di turisti.

© SHUTTERSTOCK
Piazza Cavour

Questo merito va attribuito a **Ruggero Baldini** che, assieme al fratello Alessandro, intuisce la possibilità di sfruttare adeguatamente il primo flusso di forestieri che si recano verso la spiaggia di Rimini per godere della natura incontaminata e dei benefici offerti dal mare. Grazie ad un viaggio di studio in luoghi dove il turismo balneare era già divenuto un business, Baldini decise di avviare lo *Stabilimento Privilegiato dei Bagni di Mare*, dove "privilegiato" indicava l'esclusiva, della durata di nove anni, del

© SHUTTERSTOCK

tratto di litorale tra **Cesenatico** e **Cattolica**. Era il 30 luglio 1843 e due anni più tardi venne introdotto un collegamento in calesse tra **Piazza Cavour** e lo Stabilimento, attraverso il neonato Viale dei Bagni, che oggi, con il nome di viale Principe Amedeo, rappresenta il collegamento principale tra le due aree urbane, poiché i dintorni dello stabilimento balneare erano ancora selvaggi e privi di sostanziali infrastrutture.

Attualmente la provincia di Rimini conta più di 700 stabilimenti balneari, che offrono innumerevoli occasioni di relax, con il noleggio dei consueti ombrelloni, lettini, sdraio e comode cabine per cambiarsi, ma anche l'esclusiva possibilità di vivere il mare in ogni sua forma, attraverso il noleggio di attrezzature per sport acquatici come sup e pedalò, oltre a campi da beach volley, beach tennis, foot volley e aree fitness perfettamente attrezzate, che permettono di scegliere tra una grande varietà di attività all'asciutto.

Celeberrime sono le strutture di supporto in termini di accoglienza e ristorazione, con un approccio al benessere del cliente che ha fatto scuola in tutto il settore. Rimini è una città a portata di bici, sia per la presenza di infrastrutture adeguate, ma anche per un atteggiamento diffuso della popolazione, che percorre le piste ciclabili sul lungomare e quelle molto capillari nel resto della città, con un atteggiamento rispettoso nei confronti delle persone in bicicletta.

Anche per questo motivo, per il quarto anno consecutivo, Rimini ha ottenuto il punteggio massimo di **5 Bike Smile** attribuito dalla **FIAB**, la Federazione Italiana Ambiente e Bicicletta, che valuta e attesta l'impegno dei territori italiani nel promuovere la ciclabilità come modello di mobilità sostenibile e nel 2026 Rimini ospiterà dal 16 al 19 giugno la prestigiosa conferenza **Velo-city**, il summit mondiale della ciclabilità.

Velo-city 2026 Rimini

Comune Ciclabile®

NATURA E TREKKING NELL'ENTROTERRA

Allontanandosi dal mare per addentrarsi nella provincia, Rimini offre uno straordinario patrimonio di natura, buon cibo, borghi e rocche, lungo sentieri, cammini e vie di pellegrinaggio, attraverso valli dove la luce del sole attraversa foreste antiche e l'acqua dei fiumi scende senza sosta verso il mare. Sono luoghi in grado di rubare il cuore a chi li incontra per la prima volta, con la bellezza dei parchi e delle riserve naturali e la magnifica presenza dei castelli, delle chiese e delle abbazie.

Monte Carpegna

Sono due le valli principali che appartengono al territorio della provincia di Rimini, la prima è un percorso di frontiera tra due meravigliose terre, l'Emilia Romagna e le Marche, dove colline, dolci e rotonde, ospitano rocche e borghi fortificati, testimonianza delle lotte intestine che, tra Medioevo e Rinascimento, videro contrapporsi due delle più potenti signorie d'Italia, quella dei **Montefeltro d'Urbino** e dei **Malatesta di Rimini**. Siamo in **Valconca**, ai lati di un torrente che percorre solo 47 chilometri dalla sua nascita sul **Monte Carpegna** alla sua foce nelle acque dell'Adriatico, tra Cattolica e Misano.

Attraverso la SP 17, dopo aver superato il piccolo paese di **San Giovanni in Marignano**, un tempo noto come il "granaio dei Malatesta", si giunge a **Saludecio**, dove non si può perdere il variopinto percorso artistico che si incontra sui muri delle case del borgo, con più di 40 opere rappresentanti le curiose invenzioni dell'Ottocento che hanno valso a Saludecio il titolo di "città dei muri dipinti", alla stregua del borgo di Dozza in provincia di Bologna.

Saludecio, muro dipinto

Più avanti, l'imponente rocca malatestiana di **Mondaino**, oggi sede del comune, sovrasta l'accesso al borgo e dal punto più alto offre un panorama sorprendente su tutta la Romagna, il **Montefeltro** e il litorale pesarese.

Mondaino, la Rocca

Una sosta va fatta anche a **Montegridolfo** che, tra i paesi fortificati dell'Emilia Romagna, è sicuramente uno dei meglio conservati e, non a caso, è stato inserito nel circuito de "I borghi più belli d'Italia".

La seconda valle è la **Valmarecchia**, che accompagna l'omonimo fiume, nato in Toscana, nei suoi ultimi chilometri prima di sfociare nel Mare Adriatico, caratterizzata da un paesaggio vario, con borghi medievali, colline e rilievi montuosi, tra cui il **Monte Carpegna** e il **Monte Fumaiolo**.

Da ammirare è l'imponente **Forte di San Leo**, sorto su un possente masso calcareo, trasportato nel Miocene dal Tirreno verso l'Adriatico, con le pareti perimetrali scoscese e perpendicolari al suolo, che in modo del tutto naturale, costituisce di per sé una fortezza inespugnabile.

Valmarecchia

Il giro ad anello della **Riserva naturale di Onferno in Valconca**, di poco inferiore ai 10 chilometri su sentieri facilmente percorribili, considerato un percorso escursionistico intermedio che richiede comunque un buon allenamento, è solo un esempio delle decine di percorsi da fare a piedi o in bicicletta nell'entroterra riminese.

DIVERTIMENTO GIORNO E NOTTE

Tutte le località di vacanza sono ricche di attrattive per massimizzare i momenti di divertimento per tutti i visitatori presenti, ma Rimini fa di questo aspetto uno dei valori più forti e attrattivi della propria offerta turistica: se ci si vuole divertire, Rimini è la meta giusta per ogni genere di evasione e per ogni età.

Partiamo dalle discoteche, da sempre un fiore all'occhiello delle notti in riviera, ancor prima che venisse sdoganato il termine "movida" per identificare una fruizione della vita notturna particolarmente ricca e vivace. Considerata da sempre come la vera patria della vita notturna italiana, sia in estate che in inverno, **Rimini** e la vicina **Riccione**, sono punti di riferimento della dance notturna: locali quali il **Peter Pan**, il **Cocoricò**, **Altromondo Studios** e il **Byblos Club**, giusto per fare qualche esempio assolutamente non esaustivo delle attività presenti in zona, organizzano serate con dj set internazionali, feste a tema e tanto altro, con una notorietà che va ben oltre i confini nazionali.

Nel periodo estivo è un continuo susseguirsi di feste ed eventi all'aperto, organizzati dalle diverse amministrazioni comunali dell'area, la più famosa della quali è senza dubbio è "**La notte rosa**", in scena nel 2025 dal 20 al 22 giugno, un lungo weekend di festa che abbraccia le giornate più luminose dell'anno.

Dall'alba al tramonto, dalla notte fino alle prime luci del nuovo giorno, ogni angolo della Romagna si trasforma in un immenso palco a cielo aperto: spiagge dorate, borghi autentici, luoghi iconici e piazze si animano con concerti, spettacoli, performance per tutti.

Il divertimento inoltre è garantito nei numerosi parchi tematici di cui il territorio riminese è pieno e che sono in grado di soddisfare la voglia di svago di bambini, adulti, giovani e meno giovani, con un'offerta variegata di esperienze coinvolgenti.

Siamo di fronte ad un successo globale, basti pensare che i parchi della Riviera dell'Emilia-Romagna accolgono ogni anno quasi 4 milioni di visitatori.

una Sosta di Gusto

PIZZERIA BIRRERIA
FERMATA EST
- VIA CIRCONVALLAZIONE MERIDIONALE 41 - RIMINI (RN)
- VIA 8 ½ (1963) - RIMINI (RN)
TEL. 0541 718697

CAFFÈ RISTORANTE
DRINK SKYLINE
VIA EDELWEISS RODRIGUEZ SENIOR 9 - RIMINI (RN)
TEL. 0541 392659

RISTORANTE
DRAFT AMERICAN SLOW DINER
STRADA DI PADERNA 2 - SAN MARINO (RSM)
TEL. 0549 900668

PIZZA GOURMET
IL CORTILE IN CENTRO
VIA SIGISMONDO PANDOLFO MALATESTA 17/19 - RIMINI (RN)
TEL. 327 5959602

PIZZERIA
PRIMA O POI
VIALE GIOVANNI PASCOLI 95 - RIMINI (RN)
TEL. 0541 386470

BREW PUB
BALDORIA
VIA SANTA AQUILINA 21 - RIMINI (RN)
TEL. 0541 756276

RISTORANTE
STRAMPALATO PARK
VIALE TIBERIO 6 - RIMINI (RN)
TEL. 0541 1417686 - CELL. 340 2946902

Segnalazioni gentilmente fornite dal nostro Partner di zona
Frescoèpiù s.r.l.

LA VERA STORIA DELLA PIADINA

Quando si dice Rimini si dice **piadina**, chiamata anche piada, in dialetto pìda o pièda, un prodotto alimentare composto da farina, acqua, strutto o olio EVO. Prodotti simili al concetto di piadina sono presenti in diverse parti d'Italia e anche in diverse culture gastronomiche esotiche, ma la vera patria di questa specialità è nella riviera romagnola, al punto che ci sono precise differenze tra la tipologia "romagnola" e quella "riminese".

Tradizioni, culture, abitudini e passioni hanno creato una moltitudine di interpretazioni e leggende su un cibo semplice, ma che può essere farcito in modo tale da soddisfare qualsiasi esigenza alimentare e questa pluralità di pensieri ha stimolato la nascita del **Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola IGP**, la cui finalità è valorizzarne la conoscenza, informare il consumatore e garantire, nella produzione, il rigoroso rispetto della ricetta tradizionale.

Piadina Romagnola
Indicazione Geografica Protetta

È un rigido disciplinare a regolare le caratteristiche della piadina, la cui versione riminese deve presentare vesciche di cottura di grandi dimensioni sulla superficie, con una distribuzione non omogenea, esser morbida e flessibile, con un diametro da 23 a 30 centimetri e uno spessore fino a 3 millimetri.

Giovanni Pascoli

Le prime tracce della Piadina provengono da lontano, dal tempo degli antichi **Etruschi** e proprio nelle zone dell'odierna Romagna sono state rinvenute le testimonianze dell'utilizzo di un sostituto del pane fatto con farina grezza, cereali e dalla forma circolare. Utilizzata per secoli come sostituto del pane, ottenne una grande diffusione nelle case dei romagnoli, al punto che il poeta **Giovanni Pascoli** la definì "Il pane, anzi li cibo nazionale dei Romagnoli". Col passare del tempo la Piadina sposa anche la sfida industriale, con i piccoli laboratori che, forti del successo di questo prodotto unico, cominciano a produrre per un mercato più ampio e su scala nazionale e internazionale, rifornendo coi propri prodotti grandi e piccoli esercizi.

Proprio la nascita del Consorzio di Promozione e Tutela riesce, il 24 ottobre 2014, a rendere il simbolo della Romagna un prodotto a indicazione geografica protetta dall'Unione Europea, certificando da quel momento, un merito inossidabile nel tempo.

Piadina riminese

IL MONDO IN UN PIATTO

PRODOTTI: **DEMETRA** **WIBERG**

Quando in cucina si usa il termine fusion siamo di fronte a un'espressione che combina ingredienti, tecniche e influenze culinarie provenienti da tradizioni gastronomiche diverse.

Favorite dalla crescente globalizzazione e interconnessione delle culture, che si manifesta anche e soprattutto all'interno del mondo gastronomico, le tendenze più moderne offrono un'ampia varietà di piatti che rappresentano la diversità del mondo culinario contemporaneo.

Gli chef adorano sperimentare con ingredienti, spezie e metodi di cottura provenienti da contesti culturali eterogenei, per creare un "melting pot" sorprendente che riesce a combinare sapori, texture e presentazioni uniche, spaziando nelle diverse tradizioni culinarie, dalla cucina asiatica e latino-americana a quella europea e mediorientale.

Nei locali che offrono una cucina estremamente moderna, succede spesso di imbattersi in piatti difficili da contestualizzare geograficamente, perché ingredienti, presentazione, approccio e lavorazione suggeriscono un bacino di provenienza assolutamente eterogeneo, che non consente quindi di porre un'etichetta territoriale identificativa.

Ecco perché possiamo affermare che il mondo intero si trova, in alcune occasioni, armoniosamente accolto in un unico piatto e le ricette dedicate al periodo estivo che vi proponiamo in questo speciale, ne sono un'emblematica testimonianza.

SASHIMI MEDITERRANEO CON SALSA AGRODOLCE DI SAN MARZANO DOP E CARDAMOMO

Ingredienti per 4 persone

- 150g tonno
- 150g filetto di salmone spellato
- 100g branzino spellato
- 1 avocado
- 60g Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P. Demetra
- 40g Datterini Gialli Mid-Dry Demetra
- 40g Sweet & Sour Sauce Wiberg
- q.b. Cardamomo Macinato Wiberg
- q.b. alga nori

Procedimento

- Per realizzare la salsa, in un mixer frullare il pomodoro San Marzano con salsa agrodolce e insaporire a piacere con il cardamomo.
- Per il sashimi tagliare il tonno, salmone e branzino a listarelle del diametro di circa 1 cm e avvolgere ciascuno nell'alga sino a ricoprire tutto il pesce, aiutandosi con un pennello e dell'acqua per ammorbidire l'alga.
- Comporre il rotolo finale inserendo i rotoli misti all'interno di un'alga grande, posizionare l'avocado al centro e stringere bene con un tappetino da sushi o pellicola.
- Far riposare per solidificare bene in frigorifero.
- Al momento di comporre il piatto tagliare i dischi di sashimi, abbinare abbondante salsa di pomodoro San Marzano e completare con i datterini gialli semisecchi.

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P.	Cod. 02284	Sc. 4/4
DATTERINI GIALLI MID-DRY	Cod. 01461	Sc. 4/4
SWEET & SOUR SAUCE	Cod. W224555	Squeezer 800g
CARDAMOMO MACINATO	Cod. W257619	Sigillaroma 470ml

GAZPACHO CON VERDURE CROCCANTI

Ingredienti per 4 persone

- 100g peperone rosso
- 100g peperone giallo
- 100g cetriolo
- 600g Gazpacho Demetra
- 40g Condimento Olio al Basilico Wiberg

Procedimento

- Pulire, tagliare e condire le verdure con il condimento al basilico.
- Servire il gazpacho ben freddo in un piatto fondo e guarnire con le verdurine.
- A piacere abbinare dei crostini di grano duro.

GAZPACHO	Cod. 00989	Sc. 4/4
CONDIMENTO OLIO AL BASILICO	Cod. W152399	Bottiglia 500ml

CROISSANT BURGER CON POMODORI GOURMET E CIPOLLA CARAMELLATA

Ingredienti per 1 hamburger

- 1 croissant salato
- 180g carne macinata per hamburger
- 1 fetta cheddar
- 20g Salsa Mexicana Demetra
- 25g Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry Demetra
- 20g Cipolle a Fette Caramellate "All'Aceto Balsamico di Modena Igp"
- 5g Grill-Mediterraneo - Sale Aromatico Wiberg
- q.b. Curcuma Macinata Wiberg
- q.b. Paprica Rubino - Delicata Wiberg

Procedimento

- Lavorare la carne macinata con il grill mediterraneo e realizzare il disco di carne.
- Cuocere su griglia rovente e a cottura quasi ultimata posizionare sopra il cheddar per fonderlo alla perfezione.
- Tagliare il croissant a metà e comporre disponendo sulla base la salsa messicana, la carne, la cipolla caramellata e completare con i pomodori gourmet.
- Servire in un piatto piano con un gioco di polveri di paprica, curcuma e verdura essiccata.

SALSA MEXICANA	Cod. 01773	Vaso 580ml
POMODORINI GOURMET A SPICCHI MID-DRY	Cod. 00977	Sc. 4/4
CIPOLLE A FETTE CARAMELLATE "ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	Cod. 03166	Busta 700
GRILL-MEDITERRANEO - SALE AROMATICO	Cod. W265238	Sigillaroma 1200ml
CURCUMA MACINATA	Cod. W195791	Sigillaroma 470ml
PAPRICA RUBINO - DELICATA	Cod. W294277	Sigillaroma 1200ml

PIZZA CON PULLED PORK, CAVOLO CAPPUCCIO, PEPERONI E CIPOLLA CROCCANTE

Ingredienti per 1 pizza

- 80g mozzarella fior di latte
- 50g Salsa viola di cavolo cappuccio Demetra
- 70g Pulled Pork Demetra
- 30g Peperoni a Filetti Demetra
- q.b. Cipolle Arrostite - Tritate Wiberg
- q.b. Smoked Honey BBQ Sauce Wiberg

Procedimento

- Farcire il disco della pizza con il cavolo cappuccio viola tagliato finissimo, la mozzarella, il pulled pork a mucchietti, i peperoni e cuocere al forno.
- Terminata la cottura guarnire con la cipolla arrostita e se volete dare un tocco affumicato con gocce di salsa smoked honey.

SALSA VIOLA DI CAVOLO CAPPUCCIO	Cod. 01686	Vaso 580ml
PULLED PORK	Cod. 02510	Busta 1700
PEPERONI A FILETTI	Cod. 03104	Busta 700
CIPOLLE ARROSTITE - TRITATE	Cod. W183861	Sacco 1000g
SMOKED HONEY BBQ SAUCE	Cod. W218562	Squeezer 800g

DEMETRA FOOD ACADEMY

La cucina moderna è il frutto di una contaminazione virtuosa di gusti, ingredienti e culture provenienti da ogni parte del pianeta. Scopri qui altre ricette esclusive:

Vuoi saperne di più? SCRIVI A **marketing@demetrafood.it**

IL DIGITALE CHE TI AIUTA

Da molti anni sentiamo dire che siamo in un periodo di rivoluzione digitale, un'espressione che definisce il passaggio dalla tecnologia meccanica ed analogica a quella elettronica digitale, fenomeno iniziato negli anni '50 del secolo scorso, che ha trasformato il modo in cui memorizziamo, trasferiamo e utilizziamo le informazioni, facendoci entrare in un'epoca dominata dall'informazione digitale.

Il digitale ormai è ovunque, entrato nella nostra vita dapprima cavalcando le nostre passioni, come la musica, i libri, la fotografia, il cinema e poi coprendo tutti i settori della comunicazione e dell'informazione.

La trasformazione digitale è così forte da riuscire a mettere in discussione il concetto stesso di realtà, finora legata a una testimonianza di tipo fisico e ora messa in discussione dalla presenza, sempre più tangibile, di una dimensione che pur risultando reale, si manifesta però in modo virtuale.

Si tratta di un processo di cambiamento che tocca tutti gli aspetti della nostra vita e che non è di semplice interpretazione, poco importa la generazione alla quale si appartiene, è difficile per tutti: per i "boomer", per i "millennial" e anche per le nuove generazioni nate di recente.

Sono sempre meno quelli che osservano l'evoluzione digitale con sfiducia, ma sono ancora molti quelli che non riescono a comprendere e sfruttare le nuove opportunità che offre, anche perché l'innovazione è continua e le certezze di oggi verranno sicuramente superate dalle prossime novità.

Dal momento che non è facile identificare quali strumenti possano risultare veramente utili nel nostro lavoro quotidiano, abbiamo deciso di proporvi una piccola selezione di quelli più noti, le cui reali potenzialità risultano ancora non completamente esplorate.

CANVA

COSA FA:
Una piattaforma di design grafico per creare grafiche, menu digitali, volantini e persino brevi video promozionali.

PERCHÉ USARLA:
Offre modelli personalizzabili per ristoranti e strumenti intuitivi per creare contenuti visivi accattivanti senza bisogno di esperti di design. Perfetta per social media e marketing visivo.

CAPCUT

COSA FA:
Un'app gratuita per l'editing video che consente di aggiungere effetti, sottotitoli automatici, transizioni e musica ai tuoi video.

PERCHÉ USARLA:
Ideale per creare video brevi e dinamici per promuovere i tuoi piatti, eventi speciali o offerte sui social media. Facile da usare e perfetta per TikTok, Instagram e Facebook.

CHATGPT

COSA FA:
Genera testi per descrizioni di piatti, post sui social, email promozionali e risposte personalizzate alle recensioni dei clienti.

PERCHÉ USARLA:
Ti aiuta a creare contenuti di alta qualità in pochi secondi, migliorando la comunicazione con i clienti e risparmiando tempo.

GOOGLE MY BUSINESS

COSA FA:
Ti consente di gestire la presenza online del tuo ristorante su Google, aggiornare informazioni come orari, menu e foto, e rispondere alle recensioni.

PERCHÉ USARLA:
Essenziale per migliorare la visibilità locale del tuo ristorante e attirare clienti che cercano ristoranti nella tua zona.

LUMEN5

COSA FA:
Trasforma testi o articoli in video promozionali accattivanti utilizzando l'AI.

PERCHÉ USARLA:
Perfetta per raccontare la storia del tuo ristorante o presentare i tuoi piatti in modo visivo e professionale sui social media.

TRELLO

COSA FA:
Una piattaforma per organizzare e gestire attività come promozioni, eventi o campagne di marketing.

PERCHÉ USARLA:
Semplifica la gestione del lavoro in team, aiutandoti a pianificare promozioni e lanciare nuove iniziative in modo strutturato.

DALL·E

COSA FA:
Genera illustrazioni, opere d'arte o immagini realistiche basate su qualsiasi prompt testuale.

PERCHÉ USARLA:
È uno strumento versatile che aiuta i ristoratori a distinguersi nel mercato competitivo, migliorando la comunicazione visiva.

MAILCHIMP

COSA FA:
Strumento per creare e inviare newsletter e campagne email personalizzate.

PERCHÉ USARLA:
Ottimo per fidelizzare i clienti, promuovere eventi o nuovi piatti e tenere aggiornata la tua community con offerte speciali.

UNA PRIMAVERA RICCA DI TROFEI

IL CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

Anche quest'anno il mese di aprile ha visto il **Palaverdi di Parma** diventare il perno mondiale dell'intero settore della pizza, con la **32esima edizione del Campionato Mondiale della Pizza**, che ha visto la partecipazione di oltre 700 pizzaioli provenienti da più di 48 paesi e oltre 6.000 visitatori. Un'edizione che si è distinta per l'eccellente livello di innovazione e la qualità delle preparazioni e che ha visto trionfare alcuni dei più talentuosi pizzaioli del mondo, in grado di combinare maestria tecnica, creatività e passione per l'arte della pizza.

Molte conferme e alcune novità nel fitto calendario di gare che ha caratterizzato le giornate del campionato, dal successo di **Giuseppe Balsomini** nella categoria Pizza Classica a quello di **Giuliano Bucci** nella Pizza Napoletana STG, mentre **Giorgio Sabbatini** e **Giuseppe Criminisi** hanno vinto rispettivamente le categorie Pizza in Pala e Pizza in Teglia.

Tra i premi più curiosi, due successi al femminile: il premio Triathlon pizza per il pizzaiolo trasversale, consegnato alla toscana **Nicole Batzella** e il premio Pizza senza Glutine, vinto da **Jenny Fontebasso**.

Molto interessante anche il **World Pizza Team**, composto da sei concorrenti, ognuno per ogni categoria di cottura, nel quale ha conquistato il gradino più alto del podio il **Team Duri come il Marmo**, di Massa Carrara.

Anche in questa occasione, i marchi "**Demetra**" e "**Wiberg**" hanno sostenuto la manifestazione, oltre ad ospitare numerosi visitatori nella lounge allestita in vicinanza dello spazio destinato alle competizioni.

LE 4 GIORNATE DI MILANO

Dal 5 all'8 maggio 2025 è andata in scena a Milano la manifestazione **Tuttofood**, la fiera B2B di riferimento per l'ecosistema agroalimentare, un appuntamento fondamentale a livello nazionale e internazionale per lo sviluppo del settore che ne definisce e guida l'evoluzione.

Il mondo del comparto food & beverage si è confrontato per 4 giorni nei 10 padiglioni allestiti nella moderna sede di **FieraMilano a Rho**, coinvolgendo 95 mila visitatori, di cui 3.000 top buyer, per incontrare o conoscere i 4.200 brand presentati nei numerosi stand; a fare da contorno numerosi eventi e degustazioni nelle aree evento tematiche predisposte all'interno del layout e molti happening nell'esclusivo "fuori salone". Un approccio decisamente internazionale di una manifestazione che conta una significativa presenza di operatori esteri, con un impatto pari al 25% sul totale dei visitatori che hanno percorso i ricchi padiglioni della manifestazione.

Un'occasione importante, anche per **Demetra** e **Wiberg**, presenti nell'area condivisa con il prestigioso brand "**Le 5 Stagioni**" e la **Scuola Italiana Pizzaioli**, per consentire a tutti gli operatori qualificati di degustare le ultime novità o approfondire la conoscenza di ingredienti, provenienze, impieghi, lavorazioni, attraverso degustazioni organizzate e guidate dagli Chef Promoter e da esperti pizzaioli.

IL DTEAM AWARDS SBARCA A COPENHAGEN

Nella splendida cornice di **Copenhagen** si è svolta la cerimonia di premiazione **DTEAM Awards**, l'evento in cui vengono riconosciute le performance dell'anno precedente dei migliori **Partner DTEAM**, un momento che rispecchia pienamente lo spirito che sta alla base del progetto di partnership che viene identificato con il motto "*Il successo è un gioco di squadra*".

La premiazione è avvenuta nel cuore di una città considerata la capitale più accogliente del Nord Europa, con le sue esperienze gastronomiche speciali, emozionanti esperienze culturali e oasi verdi nel cuore della città, capace di miscelare sapientemente magie, giochi e tradizioni, nell'ambito dell'annuale edizione del **Demetra Adventure**, dal 16 al 19 maggio.

Nel corso delle giornate trascorse insieme nella capitale della Danimarca, il gruppo è stato anche coinvolto in una simpatica **Cooking Class**, nella quale i protagonisti del mondo Horeca hanno dovuto dapprima cucinare, in una coinvolgente attività di **Team Building** e poi degustare lo Smørrebrød, una preparazione tipica della cucina danese e più in generale scandinava.

UN WEEKEND DI GRANDE GOLF

Ogni anno, a metà giugno, le 18 buche del **Valtellina Golf Club di Caiolo**, in provincia di **Sondrio**, diventano protagoniste di un evento che ha una connessione diretta con il mondo Horeca e che quest'anno "si è fatto in tre".

Il programma di questa edizione ha infatti previsto 3 distinte competizioni nei 3 giorni del weekend, arricchendo ulteriormente questo appuntamento fisso di gare di inizio estate, molto seguito e ben frequentato. Tutto è iniziato nel pomeriggio di venerdì 13 giugno, con la gara 9 buche organizzata da un trio di sponsor prestigiosi, **Spontini Milano 1953**, **Partesa - Heineken** e **Demetrafood**; un'occasione per creare un ottimo momento di team building e, per qualcuno, affinare la tecnica in vista delle più impegnative competizioni successive.

Sabato è andato in scena lo **Spontini Trophy**, giunto alla sua ottava edizione, al termine del quale partecipanti e accompagnatori sono stati invitati a un ricco buffet di aperitivo. Domenica 15 giugno è stato il momento del **diciottesimo Trofeo Demetra**, una lunga maratona, come per la gara del sabato, lungo le 18 buche dei green Valtellinesi, con la partecipazione di oltre 70 concorrenti, tutti agguerriti e determinati, con degustazione delle specialità **Demetra** e **Wiberg** come evento finale del weekend.

MEAT

TAGLIATA DI FLAT IRON STEAK IN CROSTA

Ingredienti per 4 persone

- 1,3 kg di cappello del prete di manzo
- 100g pangrattato
- 120g Crema di pomodori Demetra
- 120g Carciofi a fettine Demetra
- 20g Grill mediterraneo Wiberg
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Erbe della provenza Wiberg
- q.b. senape

Procedimento

Pulire il cappello del prete da connettivo esterno e grasso in eccesso. Individuare la nervatura centrale che divide la carne e procedere con un taglio parallelo, ricavando così 2 bistecche.
Condire la carne con la miscela grill mediterraneo e scottare velocemente la carne su griglia o piastra ben calda.
Togliere la carne dal fuoco, spennellare con la senape e ricoprirla con la panure ottenuta dal trito di erbe della provenza, pangrattato e olio.
Completare la cottura della carne in forno a 180° fino a cottura desiderata.
Mentre la carne riposa friggere a 160° i carciofi fino a doratura.
Tagliare la carne e impiattare, disponendo su un piatto caldo la tagliata, i carciofi e la crema di pomodori secchi.

CREMA DI POMODORI	Cod. 01763	Vaso 580ml
CARCIOFI A FETTINE IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 01109	Sc. 3/1
GRILL-MEDITERRANEO - SALE AROMATICO	Cod. W265238	Sigillaroma 1200ml
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
ERBE DELLA PROVENZA - LIOFILIZZATE	Cod. W108881	Sigillaroma 1200ml

TRENDY

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA CON COPERTURA GIANDUIA E WAFER

Ingredienti per 4 persone

- 1 l panna fresca
- 500g panna
- 30g zucchero
- 1 busta Preparato per semifreddo base neutra Demetra
- 150g Crema Bon Bon Demetra
- 1 busta Preparato per Torta alla nocciola Demetra
- 250g Condimento al frutto della passione Wiberg
- q.b. Olio spray Wiberg
- q.b. frutta fresca

Procedimento

Montare la panna con la busta di semifreddo base neutra sino a raggiungere la consistenza desiderata e aromatizzare con la crema alla nocciola. Riporre il semifreddo negli stampi e abbattere a -30°.
Preparare la torta alla nocciola miscelando semplicemente la busta con 500g di panna. Stendere l'impasto con un'altezza di 1 cm su una teglia rivestita di carta forno. Cuocere a 200°c per 10/12 minuti.
Raffreddare e con l'aiuto di un coppapasta ottenere dei dischi perfetti di torta alla nocciola.
Addensare il condimento al frutto della passione cuocendolo a fuoco vivace per qualche minuto con un cucchiaio di zucchero.
Sformare i semifreddi e glassare con la crema bon bon leggermente intiepidita. Riporre nel freezer a -18°.
Servire il semifreddo sul disco di torta alla nocciola e accompagnare con la riduzione al frutto della passione. Guarnire con frutta fresca.

PREPARATO PER SEMIFREDDO BASE NEUTRA	Cod. 03783/D	Astuccio
CREMA BON BON	Cod. 03770	Sc. 1Kg
PREPARATO PER TORTA ALLA NOCCIOLA	Cod. 03711/D	Astuccio
CONDIMENTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE	Cod. W183267	Bottiglia 500ml
OLIO SPRAY - SAPORE NEUTRO	Cod. W108959	Spray

RISTORAZIONE

RIGATONI CON CREMA DI PESCE SPADA, PEPERONI, OLIVE E DATTERINI GIALLI

Ingredienti per 4 persone

- 320g rigatoni
- 100g pesce spada fresco a cubetti
- 120g Crema di pesce spada Demetra
- 80g Crema di peperoni Demetra
- 120g Peperoni a filetti Demetra
- 50g Olive taggiasche denocciolate Demetra
- 300g Datterini gialli interi Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Sale rosa grosso Wiberg

Procedimento

Per la salsa soffriggere i cubetti di spada nell'olio, aggiungere i peperoni, le olive, la crema di spada e i datterini gialli in succo. Cuocere per cinque minuti.
Cuocere i rigatoni in acqua bollente salata, scolarli al dente e mantecare bene nella salsa.
Servire in un piatto ben caldo, e guarnire con la salsa di peperoni.

CREMA DI PESCE SPADA	Cod. 01687	Vaso 580ml
CREMA DI PEPERONI	Cod. 01764	Vaso 580ml
PEPERONI A FILETTI	Cod. 03104	Busta 700
OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02288	Sc. 4/4
DATTERINI GIALLI INTERI	Cod. 02287	Sc. 4/4
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
SALE ROSA GROSSO	Cod. W152660	Sigillaroma 1200ml

PIZZA

PIZZA MARINARA CON AGLIO NERO, DATTERINI GIALLI MID DRY E ORIGANO

Ingredienti per 1 pizza

- n.3 spicchi di aglio nero
- 100g Passata di pomodoro Demetra
- n.12 Datterini gialli mid-dry Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Aglio a fette Wiberg
- q.b. Mix Colorato di Fiori delle Alpi Wiberg
- q.b. Origano Wiberg
- q.b. sale

Procedimento

Farcire il disco della pizza con la passata di pomodoro condita con un po' di sale, l'aglio nero tagliato a metà, e un filo di olio evo e infornare.
Terminata la cottura completare la farcitura con i datterini gialli mid-dry, abbondante origano, aglio liofilizzato e olio evo.
Guarnire con fiori di fiordaliso.

PASSATA DI POMODORO	Cod. 01222	Sc. 3/1
DATTERINI GIALLI MID-DRY	Cod. 01461	Sc. 4/4
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
AGLIO A FETTE	Cod. W108820	Sigillaroma 1200ml
MIX COLORATO DI FIORI DELLE ALPI	Cod. W272208	Sigillaroma 470ml
ORIGANO ESSICCATO	Cod. W286001	Sigillaroma 1200ml

la POSTA di DEMETRA
lavocedidemetra@demetrafood.it

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ DNV ISO 9001
FOOD SAFETY SYSTEM DNV FSSC 22000

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

DEMETRA