

la VOCE di DEMETRA

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

NUMERO 80!

L'ECO DI UNA VOCE SENZA FINE

Una storia che attraversa il tempo senza spegnersi

Nell'estate del 2006 nasceva il progetto del nostro magazine, il cui obiettivo era già chiaro sin dal titolo della prima edizione: "Diamo una Voce alla qualità", una scelta che ha provocato un'eco che ha continuato a rimbalzare sul mercato per tutto questo tempo e, dopo 20 anni di precise uscite trimestrali, ci ha portati all'edizione numero 80.

In un'epoca diventata così digitale viene spontaneo chiedersi se oggi ha ancora senso una rivista cartacea e per comprendere come il panorama della comunicazione sia profondamente cambiato, vogliamo ripetere quanto scrivemmo a gennaio 2019, in occasione dello speciale numero 50, arricchito da un inserto celebrativo.

"Quando è nata la Voce, la carta rappresentava ancora l'assoluto punto di riferimento dell'informazione, mentre il mondo dei social media compiva i primi passi del proprio glorioso cammino: nell'ottobre 2006, Facebook aveva meno di 3 anni di vita, Youtube meno di 2 e Instagram era meno di un'idea nella testa di qualche genio visionario, visto che ha fat-

to la sua prima comparsa pubblica 4 anni dopo, il 6 ottobre 2010 su iTunes Store".

La carta continua ad avere il suo fascino: osserviamo insieme quanto avviene sui mezzi di trasporto, sulle spiagge, nei parchi cittadini, dove il nostro sguardo non fatterà a trovare, nella foresta di smartphone e tablet, non poche persone intente a leggere un libro o a sfogliare una rivista.

Più il mondo di riferimento è tecnico o professionale, più la lettura vuole essere immersiva e non governata dallo "scrollare" delle proprie dita, più sarà facile vedere persone rapite dalle storie stampate su carta e questo è il motivo per cui ancora tante riviste di settore sopravvivono con la propria edizione cartacea, magari affiancata da portali digitali e dagli "strilli" sui social media.

Benvenuti dunque ai nuovi lettori, ma soprattutto bentornati ai nostri lettori più fedeli: seppur in movimento da 20 anni, a tutti possiamo assicurare che la nostra eco non ha esaurito la sua forza e vuole proseguire un cammino che sembra perenne, per continuare a raccontare la qualità, ma soprattutto la passione che, per milioni di persone in ogni dove, in veste di operatori della filiera o di spensierati consumatori finali, rappresenta l'inesauribile motore che ci lega in un magico insieme.

IN QUESTO NUMERO

2

TURISMO
 ENOGASTRONOMICO
**L'AQUILA, TERRA
 DI RINASCITA**

4

SPECIALE
 INGREDIENTI
**IL LATO SEGRETO
 DEL SAPORE**

6

EVENTI E NOTIZIE
**I VENT'ANNI
 DELLA "VOCE"**

7

DEMETRA & FRIENDS
**IL GIUSTO MIX DI BUSINESS,
 COMPETIZIONI E PREMI**

8

APPUNTI DI GUSTO
**I CONSIGLI
 DEGLI CHEF**

Aromi e Spezie WIBERG!



FOCUS A PAG. 4



La Demetra Food Academy consiglia...

FILI DI
 ZAFFERANO



A
 PAGINA
 4



CREMA
 DI SCAMPI



A
 PAGINA
 8



NEL PROSSIMO
 NUMERO

TURISMO
 ENOGASTRONOMICO
Una Milano che sorprende
 SPECIALE PIZZA
L'arte della farcitura



L'AQUILA, TERRA DI RINASCITA

Alle 3:32 del 6 aprile 2009, il cuore dell'Abruzzo si è fermato: una scossa magnitudo 6.3 ha squarciato la notte, sbriciolando secoli di storia, sogni e vite spezzate sotto le macerie. Questo evento ha costituito un punto di svolta per la città di L'Aquila, raccontata da quel momento solo attraverso la lente del dolore: le tende blu della prima emergenza, il silenzio spettrale della "zona rossa", i ritardi di una burocrazia pesante e le ferite aperte di una comunità dispersa.

Fu come se la storia e le memorie della città si fossero disperse sotto il destino immutabile di una terra bellissima ma fragile, condannata a diventare un museo della memoria o, peggio, una città fantasma. Per fortuna, a quasi due decenni da quella notte, L'Aquila sta scrivendo una

L'AQUILA
2026 Capitale italiana
della Cultura



storia radicalmente diversa, non più ricordata soltanto come la città del terremoto, ma come simbolo monumentale di una metamorfosi possibile, che ha trasformato il capoluogo abruzzese in uno dei cantieri d'Europa più complessi e all'avanguardia, dove il restauro filologico dei palazzi storici e delle chiese barocche si è intrecciato con la sperimentazione tecnologica e la sicurezza antisismica del futuro.

La vera ricostruzione non è fatta solo di malta e pietra, perché questa rinascita è un rinascimento culturale, sociale ed economico: ne sono testimonianze il Gran Sasso Science Institute (GSSI), polo d'eccellenza scientifica internazionale o la recente e storica proclamazione a Capitale Italiana della Cultura 2026, eventi che hanno contribuito a dimostrare che la resilienza non è una fiera resistenza al dolore, ma la capacità di reinventarsi.

Tra i vicoli che tornano a popolarsi, i caffè che riaprono e i giovani ricercatori che scelgono di vivere qui, L'Aquila lancia un messaggio potente al mondo: si può risorgere dalle proprie ceneri senza smarrire la propria anima, trasformando la vulnerabilità nel più grande motore di innovazione e bellezza. Questo viaggio racconta come una terra ferita sia tornata a respirare, a camminare e, finalmente, a volare.

Il ritorno alla vita della città di L'Aquila si respira un po' ovunque, nelle piazze come nelle vie più impervie, una rinascita impressa nella pietra e nella luce. Tra i luoghi e i monumenti che meglio simboleggiano questo storico riscatto, ne incontriamo quattro che rappresentano la determinazione con la quale la città si è ridisegnata.

Cominciamo con la **Basilica di Santa Maria di Collemaggio**, simbolo identitario della città, che ha subito una ferita che sembrava insanabile nel momento del crollo della volta e del transetto nel 2009. Fondata nel 1288 per volere di Pietro da Morrone, qui incoronato papa con il nome di **Celestino V** il 29 agosto 1294, è considerata la massima espressione dell'architettura abruzzese ed il suo grave danneggiamento è sembrato all'inizio del tutto irreparabile, ma grazie a un delicatissimo intervento di ingegneria e restauro, che è stato premiato con il prestigioso *European Heritage Award*, la basilica è tornata al suo splendore.

Oggi, la celebre facciata a blocchi bianchi e rosa e la **Porta Santa** non rappresentano solo un capolavoro del romanico, ma la resilienza di un'intera comunità.

Se Collemaggio è la storia che rinasce, **Palazzo Ardinghelli** è il futuro che avanza: già ampiamente celebrato come gioiello del barocco aquilano, dopo essere stato magnificamente restaurato, è diventato, dal 3 giugno 2021, la sede del **MAXXI L'Aquila**, il Museo Nazionale delle arti del XXI secolo, la sede distaccata dell'analogo museo romano. Trasformare una dimora storica in un polo d'arte contemporanea è stata una scelta strategica: di-

mostra che la ricostruzione non è solo materiale, ma culturale e sociale, dove i contrasti tra gli affreschi settecenteschi e le installazioni moderne

creano un dialogo unico che proietta la città verso lo scenario internazionale.

Nato dal genio di **Renzo Piano** e donato dalla Provincia di Trento subito dopo il sisma, l'**Auditorium del Parco**, noto anche come *Auditorium del Castello* in virtù della

sua collocazione, è l'emblema della solidarietà e della modernità.

Situato accanto al **Forte Spagnolo**, questo cubo di legno colorato e destrutturato si inserisce nel paesaggio con leggerezza e reversibilità

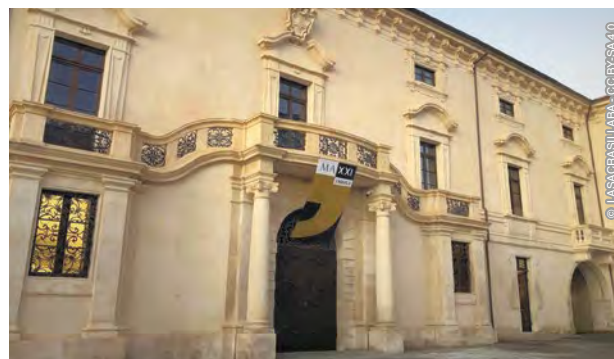
ed è divenuto, dalla sua inaugurazione il 7 ottobre 2012, il simbolo di una città che ha saputo accogliere linguaggi architettonici d'avanguardia per ripartire immediatamente.

Chiudiamo il nostro percorso con il luogo che più di ogni altro accende le emozioni, come un cuore che torna a battere: stiamo parlando di **Piazza Duomo**, il cui completamento dei lavori di riqualificazione segna il definitivo ritorno alla coralità urbana. Con la sua nuova pavimentazio-

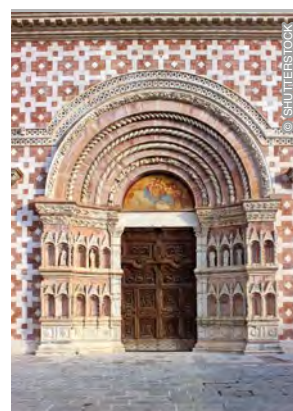
ne in pietra bianca e l'illuminazione artistica, la piazza ha ripreso la sua funzione storica di agorà, mercato e salotto cittadino, attorniato dai cantieri ormai conclusi dei grandi palazzi nobiliari, che riconsegnano una cortina edilizia mozzafiato.

Questo laboratorio a cielo aperto, dove l'ingegneria antisismica d'avanguardia si sposa con la tutela della memoria, dimostra come L'Aquila sia riuscita ad andare oltre il concetto di "ricostruire dove e come era", ma ha ridefinito il proprio ruolo, trasformando il trauma in un'opportunità di bellezza e innovazione.

I LUOGHI DELLA RINASCITA



Palazzo Ardinghelli



La Porta Santa



L'Auditorium del Parco

IL GRAN SASSO SCIENCE INSTITUTE

Un simbolo della rinascita di L'Aquila dopo il terremoto è senza dubbio il **Gran Sasso Science Institute (GSSI)**, una scuola superiore universitaria e un centro di ricerca internazionale d'eccellenza nato nel 2012 per rispondere alla scommessa di rilanciare il territorio aquilano puntando sulla conoscenza e sulla ricerca di frontiera. Nel 2016 ha ottenuto lo status definitivo di università autonoma, posizionandosi come una vera e propria "scuola di dottorato" sul modello della SISSA di Trieste o della Scuola Normale Superiore di Pisa.

L'attività dell'istituto, che si concentra principalmente sulla formazione post-laurea, accogliendo ogni anno da tutto il mondo giovani talenti selezionati per i corsi di dottorato (Ph.D.), è strutturata in quattro macro-aree scientifiche fortemente interconnesse:



La sede del GSSI

• **Fisica delle Astroparticelle:** focalizzata sui misteri dell'universo, in stretta sinergia con i vicini Laboratori Nazionali del Gran Sasso dell'INFN, i laboratori sotterranei più grandi del mondo.

• **Matematica:** orientata verso l'analisi matematica, la modellistica e la fisica matematica.

• **Informatica:** incentrata su algoritmi, reti e sistemi software.

• **Scienze Sociali:** con un focus specifico sugli studi regionali e l'economia geografica (sviluppo locale, disastri naturali, traiettorie urbane).

Ciò che rende unico il GSSI è il suo modello accademico, costituito da un ambiente cosmopolita e multidisciplinare, dove l'inglese è la lingua ufficiale e dove studenti e ricercatori vivono a stretto contatto, scambiandosi idee tra discipline diverse. Le lezioni e i laboratori si tengono in edifici storici del centro cit-

tadino finemente restaurati, integrando perfettamente la comunità scientifica nel tessuto urbano dell'Aquila e grazie alla sua rete globale di collaborazioni e un corpo docente di altissimo profilo, il GSSI rappresenta un motore culturale e socio-economico cruciale per il futuro dell'intera regione Abruzzo, capace di attrarre cervelli dall'estero alla ricerca dell'innovazione scientifica.

Trattandosi di una scuola superiore universitaria e di un centro di ricerca scientifica avanzata (un'università a tutti gli effetti), il GSSI non ha una struttura museale, biglietterie o percorsi espositivi permanenti aperti liberamente ai turisti, tuttavia, esistono manifestazioni come la **Notte Europea dei Ricercatori**, festival della scienza o giornate di "Porte Aperte", nelle quali l'istituto organizza conferenze e apre alcune aree al pubblico.



LUOGHI PIACEVOLI NELLA NATURA

La città di **L'Aquila** è posizionata in un'area molto verde e la sua altitudine ad oltre 700 metri sul livello del mare la rende anche una località estremamente piacevole dal punto di vista della natura e del clima.

Vogliamo quindi suggerirvi 4 luoghi nei quali passeggiare o meditare, per vivere un'esperienza appagante ed estremamente rigenerativa.



Amphisculpture - Parco del Sole

Cominciamo dal cuore della città, con il **Parco del Sole**, situato a pochi passi dalla magnifica Basilica di Santa Maria di Collemaggio, un parco completamente riqualificato che è divenuto uno dei luoghi più suggestivi della città, con ampi spazi verdi, vialetti pedonali e una bellissima vista sulla basilica. Al suo interno ospita anche l'**Amphisculpture**, una grande opera d'arte ambientale e teatro all'aperto creata dall'artista **Beverly Pepper**, perfettamente integrata nel paesaggio. È un posto ideale per leggere un libro, fare un picnic urbano o rilassarsi al sole.



Grotte di Stiffe

A meno di un'ora di strada dal centro di L'Aquila si trova **Campo Imperatore**, nel cuore del **Parco Nazionale del Gran Sasso** e **Monti della Laga**, noto anche come il "**Piccolo Tibet**", un immenso altopiano situato a circa 1.800 metri di quota. È il punto di partenza ideale per escursioni a piedi, trekking verso il **Corno Grande** o passeggiate panoramiche adatte a tutti. La vastità degli spazi aperti regala un senso di libertà unico ed è raggiungibile in auto o prendendo la scenografica **Funivia Campo Imperatore** da Fonte Cerreto.

La **Riserva Naturale del Lago di Campotosto** si trova invece a nord dell'Aquila, raggiungibile in circa 40 minuti di auto: si tratta di un luogo a circa 1.300 metri di quota immerso nella natura che circonda il più grande bacino artificiale d'Abruzzo.

È un luogo perfetto per passeggiate rilassanti lungo le sue sponde, fare escursioni in bicicletta, utilizzando un anello stradale molto frequentato dai ciclisti, oppure dedicarsi all'attività di *birdwatching* o, più semplicemente, abbandonarsi a un picnic all'ombra dei **Monti della Laga**.

L'ultimo consiglio è per le **Grotte di Stiffe**, situate nel comune di **San Demetrio ne' Vestini** che dista solo 20 km dall'Aquila, una rarissima **risorgenza** attiva, la più grande d'Italia, che regala

la l'emozione di un percorso guidato al suo interno, che permette di camminare a fianco di un vero fiume sotterraneo tra cascate e laghetti. La visita è sempre guidata e dura circa un'ora, in un ambiente con temperatura costante di 10°C tutto l'anno, per cui è fortemente consigliato un abbigliamento adeguato e scarpe comode possibilmente con suola antiscivolo.

una **Sosta di Gusto**

BIRRA & CUCINA ALL BEERS
VIALE DELLA CROCE ROSSA 40, L'AQUILA
TEL. 334 801 2137

BAR PASTICCERIA NOVA VIDA
CORSO VITTORIO EMANUELE 151, L'AQUILA
TEL. 388 937 9346

RISTORANTE PIZZERIA HAMBURGERIA AMICI - BERE E MANGIARE
STRADA STATALE 17 OVEST 36, L'AQUILA
TEL. 392 800 4000

RISTORANTE PIZZERIA E PINZERIA ANTICA ROMA
VIA DEI MEDICI - L'AQUILA
TEL. 345 421 5630

SEGNALAZIONI GENTILMENTE FORNITE DAL NOSTRO PARTNER DI ZONA

GELDI

GastroBOX

IL GUSTO DELLA... CHITARRA

Il re indiscusso della tavola in ogni ristorante tipico di L'Aquila è senza dubbio un primo piatto, in particolare i **Maccheroni alla Chitarra** con sugo di castrato, una pasta all'uovo a sezione quadrata, nata proprio in questa terra.

La storia di questo piatto affonda le radici nell'Abruzzo ottocentesco, quando la "**chitarra**" non definiva uno strumento musicale, ma l'attrezzo tradizionale usato per tagliare la pasta, costituito da un telaio di legno di faggio sul quale vi sono dei fili d'acciaio paralleli e strettissimi. Inizialmente questo strumento si chiamava **carraturo** (dal francese carré, quadrato) e veniva usato per stenderci la sfoglia, adagiandola sui fili, per poi passarci sopra il **luagnaturo** (quello che comunemente conosciamo come mattarello), che provocava la discesa dei maccheroni.

Il condimento aquilano per eccellenza per accompagnare i



maccheroni è il **sugo di castrato** (ovvero pecora giovane castrata), un riflesso diretto della fortissima tradizione pastorale della transumanza che ha segnato la storia d'Abruzzo per secoli.

Anche la preparazione del sugo ha un suo rituale antico che parte da un soffritto, preparato in un tegame capiente (meglio se di terracotta), in cui far rosolare nell'olio un trito di sedano, carota, cipolla e il peperoncino, a cui aggiungere poi i pezzi di castrato per farli cuocere a fuoco vivo finché non sono ben dorati su tutti i lati, sfumando con il vino rosso.

Una volta aggiunta la passata di pomodoro, regolato il sale, il tutto va coperto e lasciato cuocere a fuoco bassissimo per almeno 2 o 3 ore, in modo che la carne diventi tenerissima e il sugo denso e saporito.

Se questo piatto non vi sazia, potete sempre passare al secondo e, per restare nella tradizione, gustare i famosissimi **Arrosticini**.



IL LATO SEGRETO DEL SAPORE

Aromi e spezie giocano un ruolo fondamentale in qualsiasi ricetta vengano introdotti, al punto che è più corretto considerarli come veri e propri ingredienti e non semplici condimenti. La loro importanza è elevata con ogni tipo di alimento, sicuramente nei molteplici utilizzi con la carne, ma anche in supporto ai piatti a base di pesce, il grande protagonista dei menu estivi anche in quei locali che, per scelta o motivi logistici, sono meno connessi con il mondo ittico. I piatti di pesce sono infatti tra i classici della gastronomia e si trovano in quasi tutti i menù moderni, anche per questo le aspettative dei clienti sono sempre più elevate: oltre alla creatività culinaria, la sostenibilità è sempre più al centro dell'attenzione.

I ristoratori hanno il compito di offrire prodotti di alta qualità che siano al tempo stesso ecologici e innovativi, rispettando alcune semplici regole.

Qualità e freschezza:

elementi essenziali nel settore della ristorazione, soprattutto per il pesce e i prodotti ittici, dove gli esercizi di ristorazione devono assicurarsi che i loro fornitori soddisfino gli standard più elevati. Chiunque acquisti e tratti pesci d'acqua dolce o salata farebbe bene a conoscere i certificati più comuni e il loro significato, partecipando ove possibili a specifiche sessioni formative.

Approccio Nose-To-Tail:

l'utilizzo completo dell'animale e in linea con la tendenza all'eliminazione dei rifiuti, per cui teste, carcasse ed altri sottoprodotti del pesce vengono utilizzati per zuppe, salse o snack innovativi, riducendo gli sprechi e in linea con un corretto impegno per la sostenibilità.

Trovate qui la gamma completa dei prodotti WIBERG



Sostenibilità e trasparenza:

la scelta delle specie ittiche nel proprio menu è fondamentale, tra l'altro per dare un contributo importante contro la pesca eccessiva, ricercando specie più diffuse che sono in grado di garantire un risultato paragonabile a quelle che corrono il rischio di estinzione, magari riscoprendo specie regionali ancora sottovalutate.

La responsabilità incontra la creatività:

oggi i ristoranti possono assumere un ruolo pionieristico educando i loro clienti a scegliere pesce sostenibile, anche seguendo il desiderio contraddittorio di esotismo e di sapore internazionale, alla ricerca di concetti fusion entusiasmanti che combinano prodotti regionali con sapori globali. La vera sfida è rendere i piatti a base di pesce sostenibili, creativi e allo stesso tempo economicamente accattivanti per i propri clienti.



WIBERG OFFICIAL DEALER
ITALY.FRANCE.SPAIN

Bouillabaisse

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- 1,6 kg di pesce/frutti di mare misto, porzionato e pronto per la cottura (es. gallinella, rana pescatrice, orata, gamberetti, cozze, capesante)
- 2 cipolle tagliate a listarelle
- 1 finocchio tagliato a listarelle
- 200 g di pomodori cigliegini pelati e tagliati a metà
- 1 arancia (scorza)
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro
- 400 ml di vino bianco secco
- 1,6 litri di brodo di pesce
- 400 g di patate lessate a fette
- olio extra vergine di oliva q.b.

Prodotti WIBERG utilizzati:

- 1 cucchiaio di Aglio a fette
- 1 cucchiaio di Timo liofilizzato
- 4 foglie di Alloro
- 1 punta di Fili di zafferano, messi a bagno in 2 cucchiai di acqua calda
- 1 cucchiaio di Red Dhofar
- 1 cucchiaio di Sale rosa condimento mediterraneo

PREPARAZIONE

- » Scaldare l'olio d'oliva in una padella grande e soffriggere brevemente le cipolle, il finocchio e l'aglio.
- » Aggiungere i pomodori, la scorza d'arancia e la passata di pomodoro e sfumare con il vino bianco.
- » Versare il brodo di pesce e aggiungere le spezie e le fette di patate.
- » Fare sobbollire dolcemente per circa 4 minuti. A questo punto, aggiungere i pezzi di pesce alla zuppa in base alle dimensioni e al tempo di cottura e lasciare cuocere.

Guarnizione:

- 10 fette di pane bianco tostato
- 20 g di basilico fresco
- 100 ml di Aioli Sauce Wiberg
- 2 cucchiai di Red Dhofar Wiberg



PRODOTTI WIBERG

AGLIO A FETTE	Cod. W108820	Sigillaroma 1200ml - 380g
TIMO - LIOFILIZZATO	Cod. W108809	Sigillaroma 1200ml - 75g
FOGLIE D'ALLORO - INTERE	Cod. W108768	Sigillaroma 1200ml - 60g
FILI DI ZAFFERANO QUALITÀ ECCELLENTE	Cod. W108804	Blister - 4g
RED DHOFAR PREPARATO DI SPEZIE ARABE	Cod. W200363	Sigillaroma 470ml - 210g
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml - 1350g
AIOLI SAUCE	Cod. W291087	Squeezer - 730g



Bagel con salmerino

barbabietola rossa e crème fraîche

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- 1 kg di filetti di salmerino, a fette sottili, pronti per essere cucinati
- 15 g di zucchero
- 300 g di crème fraîche
- 10 bagel
- 400 g barbabietole
- 40 ml di olio extra vergine di oliva

Prodotti WIBERG utilizzati:

- 20 g Cuba Nueva Mix
- 15 g di Sale rosa fino
- 40 ml Condimento agli agrumi
- Salsa speziata Spicy chili

PREPARAZIONE

» Marinare sottovuoto per 16 ore i filetti di salmerino con zucchero, sale rosa fine e Cuba Nueva.

» Montare la crème fraîche con Condimento agli Agrumi sale rosa e olio d'oliva. Tagliare i bagel a metà e spalmarvi sopra la crème fraîche montata.

» Tagliare il salmerino in porzioni e disporlo sui bagel insieme alle barbabietole tagliate a fette sottili. Terminare con la salsa speziata Spicy chili.

PRODOTTI WIBERG

CUBA NUEVA MIX	Cod. W291354	Sigillaroma 470ml - 250g
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml - 1350g
CONDIMENTO AGLI AGRUMI	Cod. W183839	Bottiglia 500ml
SPICY CHILI - SALSA SPEZIATA	Cod. W285393	Bottiglia 500ml



Merluzzo

con pancetta e capperi

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Merluzzo

- 10 filetti merluzzo pronti per la cottura
- 100 g di pancetta tagliata a strisce e soffritta
- 100 g di capperi
- olio extravergine d'oliva

Prodotti WIBERG utilizzati:

- 2 cucchiaini di Camargue Style

Spinaci a foglia

- 1 kg di spinaci a foglia, sbollentati
- 100 g di scalogni, brunoise
- 100 g di panna

Prodotti WIBERG utilizzati:

- 1 cucchiaio di Aglio a fette
- 2 cucchiaini di Sale rosa fino
- 1 cucchiaino di Pepe arlecchino tritato

PREPARAZIONE

Merluzzo

» Condire il merluzzo e friggerlo in olio a una temperatura interna di 66°C fino a quando non sarà leggermente traslucido.

» Completare con la pancetta e i capperi.

Spinaci a foglia

» Soffriggere gli scalogni in olio d'oliva con l'aglio.

» Frullare finemente una parte degli spinaci con la panna e condire con sale e pepe.

» Scaldare leggermente la crema di spinaci e mescolare gli spinaci rimanenti.

PRODOTTI WIBERG

AGLIO A FETTE	Cod. W108820	Sigillaroma 1200ml - 380g
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml - 1350g
PEPE ARLECCHINO TRITATO	Cod. W108826	Sigillaroma 1200ml - 580g
CAMARGUE STYLE - SALE AROMATICO	Cod. W297555	Sigillaroma 1200ml - 850g



I VENT'ANNI DELLA "VOCE"

Con questo numero, il nostro magazine festeggia vent'anni di vita, con l'edizione numero 80 di un trimestrale che ha percorso, con invidiabile puntualità, la storia di Demetra e ha testimoniato eventi e passioni che hanno alimentato l'affermazione sul mercato. Vogliamo ricordare qui alcuni passaggi significativi non solo per la rivista, ma anche e soprattutto per l'azienda nel suo complesso.



LA VOCE: nel mondo della comunicazione Horeca fa il suo esordio il nostro magazine, formato tabloid, stampato in fase iniziale su 4 pagine. Sul primo numero campeggia il titolo "Diamo una Voce alla qualità", che rappresenta di fatto l'obiettivo che ha sostenuto la nascita di questo strumento aggiuntivo alle armi del marketing Demetra già in essere.

DEMETRA: siamo in pieno periodo di rinnovamento con l'esordio del nuovo marchio che estrae dal concetto della Dea Demetra l'elemento simbolo della cornucopia per diventare la nuova icona di riferimento. Si tratta di una vera e propria rivoluzione che cambia radicalmente la struttura di tutti i packaging della gamma.



LUGLIO 2007

LA VOCE: l'accoglienza del nuovo strumento è molto positiva e subito la Voce raddoppia le pagine e amplia lo spettro delle proprie rubriche. Con questo numero compare anche un nuovo elemento, che non abbandonerà più il magazine: la presenza di una figura femminile in prima pagina che rappresenta e sottolinea il tema di fondo del numero.

DEMETRA: il lavoro di rimessa a punto dello status di Demetra diventa sempre più sostanziale: da un'azione di rafforzamento dell'immagine attraverso gli strumenti della grafica, si passa ad attività di forte sostegno strategico, come l'avvio del programma DTEAM, il Master Plan Commerciale e Marketing, che diviene il timone di ogni successiva scelta sul mercato.



LUGLIO 2011

LA VOCE: il magazine raggiunge un primo traguardo importante e lo celebra con un numero che inneggia all'accoglienza, attraverso un articolo di fondo che ha come focus l'afflusso crescente di turisti stranieri, motore possente del mondo Horeca. Le cronache di fiere ed eventi fanno da contorno al focus sui DTEAM Awards, il momento della celebrazione della forza della filiera.

DEMETRA: la crescita dell'azienda impone scelte ed investimenti importanti che culminano con la nascita dello stabilimento di Morbegno, un impianto di oltre 20.000 metri quadri che contiene reparti di etichettatura, imballaggio, stoccaggio e spedizione, linee automatizzate per la preparazione degli ordini, con 8.500 posti pallet a supportare le vendite sviluppate, senza rotture di stock.



GENNAIO 2015

LA VOCE: si celebra la nascita della partnership con il prestigioso marchio Wiberg, con un numero che ne racconta le origini e introduce alla nuova gamma distribuita in esclusiva, che da questo momento diverrà spesso protagonista degli speciali ingredienti delle pagine centrali, arricchendo di nuovi stimoli e contributi i racconti proposti dal magazine.

DEMETRA: con il 2015 nasce la Partnership con Wiberg, di cui Demetra diventa importatore esclusivo, nasce un connubio tra due marchi che da sempre pongono la qualità al centro della propria visione del mercato. Dal canale della ristorazione tradizionale a quello di tendenza fino alle pizzerie, la ricerca dell'eccellenza viene così soddisfatta con 200 nuove referenze in catalogo.

NUMERO 34



GENNAIO 2019

LA VOCE: un anniversario importante assolutamente da celebrare: per l'occasione la Voce raddoppia, con un inserto di ulteriori 8 pagine, nelle quali ogni numero del magazine viene celebrato con uno spazio dedicato a una ricetta che lo ha caratterizzato, diventando così un ricettario che è, al tempo stesso, storia e testimonianza di un cammino che si fa sempre più solido.

DEMETRA: il numero speciale della Voce arriva in un momento molto importante per lo sviluppo di Demetra che, dopo avere consolidato l'entrata in gamma delle referenze Wiberg, ha lanciato la linea retail "Sapori Sinceri", dedicata al consumatore finale e ha implementato DIVA System, l'innovativo sistema di cottura sottovuoto a iniezione diretta di vapore.



APRILE 2020

LA VOCE: è un numero che inneggia alla speranza, uscito in uno dei momenti più difficili vissuti dall'umanità, all'inizio di una pandemia che caratterizza un lungo periodo di sacrifici: già nel titolo, che auspica il ritorno alla convivialità, ma ancor più dedicando spazio all'evento D-DAYS, ultima grande occasione di "assembramento" prima del periodo oscuro.

DEMETRA: è il momento della resilienza, ma anche della voglia di riscatto, che in Demetra fa nascere la volontà di rilanciare il mondo dell'ospitalità: il 2020 è l'anno della nascita della grande iniziativa "Ama l'Italia, Mangia la pizza, Sorridi alla vita" che vede Demetra e Wiberg cavalcare, con istituzioni e altri marchi prestigiosi, la ricerca del ritorno alla normalità.



APRILE 2024

LA VOCE: nel corso degli anni la Voce ha cambiato il proprio look, rinnovando la grafica di copertina, lo stile di impaginazione e il taglio degli articoli, per essere sempre in linea con le esigenze di un mondo che cambia. Questo numero, che vede la pizza in copertina, è l'occasione di raccontare l'ultima novità in casa Demetra.

DEMETRA: con l'avvento del 2024 nasce la nuova sede della Demetra Food Academy, una moderna struttura di 300 metri quadri con 2 aree distinte di attività destinate a formazione e degustazione, separate da una cucina ad alto contenuto tecnologico in grado di ospitare fino a 40 invitati che diviene lo spazio ideale per lo svolgimento del format specificamente dedicati ad agenti e punti di consumo.



LUGLIO 2026

LA VOCE: siamo ancora qua, a festeggiare un traguardo importante, che sottolinea la costanza e la dedizione che il marketing Demetra mette nel raccontare la propria passione, a testimonianza che quel "Diamo una Voce alla qualità" che campeggiava sul primo numero del magazine, ha un significato concreto ed è ben lungi dall'aver esaurito la propria motivazione.

DEMETRA: sono passati 20 anni da quando, nell'estate 2006, veniva imbastita la struttura del primo numero della Voce e sono 20 anni anche che Demetra struttura le proprie strategie commerciali e marketing attraverso il piano DTEAM. Il tutto alla vigilia di un nuovo importante traguardo: i 40 anni di Demetra che si compiranno nel 2027.

NUMERO 80



IL GIUSTO MIX DI BUSINESS, COMPETIZIONI E PREMI

UN MESE DI INCONTRI INTERNAZIONALI

Tra metà aprile e metà maggio Parma e Milano sono state al centro dell'interesse internazionale, con 2 eventi che hanno attirato partecipanti e visitatori da tutta Italia e dall'estero più remoto.

Ci riferiamo al Campionato Mondiale della Pizza, in scena al Palaverdi di Parma e al Tuttofood di Milano, la fiera che si è svolta nella moderna sede di FieraMilano a Rho.

Il Campionato Mondiale della Pizza 2026 ha riunito pizzaioli da più Paesi e confermato quanto la pizza sia oggi un linguaggio professionale trasversale, capace di unire tradizione, ricerca e nuove esigenze di consumo. Per chi lavora in pizzeria e



nella ristorazione, eventi come questo non sono solo una vetrina, ma anche un osservatorio concreto su tecniche, stili e format che stan-

no influenzando i menu: dalla gestione degli impasti alla precisione in cottura, fino alla costruzione di topping più equilibrati e riconoscibili. In gara, infatti, non contano soltanto manualità e standard tecnici, ma anche attenzione crescente a materie prime, processi e sostenibilità, temi sempre più determinanti nella ristorazione contemporanea.

Tuttofood 2026 ha registrato in quattro giorni 123mila presenze, di cui 27mila dall'estero, con un incremento del 30% rispetto all'edizione 2025. La partecipazione di un numero così rilevante di operatori professionali, tra industria, distribuzione, ristorazione, importatori, buyer, dimostra la capacità della manifestazione, organizzata per il secondo anno da Fiere di Parma, di trasformare la domanda globale di qualità alimentare in relazioni commerciali, sviluppo e accesso ai mercati e, contemporaneamente, il suo ruolo, sempre più forte, di piatta-

forma economica internazionale di riferimento per il food & beverage.

Particolarmente apprezzabile l'iniziativa che ha visto il Banco Alimentare della Lombardia impegnato in una raccolta al termine di Tuttofood di circa 25 tonnellate di cibo dalle oltre 600 aziende che hanno generosamente scelto di donare le proprie eccedenze alimentari, permettendo di destinare alimenti ancora in perfetto stato a più di 1.000 Organizzazioni Partner Territoriali convenzionate (mense, centri di accoglienza, case-famiglia, etc.), a beneficio di oltre 200.000 persone in difficoltà. Anche in queste importanti occasioni, i marchi "Demetra" e "Wiberg" si sono resi protagonisti, in veste di sponsor e di espositori, di momenti intensi di confronto con i numerosi operatori che hanno dimostrato di apprezzare il valore dell'accoglienza che, da sempre, contraddistingue le aree di contatto allestite in fiere e manifestazioni.



A BOLOGNA E BORDEAUX SI CELEBRANO I DTEAM AWARDS

Lavorare in Team è uno dei pilastri della strategia commerciale applicata sui marchi Demetra e Wiberg e, in questo senso, i momenti celebrazione dei risultati ottenuti ha sempre un sapore speciale. Doppio appuntamento nel primo semestre 2026 per festeggiare i risultati conseguiti nell'anno precedente, con 2 distinti momenti in cui si sono svolti i consueti DTEAM Awards: il primo in occasione dei D-DAYS di gennaio nei pressi di Bologna e il secon-



do a Bordeaux nell'ambito dei giorni dedicati al Demetra Adventure con i Partner più fedeli del progetto DTEAM. Il 2026 rappresenta l'anno numero 20 di applicazione di un sistema di lavoro che pone le sue radici in un approccio costante e tenace azione, rappresentato dal termine anglosassone "consistency", che qualifica il Progetto DTEAM come "un'attività continua, incessante e caparbia", proprio come un vero modello di vita.

In questo senso i DTEAM Awards rappresentano sempre un momento di profonda riflessione, di confronto e di giusta emozione.



APPUNTAMENTO CON IL GOLF

Sport e Gusto, il binomio vincente: celebrato il 19° Torneo Golf Demetra al Valtellina Golf Club, una giornata di sport perfetto, convivialità e gastronomia.

Domenica 14 giugno è andato in scena uno degli appuntamenti più attesi e imperdibili dell'anno per tutti i soci del circolo e per gli amanti del green, con il consueto appuntamento di metà giugno con una competizione nella splendida cornice del Valtellina Golf Club, che per l'occasione si è presentato ai giocatori nelle sue vesti migliori. Questo torneo si confer-



ma un punto fermo della stagione, la combinazione tra un campo in condizioni eccellenti e l'ospitalità firmata Demetra rende questo ap-

puntamento una tradizione a cui nessuno vuole rinunciare.

A coronare l'evento è stato l'aperitivo post-premiazione interamente firmato Demetra, nel quale i golfisti e i loro ospiti hanno potuto deliziare il palato con una selezione di specialità alimentari dell'azienda, vivendo un momento di assoluto relax e condivisione.

Il 19° Torneo Golf Demetra va così in archivio lasciando il ricordo di una giornata memorabile, con lo sguardo già rivolto alla prossima edizione.

selezione
MILLE
SUGHI IN BUSTA



I SUGHI FIRMATI DEMETRA NEL NUOVO FORMATO GOLD.

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



Direct Injection
Vacuum cooking
All in One

Scopri
la selezione
completa
di sughi
da 1000g



MEAT

MEAT
MACARON

- Ingredienti per 4 persone**
 - 100g farina di pistacchio
 - 450g scamone di manzo
 - 100g latte fresco
 - 100g zucchero a velo
 - 25g acqua
 - 60g zucchero
 - 75g albume
 - 70g Crema Zafferano Demetra
 - 40g Salsa di Pistacchio Demetra
 - 60g Pistacchi Wiberg
 - q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
 - q.b. Fiocchi di sale marino Wiberg
 - q.b. Pepe cuvée Wiberg
 - q.b. Golden BBQ Wiberg
- Procedimento**
 - » Per la preparazione dei macarons, unire in una ciotola la farina di pistacchio e lo zucchero a velo, miscelare con una frusta, aggiungendo gli albumi per rendere il composto omogeneo. Unire la metà degli albumi nella planetaria ed iniziare a montare dolcemente.
 - » Preparare lo sciroppo unendo acqua e zucchero portandolo a 121°, successivamente unire i restanti albumi a filo. Infine, unire la meringa realizzata al pastello avendo cura di far assimilare bene gli ingredienti.
 - » Riempire un sac à poche e dare forma ai macaron, cuocere a 140° per 12 minuti.
 - » Battere a coltello, molto finemente, lo scamone. Condire la carne con la salsa di pistacchio e aggiustare di sale, pepe e olio. Con l'aiuto di un coppapasta ricavare dei cerchietti di egual misura dei macaron e andare ad assemblare.
 - » Ridurre i pistacchi a granello e disporre sul piatto assieme alla crema zafferano. A guarnizione spolverare il macaron con la Miscela Golden BBQ.

CREMA ZAFFERANO	Cod. 01684	Vaso 580ml
SALSA DI PISTACCHIO	Cod. 01733	Vaso 580ml
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
PISTACCHI - SGUSCIATI	Cod. W108801	Sigillaroma 1200ml
FIOCCHI DI SALE MARINO	Cod. W196155	Sigillaroma 470ml
PEPE CUVÉE - MISCELA DI SPEZIE	Cod. W221128	Sigillaroma 470ml
GOLDEN BBQ	Cod. W287578	Sigillaroma 470ml



RISTORAZIONE

FUSILLONI CON GAMBERI,
CREMA DI SCAMPI E MENTA

- Ingredienti per 4 persone**
 - 320g fusilloni
 - n. 8 gamberi rosa del mediterraneo
 - 160g Crema di scampi Demetra
 - q.b. Olio di mandorle plus arancia Wiberg
 - q.b. Fiocchi di sale marino Wiberg
 - q.b. menta
 - q.b. scorza di arancia
- Procedimento**
 - » Cuocere i fusilloni in una pentola con abbondante acqua salata.
 - » A parte realizzare la salsa frullando insieme alla crema di scampi delle foglie di menta.
 - » Scolare la pasta e saltare nella salsa.
 - » Servire in un piatto ben caldo, con una quenelle di gamberi rosa condita con fiocchi di sale e olio di mandorle. Completare con scorza d'arancia e foglie di menta.

CREMA DI SCAMPI	Cod. 01744	Vaso 580ml
OLIO DI MANDORLE PLUS ARANCIA	Cod. W261910	Bottiglia 500ml
FIOCCHI DI SALE MARINO	Cod. W196155	Sigillaroma 470ml



CARPACCIO DI BARBABIETOLA
CON SALSA TONNATA

- Ingredienti per 4 persone**
 - n.1 barbabietola cotta
 - n.2 uova
 - 100g Crem à poche tonnata Demetra
 - 50g Maionese Demetra
 - 30g Pesto di finocchietto selvatico Demetra
 - n.12 Frutti del capperio Demetra
 - n.12 Olive kalamata Demetra
 - n.12 Ciliegini rossi a metà mid-dry Demetra
 - q.b. Fiocchi di sale Wiberg
 - q.b. Condimento olio al basilico Wiberg
- Procedimento**
 - » Bollire le uova per 7 minuti sino a renderle ben sode. Eliminare il bianco d'uovo e quando ben fredde sbriciolare il tuorlo.
 - » Miscelare la crema tonnata con maionese e finocchietto selvatico.
 - » Affettare finemente la barbabietola e disporre a raggiera nel piatto. Condire con fiocchi di sale e olio al basilico.
 - » Salsare abbondantemente con la salsa tonnata e guarnire con i pomodorini, i capperi, le olive e il tuorlo d'uovo.

CREM-A-POCHE TONNATA	Cod. 04208	SAP 600
MAIONESE	Cod. 01210	Secchiello 5kg
PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO	Cod. 01691	Vaso 580ml
FRUTTI DEL CAPPERO IN ACETO DI VINO	Cod. 00464	Vaso 1700ml
OLIVE KALAMATA MARINATE	Cod. 00534	Vaso 1700ml
CILIEGINI ROSSI A METÀ MID-DRY IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 01469	Sc. 4/4
FIOCCHI DI SALE MARINO	Cod. W196155	Sigillaroma 470ml
CONDIMENTO OLIO AL BASILICO	Cod. W112698	Bottiglia 500ml



PIZZA BRONTE CON FILETTONI
DI TONNO E POMODORINI CONFIT

- Ingredienti per 1 pizza**
 - 70g mozzarella fiordilatte
 - 30g Pesto con "Pistacchio verde di Bronte DOP" Demetra
 - 50g Tonno yellowfin a filetti Demetra
 - 20g Ciliegini rossi a metà mid-dry Demetra
 - 20g Datterini gialli a metà mid-dry Demetra
 - q.b. Pepe all'arancio Wiberg
- Procedimento**
 - » Miscelare il pesto di Bronte con il 50% di acqua, arrivando a 45 grammi complessivi. Farcire il disco della pizza, coprire con la mozzarella fiordilatte e cuocere al forno.
 - » Terminata la cottura completare con falde di tonno e i pomodorini semiseccati. Guarnire con pepe all'arancio e foglie di basilico fresco.

PESTO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"	Cod. 00158	Vaso 370ml
TONNO YELLOWFIN A FILETTI IN OLIO DI OLIVA	Cod. 01170	Tamburello RO-1800
CILIEGINI ROSSI A METÀ MID-DRY IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 01469	Sc. 4/4
DATTERINI GIALLI A METÀ MID-DRY	Cod. 01461	Sc. 4/4
PEPE ALL'ARANCIO	Cod. W207718	Sigillaroma 1200ml



TRENDY

PIZZA