

la VOCE di DEMETRA

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

LA VERITÀ È SEMPRE IN ETICHETTA

Niente segreti nelle etichette alimentari

Tra gli aspetti che sono in grado di sostenere l'effettiva qualità di un prodotto alimentare, può capitare di scordare un elemento che, se pur meno emozionale e coinvolgente di altri, costituisce una testimonianza precisa, formale e assolutamente affidabile: stiamo parlando dell'etichetta.

Le etichette alimentari sono sostanzialmente informazioni stampate o incise su una confezione di un prodotto atte a descriverne il contenuto: obbligatorie per legge nella totalità dei prodotti alimentari, devono essere

accurate, complete e non fuorvianti.

Possiamo dire che l'etichetta rappresenta di fatto la carta d'identità di un prodotto e pertanto deve contenere informazioni veritiere chiare e leggibili, sia in termini di contenuto, sia in merito alla composizione dell'alimento a cui si riferisce.

Uno degli aspetti più caratterizzanti di un'etichetta, che a volte anche i professionisti più esperti tendono a non ricordare, è il fatto che l'ordine con cui vengono menzionati gli ingredienti è decrescente: il primo è quello presente in

maggiore quantità, l'ultimo è quello contenuto in dosi minori.

La presenza di ulteriori specifiche, tipo "di prima spremitura" per l'olio extra vergine di oliva, aggiunge dettagli che possono supportare la promessa di qualità, ma attenzione a non farsi tradire da scritte che compaiono fuori dalla lista ingredienti, in altre parti dell'etichetta, che possono essere dei meri slogan pubblicitari e possono trarre in inganno.

Le indicazioni previste dalla legge, che siano le certificazioni DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) o STG (Specialità Tradizionale Garantita), en-

fatizzate a volte con un bollino sulla confezione, così come indicazioni quali la provenienza territoriale, come nel caso di "Piana del Sele" per alcuni datterini o la dicitura "d'Avola" relativa alle mandorle, contribuiscono a identificare in modo inequivocabile l'effettivo territorio di provenienza di specifici ingredienti che caratterizzano la qualità di un

determinato prodotto.

Ricordate che, se anche il miglior palato può essere tratto in inganno, la lettura attenta delle valenze espresse in etichetta vi farà fare sempre la scelta giusta sull'ingredienti da coinvolgere nella vostra prossima ricetta.



I TESORI ITALIANI
alle pagg. 4 e 5

IN QUESTO NUMERO

2

TURISMO
 ENOGASTRONOMICO
**TRENTO, CROCEVIA
 DI CULTURE**

4

SPECIALE
 INGREDIENTI
**I TESORI DEL
 TERRITORIO ITALIANO**

6

EVENTI E NOTIZIE
**LA "NOSTRA"
 OLIMPIADE**

7

DEMETRA & FRIENDS
**MASTER PIZZA
 CHAMPION È
 DIVENTATA VIP!**

8

APPUNTI DI GUSTO
**I CONSIGLI
 DEGLI CHEF**



La Demetra Food Academy consiglia...

**RAGÙ
 DI CHIANINA**



scopritelo a pag. 5

**DATTERINI ROSSI
 PELATI**



scopriteli a pag. 8



**NEL PROSSIMO
 NUMERO**
 TURISMO
 ENOGASTRONOMICO
Bari, nel mito di San Nicola
 SPECIALE NOVITÀ
Le nuove proposte 2026

TRENTO, CROCEVIA DI CULTURE



La città di Trento è situata nella valle del fiume Adige, 55 chilometri a sud di Bolzano e 95 a nord di Verona, in un'area urbana compresa tra Mezzolombardo e Rovereto e che si estende ad est verso la Valsugana, fino al comune di Pergine.

Ubicata a 194 metri di quota, conta circa 120 mila abitanti, concentrati non solo in città, ma anche in numerosi centri sparsi o sobborghi, piuttosto diversi l'uno dall'altro e che conservano ancora una propria identità sia urbana, sia paesana, rurale o montana.

Le radici della città risalgono all'epoca romana, quando era conosciuta come **Tridentum**, successivamente, durante il Medioevo, divenne una potente città-stato governata dal

Vescovado di Trento e fu sede del Concilio di Trento, l'imponente riunione della Chiesa cattolica tenutasi tra il 1545 e il 1563, nella quale venne affrontato il tema della riforma protestante e la riaffermazione della dottrina cattolica.

Nel XVI secolo Trento passò sotto il dominio dell'Impero asburgico, che dominava gran parte dell'Europa centrale e la città rimase parte dei domini asburgici fino all'inizio del XIX secolo, quando ebbe un ruolo cruciale nell'unificazione che portò alla nascita del Regno d'Italia. L'incrocio di culture, tradizioni, storie, religioni diverse ha caratterizzato tutta la vita di questa città, divenuta nel tempo un crocevia di culture ed una testimonianza pulsante della complessa storia di questo territorio a nord della nazione italiana.



Resti della Tridentum romana

L'AFFASCINANTE CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO

Il più importante monumento di carattere non religioso della provincia è senza dubbio il **Castello del Buonconsiglio**, che si erge al civico 5 di Via Bernardo Clesio, nel pieno centro della città di Trento, facilmente raggiungibile a piedi da ogni altro luogo di interesse o utilizzando i parcheggi a pagamento che si trovano nelle vicinanze.

Costruito tra il 1239 e il 1255, fu la residenza dei principi vescovi di Trento fino alla secolarizzazione dell'episcopato nel 1803. All'antica fortezza medievale, **Castelvecchio**, ingentilita da una raffinata loggia, si aggiunse nel Cinquecento il Magno Palazzo, una delle più sontuose residenze rinascimentali d'Italia, eretta dal cardinale umanista Bernardo Clesio.

Il castello come lo conosciamo oggi è dunque composto da un insieme di edifici risalenti a diverse epoche, circondati da una imponente cinta muraria cinquecentesca con bastioni cilindrici, che protegge un affascinante giardino all'italiana.



Ciclo dei Mesi

La **Torre d'Augusto**, che domina il complesso, è accessibile tramite la corte interna del medievale Castelvecchio, con la successione delle logge in stile gotico veneziano, mentre la **Torre Aquila** custodisce il celebre "**Ciclo dei Mesi**", una delle più importanti testimonianze del gotico internazionale, realizzato nel 1400 dal pittore boemo **Venceslao**.



Torre d'Augusto



Torre Aquila

Nelle sale del primo piano di Castelvecchio si trova la sezione archeologica, tre ambienti che illustrano la Preistoria, la Romanità e l'Alto Medioevo, mentre nelle sale rinascimentali sono esposti pregevoli dipinti, bronzetti, sculture in legno.

Dal 1973, il castello ospita il **Museo Provinciale d'Arte**,

denominato "**Castello del Buonconsiglio, monumenti e collezioni provinciali**", che conserva numerose collezioni d'arte, tra cui dipinti, sculture, opere grafiche, codici miniati, stufe in maiolica, oltre a raccolte archeologiche e numismatiche. Molto apprezzato e celebrato dagli esperti, è il ciclo pittorico manierista creato da artisti come **Dosso Dossi**, che contribuirono a definire uno stile "**clesiano**" unico.

Il Castello, che domina la città da un piccolo rilievo, deve il suo fascino proprio all'equi-

palazzo libro tra l'aspetto di fortezza militare e di gentilizio, a ricordo perenne dei fasti dei principi-vescovi di Trento. Il Castello è tristemente famoso anche per il suo legame con il patriota **Cesare Battisti**, giustiziato nel 1916 all'interno del cortile, dopo essere stato rinchiuso in una cella ancora oggi visitabile ai margini del giardino.

La visita al Castello può essere effettuata in un paio d'ore, a cui aggiungere la visita guidata alla torre di circa 25 minuti.



Cesare Battisti

FONTANE, FANTASMI E ALTRI MISTERI

Molto tempo fa, quando la distribuzione idrica ancora non esisteva, le fontane sono state per secoli un punto di riferimento fondamentale per la vita degli abitanti di Trento: collocate nei luoghi più importanti della città, non solo erano preziose per soddisfare le necessità quotidiane, ma fungevano da stazioni di incontro, veri e propri poli di aggregazione e socializzazione. All'interno della cinta urbana di Trento nella seconda metà dell'Ottocento si contavano ben **trentacinque fontane pubbliche**, nella maggior parte progettate e realizzate dall'ingegnere civico **Paolo Leonardi** e alcune di queste ancora oggi decorano suggestivi scorci della città.

La fontana più famosa, che molti considerano uno dei simboli più rappresentativi della città, è senz'altro quella del **Nettuno**, collocata in chiusura dell'asse urbano che collegava la "porta dei Diamanti" del Castello del Buonconsiglio al Duomo.



Fontana del Nettuno

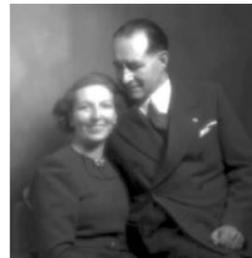
Gli esperti del passato di Trento raccontano anche storie di fantasmi, la più celebre delle quali parla di una giovane nobildonna tragicamente assassinata secoli fa, che sembra manifestarsi all'interno del Castello di Buonconsiglio, dove alcuni visitatori hanno riferito nel corso del tempo di strani avvenimenti e sensazioni inquietanti, suggerendo che lo spirito della giovane donna si manifesti ancora tra le sue mura. Una curiosa fonte di ispirazione di molti eroi e avventurieri locali nel passato è stato un albero che si diceva essere custodito da un drago e solo i più coraggiosi e virtuosi potevano reclamarne i frutti: collocato nel centro di Trento, pare che fosse un melo dorato.

Le storie curiose non finiscono qui, perché pare che il diavolo in persona abbia edificato un antico ponte di pietra, generato dal patto con un uomo del luogo per costruire il ponte in cambio della sua anima, ma in realtà a Trento non c'è traccia di questo ponte. Si

dice quindi che la vera storia faccia riferimento a una leggenda legata al **Palazzo del Diavolo**, oggi **Palazzo Galasso**, in cui il banchiere **Giorgio Fugger** ingaggiò il diavolo per costruire il palazzo in una sola notte in cambio della sua anima.

In entrambi i casi, gli uomini coinvolti riuscirono ad ingannare il diavolo con una mossa astuta, trasformando quindi una leggenda in una sorta di favola a lieto fine.

A proposito di favole e bambini, una tappa non tra le più famose, ma certamente molto apprezzata, è il **Museo dell'aeronautica Gianni Caproni**, un piccolo gioiello in un hangar in cui sono esposti i primi aerei, che risultano estremamente piccoli se confrontati agli attuali di linea. Nato dalla scelta di Gianni Caproni e la moglie Timina di conservare all'interno delle officine alcuni degli aerei più importanti tra quelli prodotti anziché procedere alla loro dismissione, la collezione si è arricchita nel tempo di altri preziosi cimeli ed è oggi una piacevole visita per tutti gli appassionati dei cieli.



Gianni Caproni e consorte

IL MITO DELLA CORSA DA TRENTO A BONDONE

Aprescindere dalla passione personale per i motori, tutti conoscono i grandi avvenimenti del settore, come la Formula 1, seguitissima in Italia grazie al mito rappresentato dalla Ferrari, o la leggendaria 24 ore di Le Mans, a cui sono stati dedicati romanzi e film d'azione, ma anche avvenimenti che non appartengono direttamente alla nostra cultura, come la mitica 500 miglia che si corre ogni anno a fine maggio sulla pista ovale di Indianapolis.

Il mondo dei motori è però popolato di storie e competizioni eroiche, probabilmente non conosciute dai chi non è appassionato, ma che sono un emblema della passione, della voglia di mettersi in discussione, di liberare l'adrenalina, su piste naturali, che si snodano sulle strade solitamente utilizzate dal traffico comune. Tra le specialità che seguono questa filosofia, esistono le corse in salita, dove i rombanti mezzi sfidano le leggi della gravità e dell'equilibrio, in competizioni in cui l'abilità del pilota deve essere assoluta. Una di queste epiche storie nasce proprio a Trento, il 5 luglio del 1925.

Trento era diventata italiana da appena sette anni e l'automobile era stata inventata da Karl Benz solo 39 anni prima, perciò erano pochi i fortunati che ne possedevano una; infatti, quell'edizione inaugurale della «Trento Bondone» fu una "gita cronometrata per automobili e motociclette" alla quale presero parte 16 moto, 2 biciclette a motore e 11 automobili e che vide

trionfare l'ingegnere **Ruggero Menestrina** su una Fiat 501.

Due anni dopo la partecipazione venne estesa anche a tutti i piloti nazionali e si disputarono addirittura due gare, una in giugno e l'altra in settembre e la gloria della competizione continuò fino allo stop causato dalla Seconda Guerra Mondiale.

La «Trento Bondone» tornò nel 1950, vinta da **Salvatore Amendola** e dal 1951 al 1955 la competizione venne nuovamente sdoppiata in edizione primaverile ed estiva, continuando a disputarsi fino al 1972, quando si aprì alle vetture "formula", molto più leggere delle "sport" e delle "corsa biposto", che contribuirono a restituire slancio alle corse in salita, pur essendo mezzi più adatti ai circuiti che alle strade di montagna.

La partenza è situata in località **Montevideo**, alle porte della città di Trento e il percorso si sviluppa poi risalendo i tornanti e attraversando le località di **Sardagna, Candriai, Vaneze** e infine **Vason**, dove è posto il traguardo, a oltre 1.600 metri di altitudine.

La gara si sviluppa pertanto su un tracciato di circa 17 chilometri, con una pendenza media del 9%, che in alcuni tratti supera anche il 12%, su un percorso estremamente vario e spettacolare, caratterizzato da oltre 40 tornanti e da più di 90 curve, intervallati da brevi rettilinei, il cui record parla di circa 9 minuti di percorrenza.



TUTTI PAZZI PER I CANEDERLI!

Quando si parla di primi piatti a Trento, la scelta obbligata sembra dover cadere sui **canederli**, uno dei simboli della cucina del capoluogo di provincia. La ricetta originale nasce, come avviene per molti altri piatti della tradizione contadina in Italia, allo scopo di utilizzare materie prime che altrimenti avrebbero rischiato d'andare sprecate, come ad esempio il pane preparato da più giorni, al quale si aggiungevano altri ingredienti come la **luganega** o lo **speck**, i formaggi e le verdure. Proprio l'utilizzo della luganega al posto dello speck costituisce una delle varianti che contraddistinguono il luogo di nascita di una ricetta che presenta, anche in questo caso come accade spesso, numerose varianti, quali i canederli asciutti, cotti in acqua bollente e poi saltati in padella con burro e salvia, a volte addirittura sugo o anche le versioni dolci, ripieni di albicocche o prugne, serviti con l'immane burro fuso.



In Trentino è facile imbattersi in una specialità molto simile ai canederli: sono i **Knödel**, gnocchi preparati con pane, formaggio ed erbe, che possono essere serviti dolci o salati, un piatto che si inquadra meglio nella categoria della cucina mitteleuropea, essendo comune non solo del territorio trentino, ma anche dell'area altoatesina, tedesca e austriaca.

Il segreto di un piatto di canederli parte dal brodo che, una volta portato a ebollizione, dovrà cuocere per un'ora e mezza, accompagnato, nella versione da 3 litri, da una zuccina, una patata, uno spicchio di aglio, due carote, due cipolle, due pomodori, tre coste di sedano, qualche foglia di alloro e alcuni grani di pepe. I canederli veri e propri, invece, sono composti dal pane tagliato a cubetti imbevuti nel latte, che viene plasmato con le mani assieme a uova, luganega o speck tagliata a dadini, formaggio, sale, pepe e prezzemolo. Dopo avere fatto riposare quanto ot-

tenuto per almeno trenta minuti, si aggiunge il pane grattugiato per creare le celebri polpette da cucinare nel brodo bollente per circa quindici minuti.

I canederli sono un piatto antichissimo, la cui nascita è, come avviene spesso, avvolta nel mistero, ma in un dipinto del 1180 che si trova nel Castello di Hocheppan d'Appiano, vicino a Bolzano, è presente la celebre "Mangiatrice di canederli" che ne sancisce in modo inequivocabile un possibile data di origine.



una **Sosta di Gusto**



BAITA MONTESEL

STRADA DEL NORGE, 93 - MONTE BONDONE (TN)
TEL. 376 2180614

BAITA DEL NEFF

LOC. VIRGO MARIA, 1 - LUSERNA (TN)
TEL. 333 7146637

RISTORANTE PIZZERIA ANTICO POZZO

VICOLO DELLA SAT, 6 - TRENTO (TN)
TEL. 0461 262943

RISTORANTE PIZZERIA LA DARSENA

VIA DEI PESCATORI, 47 - PERGINE VALSUGANA (TN)
TEL. 328 0364129

MALGA MILLEGROBBE

LOCALITÀ MILLEGROBBE - LAVARONE (TN)
TEL. 340 9533476

CHALET TANA INCANTATA

FRAZIONE SLAGHENAUFFI - LAVARONE (TN)
TEL. 347 08924679

RISTORANTE PIZZERIA LA ROCCIA

VIA PANIZZA, 4 - VILLAZZANO (TN)
TEL. 0461 390226

RISTORANTE PIZZERIA HOTEL EVEREST

CORSO DEGLI ALPINI, 16 - TRENTO (TN)
TEL. 0461 825300

SEGNALAZIONI GENTILMENTE FORNITE DAL NOSTRO PARTNER DI ZONA

I TESORI DEL TERRITORIO ITALIANO

PRODOTTI: ● DEMETRA ● WIBERG



Capita spesso di assistere a discussioni su quale sia il territorio dove si incontra la migliore cucina e, in questi casi, l'Italia si trova a volte a dover competere con altri autorevoli concorrenti, ma ciò che tutti condividono senza riserve è che il nostro territorio sia una patria unica ed inimitabile di ingredienti di grandissimo livello per il mondo alimentare.

I prodotti del nostro territorio si distinguono in merito a tutela e biodiversità, un riconoscimento che promuove non solo il produttore, ma anche gli ecosistemi legati al territorio di origine, ma sono frutto anche di cultura e tradizioni, in quanto ogni prodotto con marchio identificativo di una qualità "speciale", risulta effettivamente il frutto di una storia legata alla trasmissione di saperi antichi e a pratiche produttive specifiche.

In Italia possiamo vantarci di possedere, nelle diverse certificazioni **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), **IGP** (Indicazione Geografica Protetta) e **STG** (Specialità Tradizionale Garantita), circa 300 specificità agroalimentari, a cui vanno aggiunti oltre 500 vini.

Per ovvie ragioni, capita spesso che i prodotti realmente certificati, abbiano quantità di produzione che possono soddisfare solo mercati di nicchia, ma diverse specialità sono presenti in quantità sufficiente per soddisfare anche le esigenze dei produttori industriali che puntano sulla qualità assoluta. È il caso di **Demetra** che, all'interno della propria gamma, offre spazio a quelle peculiarità che solo specifici territori sono in grado di offrire, generando una sorta di viaggio alla scoperta dei territori italiani, ricchi di storia e tradizioni contadine, attraverso i prodotti che ne celebrano le virtù. Questo avviene in tutti i casi in cui è possibile individuare ingredienti la cui provenienza geografica è ben definita e circoscritta, raccontando perciò questa preziosa e certificata valenza in etichetta.

In queste pagine vi proponiamo alcune esclusive ricette che percorrono una parte di questo viaggio, invitandovi a scoprirle tutte all'interno degli strumenti di comunicazione, il sito web in particolare, che le contemplanò in toto.

CROSTONE CON ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, BURRO AFFUMICATO ALLE ERBE E CIPOLLA TROPEA IGP

Ingredienti per 4 persone

- n.4 fette di pane rustico ai cereali
- 150g burro
- 50g acqua gasata
- n.20 Acciughe a filetti del Mar Cantabrico Demetra
- n.2 Cipolle rosse a base di "Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP" Demetra
- q.b. Black BBQ Wiberg
- q.b. Erbe della Provenza Wiberg
- q.b. carota, cipollotto fresco

Procedimento

- » Montare il burro morbido in planetaria con le erbe della provenza, acqua gasata e il black BBQ che lo renderà salato e affumicato; inserire in una sac à poche con bocchetta rigata e riporre in frigorifero.
- » Tostare le fette di pane ai cereali, rendendole ben dorate e croccanti.
- » Tagliare le cipolle di Tropea a metà e sfogliare con le mani.
- » Disporre il crostone al centro del piatto con ciuffetti di burro montato, petali di cipolla e completare con le acciughe.
- » Guarnire con carota e cipollotto.

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO A FILETTI IN OLIO DI OLIVA	Cod. 01073/CA	Bauletto 720ml
CIPOLLE ROSSE A BASE DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP	Cod. 00461	Vaso 1700ml
BLACK BBQ, - MISCELA DI SPEZIE BARBACOA	Cod. W200364	Sigillaroma 470ml
ERBE DELLA PROVENZA - LIOFILIZZATE	Cod. W108881	Sigillaroma 1200ml



RISOTTO AI FRUTTI DI BOSCO, FONDUTA DI PECORINO E GUANCIALE CROCCANTE

Ingredienti per 4 persone

- 320g riso carnaroli
- 50g guanciale
- 50g burro
- 30g scalogno tritato
- 80g Parmigiano Reggiano
- 120g Crema di formaggio al pecorino Demetra
- 30g Olio extravergine di oliva Demetra
- 50g Mix noir Demetra
- q.b. Sale rosa fino Wiberg
- q.b. Brodo vegetale Wiberg
- q.b. Pepe cuvèe Wiberg

Procedimento

- » In una pentola cuocere il guanciale a jullienne sino a renderlo ben croccante, scolare e tenere a parte.
- » Nel grasso del guanciale soffriggere lo scalogno, aggiungere il riso, salare leggermente e tostare. Bagnare con brodo vegetale e portare a cottura.
- » Togliere dal fuoco, aggiungere i frutti di bosco insieme allo sciroppo e mantecare con burro, parmigiano e pepe cuvèe.
- » Servire in un piatto piano e completare con la crema di pecorino tiepida e il guanciale croccante. Guarnire con frutti di bosco freschi.

CREMA DI FORMAGGIO AL PECORINO	Cod. 01757/P	Vaso 580ml
MIX NOIR FRUTTI DI BOSCO INTERI	Cod. 01778	Vaso 580ml
BRODO VEGETALE CON SALE ROSA	Cod. W281116	Sigillaroma 1200ml
PEPE CUVÉE, MISCELA DI SPEZIE TRITATA	Cod. W221128	Sigillaroma 470ml





FILETTO DI SGOMBRO CON CRUMBLE DI MANDORLE, CAPPERI E SALSA BARBABIETOLA

Ingredienti per 4 persone

- n.2 sgombri
- n.4 fette pane in cassetta
- n.30 Capperi di roccia Demetra
- 80g Pesto di mandorle d'Avola Demetra
- 100g Barbabietole rosse Demetra
- 20g Condimento olio all'aglio orsino Wiberg
- 10g Pepe all'arancio Wiberg
- q.b. Olio extravergine Demetra
- q.b. Aneto liofilizzato Wiberg
- q.b. prezzemolo fresco

Procedimento

- » Dissalare i capperi di roccia lasciandoli in acqua per ventiquattr'ore.
- » In una padella cuocere il pane a cubetti con olio all'aglio orsino, sino a renderlo ben croccante. Raffreddare e frullare con i capperi, foglie di prezzemolo e il pesto di mandorle d'avola.
- » Frullare la barbabietola con olio extravergine e sale sino a raggiungere la consistenza desiderata. Versare in un biberon.
- » Inserire i filetti di sgombro in un sacchetto sottovuoto con olio extravergine, aneto e pepe all'arancio. Cuocere a 52 gradi per 12 minuti e abbattere in positivo.
- » Rosolare il filetto in padella solo dalla parte della pelle sino a raggiungere la temperatura desiderata.
- » Creare un disegno nel piatto con la salsa barbabietola, adagiare lo sgombro, coprire con il crumble e completare con il pesto di mandorle d'avola.

CAPPERI DI ROCCIA AL SALE	Cod. 04017	Sc. 1Kg
PESTO DI MANDORLE D'AVOLA	Cod. 01794	Vaso 580ml
BARBABIETOLE ROSSE A FETTE	Cod. 01186	Sc. 3/1
CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO	Cod. W152400	Bottiglia 500ml
PEPE ALL'ARANCIO	Cod. W207718	Sigillaroma 1200ml
ANETO - LIOFILIZZATO	Cod. W234667	Sigillaroma 1200ml

PIZZA CON RAGÙ DI CHIANTINA, MOZZARELLA FIORDILATTE E ZUCCA

Ingredienti per 1 pizza

- 80g mozzarella fior di latte
- 30g Crema di zucca Demetra
- 80g Ragù di Chianina Demetra
- 30g Soffritto Demetra
- q.b. Focchi di pomodoro Wiberg
- q.b. basilico fresco

Procedimento

- » Farcire la base della pizza con la crema di zucca, la mozzarella fiordilatte, il ragù di chianina, il soffritto e cuocere al forno.
- » Terminata la cottura guarnire con fiocchi di pomodoro e basilico fresco.

CREMA DI ZUCCA	Cod. 01761	Vaso 580ml
RAGÙ DI CHIANTINA	Cod. 03180	Busta 700
SOFFRITTO	Cod. 01683	Vaso 580ml
FIOCCHI DI POMODORO	Cod. W203734	Sigillaroma 470ml



VI SONO PIACIUTE QUESTE RICETTE? SCOPRITE LE ALTRE NEL RICETTARIO "SCALA REALE"



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

LA “NOSTRA” OLIMPIADE



Nel 1921, il **Comitato Olimpico Internazionale** dà il suo patronato alla *Settimana degli Sport Invernali* del 1924 a Chamonix, Francia: l'evento vede partecipare 258 atleti provenienti da 16 nazioni ed è seguito da 10.004 spettatori paganti, finendo per essere definito come la prima edizione dei Giochi Olimpici Invernali, il più importante evento di sport invernali al mondo.

Il dominatore dei Giochi è il finlandese **Clas Thunberg**, che vince cinque medaglie, tra cui tre d'oro, nei cinque eventi di pattinaggio di velocità, mentre nell'hockey su ghiaccio la supremazia della nazionale canadese è semplicemente imbarazzante: riesce a segnare 85 gol senza incassarne nessuno nelle prime tre partite e alla fine il Canada vincerà il torneo segnando 122 gol e subendone appena 3.

Curioso l'episodio che coinvolge l'americano **Anders Haugen** nel salto con gli sci, dove un errore tecnico lo priva del bronzo, che ottiene dopo svariati ricorsi nel 1974, all'età di 83 anni.

Fino al 1992 i **Giochi Olimpici Invernali** si disputavano nello stesso anno di quelli estivi, mentre dal 1994 si disputano negli anni pari non divisibili per quattro, alternandosi così all'edizione estiva.

Il numero dei partecipanti è andato costantemente crescendo: dai 258 atleti della prima edizione con 14 competizioni, si è arrivati agli oltre 1.000 dell'edizione 1964 a Innsbruck (Austria), per arrivare ai 2.920, impegnati in oltre 100 competizioni, dell'edizione 2018 in Corea del Sud.

Con le sue 148 medaglie d'oro e 405 medaglie totali, la **Norvegia** è la nazione più premiata nella storia, seguita dagli **Stati Uniti** (114 ori e 330 totali) e la **Germania** (102 ori e 265 totali), mentre l'**Italia** ha collezionato nella storia 42 ori e 141 medaglie totali.

La prima edizione invernale in Italia si sarebbe dovuta disputare nel 1944 a **Cortina d'Ampezzo**, ma la manifestazione fu cancellata a causa del conflitto bellico e avvenne quindi nel 1956, seguita da quella di **Torino** del 2006 e dall'imminente edizione 2026 di **Milano e Cortina d'Ampezzo**.

I **XXV Giochi Olimpici**, denominati “*Milano Cortina 2026*”, si terranno dal 6 al 22 febbraio 2026 a Milano e Cortina d'Ampezzo, città assegnatarie della manifestazione in forma congiunta, ma le gare si svolgeranno anche a **Rho** (MI), **Assago** (MI), **Bormio** (SO), **Livigno** (SO), **Predazzo** (TN), **Rasun-Anterselva** (BZ) e **Tesero** (TN). Si tratta di un evento sportivo e mediatico che, per tutto l'inverno, catalizzerà l'attenzione del pubblico e potrà generare un indotto di opportunità di business per tutti coloro che si occupano di ospitalità e intrattenimento in Italia.



5 CURIOSITÀ SULLE OLIMPIADI INVERNALI

- 1 L'idea dei Giochi Invernali era già nata nel 1897, ma il Barone Pierre de Coubertin, padre delle Olimpiadi moderne, aveva sempre considerato sci e ghiaccio “solamente” discipline regionali o comunque sport snob per i ricchi.
- 2 Arnaldo Fraccaroli, inviato speciale del Corriere della Sera così scrisse della squadra italiana che partecipò alla prima edizione: “...non molto numerosa, ma veramente bellissima nelle maglie azzurre con la croce sabauda sul petto, con otto magnifici soldatoni alpini carichi dei loro sci”.
- 3 Oggi le Olimpiadi sulla neve prevedono diverse specialità che, con le specifiche competizioni, portano ad oltre 100 diverse gare in cui vengono assegnate medaglie.
- 4 Annelise Coberger è stata la prima atleta dell'emisfero australe a vincere una medaglia olimpica invernale, conquistando l'argento nello slalom femminile ad Albertville nel 1992.
- 5 La prima mascotte non ufficiale delle Olimpiadi invernali è stata Schuss, nata a Grenoble nel 1968.



L'OLIMPIADE È DI TUTTI

Siamo nell'epoca della condivisione, nella quale il moderno consumatore non vede l'ora di organizzare o partecipare ad un'attività di gruppo per festeggiare un lieto evento o condividere una passione: tutto questo si traduce in un inesauroibile carburante per ogni attività di ristorazione, perché ognuno di questi momenti rappresenta una **grande occasione di business** per chi sa offrire menu e atmosfere dedicate.

Le prossime **Olimpiadi Invernali** possono essere, in questo senso, una grande opportunità, dal momento che non solo sono un evento di forte attrattiva mediatica, ma si svolgono proprio in Italia, infondendo alla speciale occasione un fascino ancora più intenso.

È l'occasione giusta, per ogni pubblico esercizio, di stimolare il consumatore a sentirsi parte dell'evento, attraverso promozioni specifiche, menu o anche solo singoli piatti dedicati, feste o visioni in diretta delle competizioni principali. Sappiamo tutti come funziona la passionalità italiana: basta una storia epica o un successo inatteso e tutti diventiamo fan di uno sport che fino al giorno prima neppure conoscevamo; quindi, essere la “*casa*” in cui si respira un po' di Olimpiade prima e dopo il periodo della manifestazione, è una ghiotta opportunità di attirare clientela che proprio non dovete farvi sfuggire!



MASTER PIZZA CHAMPION È DIVENTATA VIP!



Master Pizza Champion, programma televisivo promosso da Ristorazione Italiana Magazine, in onda su Sky 913 e Canale Italia 121, è arrivato ormai alla sua decima edizione e continua ad essere un banco di prova in cui i pizzaioli di tutta Italia si sfidano nella preparazione di quella che è considerata patrimonio culinario italiano per eccellenza: la pizza.

I concorrenti sono pizzaioli professionisti che hanno anni di esperienza e attività di ristorazione alle spalle, hanno studiato e approfondito l'arte bianca, amano sperimentare e mettersi alla prova in molteplici tipologie di pizze: classica, napoletana, teglia, pala, dessert, senza glutine, per fare qualche esempio.



10ª EDIZIONE VIP
 6 imperdibili puntate dal **6 OTTOBRE**
OGNI LUNEDÌ, ore 20.15
 in TV (SKY 913, Canale Italia 121)
 e Social (YouTube, Facebook)
 Il giorno seguente, le puntate sono in streaming sui **social Demetra**

Accedono alla finale televisiva solo 16 pizzaioli, selezionati in tutt'Italia da una serie di eventi e casting che si svolgono sempre nell'anno precedente all'edizione, ma che in questa occasione vengono affiancati da concorrenti eccezionali, alcuni tra i vincitori delle precedenti stagioni, in particolare Marco Mulas, Ian Spampatti, Elia Pompa, Francesco Marasciulo e Antonino Gargano. Un'edizione assolutamente VIP dunque, anche in considerazione della presenza di Davide Civitiello e Ezio Marinato. Sulla base delle prove che devono affrontare, in ogni puntata avvengono delle eliminazioni, fino ad arrivare a proclamare il Master Pizza Champion.

IL CONTRIBUTO DEMETRA E WIBERG



Come in ogni talent show che la televisione sforna, anche Master Pizza Champion ha un nutrito pacchetto di sponsor che, in questo caso, hanno un ruolo attivo nello svolgimento del programma.

Sin dalla sua nascita, i prodotti firmati Demetra e Wiberg, sono intervenuti come ingredienti fondamentali nella realizzazione della maggior parte delle pizze che le decine di concorrenti che si sono alternati negli anni nelle diverse prove di abilità, hanno deciso di presentare ai loro severi giudici.

Non solo, in alcune occasioni specifici ingredienti sono diventati protagonisti assoluti di alcuni momenti di competizione, come nelle prove con mystery-box, nelle quali i concorrenti devono "improvvisare" la loro pizza partendo proprio da ingredienti ancora in confezione, che ispirano e indirizzano le creazioni che ne scaturiscono.

Una partnership di successo confermata anche nell'edizione VIP, le cui puntate possono essere viste anche sui canali social di Demetra.



La Hall of Fame

2024



ANTONINO GARGANO

2023



MARCO D'ARRIGO

2022



MAURO ALBA

2021



RAFFAELE DI STASIO

2019



FRANCESCO MARASCIULO

2018



CLARA MICHELI

2017



ELIA POMPA

2016



IAN SPAMPATTI

2015



MARCO MULAS

PRODOTTI: ● DEMETRA ● WIBERG

MEAT

CARRÉ DI MAIALINO DA LATTE, ANANAS, MELA, GALLINACCI E PATATE DOLCI

Ingredienti per 4 persone

- 600g carré di maialino dissossato
- 280g patate dolci
- 160g Gallinacci trifolati Demetra
- 80g ananas
- 80g mela
- q.b. Mix di frutti e petali Demetra
- q.b. Anice stellato Wiberg
- q.b. Fondo bruno Wiberg
- q.b. Maiale croccantino rustico Wiberg
- q.b. Pepe di Sichuan Wiberg
- q.b. burro

Procedimento

- » Per realizzare la purea, cuocere le patate dolci, inserire in uno schiacciapatate e raggiungere la consistenza desiderata con del brodo vegetale, burro, sale e pepe di Sichuan macinato.
- » Insaporire il carré scalzato con la miscela maiale croccantino, arrotolare con dello spago da cucina e cuocere a bassa temperatura con ananas e anice stellato sino a raggiungere la cottura desiderata.
- » Rosolare in una padella ben calda sino a rendere la cotenna ben croccante. Togliere la lombatina e far riposare per alcuni minuti. Nella stessa padella aggiungere i cubetti di ananas, la mela, i gallinacci e realizzare la salsa con del fondo bruno.
- » Servire il carré a medaglioni su un purè di patate dolci e salsare con il fondo fruttato. Guarnire con il mix di frutti e petali.

GALLINACCI TRIFOLATI PICCOLI	Cod. 03116	Busta 700
MIX FRUTTI E PETALI PER DECORAZIONI	Cod. 03911	Sigillaroma 470ml
ANICE STELLATO - INTERO	Cod. W108832	Sigillaroma 470ml
FONDO BRUNO - PASTOSO	Cod. W277846	Squeezer
MAIALE - CROCCANTINO RUSTICO SALE AROMATICO	Cod. W108916	Sigillaroma 1200ml
PEPE DI SICHUAN IN GRANI	Cod. W265290	Sigillaroma 470ml



RISTORAZIONE

TIRAMIFRUIT SU SABBIA DI CIOCCOLATO

Ingredienti per 10 persone

- n.1 busta Preparato per Tiramisù Demetra
- 500g panna non zuccherata
- 500g latte
- 200g zucchero
- 80g cioccolato
- 75g acqua
- 5g Sale rosa fino Wiberg
- q.b. savoiardi
- q.b. Mix noir allo sciroppo Demetra
- q.b. Cialda al cardamomo macinato Wiberg

Procedimento

- » Per preparare la sabbia al cioccolato, portare lo zucchero con l'acqua a 121°, togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato tritato. Miscelare velocemente con un cucchiaino ottenendo la sabbia della dimensione desiderata e lasciar raffreddare.
- » Con l'aiuto di una planetaria montare latte e panna preferibilmente al 30% di materia grassa con la busta di preparato per tiramisù sino ad ottenere un composto ben montato.
- » Preparare il tiramisù nella maniera classica utilizzando lo sciroppo del mix noir intiepidito al posto del classico caffè e posizionando i frutti di bosco sopra alla crema tiramisù di ogni strato.
- » Servire abbinando la sabbia di cioccolato, frutti di bosco freschi e la cialda aromatizzata al cardamomo.

PREPARATO PER TIRAMISÙ	Cod. 03713/D	Astuccio
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml
MIX NOIR FRUTTI DI BOSCO INTERI	Cod. 01778	Vaso 580ml
CARDAMOMO MACINATO	Cod. W257619	Sigillaroma 470ml



TRENDY

RICOTTA DI MONTE SU VELLUTATA DI DATTERINO GIALLO CON VERDURE COTTE E CRUDE

Ingredienti per 4 persone

- 250g ricotta di monte
- 300g Vellutata di datterini gialli Demetra
- n.2 Carciofi rustici Demetra Demetra
- n.8 Peperoncini gocce rosse Demetra
- n.4 Champignons interi grigliati Demetra
- n.4 Frutti del capperò in olio Demetra
- q.b. Condimento olio all'aglio orsino Wiberg
- q.b. Sale rosa fino Wiberg
- q.b. Pepe di montagna della Tasmania Wiberg
- q.b. Pistacchi Wiberg
- q.b. Asparagi, carote, zucchine crude

Procedimento

- » Cuocere la vellutata di datterino giallo per pochi minuti con olio all'aglio e insaporire con del semplice sale per non alterare l'alta qualità del prodotto.
- » Condire la ricotta con olio extravergine, sale e pepe della Tasmania pestato al momento.
- » Comporre il piatto disponendo al centro la ricotta con l'aiuto di un coppapasta, adagiarvi sopra le verdure cotte e crude marinate a piacere, e completare con la salsa di datterino calda.
- » Guarnire con pistacchi rapè.

VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI	Cod. 02289	Sc. 4/4
CARCIOFI RUSTICI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 02232	Sc. 4/4
PEPERONCINI GOCCE ROSSE IN AGRODOLCE	Cod. 02283	Sc. 4/4
CHAMPIGNONS GRIGLIATI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 02243	Sc. 4/4
FRUTTI DEL CAPPERO IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 00991	Sc. 4/4
CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO	Cod. W152400	Bottiglia 500ml
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml
PEPE DI MONTAGNA DELLA TASMANIA, INTERO	Cod. W180169	Sigillaroma 470ml
PISTACCHI - SGUSCIATI	Cod. W108801	Sigillaroma 1200ml



PIZZA CON CREMA DI PISELLI, SEPIA E DATTERINI ROSSI

Ingredienti per 1 pizza

- 50g Datterini rossi pelati Demetra
- 50g piselli surgelati
- 70g mozzarella fior di latte
- 50g seppia di piccola pezzatura
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Erba cipollina Wiberg
- q.b. Timo Wiberg
- q.b. Pepe al limone Wiberg
- q.b. sale e pepe

Procedimento

- » Cuocere i piselli in acqua salata per quattro minuti, scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio e frullarli con olio extravergine e regolare di sale e pepe.
- » Tagliare la seppia a "tagliatella" e saltare in padella ben calda con olio extravergine per trenta secondi circa. Insaporire con erba cipollina e timo.
- » Farcire la base della pizza con la crema di piselli, la mozzarella fiordilatte, i datterini rossi e cuocere al forno.
- » Terminata la cottura completare con la tagliatella di seppia e pepe al limone.

DATTERINI ROSSI PELATI	Cod. 02286	Sc. 4/4
ERBA CIPOLLINA - LIOFILIZZATA	Cod. W214135	Sigillaroma 1200ml
TIMO - LIOFILIZZATO	Cod. W108809	Sigillaroma 1200ml
PEPE AL LIMONE	Cod. W213013	Sigillaroma 1200ml



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

