

la VOCE di DEMETRA

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

LA NOSTRA SFERA DI CONTROLLO

Non lasciamoci distrarre dai “rumori di fondo”

Può essere piacevole dialogare con gli amici a ruota libera, esprimendo liberamente la nostra opinione, scatenando i nostri pensieri anche su temi estranei alla nostra vita quotidiana e che mai potremo influenzare: che siano le politiche dei governi delle maggiori potenze mondiali o la correttezza del rigore assegnato dall'arbitro la sera prima, cimentarsi in improvvisati talk show e liberare le proprie emozioni è spesso un passatempo divertente.

Va fatta però una considerazione estremamente importante: ognuno di noi possiede una determinata dose di energie e saperle ottimizzare è uno dei fattori fondamentali per avere una vita più efficiente, evitando di disperderle in azioni che non portano alcun beneficio. È un esercizio estremamente facile, ma per riuscirci bisogna assolutamente conoscere una legge della vita a cui spesso non si dà la giusta attenzione.

In particolare, bisogna comprendere che esistono tre sfere di eventi che ci riguardano: la prima è chiamata “sfera di interes-

se” e comprende tutto ciò per cui abbiamo interesse o preoccupazione, ma su cui non abbiamo alcun controllo, o comunque un controllo limitato. Rientrano in questa categoria fenomeni come le considerazioni sulla meteorologia, le scelte dei politici, il comportamento di un artista dello spettacolo o del protagonista di un reality, sui quali le nostre considerazioni non hanno alcuna possibilità di modificare il corso degli eventi.

La seconda sfera, che è molto più piccola della prima, è la “sfera di influenza”, che fa riferimento a tutto ciò e tutti coloro su cui possiamo avere un impatto diretto, pur non potendo però controllare gli eventi che li coinvolgono; rientrano in questa categoria amici e colleghi, fornitori e clienti, vicini di casa e parenti: è una sfera delicata, perché è

corretto dedicarvi delle risorse, facendo attenzione a non correre il rischio di esaurire qui tutte le energie a disposizione.

È infatti l'ultima sfera, ancora più piccola, ma senza dubbio molto più importante, quella che dobbiamo salvaguardare, la cosiddetta “sfera di controllo”, che comprende ciò che possiamo realmente

governare, orientando le nostre decisioni e, diretta conseguenza, le nostre azioni.

Evitiamo di cadere nel “buco nero” delle opinioni dissipate nella sfera di interesse e concentriamo le nostre migliori energie nella sfera di controllo.

IN QUESTO NUMERO

2

TURISMO
 ENOGASTRONOMICO
**TERNI: LA TERRA
 DEGLI INNAMORATI**

4

SPECIALE
 AROMI E SPEZIE
**DETTAGLI
 DI CLASSE**

6

DEMETRA & FRIENDS
**SCENARI PER
 IL NUOVO ANNO**

7

APPUNTI DI GUSTO
**I CONSIGLI
 DEGLI CHEF**



La Demetra Food Academy consiglia...



**RAGÙ
 DI CHIANINA**
 con carne
 di vitellone bianco
 dell'Appennino
 Centrale IGP

scopriteli a pag. 8



**TRIS DI OLIVE
 PICCANTI**

**NEL PROSSIMO
 NUMERO**
 TURISMO
 ENOGASTRONOMICO
La Roma dei ricordi
 SPECIALE CARCIOFI
**La freschezza
 che conquista**



TERNI: LA TERRA DEGLI INNAMORATI

La provincia di Terni si estende su circa 2.127 chilometri quadrati e conta quasi 220 mila abitanti, la metà dei quali residenti nel capoluogo e presenta un territorio in cui si alternano ampi tratti di fondovalle pianeggianti e coltivati a cime montuose boschive di modesta altezza, con eccezione della Valnerina, che culmina nei 1672 metri di altezza del Monte Aspra.

Il Santo Patrono di Terni è San Valentino, originario di Interamna Nahars, l'antico nome di Terni, dove nacque in una famiglia patrizia convertita al cristianesimo, noto in particolare per essere stato consacrato vescovo di Terni a soli 21 anni, la cui lunga vita finì durante le persecuzioni contro i cristiani sotto il regno di Aureliano, quando San Valentino fu decapitato il 14 febbraio del 273.

Pochi sanno che la famosa festa di San Valentino venne istituita nel 496 da papa Gelasio I, per sostituire la precedente festa pagana dei Lupercalia (famosa per i riti di purificazione e dedicata alla fertilità), dando inizio alla tradizione di una giornata interamente dedicata agli innamorati.



San Valentino da Terni

San Valentino e la festa che rappresenta seguirono la diffusione del culto in Europa, soprattutto in Francia e in Inghilterra, soprattutto per effetto dei monaci benedettini, sia per la presenza di numerosi monasteri diffusi nel continente, sia perché erano affidatari della Basilica di San Valentino a Terni, fin dalla fine della seconda metà del VII secolo.

La festa di San Valentino vive ogni anno a Terni nelle manifestazioni Valentiniane di inizio febbraio, all'interno delle quali si celebra la festa della Promessa, dove le coppie che intendono sposarsi entro l'anno confermano il proprio reciproco intento davanti alla Basilica di San Valentino la domenica precedente il 14 febbraio.

Come sempre, il viaggio da noi proposto sarà solo un antipasto di tutto ciò che potrete ammirare, se deciderete di farvi coinvolgere dalla magia dell'amore che si respira in questa incantevole provincia.



Stanza dei Tormenti



Basilica di San Valentino



L'altare e il reliquiario

TRE MONUMENTI PER 3 CITTÀ

Abbiamo scelto un monumento rappresentativo per ognuna delle tre città che contano più abitanti all'interno della provincia di Terni, come simbolo delle innumerevoli bellezze che questa provincia offre ai suoi visitatori.

TERNI

Uno dei monumenti simbolo del capoluogo ternano è senza dubbio la **Basilica di San Valentino**, che sorge a circa due chilometri dal centro, sul luogo di un antico cimitero cristiano, considerato una delle più importanti testimonianze di necropoli paleocristiane esistenti in Umbria.

Nel luogo in cui San Valentino fu riportato dai suoi discepoli dopo la decapitazione avvenuta a Roma lungo la Via Flaminia e dove inizialmente venne costruito un sacello, si erge una basilica paleocristiana a cinque navate dedicata al Santo, la cui facciata fu oggetto di numerosi interventi e fu completata solo nel 1854.

L'interno a navata unica è di un sobrio stile barocco, ornata di stucchi e coperta a volta, dove sorge l'altare maggiore, sotto il quale è visibile la teca in cristallo contenente **la statua reliquiario** di San Valentino, venerato anche in altre parti d'Italia, come testimoniano il teschio conservato nella Chiesa di Santa Maria in Cosmedin a Roma, le reliquie conservate nel Convento dei Frati Cappuccini di Belvedere Marittimo, in provincia di Cosenza, l'urna in cui c'è scritto Corpus Sancti Valentini, posizionata all'ingresso della Chiesa di San Samuele a Venezia.

ORVIETO

Se non temete i luoghi stretti e le escursioni nel sottosuolo, vi raccomandiamo una visita al **Pozzo di San Patrizio**, che rappresenta una vera e propria opera ingegneristica, costruita per assicurare alla città acqua in qualsiasi mese dell'anno.

Ideata e costruita nel 1527 da Giuliano da Sangallo il Giovane, per volere del Papa Clemente VII, è interamente scavata nel tufo e si inoltra più di 50 metri verso il cuore della terra, attraverso una doppia scala elicoidale che permette di scendere e risalire, ma che impegna i visitatori in un percorso di circa 250 scalini.

Interessante è la scritta sull'ingresso del pozzo "quod natura munimento inviderat industria adiecit" (ciò che non aveva dato la natura, procurò l'industria) che celebra l'ingegno umano come abile mezzo in grado di sopperire alle carenze della natura.



Pozzo di San Patrizio, ingresso



Pozzo di San Patrizio

NARNI

Se avete apprezzato l'avventura sotterranea di Orvieto, dove oltre al pozzo è possibile visitare una vera e propria città, non potete perdervi la Visita a **Narni Sotterranea**, un viaggio nel tempo all'interno degli ipogei narnesi, con ingresso dai giardini di San Bernardo: un'esperienza unica che parte dalla **Chiesa di Santa Maria della Rupe** e giunge fino alla **Stanza dei Tormenti della Santa Inquisizione** e la cella graffita in cui fu rinchiuso Andrea Lombardini.

Si tratta di un'avventura guidata, la cui durata varia dai 75 ai 90 minuti, attraverso un percorso scoperto nel 1979 da sei giovani speleologi del Gruppo UTEC di Narni, come racconta un video immersivo nella prima sala.

NON SOLO MARMORE

La provincia di Terni offre diverse attrattive paesaggistiche, ma la presenza della **Cascata delle Marmore** prende il ruolo di assoluta protagonista in termini di popolarità, essendo la più alta cascata artificiale d'Europa e tra le più alte del mondo, con un dislivello complessivo di 165 metri suddiviso in tre salti.

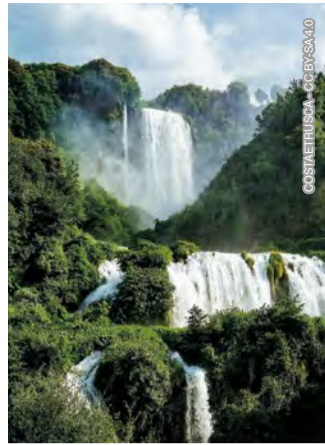
La cascata, che deve il suo nome alla presenza di sali di carbonato di calcio presenti sulle rocce e simili a marmo bianco, ha origine lontane: è noto, infatti, che già nel 271 a.C. i romani iniziarono gli scavi del canale in cui far confluire tutte le acque della palude che copriva l'attuale piana reatina, portandole verso il ciglio della rupe di Marmore, dove sarebbero poi precipitate con una spettacolare caduta.

Le successive modifiche e canalizzazioni, che ne hanno determinato l'attuale aspetto, consentono oggi di ammirare uno spettacolo unico, utilizzando



Rafting alla Cascata delle Marmore

6 sentieri immersi in una vegetazione rigogliosa tra boschi, prati umidi e ricche comunità di muschi. La cascata appartiene al Parco fluviale del Nera, che assieme al Velino alimenta l'apporto di acqua oggi a flusso controllato, con una portata minima ridotta (0,3 metri cubi/secondo) nei momenti della giornata in cui viene favorita la produzione di energia elettrica e altri in cui l'ac-



Cascata delle Marmore

qua viene rilasciata per rendere più spettacolare la vista (15 metri cubi/secondo).

A una trentina di chilometri di distanza si trova la **Sorgente della Morica di Stifone**, dove un anello di circa 2 chilometri, quasi interamente in piano, consente una piacevole passeggiata tonificante.

Famosa per le sue acque sorgive, è un insieme di resti di vecchi mulini, acque trasparenti di un blu cobalto straordinario, case antiche più o meno restaurate e qualche orto, un

luogo di frescura e pace interiore, dove elemento naturale e manufatto umano si sposano alla perfezione.

A una ventina di minuti in auto a nord di Terni, vicino alla cittadina di Sangemini, nota per la presenza di sorgenti di acque minerali, si trovano le rovine della città romana di **Carsulae**, nata lungo la via Flaminia come centro di aggregazione delle popolazioni preromane residenti sulle colline e nelle campagne vicine, un paio di secoli avanti Cristo. Gli scavi recenti hanno permesso di recuperare alcuni dei maggiori edifici pubblici del centro urbano, in particolare il foro e la zona degli edifici di spettacolo, tutti lungo la Flaminia, il



Carsulae - Arco di San Damiano

luogo di frescura e pace interiore, dove elemento naturale e manufatto umano si sposano alla perfezione.

TRE SEGRETI DELLA CUCINA TERNANA

Tra le decine di pani tipici prodotti nella Penisola, di cui una parte realizzati senza la presenza del sale, quello ternano ha un posto di rilievo e una storia assai curiosa.

La nascita del **Pane Sciapo di Terni** non è del tutto sicura ed è oggetto di aperte discussioni, anche se, molto probabilmente, è da ricercare nel '500, ai tempi della **Guerra del Sale di Perugia**, durante la quale la città insorse contro **Papa Paolo III** per l'ennesimo aumento della tassa proprio sul sale.

Probabilmente incise però anche la lontananza dal mare dell'Umbria, con conseguenti elevati costi di trasporto del sale, in realtà già peraltro ampiamente utilizzato per la salatura degli insaccati.

La tecnica migliore per ottenere un risultato ottimale è sicuramente quello di fare una biga, da mettere a lievitare tutta la notte, per ottenere un pane che potrà essere poi insaporito con



Pane sciapo



Le Ciriolo



Papa Paolo III

gli altri prodotti del ricco paniere di leccornie locali. Lasciamo il pane e buttiamoci su un primo piatto, scegliendo le **Ciriolo alla ternana**, un piatto di pasta fresca tipico della città di Terni, diventato un simbolo della città; si tratta di una ricetta antichissima e molto povera, che prevedeva un impasto di farina e acqua senza l'aggiunta di uova, da qui il nome, ciriolo, che deriverebbe dal latino "cereus", bianco come la

cera, proprio perché l'impasto realizzato senza uova è bianco e non giallo.

Se si vuole essere fedeli alla tradizione, le ciriolo dovranno essere spesse 3 o 4 millimetri ed essere lunghe circa 15 centimetri, abbinare a un condimento realizzato con il pomodoro, l'aglio, il peperoncino e il prezzemolo, che va soffritto nell'olio, in modo che il suo aroma sia più persistente e duraturo. Nel resto dell'Umbria si preparano dei formati di pasta molto simili alle ciriolo che però spesso vanno sotto il nome di strangozzi.

Finiamo con un dolce, il **Pampepato**, o anche Panpepato, un dolce dalle origini antichissime, una specialità dalla forma rotonda a base di noci, nocciole, mandorle, cannella, noce moscata, cioccolato, miele e uvetta.

È un vero e proprio concentrato di energia che lo rende, infatti, un dolce molto apprezzato durante il periodo natalizio, la cui ricetta tradizionale viene personalizzata da ogni famiglia.

Recentemente ha ricevuto l'importante riconoscimento di prodotto IGP, Indicazione Geografica Protetta, proprio per la sua tipicità, per le sue antiche origini, che risalgono almeno al 1500 e per il forte legame con il territorio dell'intera provincia di Terni.

Pampepato di Terni

cui tratto urbano è basilato e delimitato da marciapiedi e canalette. Una visita di sicuro interesse, con alcuni bassi edifici, un anfiteatro e, nella parte più a sud, resti di un impianto termale, il cui scavo, solo parziale, ha restituito anche mosaici pavimentali.

Per chi vuole cimentarsi in un cammino più impegnativo, consigliamo il fantastico anello del **Parco dei Sette Frati sul Monte Peglia**, a circa 70 chilometri da Terni in direzione Perugia, dove si può affrontare un cammino di 10 chilometri tra i 560 e gli 820 metri di altitudine, in un percorso che alterna aree boschive attrezzate per picnic e barbecue a verdeggianti radure con spettacolari panorami. È un percorso rigenerante che va intrapreso con scarpe da trekking e offre sentieri alla portata di tutti, giusto è necessario un po' di allenamento per le salite dell'ultima parte.



Stifone sul Nera, panorama

una **Sosta di Gusto**



PIZZERIA GRANO E SALE

VIA FLAMINIA TERNANA, 145 NARNI (TR) - TEL. 347 167 4689

RISTORANTE PIZZERIA LO SCUGNIZZO

VIA DEL RIVO, 212 TERNI - TEL. 0744 305540

HOSTARIA ALL'ANTICO TORCHIO

VIA ROMA 21 NARNI, 05035 TERNI - TEL. 0744 198 1974

RISTORANTE UMAMI

VICO CATINA, 18, 05100 TERNI - TEL. 0744 427629

RISTORANTE LU SOMARU

VIALE CESARE BATTISTI, 106, 05100 TERNI - TEL. 0744 304787

PIZZERIA MATURO LAB

VIA DEL CENTENARIO, 34, 05100 TERNI - TEL. 0744 455633

Segnalazioni gentilmente fornite dal nostro Partner di zona



DETTAGLI DI CLASSE

Sono passati **10 anni** da quando, all'inizio del 2015, la rete commerciale Demetra ha assunto la distribuzione in esclusiva del prestigioso marchio **WIBERG**: una partnership di eccellenza, tra due marchi che da sempre pongono la qualità al centro della propria visione del mercato.

Il successo conseguito in Italia da questa partnership, è stato esteso, negli anni successivi, anche ai mercati di **Francia** e **Spagna**, rendendo ancora più solido il patto di collaborazione.

L'alta qualità e la soddisfazione delle esigenze del cuoco professionista sono da sempre il punto focale dell'attività svolta sul marchio **WIBERG** a livello internazionale, puntando sugli Chef che ambiscono a distinguersi, attraverso una qualità al top e soprattutto costante nel tempo.



Una delle principali finalità di tutta l'attività produttiva dei prodotti a marchio **WIBERG** è legata alla **capacità di trovare e garantire le qualità più pregiate** su ogni singolo ingrediente proposto, frutto di una collaborazione diretta con i produttori e gli addetti alla lavorazione in tutte le aree di coltivazione del pianeta; un'attenzione che continua nello stabilimento di trasformazione, dove le materie prime quali spezie, erbe aromatiche, verdura e additivi, vengono sottoposte senza alcuna eccezione a un controllo e a una valutazione molto rigida della qualità.

Nelle ricette presentate in queste pagine vi offriamo alcuni suggerimenti per sorprendere e stimolare i vostri clienti, attraverso combinazioni di gusto innovative, che di certo riusciranno a soddisfare anche i palati più esigenti.

Power bowl

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- 2 kg di riso al gelsomino cotto
- 500 g di mais cotto
- 500 g di fagioli di soia cotti
- 10 filetti di sgombro
- 50 g di prezzemolo tritato
- 100 g di limoni tritato
- 200 g di mandorle
- olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

» Mescolare il riso con mais e fagioli di soia e condire con pepe al limone e sale condimento mediterraneo.

» Insaporire i filetti di sgombro con pesce Scandis e arrostiti in olio d'oliva.

» Per la gremolata, immergere le lamelle d'aglio in un po' d'acqua per circa 20 minuti. Mescolare quindi con prezzemolo, olio d'oliva e un po' di olio di mandorle Plus Arancia e i limoni salati, disporre sul pesce.

» Tostare le mandorle, condire con sale condimento mediterraneo e guarnire.

Prodotti WIBERG utilizzati: Pepe al limone, Grill Mediterraneo sale aromatico, Pesce Scandis, Aglio a fette, Olio di mandorle plus Arancia.

PRODOTTI WIBERG

PESCE SCANDIS Sale aromatico con erbe per pesce	Cod. W202113	Sigillaroma 1200ml - 700g
OLIO DI MANDORLE PLUS ARANCIA	Cod. W261948	Bottiglia 500ml
GRILL-MEDITERRANEO	Cod. W265238	Sigillaroma 1200ml - 540g
PEPE AL LIMONE	Cod. W213013	Sigillaroma 1200ml - 750g
AGLIO A FETTE	Cod. W108820	Sigillaroma 1200ml - 380g



WIBERG | OFFICIAL DEALER
ITALY. FRANCE. SPAIN





Guance di vitello stufate

con verdure di campo e purée colorate

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Guance di vitello stufate con verdure di campo

- 1,8 kg di guancia di vitello
- 100 ml di olio
- 1 kg di cipolle tagliate in quarti
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- 500 ml di vino rosso
- 500 g di pastinaca sbucciata tagliata a fette
- 500 g di zucca tagliata a pezzetti

Purée colorati

- 300 g di zucca tagliata a fette sottili
- 300 g di rape gialle sbucciate tagliate a fette
- 300 g di pastinaca pelate a fette
- 150 g di burro
- 300 ml di panna

PREPARAZIONE

Guance di vitello stufate con verdure di campo

Tagliare le guance di vitello a dadini e rosolarle in olio caldo. Poi togliere dal fuoco e arrostitire le cipolle fino a doratura. Aggiungere il concentrato di pomodoro, successivamente caramellare lo zucchero e sfumare con il vino rosso.

Arrivare a metà cottura. Aggiungere quattro litri d'acqua. Insaporire con Pepe di Voatsiperifery. Aggiungere la carne, la pastinaca e la zucca e brasare fino ad ammorbidirle.

Rimuovere dalla salsa la carne, la pastinaca e i pezzi di zucca pronti, e versare la salsa attraverso un setaccio a maglia fine; poi mescolare la pasta con il Fondo bruno pastoso. Portare a ebollizione e insaporire con Aceto di vino Chianti e Sale rosa fino.

Prodotti WIBERG utilizzati: Exquisite Pepe di Voatsiperifery, Fondo bruno pastoso, Aceto di vino Chianti, Sale rosa fino.

Purée colorati

Cuocere separatamente tutte le verdure fino a farle ammorbidire, quindi ridurre in purea con burro e panna. Insaporire con sale e Macis.

Prodotti WIBERG utilizzati: Sale rosa fino, Macis intero.



PRODOTTI WIBERG

PEPE DI VOATSIPERIFERY INTERO	Cod. W195624	Sigillaroma 470ml - 240g
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml - 1350g
MACIS INTERO	Cod. W271153	Sigillaroma 470ml - 100g
ACETO DI VINO CHIANTI	Cod. W152397	Bottiglia 500ml
FONDO BRUNO PASTOSO	Cod. W277846	Bottiglia squeeze 850g

Sardine marinate

con focaccia alle erbe e cipolle all'aceto balsamico

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Sardine marinate

- 1 kg di sardine,
- 300 g di cipolle tagliate ad anelli,
- 40 g di prezzemolo fresco tritato,
- 20 pomodori ciliegini tagliati a metà
- Olio extra vergine di oliva
- 20 g di Aglio a fette ammollato
- 150 ml di Aceto di vino bianco
- 2 cucchiaini di Pesce Del Mare
- 2 cucchiaini di Fiocchi di pomodoro
- 1 cucchiaino di Aroma Insalata universale,
- Sale rosa fino

Focaccia alle erbe

- 30 g di prezzemolo fresco tritato,
- 200 g di burro, 10 fette di pane focaccia
- 1 cucchiaino di Miscela di Erbe
- 1 cucchiaino di Sale rosa fino

Guarnizione

- 10 spicchi di limone, finocchio grigliato, pomodori ciliegini essiccati

PREPARAZIONE

Sardine marinate

Aromatizzare le sardine con Pesce Del Mare, arrostitire su entrambi i lati in olio d'oliva fino a doratura ed estrarre. Rosolare anche le cipolle e l'aglio a fette, sfumare con 100 ml di aceto e stufare fino a farle ammorbidire.

Mescolare 50 ml di aceto, con Olio di oliva e Aroma Insalata, Sale rosa fino e Fiocchi di pomodoro. Distribuire il composto di cipolle e il prezzemolo fresco sulle sardine e marinare per alcune ore. Impiattare su focaccia alle erbe aromatiche con finocchio grigliato e pomodori ciliegini.

Prodotti WIBERG utilizzati: Pesce Del Mare, Aglio a fette, Aceto di vino bianco, Aroma insalata universale, Sale rosa fino, Fiocchi di pomodoro.

Focaccia alle erbe

Frullare il prezzemolo fresco con miscela di Erbe e Olio di oliva.

Montare il burro fino a ottenere un composto cremoso, insaporire con condimento mediterraneo e mescolare con l'Olio alle erbe.

Spennellare il pane focaccia con il burro alle erbe e cuocere in forno fino a renderlo croccante.

Prodotti WIBERG utilizzati: Miscela di Erbe per l'insalata, Sale rosa condimento mediterraneo.



PRODOTTI WIBERG

PESCE DEL MARE	Cod. W285997	Sigillaroma 1200ml - 1100g
AGLIO A FETTE	Cod. W108820	Sigillaroma 1200ml - 380g
ACETO DI VINO BIANCO	Cod. W152395	Bottiglia 500ml
AROMA INSALATA UNIVERSALE MISCELA DI SPEZIE	Cod. W125941	Sigillaroma 1200ml - 900g
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml - 1350g
FIOCCHI DI POMODORO	Cod. W203734	Sigillaroma 470ml - 170g
MISCELA DI ERBE PER L'INSALATA LIOFILIZZATA	Cod. W271154	Sigillaroma 1200ml - 70g



2025

SCENARI PER IL NUOVO ANNO

Molti lo considerano un anno di transizione, da più parti piovono consigli su come affrontare il **business nel 2025** senza esporsi in modo eccessivo, muovendosi con cautela, confermando un piano commerciale consolidato e limitando le nuove iniziative.

Questo spirito conservativo non ha minimamente influenzato le decisioni che hanno generato le scelte di budget relative al sostegno dei marchi **Demetra** e **Wiberg** nell'anno appena iniziato. La forte propensione a favorire le partnership di qualità ha infatti ispirato il *business plan* elaborato per il 2025, attraverso la conferma delle partnership con le organizzazioni di riferimento nel mondo della ristorazione e della pizza, la pianificazione di un programma di presenze a fiere ed eventi ancora più allargato rispetto al passato e la scelta di introdurre ulteriori referenze innovative che si aggiungono a quelle già presentate ad ottobre.

Tre scenari importanti, che dimostrano come Demetra e Wiberg continuino a ricercare il contatto e il dialogo sul territorio con tutti gli operatori che ogni giorno cercano di soddisfare una clientela sempre più diversificata ed esigente.



LE PARTNERSHIP 2025



Confermate le partnership storiche con **Associazione Professionale Cuochi Italiani** e **Accademia Pizzaioli**, vengono rinnovate anche le attività con **Federazione Italiana Cuochi** e **Scuola Italiana Pizzaioli**, di più recente attivazione.

I marchi Demetra e Wiberg sono protagonisti anche nel 2025 all'interno di manifestazioni, eventi e formazioni organizzate dalle organizzazioni Partner sul territorio.



IL CALENDARIO FIERE 2025

Un anno che si preannuncia intenso, con diverse conferme e qualche nuovo inserimento, sia in Italia che oltre confine.

Questo è lo scenario del primo semestre.

GERMANIA
12/14 GENNAIO
HOGA
NORIMBERGA

ITALIA
18/22 GENNAIO
SIGEP
RIMINI

FRANCIA
23/27 GENNAIO
SIRHA
LIONE

ITALIA
26/29 GENNAIO
FIERA DELL'ALTO ADRIATICO
CAORLE

SPAGNA
3/5 FEBBRAIO
HORECA BALEARES
MALLORCA

ITALIA
3/6 FEBBRAIO
HOSPITALITY
RIVA DEL GARDA

FRANCIA
10/12 FEBBRAIO
SIPRHO
PEROLS

ITALIA
16/18 FEBBRAIO
BEER&FOOD ATTRACTION
RIMINI

UAE
17/21 FEBBRAIO
GULFOOD
DUBAI

ITALIA
23/26 FEBBRAIO
TIRRENO CT
CARRARA

ITALIA
2/5 MARZO
RISTOREXPO
ERBA

ITALIA
23/26 MARZO
EXPOCOOK
ROMA

FRANCIA
2/3 APRILE
PARIZZA
PARIGI

SPAGNA
7/10 APRILE
SALON DE GOURMETS
MADRID

ITALIA
8/10 APRILE
CAMPIONATO MONDIALE PIZZA
PARMA

ITALIA
5/8 MAGGIO
TUTTOFOOD
MILANO

I NUOVI PRODOTTI 2025

Gli articoli della gamma Demetra e Wiberg entrati in assortimento lo scorso mese di ottobre vengono affiancati da alcuni nuovi inserimenti:

RICETTE
NUOVI PRODOTTI



TRIS DI OLIVE DENOCCIOLATE PICCANTI

Tris di olive denocciolate (olive bella di Cerignola, olive Novellara, olive leccino) di origine Italia, condite con olio di semi di girasole, prezzemolo, peperoncino e pepe nero. Ideali per tutte le preparazioni in cucina e pizzeria.

Cod. 00967 - Sc. 4/4



RAGÙ DI CHIANINA

Ragù preparato con vitellone bianco dell'appennino IGP, cipolle, carote, vino rosso e aromi, senza l'utilizzo di pomodoro per esaltare il gusto della pregiata carne. Questo condimento è indicato per la preparazione di primi piatti o per la preparazione di gustose bruschette.

Cod. 03180 - Busta 700



TONNO AL NATURALE A PEZZI

Tonno a pezzi conservato al naturale, ideale per tutte le preparazioni in cucina e pizzeria.

Cod. 02576 - Busta 1000



PREPARATO PER SORBETTO PASSION FRUIT

L'astuccio contiene 2 pratiche buste predosate. Aggiungendo 3L di acqua ad 1 busta, si ottengono 65 porzioni da 60g circa.

Cod. 03789/D - Astuccio





MEAT

CARRÉ D'AGNELLO CACIO, PEPE E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone

- n.24 costolette d'agnello in carré
- 200g Crema cacio e pepe Demetra
- n.16 Asparagi verdi tipo ristorazione Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Miscela agnello classico Wiberg
- q.b. Erbe della Provenza Wiberg
- q.b. Pepe rosa Wiberg

Procedimento

- » Condire le costolette d'agnello con olio, rub agnello e cuocere in forno a 200 gradi sino a raggiungere i 56° al cuore.
- » Riposare per cinque minuti avvolte nella carta stagnola.
- » Sciacquare gli asparagi sotto acqua corrente e saltare in padella antiaderente con olio e erbe della Provenza.
- » Tagliare il carré nella maniera desiderata e servire in un piatto ben caldo con la crema cacio e pepe, gli asparagi croccanti e guarnire con il pepe rosa.

CREMA CACIO E PEPE	Cod. 01682	Vaso 580ml
ASPARAGI VERDI TIPO RISTORAZIONE AL NATURALE	Cod. 02267	Bauletto 720ml
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
AGNELLO CLASSICO - SALE AROMATICO	Cod. W111534	Sigillaroma 1200ml
ERBE DELLA PROVENZA - LIOFILIZZATE	Cod. W108881	Sigillaroma 1200ml
PEPE ROSA ESSICCATO - IN GRANI	Cod. W214136	Sigillaroma 1200ml



TAGLIATELLE PAGLIA E Fieno AL RAGÙ DI CHIANINA CON RIDUZIONE AL SAMBUCCO

Ingredienti per 4 persone

- 400g tagliatelle paglia e fieno
- 400g Ragù di Chianina Demetra
- 40g Condimento al sambuco Wiberg
- q.b. Mix colorato di fiori delle Alpi Wiberg
- q.b. sale grosso

Procedimento

- » Ridurre il condimento al sambuco in padella della metà e mettere da parte.
- » Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolare e saltare in padella con il ragù bianco di chianina.
- » Servire in un piatto ben caldo e completare con la riduzione al sambuco.
- » Guarnire con i fiori di fiordaliso.

RAGÙ DI CHIANINA	Cod. 03180	Busta 700
CONDIMENTO AL SAMBUCCO	Cod. W183838	Bottiglia 500ml
MIX COLORATO DI FIORI DELLE ALPI	Cod. W272208	Sigillaroma 470ml



RISTORAZIONE

TRENDY

ARANCINI CACIO, PEPE E PUNTARELLE

Ingredienti per 15 arancini

- 500g riso
- 150g acqua
- 400g Crema cacio e pepe Demetra
- n.15 Puntarelle saltate Demetra
- 75g Mago panata Wiberg
- q.b. Pepe cuvée Demetra
- q.b. Brodo vegetale Wiberg
- q.b. pan grattato
- q.b. olio di arachide

Procedimento

- » In una casseruola tostare il riso, sfumare con vino bianco, e aggiungere poco alla volta il brodo vegetale sino a raggiungere la cottura desiderata.
- » Mantecare con 250g di crema cacio e pepe, stendere su una placca e lasciar riposare in frigorifero per ventiquattro ore.
- » Formare con le mani bagnate delle sfere ben compatte, passare nella pastella di acqua e Mago panata, e successivamente panare con il pan grattato. Friggere in abbondante olio.
- » Servire in un piatto ben caldo con le puntarelle e la crema cacio e pepe. Completare con del pepe cuvée.

CREMA CACIO E PEPE	Cod. 01682	Vaso 580ml
PUNTARELLE SALTATE	Cod. 00993	Sc. 4/4
PEPE CUVÉE	Cod. 03912	Sigillaroma 470ml
MAGO PANATA - PANATURA SENZA PANGRATTATO	Cod. W108898	Secchiello
BRODO VEGETALE CON SALE ROSA	Cod. W281116	Sigillaroma 1600ml



PIZZA ALLA PUTTANESCA CON POMODORO BIOLOGICO

Ingredienti per 1 pizza

- 50g mozzarella fior di latte
- 100g Polpa BIO polpa di pomodoro fine Demetra
- 20g Datterini gialli a metà Demetra
- 30g Tris di olive piccanti Demetra
- n.4 Frutti del capperio Demetra
- 2g Miscela condipomodoro Wiberg
- q.b. Aglio a fette Wiberg
- q.b. Origano Wiberg
- q.b. Sale rosa Wiberg

Procedimento

- » Condire la polpa di pomodoro bio con olio extravergine e miscela condipomodoro.
- » Farcire il disco della pizza con il pomodoro, poca mozzarella, aglio a fette e cuocere al forno.
- » Terminata la cottura completare con i datterini gialli, il tris di olive e i frutti del capperio. Guarnire con origano

POLPABIO - POLPA POMODORO FINE	Cod. 00325	Minipack 2x5kg
DATTERINI GIALLI MID-DRY	Cod. 01461	Sc. 4/4
TRIS DI OLIVE DENOCCIOLATE PICCANTI	Cod. 00967	Sc. 4/4
FRUTTI DEL CAPPERO IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 00991	Sc. 4/4
CONDIPOMODORO - SALE AROMATICO	Cod. W111459	Sigillaroma 1200ml
AGLIO A FETTE	Cod. W108820	Sigillaroma 1200ml
ORIGANO - ESSICCATO	Cod. W286001	Sigillaroma 1200ml
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml



PIZZA



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



lavocedidemetra@demetrafood.it



CHI APRE NUOVE STRADE È DESTINATO AD ESSERE COPIATO

La condivisione delle idee, la conoscenza del mondo HORECA, l'interazione tra rete commerciale, distributori e professionisti della ristorazione rappresentano l'essenza di Demetra.

Questa visione ci guida verso il futuro e il miglioramento continuo. Essere innovativi è un'attitudine naturale, alimentata da passione, autenticità e coraggio.

Questa è Demetra.

AU
TH
EN
TIC
food passion



demetrafood.it



WIBERG | OFFICIAL
DEALER
ITALY.FRANCE.SPAIN