

32 ESIMA EDIZIONE

I



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 4 all'8 marzo 2012

CT

OSPITALITA'
ITALIA

Elenco espositori

Pad. Corsie

ZT SRL	B	14-15
ACQUA & AMBIENTE DI MASSIMO MAZZOCCHI	B	15
AGRO FOOD SAS DI GABRIELE MALATO	B	18
ALFRAM SRL	B	15
ALIMENTIS SRL	B	16-17
ALMAR DRINK & FOOD SRL	B	17
AMARO LUCANO SPA	B	15
ARKE'	B	18
ARTMENU FACTORY SRL	B	15
AZIENDA AGRICOLA LA BELLANOTTE	B	15-16
BEI & NANNINI SPA	B	16-17
BIL CAFE'	B	15-16
BISCALDI LUIGI IMPEX SRL	B	20
BORGO MOLINO VIGNE & VINI SRL	B	15
C.D.E.CALDATO DISTRIB. ELETTRODOM. SNC	B	17
C.F.A. SRL - COMUNITY	B	17-18
CAFFEUS SRL	B	17
CALANI ENRICO DI CALANI MIMA & C. SAS	B	16
CANTINE LUNAE BOSONI SRL	B	16-17
CANTINE RIONDO SPA	B	16
CANUTI SRL	B	16-17
CAVIT S.C.A R.L.	B	15-16
CELLINI-EKAF SPA	B	16-17
CHERICI RENATO	B	15-16
COLLAVOLPE DI VOLPE DOMENICO	B	17
CORREDI & C. SRL	B	14
COVIM SPA	B	20
CS PROMO	B	16
DE.CA FOOD SRL	B	18-19
DEBALLUX SAS DI DE VANNA GIUSEPPE	B	15
DEMETRA SRL	B	16-17
DIRECA SRL	B	17
DISTILLERIA MARZADRO SPA	B	17
DISTILLERIE ERBORISTICA ALPINA SRL	B	15
DIVANI BASSETTI SRL	B	17
ELECTRO SISTEM SRL	B	15
ERCOM SPA	B	19-20
ERICSOFT SRL	B	15
ETRURIA CAFFE'	B	15-16
EUROCHEF SRL	B	19-20
F.M. DI MARIOTTINI LORIS E C. SAS	B	15-16
FAST WEB	B	14-15
FILMAGLIA LABOR SRL	B	20
FLENSBURGER BRAUEREI EMIL PETERSEN GMBH	B	15
FONTE PLOSE SPA	B	19
FORNO D'ASOLO SPA	B	20
FRATELLI FRANCOLI SPA	B	15
FREDDANA SRL	B	15-16
FRIESLANDCAMPINA ITALY S.R.L.	B	16-17
FULL SERVICE SRL	B	19
GAMBASSI SRL	B	18-19
GELOCREM DI MORUZZO PIER PAOLO & C. SAS	B	19
GHIZZONI NEW CO. SRL	B	15
GIALDINI PICCHI & COMPANY SPA	B	19-20
GIANNONI GROUP SRL	B	16
GINOS SRL	B	15-16
GIOCHI FESTOPOLIS	B	14
GIORI G.I.L.S.A. SRL DISTILLATI TARENTINI	B	16
GLAM CONTRACT SRL	B	16-17
GRUPPO IZZO SRL	B	17
ILDIA S.P.A	B	19-20
ITALFIERE SAS DI CHIAVEGATO MARCO & C.	B	15-17-18
LA TIRRENICA L.I.	B	15
LE PIANTAGIONI DEL CAFFE' SRL	B	19
LIQUORI FAMMI SOGNARE	B	20
M.G.M. DI VOTTIERO SAS	B	15-16
MAGLIFICIO CAMPANI DANTE DI CAMPANI F.	B	20
MARKAL SPA	B	18-19
MARR SPA	B	17-18
MEDIATEL SRL	B	14-15
MENU' SRL	B	17-18

Elenco espositori

Pad. Corsie

MOKA - J.ENNE	B	15
MONTRESOR CANTINE GIACOMO MONTRESOR SPA	B	15
MULTICOM. SNC DI BACCI LUCA & C.	B	16
N.F. FOOD SRL	B	17-18
NOVALTEC EST SRL	B	14
O.R.M.E.	B	15-16
PAGO ITALIA SRL	B	20
PANTA SRL	B	20
PARMALAT SPA	B	16
PERSONAL ZUCCHERO SRL	B	16
RANCILO GROUP SPA	B	14-15
RISPO SRL	B	17
ROVIC SRL	B	16-17
S.I.D.E.A. ITALIA SRL	B	16
S.G. IMPIANTI DI CASTE' SAS	B	15-16
S.T.I.M.A. SRL	B	20
SANREMO SRL	B	16
SIREA SRL SOC. UNIPERSONALE	B	18
SISTI ARREDAMENTI SRL	B	17
STABILIMENTI CHIESA LIQUORI SRL	B	15
SUFFREDINI SNC	B	15-16
SURGITAL SPA	B	19-20
T.N.Y. SPA	B	16
TENUTA ISOLA VERDE	B	15
TO.B.A.R. DI TONELLI SNC	B	15-16
TOP MAT SRL	B	14
TOP PROJECT HOTEL SRL	B	18-19
TUSCANIA ALIMENTARI SRL	B	19-20
UNIVERCIOK SRL	B	16-17
VEGAL SRL	B	17
VENTIDUE SRL	B	18
VIANDER SPA	B	18-19
VINICOLA LA BAIÀ DEL SOLE SAS	B	16
VOLIANI SRL	B	20
WEGA SRL	B	17
WIBERG GMBH	B	19
A. FANUCCHI	C	23-24
AT. AL. DI A. ORSUCCI	C	23-24
ALEX SNC	C	24-25
ARREDO SERVICE SRL	C	23
ARRIS CATERING EQUIPMENT SRL	C	23
AT.AL.DI. A. ORSUCCI	C	23-24
BABBI SRL	C	24-25
BEDINI ARREDAMENTI SRL	C	24-25
C.S. SRL	C	22-23
CO.FFE' SYSTEM	C	23-24
CAVANI SYSTEM	C	23-24
COLGED	C	23-24
CULLIGAN ITALIANA SPA	C	23-24
DESCO - DIVISIONE DI ILSA SPA	C	24-25
DIBI LINE DI DI BISCEGLIE V.&L. SNC	C	22-23
DOCSA SRL	C	25
EUROTEC DIVISIONE M.B.M.	C	23-24
FABBRI 1905 SPA	C	22-23
FRANCESCO CASCIONE	C	23-24
FRIGO GELO DI MISURINI MARCELLO	C	24
GOLMAR ITALIA SPA	C	23-24
GT TOCCHINI	C	23
IMESA SPA	C	23
IMPERIA & MONFERRINA SPA	C	22
LAINOX ALI SPA	C	24-25
LEGGI PROJECT COMPANY SRL	C	22-23
LINEA LEGNO SRL	C	23-24
MAGAZZINI DONI DI DONI M. & A. SNC	C	22-23
MASONI ELIO SRL	C	24-25
MATTEUCCI SNC	C	23-24
ORVED SPA	C	22
PACI GIAMPAOLO	C	23-24
PENTOLE AGNELLI PROFESSIONAL COOKWARE	C	22-23
PIERLUCCINI & C. SAS DI PIERLUCCINI MARIO	C	23-24
PIU' IN SRL	C	23-24
QT QUALITEC DI CAVACIOCCHI R.	C	23-24
RASI SNC	C	23
RATIONAL ITALIA SRL	C	24
RE. PAV SRL	C	22
RINALDI SUPERFORNI SRL	C	22-23
SCATENA INOX SRL UNIPERSONALE	C	24-25
SIRMAN	C	23-24
SMEG ITALIA SPA	C	23
SYSTEM-POOL SRL	C	22
T.L.S. SNC DI BONUCELLI & GIARDINO	C	24-25
TAGLIAGAMBE E ZILIO SRL	C	22-23
TECHFOOD BY SOGABE SRL	C	22-23
TECNODOLCIARIA SRL	C	22
TOSCOSEDIE SRL	C	23-24
UNOX SRL	C	22-23
WINTERHALTER ITALIA SRL	C	23
FAST WEB	CENTRO SERVIZI	
MARCO VIGNOLINI	CENTRO SERVIZI	
VENICE GALLERY SAS	CENTRO SERVIZI	
AGUGIARO & FIGNA	D	29-30
ANDREA STAINER SAS	D	30
ANTICHI MESTIERI SRL	D	29-30
AZIENDA AGRICOLA MONTEVERTINA S.S.	D	27
BANO SPA	D	27
BIRRA FORST SPA	D	27-28
BOVO SRL	D	30
BRAIDA GIACOMO BOLOGNA SRL	D	27
BRUCI CARLO	D	27
CAFFE' KENON	D	27-28
CAFE' CENTRO BRASIL SAS	D	27-28
CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. MASSA CARRARA	D	30
CANEVEL SPUMANTE SPA	D	27
CASTAGNINI ROBERTO	D	30
CLEMENTI SP.AL	D	30
CIMA AURELIO	D	30
CIRSA ITALIA SPA	D	27-28
CORMAN ITALIA	D	29-30
COPAC SOC. COOP. R. L.	D	28-29
COTTANERA SOCIETÀ AGRICOLA A R.L.	D	27
D.M.P. DISTRIBUZIONE MATERIE PRIME SRL	D	27-28-29-30

Elenco espositori

Pad. Corsie

DISTILLERIA BONAVENTURA MASCHIO SRL	D	27
DEGLI INOCENTI SIMONE	D	29-30
DISTILLERIA MAGNOBERTA	D	29-30
DORECA SRL	D	30
ESMACH SPA	D	27-28
EVERLASTING SRL	D	27
F.LLI BALDASSINI SRL	D	30
FATTORIA RUSCHI NOCETI	D	30
FEUDI DI SAN N. GREGORIO SPA	D	27
FOGLI MASSIMO	D	27-28
FORMAT SRL	D	29-30
FORNI CERK SRL	D	27-28
FORNITALIA SRL	D	27
FRANTOIO MORO SNC	D	30
G.F. 1 SRL	D	28-29
GELATTALIA	D	28-29
GIACOMO BIAGIONI DIREZIONE B&G	D	29-30
GIUNTOLE EDO	D	30
GROS F4 SNC - F.LLI PANCONI	D	29-30
H.PIERRE SOLUZIONI SRL	D	28-29
I.G.F.	D	27
INTERPACK SPA	D	29-30
IRCA SRL	D	29-30
IREKS ITALIANA	D	27-28
ITALMILL SRL	D	27-28
LARDO DI COLONNATA SRL	D	30
LIVIO FELLUGA SRL	D	27
LONGONI SRL	D	27
LUNICOFFEE SRL	D	29-30
LUNIGIANA PREZIOSA	D	30
LYRA SRL	D	27
MEC3	D	27-28
MENZ&GASSNER	D	28-29
MIXER SRL	D	27
MORELLO FORNI SAS	D	27
NATURALMENTE LUNIGIANA	D	30
NATALI SERVICE SRL	D	28-29
NENCI MAURO	D	30
NOVA SERVICE FIRENZE SRL	D	30
OSTALI SPA	D	27
PAIN PALLASSE	D	28-29
PAM FORNI SRL	D	27
PANCONI CATERING SRL	D	29-30
PERNIGOTTI SPA	D	29-30
PODERE SCURTAROLA	D	30
POLIN SPA	D	27
PROVINCIA DI MASSA CARRARA	D	30
PUNTOZERO SNC DI VALDAMBRINI SARA & C	D	29
REVIVA SRL	D	29-30
SELMI SRL	D	28-29
SOCIETA' AGRICOLA CAPANNELLE A R.L.	D	27
SOCIETA' AGRICOLA SAN FELICE SPA	D	27
SOCIETA' COOPERATIVA DEL CASTAGNO	D	29-30
SOFTWARE SOLUTION SAS	D	27
STARLAB GROUP SRL	D	28-29
STRAPPER	D	28
TENUTA J. HOFSTATTER SRL	D	27
TERENZUOLA DI IVAN GIULIANI & C.	D	27
TECNOARREDAMENTI SRL	D	27
TESSIERI SPA	D	28-29
TONI KEISER - BAUERNLAND	D	28
TURBOLINE DI PACE DIEGO	D	27-28
VALLE REALE SRL	D	27
VIP CATERING SRL	D	30
WAFFELMAN & C. SAS	D	29-30
WOLF BUTTERBACK KG	D	29
ZANOLLI SRL	D	27
EVAM	E	
GARDEN FAIM DI TOMASI MARIO	E	38-39
GIOCHI FESTOPOLIS	E	37-38
GLAM CONTRACT SRL	E	36-37-38
LAMIE DI DE MARTINO MARIA	E	38-39
M.P.A. DI MAURIZIO CAVALLARO	E	37-38
S.T.I.M.A. SRL	E	36-37
TECNOSEDIE SRL	E	36-37
TURBOLINE DI PACE DIEGO	E	38-39
ELENCO ASSOCIAZIONI		
A.C.M.C.	D	27-28
A.I.S.	D	30
A.M.I.R.A.	B	15
ACCADEMIA PIZZAIOLI	D	30
ALBERGHIERO MARINA DI MASSA "G.MINUTO"	CENTRO SERVIZI	
ARENA DEI FUTURI TALENTI	D	29-30
ASSI.PAN.	C	24-25
ASSOCIAZIONE STRADA DEL VINO "COLLI DI CANDIA E DI LUNIGIANA"	D	30
F.I.B.	B	18-19
F.I.C.	E	39-40-41
F.I.S.A.R.	B	15-16
FEDERAZIONE ITALIANA MAESTRI PIZZAIOLI	B	19-20
FORUM DELLA PASTICCERIA	D	28-29
FORUM DELLA CIOCCOLATERIA	D	28-29
FORUM DELLA PANIFICAZIONE	D	28-29
I.P.S.S.A.R. "G.MINUTO"	CENTRO SERVIZI	
INTAGLI ARTSTICI	D	27-28
L'ARENA DI TIRRENO C.T.	E	39
O.N.A.V.	B	14
PIZZA E PASTA ITALIANA	C	22
PIZZA PLANET	C	25
S.N.I.P.	E	39-40
U.R.C.T.	D	27-28
STAMPA SPECIALIZZATA		
AGRA EDITRICE	B	16-17
GIROGUSTANDO	B	16-17
IL CUOCO	E	39-40-41
METEGUSTOSE E GOLAGUSTANDO	B	16-17
PIZZA & CORE	B	19-20
PIZZA & FOOD	B	16-17
PIZZA & PASTA ITALIANA	C	22
RISTORAZIONE ITALIANA MAGAZINE	D	30
TERRITORIO IN FORMA	B	16-17
VINO E DINTORNI	B	16-17

Programma della Manifestazione

Domenica 4 Marzo ore 11:30

Inaugurazione 32esima Mostra Convegno TirrenoCT

A.C.M.C. Associazione Cuochi Massa Carrara

> Pad. D / Corsie 27/28

Tutti i giorni ore 15 - 18: II° Edizione del premio "Le Alpi Apuane si raccontano... A tavola" in collaborazione con Caldiretti Massa Carrara.

Giovedì 8 ore 16: "Le Alpi Apuane si raccontano... A tavola", premiazione.

A.I.S. Associazione Italiana Sommeliers

> Pad. D / Corsia 30

Domenica 4 ore 10: Presentazione dello stand e degustazioni libere.

ore 15: Presentazione delle anteprime: "Benvenuto Candia 2011" - Resconto dell'annata 2011; interverranno il Presidente del Consorzio Aurelio Cima e il Direttore del Consorzio di tutela Roberto Verzanini.

ore 16: "Premio A.I.S. Apuana-TirrenoCT", gara di degustazione e di abilità aperta a Sommelier e Sommelier professionisti A.I.S.

Lunedì 5 ore 10: Apertura stand con banchi di degustazione.

ore 11: Presentazione "Il Vino & Cocktail" approfondimento del vino nell'arte del cocktail.

ore 15: Cocktail-wine show, gara a coppie di valore nazionale di preparazione di cocktail a base di vino.

Martedì 6 ore 10: Apertura stand con banchi di degustazione.

ore 10:30: Convocazione Commissione di degustazione A.I.S. Regione Toscana e inizio delle degustazioni di tutte le anteprime 2011 della Doc Candia dei Colli Apuani.

Mercoledì 7 ore 10: Apertura stand con banchi di degustazione.

ore 10:30: Ospite della TirrenoCT la Scuola Concorsi Regione Toscana alla presenza del responsabile ai concorsi Leonardo Taddei.

ore 15: Le "Eccellenze della nostra Provincia" dalle guide Duemilavini ed. 2012 le aziende della Provincia di Massa Carrara che si sono contraddistinte.

Giovedì 8 ore 10: Apertura stand con banchi di degustazione.

ore 14: Omaggio alle donne dell'A.I.S., la storia delle sommeliere in rosa dalla costituzione dell'associazione ad oggi, interverrà la Responsabile alla didattica Nazionale A.I.S. Dott.ssa Romani.

A.M.I.R.A. Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi

> Pad. B / Corsia 15

Domenica 4 ore 10 - 18: Concorso Maitre dell'anno 2012 della sezione Toscana Mare; parteciperanno i Maitres della sez. Toscana Mare con piatti alla lampada. La gara prevede la preparazione alla Lampada e la preparazione di un piatto. Dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale "TOMI-SAN" direttamente dal Giappone. Come preparare, servire e abbinare il Sushi, una raffinata arte legata all'estetica .

Lunedì 5 ore 15: Dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale "TOMI-SAN" direttamente dal Giappone, professionista del Sushi. Come preparare, servire e abbinare il Sushi, una raffinata arte legata all'estetica. Carta delle Acque Minerali, argomentazione e suggerimenti sui possibili accostamenti fra "Acqua e Cibo".

Martedì 6 ore 10: Dimostrazione dal vivo di come preparare, servire e abbinare il Sushi col maestro giapponese "TOMI-SAN".

ore 15: Dimostrazione di come bere un tè perfetto: come preparare l'infuso.

Mercoledì 7 ore 10: XI° Trofeo "Aspiranti Futuri Talenti Maitres A.M.I.R.A. 2012 dal titolo "Futuri Talenti Maitres Amira".

Preparazione di piatti alla Lampada da parte degli alunni della 3° classe di sala/bar dell'I.p.s.s.a.r. di Marina di Massa e Viareggio.

Giovedì 8 ore 10 - 15: Dimostrazione dal vivo di come preparare e servire il Sushi col maestro giapponese "TOMI-SAN". Abbinamento enogastronomico del vino con il Sushi.

ACCADEMIA PIZZAIOLI - RISTORAZIONE ITALIANA MAGAZINE

> Pad. D / Corsia 30

Domenica 4 ore 10 - 19: Lezioni gratuite di food marketing nella ristorazione

Lunedì 5 ore 10 - 19: Trofeo "La Pizza in pala (a metro)"; seguiranno dimostrazioni e lavorazioni in diretta.

Martedì 6 ore 10 - 19: Trofeo "La Pizza in rosa"; seguiranno dimostrazioni e lavorazioni in diretta.

Mercoledì 7 ore 10 - 19: Lezioni di focacceria e pizza in pala con farina scrochiarella.

Giovedì 8 ore 10 - 16: Pizza a quattro mani: dimostrazione di pizzaiolo e chef insieme per la pizza del futuro e cucina di tradizione toscana.

ARENA DEI FUTURI TALENTI

> Pad. D / Corsie 29/30

Tutti i giorni ore 10 - 17: Dimostrazioni, stage e percorsi formativi di gelateria in diretta.

ASSIPAN Sindacato Italiano Panificatori Massa Carrara.

In collaborazione con l'Associazione del Filon Del Nonno

> Pad. C / Corsia 24/25

Tutti i giorni: Dimostrazioni, preparazioni e lavorazioni delle diverse tipologie di Pane.

Domenica 4 ore 11 - 18: Presentazione dell'Associazione, dimostrazioni e preparazioni delle diverse tipologie di Pane.

Lunedì 5 ore 11 - 18: Presentazione dell'Associazione Filon del Nonno: assaggi e dimostrazioni di cottura di tutte le tipologie di panini e dei diversi tipi di focacceria.

Martedì 6 ore 11 - 18: Dimostrazione cottura e assaggio Filon del Nonno: diverse tipologie di farcitura della focaccia.

Mercoledì 7 ore 11 - 18: "Consiglio nazionale Assipan" presso la saletta del Centro servizi.

ore 15 - 17: "Consiglio regionale Assipan" presso la saletta del Centro servizi

Giovedì 8 ore 11 - 17: "Il pane di una volta" dimostrazioni della lavorazione del pane attraverso il tempo.

C.C.I.A.A. e PROVINCIA DI MASSA-CARRARA, in collaborazione con la Strada del Vino dei Colli di Candia e di Lunigiana.

> Pad. D / Corsia 30

Domenica 4 ore 10: Apertura dello stand e degustazioni libere.

ore 15: Presentazione delle aziende presenti e dei loro prodotti.

Lunedì 5 ore 10 - 18: "Show cooking" a cura delle rappresentanze dell'Associazione Cuochi di Massa Carrara e dei ristoranti associati alla Strada del Vino dei Colli di Candia e Lunigiana; cuochi e ristoranti si alterneranno proponendo ricette tradizionali e loro rivisitazioni utilizzando alcuni fra i prodotti tipici presentati dalle aziende locali.

Martedì 6 ore 10 - 18: Show cooking" a cura delle rappresentanze dell'Associazione Cuochi di Massa Carrara e dei ristoranti associati alla Strada del Vino dei Colli di Candia e Lunigiana; cuochi e ristoranti si alterneranno proponendo ricette tradizionali e loro rivisitazioni utilizzando alcuni fra i prodotti tipici presentati dalle aziende locali.

Mercoledì 7 ore 10 - 18: Show cooking" a cura delle rappresentanze dell'Associazione Cuochi di Massa Carrara e dei ristoranti associati alla Strada del Vino dei Colli di Candia e Lunigiana; cuochi e ristoranti si alterneranno proponendo ricette tradizionali e loro rivisitazioni utilizzando alcuni fra i prodotti tipici presentati dalle aziende locali.

Giovedì 8 ore 10: Banchi d'assaggio dei vini e dei prodotti presenti con degustazioni guidate.

F.I.B. Federazione Italiana Barman

> Pad. B / Corsie 18/19

Domenica 4 ore 11: I "Pirati" alla TirrenoCT, aperitivo di benvenuto in stile piratesco.

ore 15 - 17: Corso gratuito di Barman, per tutti coloro che si vogliono avvicinare a una nuova professione.

Lunedì 5 ore 10 - 12: Corso gratuito di Barman, per tutti coloro che si vogliono avvicinare a una nuova professione.

ore 12 - 13: Aperitiveria-Cocktail e Bollicine in abbinamento con stuzzicheria.

ore 15 - 17: Decoration Day, corso gratuito di intaglio di frutta e verdura.

Martedì 6 ore 10: Breafing introduttivo Campionati Italiani Barman riservati agli Istituti Alberghieri.

ore 11 - 18: Campionati Italiani Barman, scontri diretti dai 32° di finale fino agli 8° di finale.

Mercoledì 7 ore 10 - 17: Campionati Italiani Barman, scontri diretti dagli 8° di finale alla finalissima.

ore 17: Premiazioni Campionati Italiani Barman.

Giovedì 8 ore 10 - 12: Corso gratuito di Barman, per tutti coloro che si vogliono avvicinare a una nuova professione.

ore 10: Dimostrazioni dal vivo dei Barman Professionisti F.I.B.

ore 12 - 13: Aperitiveria-Cocktail e Bollicine in abbinamento con stuzzicheria.

F.I.C. Federazione Italiana Cuochi – Internazionali d'Italia

> Pad. E / Corsie 39/40/41

Tutti i giorni ore 10 - 17: XII° edizione Internazionali d'Italia, concorso culinario di Alta Cucina a cura della F.I.C. per Team Nazionali e Internazionali. XII° Internazionali d'Italia 2012 concorso culinario di Cucina calda per Team, concorrenti singoli senior e under 23. XII° Internazionali d'Italia 2012 concorso culinario di Cucina fredda per Team, concorrenti singoli senior e under 23 categorie A-B-C-D1-D2. X° Campionato Nazionale 2012 concorso culinario titolo a squadre caldo e freddo- singolo cucina Calda e Fredda - singolo pasticceria - singolo artistico.

Domenica 4 e lunedì 5 ore 10 - 17: Eliminatorie "3° Grand Junior Cooking Contest" concorso Nazionale Maestria Giovanile dedicato a Team composti da concorrenti under 25 a cura dei Maestri di Cucina.

Martedì 6 ore 10 - 17: Ottavi e quarti di finale "3° Grand Junior Cooking Contest".

Mercoledì 7 ore 10 - 17: Semifinali e finale "3° Grand Junior Cooking Contest".

ore 17: Premiazione "3° Grand Junior Cooking Contest".

Tutti i giorni ore 17: Premiazioni Concorso F.I.C. "Internazionali d'Italia 2012" presso Sala Convegni 1° piano Centro Servizi. **ore 10 - 17:** I° Concorso "Sapienze e Sapori Regionali-Regional Team Live Cooking" concorso culinario di cucina Calda per Team dedicato alla tradizione della cucina tipica regionale italiana. **ore 12 - 14:** Il Ristorante delle Nazioni (pad. E) e il Ristorante delle Sapienze e Sapori regionali (pad. D) saranno aperti al pubblico per la Degustazione dei Menù.

F.I.S.A.R. Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori

> Pad. B / Corsie 15/16

Tutti i giorni ore 10 - 17: Piccole degustazioni e informazioni delle varie delegazioni presenti.

ore 15: Degustazioni tematiche guidate dei prodotti presenti (su prenotazione c/o stand FISAR).

Domenica 4 ore 10 - 18: Profumi e sapori della Val di Merse. "Cinque campioni per cinque eccellenze": Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Chianti Classico, Chianti, Vernaccia di San Gimignano. A cura delle delegazioni FISAR Valdichiana e Valdelsa.

Lunedì 5 ore 17: Vignaioli di San Miniato a cura della delegazione FISAR di Pontedera.

Martedì 6 ore 10 - 17: Strada del vino Costa degli Etruschi, Bolgheri, Val di Cornia, Elba e Terratico di Bibbona. A cura delle delegazioni FISAR Costa Etruschi, Bolgheri, Due Valli e Livorno.

Mercoledì 7 ore 10 - 17: Le Eccellenze della D.O.C. di Montecarlo. A cura della delegazione di Montecarlo.

Giovedì 8 ore 10 - 17: I Birrifici artigianali del centro Italia a cura della delegazione di Pisa.

Tutti i giorni ore 10 - 17: Piccole degustazioni e informazioni delle varie delegazioni presenti.

ore 15: Degustazioni tematiche guidate dei prodotti presenti (su prenotazione c/o stand FISAR).

FEDERAZIONE ITALIANA MAESTRI PIZZAIOLI

> Pad. B / Corsie 19/20

Domenica 4 ore 10: Presentazione dell'Associazione.

ore 11 - 13: Informatives sul "Senza Glutine", proiezioni e filmati.

ore 14: Sessione sul "Come superare la crisi analizzando i costi di gestione".

ore 15: Presentazione del libro e videocorso "Impara un'arte" di Angelo Petrone. Degustazione e promozione della pizza tradizionale.

Lunedì 5 ore 11 - 17: Pizza da Chef, farciture di pizza proposte dagli chef.

ore 14 - 16: Corso di "Pizza e Focaccia Senza Glutine". Produzione con assaggi.

ore 15: Seminario dal titolo: "Come superare la crisi analizzando i costi di gestione".

Martedì 6 ore 10 - 19: Degustazioni e lezioni sulla "Vera pizza napoletana".

ore 11 - 17: Gare professionali di Pizza Acrobatica: larga, veloce, free - style.

ore 15: Seminario dal titolo: "Come superare la crisi analizzando i costi di gestione".

Mercoledì 7 ore 10 - 15: Gara professionale di pizza Senza Glutine.

ore 11 - 17: Gara di pizza tradizionale e premiazioni.

Giovedì 8 ore 10 - 17: Produzione pizza con assaggi.

ore 12 - 17: Dolce Pizza: presentazioni di pizze dolci e salate.

ore 15: Seminario dal titolo: "Come superare la crisi analizzando i costi di gestione".

FORUM DELLA CIOCCOLATERIA, PASTICCERIA e PANIFICAZIONE

> Pad. D / Corsie 27/28/29

Domenica 4 ore 10 - 18: Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticci, panificatori e cioccolatieri presso i forum.

ore 11 - 17: Innovazione nella tradizione "Percorso dimostrativo e degustativi di prodotti della tradizione toscana di pane e pasticceria". Cereali antichi lavorati secondo le tecniche moderne. I prodotti delle grandi occasioni, la Pasqua: metodi di produzioni tradizionali con soluzioni innovative. I maestri toscani di Richemont Club Italia producono le specialità di pane e pasticceria.

Lunedì 5 ore 10 - 18: Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticci, panificatori e cioccolatieri presso i forum. Laboratorio Pane "Innovazione nella Tradizione", "Pane al Farro e Miele", "Pane all'Orzo", "Pain Paillasse Rustik e Founacé", "Pani con tre malti", "Le Focacce dolci Toscane e i Lievitati di Pasqua dei Maestri toscani della Scuola Richemont Club".

Laboratorio Pasticceria: "Sinfonie dei dolci da Pasticceria", "Fantastiche sfoglie al burro", "Vienneserie dei grandi Maestri". Laboratorio Didattica e Scuola: "Cake design e Wedding Cake di zucchero artistico per torte moderne", "Le nuove forme delle Uova di Cioccolato", "Sculture artistiche di pane" di David Bedu. "Futuri talenti", stage e percorso di formazione di gelateria in diretta.

Martedì 6 ore 10 - 18: Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticci, panificatori e cioccolatieri presso i forum. Laboratorio Pane "Innovazione nella Tradizione", "Dolci in Teglia e monoporzioni freschi e in linea con le tendenze del momento", "Pane comune e le sue nuove forme", "Panini da Buffet e spuntini", "Pani con tre malti", "Pain Paillasse Bianco e tante varietà con la stessa pasta". Laboratorio Pasticceria "Sinfonie dei Dolci da Forno", come sfornare un perfetto lievitato da colazione, "Specialità delle Pasticceria Toscana. Laboratorio Didattica e Scuola: "Cake design e Wedding Cake di zucchero artistico per torte moderne", "Cioccolato, tecniche di abbinamento con altri ingredienti", "Sculture Artistiche di Pane" di David Bedu. "Futuri talenti", stage e percorso di formazione di gelateria in diretta.

Mercoledì 7 ore 10 - 18: Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticci, panificatori e cioccolatieri presso i forum. Laboratorio Pane "Innovazione nella Tradizione", "Pani comuni della tradizione lievitati con tecniche moderne", "Pani ai cereali antichi di farro e orzo", "Panini Buffet e Spuntini", "Pani con tre malti", "Pain Paillasse, moderne tecniche di produzione del pane sempre fresco". Laboratorio Pasticceria: "Sinfonie della biscotteria", "La Frolla, le migliori tecniche di impiego del Burro", "La cioccolata per fare ganache, ripieni e praline". Laboratorio Didattica e Scuola: "Cake design e Wedding Cake di zucchero artistico per torte moderne", "Cioccolato metodi della lavorazione tradizionale e moderna", "Sculture Artistiche di Pane" di David Bedu. "Futuri talenti", stage e percorso di formazione di gelateria in diretta.

Giovedì 8 ore 10 - 18: Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticci, panificatori e cioccolatieri presso i forum. Laboratorio Pane "Innovazione nella Tradizione", "Preparazioni di Pani Gastronomici Tradizionali e da Buffet", "Pane Toscano con diversi impasti", "Focaccia, Schiacciata e Pizza del Fornoio, prodotti della stessa pasta", "I lievitati dolci di Pain Paillasse", varie specialità da forno con esibizione dei maestri toscani di Richemont Club Italia. Laboratorio Pasticceria "Uova Pasquali e Decorazioni sul Cioccolato", "Farciture Gastronomiche per i pani da buffet", "Metodi tradizionali e innovativi per spianare la sfoglia e la pasta dolce lievitata con il burro". Laboratorio Didattica e Scuola: "Cake design e Wedding Cake di zucchero artistico per torte moderne", "Cioccolato e le tecniche per corpi cavi e artistici", "Sculture Artistiche di Pane" di David Bedu. "Futuri talenti", stage e percorso di formazione di gelateria in diretta.

Ogni lavorazione in diretta sarà seguita con spiegazioni e interventi coordinati dal presentatore F. Ghietti.

INTAGLI ARTISTICI ovvero l'arte dell'intaglio della frutta e degli ortaggi e non solo...

> Pad. D / Corsie 27/28

Tutti i giorni ore 10 - 18: Esecuzione di sculture e composizioni di vegetali intagliati per rinfreschi e buffet a cura del maestro Girolamo Brescia.

L'ARENA DI TIRRENO C.T.

> Pad. E / Corsia 38/39

Tutti i giorni ore 11 - 15:30: Presentazione delle attività delle Associazioni presenti in Fiera.

ore 15:30 - 16:30: Presentazione e abbinamento dei prodotti tipici del territorio a cura della Provincia di Massa Carrara.

N.I.C. Nazionale Italiana Cuochi

> Pad. E / Corsie 39/40/41

Tutti i giorni: Presentazione Team 2012: Tavolo e lezione sulla preparazione dei concorsi nazionali e internazionali.

O.N.A.V. Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini

Delegazione apuo versilese nel salotto delle anteprime

> Pad. B / Corsia 14

Domenica 4 ore 11 - 18: Presentazione dell'Associazione, banchi d'assaggio e presentazione dei vini.

Nei giorni 5, 6 e 7 ore 10 - 11:30: Lezioni riservate agli studenti riguardanti le tecniche della "degustazione del vino", in collaborazione con l'I.p.s.s.a.r "G. Minuto" di Marina di Massa.

Tutti i giorni ore 10 - 12:30: Banchi d'assaggio dei vini presenti.

ore 14 - 16:30: Presentazione dei vini e dei produttori con degustazioni guidate.

ore 16:30 - 19: Banchi d'assaggio dei vini presenti.

ORDINE DEI MAESTRI DI CUCINA

> Pad. E / Corsie 39/40/41

Domenica 4 ore 10 - 16: tavola Rotonda sui "Valori della Cucina Italiana".

PIANETA PANE il portale italiano dedicato alla panificazione

> Centro Servizi

Domenica 4 ore 13: Seminario: "Come fare i soldi in panificio", conferenza -tavola rotonda di aggiornamento professionale per titolari e gestori di forni, focaccerie, pasticcerie, professionisti e operatori del mondo della panificazione. Relatori: Dario Pierangeli, Armando Guida, Andrea Falcone e Fabrizio Nisii. Le tematiche trattate saranno: Fare i soldi in panificio si può, e ti diciamo come; Atteggiamento mentale per raggiungere il successo; Come uscire dalla crisi con le "proprie forze"; Il panificio e la pasticceria stanno cambiando; Conoscere e soprattutto comprendere il mercato del pane; Nuovi format di punto-vendita in risposta alla G.D.O.

PIZZA E PASTA ITALIANA Scuola Italiana Pizzaioli

> Pad. C / Corsia 22

Domenica 4 ore 10 - 19: Presentazione della Scuola Italiana Pizzaioli. Degustazioni e lezioni di Pizza gratuite per tutti i presenti. Impasti giornalieri, lezioni frontali e dimostrazioni.

Lunedì 5 ore 10 - 19: Giropizza d'Europa 2011 2012 - La tappa di "Tirreno CT".

La gara a tappe più famosa d' Europa ritorna anche quest'anno a Tirreno CT, più di 30 pizzaioli presenti valutati da una giuria competente che andrà a premiare l'estro, la fantasia e la bravura. I primi 10 classificati accederanno alla finalissima che si terrà a Parigi.

Martedì 6 ore 10 - 19: La Cecina, i segreti e i trucchi dei maestri. I segreti della cecina, la preparazione dell'impasto, i metodi della lavorazione e molto altro ancora per conoscere la famosa golosità toscana. Dimostrazioni e tecniche di un esperto pizzaiolo come Sandro Batzella.

Mercoledì 7 ore 10 - 19: A lezione dai maestri: lezioni a cura della Scuola Italiana Pizzaioli;

imparare a realizzare gli impasti, i segreti dei migliori pizzaioli d'Italia.

Giovedì 8 ore 10 - 16: "Pizza... si declina al femminile" 8 Marzo Festa della donna: una giornata dedicata alle donne. Lezioni di pizza, degustazioni e un omaggio alle donne presenti.

PIZZA PLANET

> Pad. C / Corsia 25

Domenica 4: Produzione e dimostrazione con assaggi di pizze durante l'intera giornata.

Lunedì 5: Durante l'intera giornata produzione e dimostrazione con assaggi di farinata.

ore 14 - 15: "La farinata", corso gratuito.

Martedì 6 ore 10:30: Le migliori pizze e coreografie si incontrano insieme una volta sola nell'anno al Campionato Scienza e cultura della Pizza, categorie Junior,Senior e Master.

Unico storico appuntamento tra professionisti del settore per mostrare annualmente il meglio del proprio lavoro in un clima di confronto e accrescimento professionale.

ore 15:30: Concorso per farinatai "Farinata in fantasia"; i farinatai di tutta Italia si incontrano per esprimere tutta la loro esperienza e fantasia in una gara dai toni tradizionali e fantasiosi.

ore 17: Premiazioni presso lo stand Pizza Planet.

Mercoledì 7 ore 10 - 17: Dimostrazione e produzione impasti per pizza; produzione con assaggi.

ore 14 - 15: Corso gratuito di manipolazione acrobatica.

Giovedì 8 ore 10 - 17: Pizza al femminile, dimostrazione e assaggi.

ore 14 - 15: "Le pizze dolci, innovazione e tradizione", corso gratuito.

SCUOLA NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI

> Pad. E / Corsie 39/40

Domenica 4: Produzione e dimostrazione con assaggi di pizze durante l'intera giornata. Spettacoli di pizza acrobatica ogni 2 ore.

Lunedì 5: Durante l'intera giornata produzione e dimostrazione con assaggi di farinata.

ore 14: Corso gratuito di farinata, illustrazione delle varie tipologie di teglie in rame da farinata, produzione con assaggi, spettacoli di pizza acrobatica.

Martedì 6 ore 10 - 16: Selezioni per il Campionato Pizza Sana Mondiale con finale a Milano.

ore 17:30: Premiazioni presso lo stand.

Mercoledì 7 ore 10 - 17: Presentazione "Pizza Sana" con la partecipazione del biologo-nutrizionista Francesco Pasqualoni con spiegazioni nutrizionistiche e tecniche dei vari metodi di impasto.

Giovedì 8 ore 10 - 17: Giornata dedicata alla Celiachia: pizze Senza Glutine e nuovi metodi di impasto. Spettacoli di pizza acrobatica.

U.R.C.T. Unione Regionale Cuochi Toscani

<

TIRRENOCT

Planimetria della manifestazione 2012

