

PROGRAMMA 31° Mostra Convegno “Tirreno C.T. 2011”

Domenica 6 Marzo ore 11:00:
Inaugurazione 31° Mostra Convegno Tirreno C.T.

U.R.C.T. – Unione Regionale Cuochi Toscani:
Pad. D – Corsia 30

Dal 6 al 10 ore 12-15 : Presso il point U.R.C.T. "Osteria Toscana" a cura delle associazioni Provinciali Cuochi Toscani, i menù di degustazione "Sapori di Toscana" aperto al pubblico solo su prenotazione
Domenica 6 ore 12-15 : "Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Massa Carrara
Lunedì 7 ore 12-15 : "Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Livorno
Martedì 8 ore 12.00 : "Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Siena
Mercoledì 9 ore 12.00 : "Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Arezzo
Giovedì 10 ore 12.00 : "Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Pisa

WACS – World Association of Chefs Societies: Pad. E

Domenica 6 ore 10-16 : Corso Internazionale d'aggiornamento per Giudici FIC, a cura della WACS, maestro Ragnar Fridriksson

N.I.C. – Nazionale Italiana Cuochi: Pad. E

dal 6 al 10 : Presentazione Team vincitore agli Internazionali d'Irlanda-Presentazione tavolo e lezione sulla preparazione dei concorsi nazionali ed internazionali

F.I.C. – Federazione Italiana Cuochi – Internazionali d'Italia:
Pad. E – Corsie 40/41/42

Dal 6 al 10 ore 10-17 : XI° Edizione "Internazionali d'Italia 2011" concorso culinario di Alta Cucina a cura della F.I.C. per Team Internazionali e Nazionali
Dal 6 al 10 ore 10-17 : XI° "Internazionali d'Italia 2011" concorso culinario di cucci na calda per Team, concorrenti singoli senior ed under 23
Dal 6 al 10 ore 10-17 : XI° "Internazionali d'Italia 2011" concorso culinario di cucci na fredda per Team, concorrenti Singoli senior ed under 23 cat A-B-C-D1-D2
Dal 6 al 10 ore 10-17 : IX° "Campionato Nazionale 2011" concorso culinario titolo a squadre caldo e freddo-singolo cucina calda e fredda – singolo pasticceria – singolo artistico
Dal 6 al 7 ore 10-17 : Eliminatorie "2° Grand Junior Cooking Contest" concorso Nazionale Maestria Giovanile dedicato a Team composti da concorrenti under 25 a cura dei Maestri di Cucina
Martedì 8 ore 10-17 : ottavi e quarti di finale "2° Grand Junior Cooking Contest"
Mercoledì 9 ore 10-17 : semifinali e finale "2° Grand Junior Cooking Contest" ore 17:00 : Premiazione "2° Grand Junior Cooking Contest"
Tutti i giorni ore 17:00 : premiazioni Concorso F.I.C. "Internazionali d'Italia 2011" presso Sala Convegni 1° piano Centro Servizi
Tutti i giorni ore 12-14 : il Ristorante delle Nazioni (pad.E) e l'Osteria Toscana (pad.D) saranno aperti al pubblico per Degustazioni dei menù su prenotazione

ORDINE DEI MAESTRI DI CUCINA: Pad. E

Domenica 6 ore 10-16 : Tavola Rotonda suoi "Valori della Cucina Italiana"

A.C.M.C. Associazione Cuochi Massa Carrara: Pad. E – Corsia 40

Tutti i giorni dalle 15-18 : I° Edizione del premio "Le Alpi Apuane si raccontano

A tavola " in collaborazione con la Coldiretti di Massa Carrara
Giovedì 10 ore 16:00 : Premiazione I° Premio "Le Alpi Apuane si raccontano ... A Tavola"

A.C.I.B. Associazione Campionati Italiani Baristi:
Pad. B – Corsia 14/15

Domenica 6 ore 10:00 : Inizio 1° sessione della giornata semifinali C.I.B.C. "Campionato Italiano Baristi Caffetteria" ore 14:00 : Inizio 2° sessione della giornata semifinali C.I.B.C.
Lunedì 7 ore 10:00 : Inizio 1° sessione della giornata semifinali C.I.B.C. ore 14:00 : Inizio 2° sessione della giornata semifinali C.I.B.C.
Martedì 8 ore 11-15 : Finalissima italiana C.I.B.C. – gara fra i 6 migliori baristi delle due precedenti giornate ore 16:30 : Premiazione del "Campionato Italiano Baristi Caffetteria " il quale avrà accesso al mondiale W.B.C (World Barista Championship)
Mercoledì 9 ore 10:00 : Semifinale italiana C.I.L.A. - "Campionato Italiano Latte Art " ore 10:00 : Inizio 1° sessione della giornata semifinali C.I.L.A. ore 14:00 : Inizio 2° sessione della giornata semifinali C.I.L.A.
Giovedì 10 ore 10:00 : Finale C.I.L.A (Campionato Italiano Latte Art- 6 concorrenti in totale) ore 12:30 : Premiazione del Campione Italiano Latte Art (CILA) colui il quale avrà accesso al mondiale WLAC (World Latte Art Championship) ore 14:00 : Seminari e Workshop.

F.I.B. – Federazione Italiana Barman:
Pad. E Corsie 34/35

Domenica 6 ore 12:00 : Sparkling Hour ore 14:00 : Breve lezione sugli Sparkling con degustazione (Le lezioni si ripetono ogni 90') ore 16:00 : Flair Academy
Lunedì 7 ore 10:30 : Decoration Day Parte I°- Tecniche di intaglio di frutta e verdura ore 12:00 : Sparkling Hour ore 14:30 : Latino Americano & Cuba Libre ore 15:00 : Flair Academy
Martedì 8 ore 10:30 : Decoration Day Parte II°- Tecniche di intaglio di frutta e verdura ore 12:00 : Sparkling Hour ore 14:30 : Latino Americano & Cuba Libre ore 15:00 : Flair Academy
Mercoledì 9 ore 10:30 : Decoration Day Parte III°-Tecniche di intaglio di frutta e verdura ore 12:00 : Sparkling Hour ore 14:30 : Latino Americano & Cuba Libre ore 15:00 : Concorso "Cocktail Competition"
Giovedì 10 ore 12:00 : Sparkling Hour ore 15:00 : Dimostrazioni dal vivo dei Barman Professionisti F.I.B

A.I.S. Associazione Italiana Sommeliers:
Pad. E – Corsia 34/35

Domenica 6 ore 10:00 : Presentazione dello stand e degustazioni libere ore 15:00 : Presentazione del nuovo disciplinare D.O.C Candia dei Colli Apuani ore 16:30 : Premio Tirreno C.T. A.I.S. Apuana gara di degustazione e di servizio aperta a Sommelier e Sommelier professionisti
Lunedì 7 ore 11:00 : Tavola rotonda "Il Vino & Cocktail" approfondimento del vino nell'arte del cocktail ore 15:00 : Cocktail show, preparazione di cocktail a base di vino
Martedì 8 ore 10-15 : Apertura stand con banchi di degustazione ore 15:00 : "Omaggio alle donne del vino", presentazione e premiazione di tutte le aziende del Candia gestite da donne
Mercoledì 9 ore 10:00 : Apertura stand con banchi di degustazione ore 15:00 : Gli "Orizzonti del Vermentino nero", passato, presente e futuro

Giovedì 10 ore 10:00 : Apertura stand con banchi di degustazione ore 14:00 : Brindisi dell'Unità d'Italia l'A.I.S. Apuana e il consorzio di tutela del Candia rendono omaggio ai 150 anni dell'Unità d'Italia

O.N.A.V. – Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini Delegazione apuo versiliese nel salotto delle anteprime presentano “Gli Oscar del Concorso Douja D’Or”:
Pad. E - Corsia 34/35

Domenica 6 ore 11-18 : Presentazione dell'Associazione , banchi d'assaggio e presentazione dei vini.
dal 7 al 10 ore 10-11:30 : Banchi d'assaggio dei vini presenti . ore 11:30-13 : Presentazione dei vini e dei produttori con degustazioni guidate. ore 14-15:30 : Banchi d'assaggio dei vini presenti . ore 15:30-18 : Presentazione dei vini e dei produttori con degustazioni guidate.

A.M.I.R.A. Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi:
Pad.E – Corsia 39

Domenica 6 ore 10:00 : Concorso Maitre dell'anno 2011 della sezione Toscana Mare Tema " I Volatili" , la gara prevede la preparazione alla lampada e la presentazione di un volatile. Il rito e l'eleganza; breve cavalcata attraverso il tempo per scoprire come è cambiata la mise en table nel corso del tempo
Lunedì 7 ore 15:00 : Dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale "TOMI-SAN" direttamente dal Giappone, professionista del Sushi. Come preparare, servire ed abbinare il Sushi , una raffinata arte legata all'estetica.
Martedì 8 ore 10:00 : Dimostrazione dal vivo di come preparare , servire ed abbinare il Sushi col maestro giapponese "TOMI-SAN" ore 15:00 : Dimostrazione di come bere un tè perfetto: come preparare l'infuso
Mercoledì 9 ore 10:00 : Dimostrazione dal vivo di come preparare e servire il Sushi col maestro giapponese " TOMI-SAN" ore 15:00 : Abbinamento enogastronomico del vino con il Sushi.
Giovedì 10 dalle 10-15 : X° Trofeo "Aspiranti Maitre AMIRA 2011" dal titolo "Futuri Maitres Amira", preparazione di piatti alla lampada.

ASSIPAN Sindacato Italiano Panificatori Massa Carrara:
Pad. E – Corsie 39

In collaborazione con l'associazione del Filon Del Nonno

Tutti i giorni : Lavorazioni artistiche del pane – a cura dei Panificatori della Regione

Domenica 6 ore 11-18 : Presentazione Associazione Filon del Nonno con dimostrazioni ed assaggi e dimostrazioni di cottura di tutte le tipologie di panini e dei diversi tipi di focaccia
Lunedì 7 ore 11-18 : Cottura Filon del Nonno, varie tipologie di panini e focacce nei vari modi in cui possono essere gustati
Martedì 8 ore 11-18 : Dimostrazione cottura ed assaggio Filon del Nonno – diverse tipologie di farcitura della focaccia
Mercoledì 9 ore 11-16 : Dimostrazione, cottura ed assaggi Filon del Nonno – preparazione e cottura delle varie qualità di panini presenti nei panifici artigianali del comprensorio apuano
Giovedì 10 Ore 11-16 : Consiglio Regionale Assipan presso saletta Centro Servizi

ARENA DEI FUTURI TALENTI: Pad D Corsia 29/30

In collaborazione con GUSTAR- CHIARIOTTI EDITORI- PRO 2 MA.RI

Domenica 6 ore 10-18 : "Dal Latte al Gelato" Percorso didattico sulla conoscenza delle materie prime utilizzate in pasticceria e Gelateria-Grassi, zuccheri, proteine, valori nutrizionali, igiene. Processo di pastorizzazione e mantecazione. La parola all'ospite: Attilio Romita.
Lunedì 7 ore 10-18 : "Dalle Creme al Gelato". Bilanciamenti delle miscele. L'uovo e i suoi componenti; la panna; il burro; le paste grasse; il cioccolato. La parola al maestro: E. Marchetti.
Martedì 8 ore 10-18 : "La Frutta" Bilanciamento per i sorbetti; i gelati alla frutta, i semifreddi; intarsi alla frutta. Decorazioni. La parola all'esperto: M.Gori
Mercoledì 9 ore 10-18 : "Elaborati a tema" Come presentare un cono, una coppa , un gelato al piatto. La parola al docente: David Bedu
Giovedì 10 Ore 10-18 : 18° Concorso Nazionale "Festival d'Autore" Il Gelato nel 150° anniversario dell'Unità d'Italia Riservato agli Istituti Alberghieri in collaborazione con Longarone. Oggetto del concorso è la preparazione e la decorazione di un Gelato al Piatto per il servizio al tavolo. I Vincitori della selezione accompagnati dal proprio Tutor saranno inseriti di diritto alla finale che si terrà a Longarone.

ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI SIGA
Comitato Italiano per la Valorizzazione del gelato Artigianale:
Pad. D

Lunedì 7 ore 10-18 : Concorso Internazionale "Gelatissimo 2011" Trofeo C.T. 2011 – sezione Creme: Gusto Nocciola Concorso Internazionale "Gelatissimo 2011" Trofeo C.T. 2011 – sezione Frutta: Gusto Fragola
Martedì 8 ore 10-18 : Concorso Internazionale "Gelatissimo 2011" Trofeo C.T. 2011 – sezione Creme: Gusto Nocciola Concorso Internazionale "Gelatissimo 2011" Trofeo C.T. 2011 – sezione Frutta: Gusto Fragola ore 16:30 : Premiazione del Concorso, in occasione dell'incontro Gelatieri della Regione Toscana

FORUM DELLA CIOCCOLATERIA, PASTICCERIA E PANIFICAZIONE: Pad. D – Corsia 27-28-29

Domenica 6 ore 10-18 : Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticciieri, panificatori e cioccolatieri presso i forum
ore 11-17 : "Panificatori Toscani in vetrina" dimostrazioni ed esibizioni sul : "Buccellato", "Pane Marzolo", "I Dolci Pistoiesi". Presentazione delle "Novità Mondiali di Pasticceria e i Panificatori Internazionali con i "Pani da Ristorazione e Pani dal Mondo"
Lunedì 7 ore 10-18 : Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticcierei, panificatori e cioccolatieri presso i forum Laboratorio Pane "Pain Paillasse e Pain Founcè", "Panini Buffet tradizionali – Torte da Forno", "Kughelop Salati", "Biscotti alle Mandorle, Schiacciata Fiorentina e Frittelle del Galleno" della scuola Richemont Club ; "Sculture artistiche di Pane "
Martedì 8 ore 10-18 : Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticcierei, panificatori e cioccolatieri presso i forum Laboratorio Pane "Schiacciata Toscana e Fiorentina", "Pani Emiliani e Dolci Porretani", "Pane per Buffet e Cerimonia-Torte da Forno e Macarons" , "Cenci e Frittelle del Galleno" "Biscotti Brioches e Pain Paillasse" - Laboratorio Pasticceria "Sinfonie dei Dolci da Forno" " Biscotti di Frolla e Plum Cake", "Dragees tutti i gusti", "Pasticceria Francese e Zuccheri Artistic" "Torrioni Morbidi al Pistacchio"
Mercoledì 9 ore 10-18 : Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticcierei, panificatori e cioccolatieri presso i forum Laboratorio Pane "Pani Siciliani", "Pani alle noci, all'arancia e al limone", "Pani dell'Europa e da Ristorazione", " Schiacciate di Pain Paillasse" - Esibizioni dei maestri del "Richemont Club Italia". Laboratorio Pasticceria "Lievitati da Colazione", "Pralineria e Cioccolatini Moderni", "Sweet Fingerfood", "Sculture di Zucchero", "Pasticceria Francese e Mignon", "Crumbles e Torta del Micco"
Giovedì 10 ore 10-17 : Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticcierei, panificatori e cioccolatieri presso i forum. Laboratorio Pane "Trecce Svizzere", "Panini sfiziosi e Delicatessen da Ristorazione", "Biscotti Novità" "Colombine Porretane"e "Croissant Laboratorio Pasticceria "Uova Pasquali e Decorazioni sul

Cioccolato", "Farciture Gastronomiche" "Croissanterie al burro e Torta delle Rose", "Torte Moderne"
Ogni lavorazione in diretta sarà seguita con spiegazioni ed interventi coordinati dal presentatore "F.Ghietti"

KING OF ICE: Pad.E Corsia 34/35

Dal 6 al 10 ore 11-18 : Esibizioni giornaliera di sculture di ghiaccio create al momento

L'ARENA DI TIRRENO C.T. – a cura di Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini Pad. E Corsia 39

Domenica 6 ore 14-15,30 : Lo chef Alessandro Circello, Coordinatore dell'Agorà dei Giovani della F.I.C. presenterà con l'aiuto dei giovani cuochi FIC, piatti dedicati al 150° Anniversario dell'Unità d'Italia;
dal 6 al 10 ore 11-15.30 : presentazione delle attività delle Associazioni presenti in Fiera
dal 6 al 10 ore 15:30 - 16.30 : presentazione e abbinamento dei prodotti tipici del territorio a cura della provincia di Massa Carrara

PIZZA E PASTA ITALIANA
Scuola Italiana Pizzaioli: Pad. E Corsia 35/36

Domenica 6 ore 11-18 : Competizione "Pizza a due", uno chef ed un pizzaiolo assieme per dar vita alla pizza più creativa.
Lunedì 7 ore 11-18 : Tappa della 7° edizione del " Giropizza d'Europa" per eleggere la pizza più buona della casa.
Martedì 8 ore 11-18 : Campionato " Pizza Fantasia".
Mercoledì 9 ore 11-18 : Giornata dedicata alla Cecina o Farinata proposta dall'Istituto della Scuola Italiana Pizzaioli di Viareggio, Sandro Batzella, lezioni e assaggi per tutto il pubblico.
Giovedì 10 ore 11-17 : Giornata dedicata alla pizza dessert con gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli, lezioni e assaggi per tutto il pubblico.

PIZZA PLANET: Pad. E Corsia 34/35

Domenica 6 ore 10-18 : Dimostrazione e produzione impasti per pizza; produzione con assaggi
Lunedì 7 ore 10:00 : Dimostrazione ed impasti per la pizza; produzione con assaggi dalle ore 12:00 alle ore 16:00 : Spettacoli di manipolazione acrobatica a cura del gruppo pizzaioli "PizzaPlanet"
Martedì 8 ore 10:00 : Dimostrazione e produzione farinata con assaggi ore 12:30 : "I migliori farinatai 2011" rassegna a premi per le vie della farinata ore 16:00: Premiazioni presso lo stand Pizza e Planet
Mercoledì 9 ore 10:00 : Dimostrazione e produzione impasti per pizza; produzione con assaggi ore 10:30 : Campionato Scienza e Cultura della Pizza cat. Junior Senior e Master ore 17:00 : premiazione all'interno dello stand
Giovedì 10 ore 10-17 : Dimostrazione ed impasti per pizza; produzione con assaggi

C.C.I.A.A. e Provincia di Massa-Carrara in collaborazione con la Strada del Vino dei Colli di Candia e di Lunigiana "Incontro dei Sapori Apuani: " Pad.E – Corsia 38/39

Domenica 6 ore 10:00 Apertura dello stand e degustazioni libere
Domenica 6 ore 15:00 Presentazione dell'Associazione Strada del Vino dei Colli di Candia e di Lunigiana e calendario eventi 2011 (a cura del presidente Pierpaolo Lorieri)
Lunedì 7 ore 12:00 I.G.T. Val di Magra e salumi della Lunigiana

Lunedì 7 ore 15:00 Presentazione dell'Amaro China Clementi e dei suoi possibili abbinamenti enogastronomici
Martedì 8 ore 12:00 Gioca con noi e vinci i premi dell'Amico di Strada!
Martedì 8 ore 15:00 D.O.C. Candia dei Colli Apuani amabile e i dolci della Pasqua
Mercoledì 9 ore 10:30 Assemblea della Federazione Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana (presso la sala Centro Servizi). Presentazione dei progetti "Vetrina Toscana" e "Mangiar sano", a cura del dott. Mannelli - settore Commercio Regione Toscana
Mercoledì 9 ore 15:00 La Federazione Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana presenta la nuova guida edizione 2011.
Giovedì 10 ore 10:00 D.O.C. Colli di Luni e formaggi semiduri
Giovedì 10 ore 12:00 Banchi d' assaggio dei vini e dei prodotti con degustazioni guidate

31° edizione Mostra Convegno

TIRRENO C.T.

Ospitalità Italia Tempo di Pane



Attrezzature e forniture per:
alberghi, ristoranti, bar, gelaterie, pasticcerie, panifici, pizzerie, pub, comunità e strutture ricettive

PROGRAMMA
DELLA MANIFESTAZIONE 2011