

**PIZZA E PASTA ITALIANA**  
**Scuola Italiana Pizzaioli "Giropizza d'Europa 2009-2010"**  
Pad. E – Corsia 40-41

**Domenica 7 marzo ore 11-18:** giornata dedicata alla Pizza con farina di soia e pizza dessert - A cura della Scuola Italiana Pizzaioli, lezioni ed assaggi  
**Lunedì 8 marzo ore 11-18:** VI° ed ultima Tappa del "Concorso Giropizza d'Europa" per eleggere la pizza più buona  
**Martedì 9 marzo ore 11-18:** giornata dedicata alla Cecina ed alla Focaccia Toscana con lezioni a cura dell'istruttore Sandro Balzella della pizzeria Manè di Viareggio ed esibizione della Squadra Acrobatica di Paolino Bucca  
**Mercoledì 10 marzo ore 11-18:** giornata dedicata ad una novità assoluta "La pizza senza sale per chi soffre di ipertensione" a cura della tecnologia alimentare Dott.ssa Zadro in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli  
**Giovedì 11 marzo ore 11-17:** giornata interamente dedicata alla pizza in pala "alla romana" con gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli, lezioni ed assaggi

**PIZZA PLANET**  
Pad. E Corsia 41-42

**Domenica 7 marzo ore 10-18:** dimostrazione ed impasti per la pizza; produzione con assaggi  
**Lunedì 8 marzo ore 10.00:** dimostrazione ed impasti per la pizza; produzione con assaggi ore 12/14/16  
Spettacolo di manipolazione acrobatica dei "Mascalzoni Italiani Pizza Planet"  
**Martedì 9 marzo ore 10.30:** campionato "Scienza e cultura della pizza" dove le migliori pizze si incontrano con le coreografie rivolto alle categorie junior, senior e master  
**ore 17.00:** premiazioni presso lo stand Pizza e Planet  
**Mercoledì 10 marzo ore 10.00:** dimostrazione ed impasti di farinata con assaggi  
**ore 12.30:** "I migliori farinatai 2010" rassegna a premi per le vie della farinata  
**ore 16.00:** premiazione all'interno dello stand  
**Giovedì 11 marzo ore 10-17:** dimostrazione ed impasti per la pizza dolce e salata

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

**Dal 7 all' 11 marzo ore 10-17:** X° edizione "Internazionali d'Italia 2010" concorso culinario di alta cucina a cura della F.I.C. per Team Internazionali e Nazionali  
**Dal 7 all'11 marzo ore 10-17:** X° "Internazionali d'Italia 2010" concorso culinario di cucina calda per team, concorrenti singoli senior ed under 23  
**Dal 7 all'11 marzo ore 10-17:** X° "Internazionali d'Italia 2010" concorso culinario di cucina fredda per team, concorrenti singoli senior ed under 23 cat A-B-C-D1-D2  
**Dal 7 all'11 marzo ore 10-17:** VIII° "Campionato Nazionale 2010" concorso culinario titolo a squadre caldo e freddo - singolo cucina calda e fredda - singolo pasticceria - singolo artistico  
**Dal 7 al 8 marzo ore 10-17:** eliminatorie "1° Grand Junior Cooking Contest" concorso Nazionale Maestria Giovanile dedicato a team composti da concorrenti under 25 a cura dei Maestri di Cucina  
**Martedì 9 marzo ore 10-17:** ottavi e quarti di finale "1° Grand Junior Cooking Contest"  
**Mercoledì 10 marzo ore 10-17:** semifinali e finale "1° Grand Junior Cooking Contest"  
**Ore 17.00:** Premiazione "1° Grand Junior Cooking Contest"  
**Tutti i giorni ore 17.00:** premiazioni Concorso F.I.C. "Internazionali d'Italia 2010" 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

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

**Giovedì 11 marzo dalle 10-15:** VII° Concorso Gastronomico "L'Accordo dei Sapori" in collaborazione con "Ass. Strada del Vino"

**A.M.I.R.A. Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi**  
Pad.E – Corsia 40

**Domenica 7 marzo ore 10.00:** esibizione alla Lampada dei Maitre Sezione Toscana Mare e degustazione prodotti Flambè  
**Ore 15.00:** Presentazione Associazione  
**Lunedì 8 marzo ore 15.00:** concorso Maitre dell'anno 2010 con piatti alla lampada Tema "Fantasia di Frutta Flambè" elemento caratterizzante "L'Aceto Balsamico" di Reggio Emilia  
**Martedì 9 marzo ore 10.00:** IX Trofeo "Aspiranti Maitre AMIRA 2010" dal tema "Futuri Maitre AMIRA"  
**ore 15.00:** i servizi speciali di sala "Il taglio della frutta"  
**Mercoledì 10 marzo ore 10.00:** IX° Trofeo "Aspiranti Maitre AMIRA 2010" con tema "Futuri Maitre AMIRA"  
**ore 15.00:** la cucina di sala – I piatti alla Lampada dei Maitre  
**Giovedì 11 marzo dalle 10-15:** esibizione alla lampada dei maitres della Sezione Toscana Mare e degustazione prodotti Flambè

**ASSIPAN Sindacato Italiano Panificatori Massa Carrara**  
*In collaborazione con l'associazione del Pan Del Nonno*  
Pad.E – Corsie 41-42

Tutti i giorni: lavorazioni artistiche del pane – a cura dei Panificatori della Regione  
**Domenica 7 marzo ore 11-18:** presentazione Associazione Pan del Nonno con dimostrazioni ed assaggi e dimostrazioni di cottura di tutte le tipologie di panini e dei diversi tipi di focacceria  
**Lunedì 8 marzo ore 11-18:** cottura Pan del Nonno, varie tipologie di panini e focacce nei vari modi in cui possono essere gustati  
**Martedì 9 marzo ore 11-18:** dimostrazione cottura ed assaggio Pan del Nonno – diverse tipologie di farciture della focaccia  
**Mercoledì 10 marzo ore 11-16:** dimostrazione, cottura ed assaggi Pan del Nonno preparazione e cottura delle varie qualità di panini presenti nei panifici artigianali del comprensorio apuano  
**Giovedì 11 marzo ore 11-16:** dimostrazione cottura ed assaggi Pan del nonno sia salato e non, come da tradizione toscana

**MOSTRA CONVEGNO**  
**TIRRENO C.T.**

OSPITALITÀ ITALIA TEMPO DI PANE



7 / 11 MARZO 2010  
**30° EDIZIONE**

**PROGRAMMA DELLA**  
**MANIFESTAZIONE 2010**

**Eventi, dibattiti, convegni incontri,**  
**competizioni:**

Giornate piene d'innovazione all'insegna della professionalità e curate dalle migliori Associazioni di categoria Nazionali ed Internazionali.  
Attrezzature e forniture per: alberghi, ristoranti, bar, pizzerie, gelaterie, panifici, comunità

La 30° Mostra Convegno Tirreno C.T. verrà inaugurata alle ore 11,00 dalle massime autorità con il taglio del nastro.

Il nastro verrà tagliato dall'assessore regionale Giuseppe Bertolucci

Dal 7 al 10 marzo dalle ore 10,00 alle 19,00  
il giorno 11 marzo dalle ore 10,00 alle 17,00

Organizzazione fiere

**Tirreno Trade** s.r.l.

Centro Direzionale Olidor 54100 Massa (MS) Via Dorsale, 9 - scala 9/c int 29  
Tel. 0585. 791770 Fax 0585.791781 - Partita I.V.A. 00652730458 www.tirrenoct.it - info@tirrenotrade.it

## IL SALOTTO DEL VINO a cura di enologi del settore

Pad. E – Corsia 40

Dal 7 al 11 marzo tutti i giorni: "Non solo bere" – informazioni, degustazioni guidate sul "Sapere dei Vini Toscani"

## A.I.S. Associazione Italiana Sommeliers

Pad. E – Corsia 40

**Domenica 7 Marzo ore 11.00:** presentazione dello stand con banchi di degustazione

**ore 16.00:** "Il candia dei colli apuani si racconta: monologo di degustazione"

**Lunedì 8 Marzo ore 11.00:** apertura stand con banchi di degustazione

**ore 13-18:** Fosdinovo ed i Colli di Luni

**Martedì 9 Marzo ore 11-15:** apertura stand con banchi di degustazione

**ore 15.00:** la tecnica di abbinamento cibo – vino: escursione tra i profumi del vino ed il sapore del cibo

**Mercoledì 10 Marzo ore 11.00:** apertura stand con banchi di degustazione

**ore 15.00:** 75 anni di merla - anniversario dell'azienda Terenzuola di Fosdinovo

**Giovedì 11 Marzo ore 11-17:** giornata dedicata interamente a degustazioni guidate

## 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 40

**Domenica 7 marzo ore 11-18:** giornata dedicata alle lezioni di avvicinamento alla degustazione

**dal 7 all'11 marzo ore 10-11.30:** banchi d'assaggio dei vini presenti gestiti dai produttori stessi

**ore 11.30-13:** presentazione dei vini e dei produttori con degustazioni guidate

**ore 14-15.30:** banchi d'assaggio dei vini presenti gestiti dai produttori stessi

**ore 15.30-18:** presentazione dei vini e dei produttori con degustazioni guidate

## FORUM DELLA CIOCCOLATERIA PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

Pad. D – Corsia 27-28-29-30

**Domenica 7 marzo ore 10-18:** dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticceri, panificatori e cioccolatieri presso ogni forum

**Ore 11-17:** "Panificatori Toscani in vetrina" dimostrazioni ed esibizioni Evento Pane e Panificatori: "Quali direttive per la titolarità della Maestria?" intervengono Sig. Capecchi, Sig. Marchetti, Sig. Giuntini, Sig. Giorilli e Sig. Antonino

**Lunedì 8 marzo ore 10.00:** "VI° Concorso Il Cioccolato in Pasticceria" riservato a pasticceri/e e cioccolatieri professionisti

**Ore 10-18:** dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticceri, panificatori e cioccolatieri presso ogni forum evento "Il Cioccolato e le sue applicazioni" intervengono Sig. Peretti, Sig. Calosi, Sig. Grandi, Sig. Vinciarelli

**Martedì 9 marzo ore 10.00:** IV° Trofeo Tirreno C.T. "Lady in Pasticceria" riservato alle donne in pasticceria

**ore 10-18:** dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticceri, panificatori e cioccolatieri presso ogni forum Evento "L'arte dolce a tutela della tradizione e del gusto" conduce Attilio Romita del TG1 – intervengono G. Fatati (Pres. ADI), M. Liuzzi, G. Pegoraro, Signorini, Sacchetti, P. Marchetti e Pasticceria Int.

**Martedì 9 marzo ore 10.00:** IV° Trofeo Tirreno C.T. "Il Cioccolato in Pasticceria" riservato a pasticceri/e e cioccolatieri professionisti

**ore 10-18:** dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticceri, panificatori e cioccolatieri presso ogni forum evento "L'arte dolce a tutela della tradizione e del gusto" conduce Attilio Romita del TG1 – intervengono G. Fatati (Pres. ADI), M. Liuzzi, G. Pegoraro, Signorini, Sacchetti, P. Marchetti e Pasticceria Int.

**Mercoledì 10 marzo ore 10-18:** dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticceri, panificatori e cioccolatieri presso ogni forum esibizioni allievi scuole alberghiere di Viareggio, Massa, Montecatini Terme, Firenze, Arezzo, Città di Castello

**ore 10-18:** evento "Alla riscoperta delle vecchie tradizioni"

intervengono Sig. Capecchi, M. Liuzzi, G. Pegoraro

**Giovedì 11 marzo ore 10-17:** "La Scuola produce" allievi a confronto esibizioni e dimostrazioni allievi scuole alberghiere di Viareggio, Massa, Montecatini Terme, Firenze, Arezzo, Città di Castello

## LADY CHEF

Pad. D

**Mercoledì 10 marzo:** IV° Incontro "Un Tocco d'Amore in Cucina" dimostrazioni ed assaggi, di una Cucina semplice a cura delle Lady Chef d'Italia

**Giovedì 11 marzo:** IV° Incontro "Un Tocco d'Amore in Cucina" dimostrazioni ed assaggi, di una Cucina semplice a cura delle Lady Chef d'Italia

## TEAM INTAGLIATORI a cura di esperti nazionali

Pad. E

**dal 7 all'11 marzo:** elaborazioni artistiche di sculture su vegetali, su formaggi, su pane e su ghiaccio seminari aperti al pubblico con lezioni sulle tecniche di esecuzione

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

Pad. D – Corsia 30

**Dal 7 all'11 marzo 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 7 marzo ore 12-15:** "Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Massa Carrara

**Lunedì 8 marzo ore 12-15:** "Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Pisa

**Martedì 9 marzo ore 12.00:** "Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Arezzo

**Mercoledì 10 marzo ore 12.00:** "Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Firenze

**Giovedì 11 marzo ore 12.00:** "Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Siena

## ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI SIGA

Comitato Italiano per la Valorizzazione del gelato Artigianale:  
Pad. E – Corsia 40

**Lunedì 8 marzo ore 10-18:** concorso internazionale "Gelatissimo 2010" Trofeo C.T. 2010 – sezione creme: gusto Crema all'uovo

Concorso Internazionale "Gelatissimo 2010" Trofeo C.T. 2010 – sezione frutta: gusto Banana

**Martedì 9 marzo ore 10-18:** concorso internazionale "Gelatissimo 2010"

Trofeo C.T. 2010 – sezione creme: gusto Crema all'uovo

concorso internazionale "Gelatissimo 2010" Trofeo C.T. 2010 – sezione frutta: gusto Banana

**Martedì 9 marzo ore 16.00:** premiazione del concorso, in occasione dell'incontro Gelatieri della Regione Toscana

## ACCADEMIA DELLA GELATERIA ITALIANA

Pad. C

**Martedì 9 Marzo ore 10-14:** inizio "V° Campionato Italiano Gelatieri – Natura e Gelato – I Sapori del Territorio "Mantecazione del gelato in concorso gusto Pinolo e gusto Cantucci al Vinsanto"

**ore 17.30:** finale e premiazione Campionato Italiano Gelatieri Regione Toscana

## TECHNOBAKERY

Pad. D – Corsia 27-28

**Dal 7 all'11 marzo ore 10-18:** eventi dimostrativi di ristorazione dal titolo "Grande novità in ristorazione con un macchinario innovativo"

**Dom. - lun. - mar. ore 10 e 15:** dimostrazione di panificazione con tema: "Le nuove cotture in panificazione che aiutano ad Ottimizzare il lavoro"

**Dom. - lun. - mar. ore 11 e 16:** dimostrazione di gelateria con tema:

"Il Trittico: la macchina combinata d'eccellenza per avere la massima qualità"

## F.I.B. – Federazione Italiana Barman

Pad. E – Corsia 40

**Domenica 7 marzo ore 11.00:** cocktail di benvenuto con presentazione della Federazione

**ore 13.00:** aperitiviamo "Cocktail e Champagne"

**ore 15-18:** corso gratuito di intaglio della frutta

**Lunedì 8 marzo ore 11.00:** esibizione freestyle

**ore 15-18:** corso gratuito Barman (preparazione Cocktail)

**Martedì 9 marzo ore 11.00:** Campionati Italiani Barman

**Ore 12.00:** aperitiviamo "Cocktail e Champagne"

**ore 14.00:** Campionati Italiani Barman

**ore 17.30:** premiazione Campionati Italiani Barman

**Mercoledì 10 marzo ore 11.00:** corso di avvicinamento ai cocktail molecolari

**ore 15.00:** preparazione e degustazione Cocktail molecolari

**giovedì 11 marzo ore 11.00:** corso gratuito per la preparazione di cocktail vegetali

**ore 15.00:** corso gratuito Barman (preparazione cocktail)

## A.C.I.B. Associazione Campionati Italiani Baristi

Pad. B – Corsia 14/15

**Domenica 7 Marzo ore 10-13:** inizio 1° sessione della giornata semifinali C.I.B.C. "Campionato Italiano Baristi Caffetteria"

**ore 13-18:** inizio 2° sessione della giornata semifinali C.I.B.C.

**Lunedì 8 Marzo ore 10-13:** inizio 1° sessione della giornata semifinali C.I.B.C.

**ore 13-18:** inizio 2° sessione della giornata semifinali C.I.B.C.

**Martedì 9 Marzo ore 11-15:** finale C.I.B.C. – gara fra i 6 migliori baristi

**ore 16.00:** premiazione del "Campionato Italiano Baristi Caffetteria"

**Mercoledì 10 Marzo ore 10.00:** finale C.I.L.A. - "Campionato Italiano Latte Art"

**ore 11.30:** premiazione del C.I.L.A.

**ore 12.00:** finale C.I.C.S. – "Campionato Italiano Coffee in Good Spirits"

**ore 13.30:** premiazioni C.I.C.S.

**Giovedì 11 Marzo ore 11-17:** giornata dedicata interamente a seminari e workshop