

PIZZA PLANET: Pad. C – Corsia 25

DOMENICA 1 MARZO ORE 10.00

Dimostrazione ed impasti per la pizza; produzione con assaggi

Lunedì 2 marzo ore 10.00:

Dimostrazione ed impasti per la pizza; produzione con assaggi
ore 12.30

"Il Pizzonauta 2009" sfida fra pizzaioli particolarmente competenti nel manipolare la pasta

ore 16.30

premiazioni all'interno dello stand

MARTEDÌ 3 MARZO ORE 10.30

Campionato "Scienza e cultura della Pizza", pizze e coreografie si incontrano annualmente

Per il proprio lavoro in un clima di confronto e accrescimento professionale

ore 16.30

premiazioni all'interno dello stand

MERCOLEDÌ 4 MARZO ORE 10.00

Dimostrazione ed impasti per la pizza; produzione con assaggi
ore 12.30

"I migliori farinatali 2009" rassegna a premi per le vie della farinata

ore 16.30

premiazione all'interno dello stand

GIOVEDÌ 5 MARZO ORE 10-17

Dimostrazione ed impasti per la pizza; produzione con assaggi

TECHNOBAKERY: Pad. D – Corsia 27-28

Dal 1 al 5 marzo ore 10-18

eventi dimostrativi di ristorazione dal titolo "Come avere la massima qualità in cucina ottimizzando i tempi, eliminando gli sprechi"

Dom.-lun.-mart. ore 10 e 15

Dimostrazione di panificazione con tema: "Le nuove cotture in panificazione che aiutano ad Ottimizzare il lavoro"

Dom.-lun.-mart. ore 11 e 16:

Dimostrazione di gelateria con tema "Il Trittico: la macchina combinata d'eccellenza per avere la Massima qualità"

U.R.C.T. – Unione Regionale Cuochi Toscani: Pad. D – Corsia 27

LUNEDÌ 2 MARZO ORE 10.00

Assemblea Annuale dei Soci URCT presso Sala Convegni 1° piano centro servizi

ore 11.00

Convegno con tema: "Il cuoco è un medico? Rispettare la salute con gusto"

DAL 1 AL 5 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 1 MARZO ORE 12-15

"Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Massa Carrara

LUNEDÌ 2 MARZO ORE 12-15

"Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Siena

MARTEDÌ 3 MARZO ORE 12.00

"Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Pisa

MERCOLEDÌ 4 MARZO ORE 12.00

"Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Arezzo

GIOVEDÌ 5 MARZO ORE 12.00

"Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione

Cuochi di Montecatini e Pistoia

L'EVENTO:

tutti i giorni dalle ore 11 alle ore 18 nel Pad.E
LA GRANDE KERMESSA "COOKING FOR WINE TIRRENO"
Condotta e curata direttamente dal noto giornalista enogastronomico LUIGI CREMONA
Esibizione di cucina in diretta con grandi chef

DOMENICA 1 MARZO ORE 10.30 -13 :

Inaugurazione di Cooking for Wine. L'evento 'novità' di Tirreno C.T. ospita nel proprio spazio esibizioni di 'cucina in diretta con grandi chef'. Importanti aziende e consorzi vinicoli e gastronomici presentano i loro migliori prodotti secondo il binomio qualità- prezzo

ore 14 -15 :

Alessandro Circiello- Hotel Exedra Roma Responsabile dei Giovani della F.I.C., propone una cucina creativa di territorio

ore 15-16 :

Flavio Costa – Ristorante Antico Arco – Savona Una cucina creativa, principalmente di mare, giocata sulle armonie fra i prodotti liguri

ore 16-17 :

Nico Atrigna – Ristorante Le Logge – Siena Di origini napoletane, presenta piatti classici, principalmente legati alla tradizione toscana

ore 17-18 :

Marco Stabile – Ora d'Aria – Firenze Cosmopolita senza mai dimenticare la tradizione. La sua è una cucina moderna, solida, tendenzialmente creativa

LUNEDÌ 2 MARZO ORE 10.30 -13 :

momenti di animazione, presentazione della aziende, degustazione di vini e prodotti gastronomici. Interverranno giornalisti e blogger del settore per eleggere le migliori etichette che daranno vita Alla "Carta intelligente del Vino"

ore 13-14 :

Stefano Paracucchi, Claudio Tonelli e Lorenzo Barsotti-Locanda dell'Angelo Ameglia ristoratore, maitre e chef insieme, fra le ricette storiche di Angelo Paracucchi e le nuove proposte adeguate ai più attuali gusti del pubblico

ore 14-15 :

Kotaro Noda – Ristorante La Torre – Viterbo ha lavorato nelle cucine di tutto il mondo. Giapponese dalla sua genialità nasce una cucina creativa

ore 15-16 :

Marco Dellabona – Ristorante Stella d'Oro – Soragna (PR)

nei suoi piatti si trovano i profumi dei grandi chef emiliani, dai tortelli al culatello

ore 16-17 :

Andrea Incerti Mezzani-Ristorante Ca' Matilde – Quattro Castella (RE)

Attento ai piatti della tradizione emiliana, gioca su contrasti, accostamenti all'insegna del creativo

ore 17-18 :

Saverio Sbaragli – Ristorante La Collegiata – San Gimignano (SI)

la cucina è ispirata ai sapori della tradizione toscana, rivisitata ed influenzata dai suoi viaggi

MARTEDÌ 3 MARZO ORE 10.30 -13 :

momenti di animazione, presentazione delle aziende, degustazione di vini e prodotti gastronomici. Interverranno giornalisti e blogger per eleggere le migliori etichette che daranno vita alla "Carta intelligente del Vino"

ore 13-14 :

Stefano Clabatti – Ristorante Jasper – (PG) la scuola è quella di Marchesi ed il passaggio è dalla Romagna all'Umbria, dove lo chef è autore di una cucina moderna ed ispirata

ore 14-15 :

Andrea Nacci e Giuseoee Mancino – Il Piccolo Principe – Viareggio (LU)

freschi di stella Michelin, le origini napoletane si ritrovano in una cucina di mare, moderna e curata

ore 15-16 :

Barbara Cannarsa – Ristorante la Filanda – Marciano (GR)

autodidatta, romana d'origine, nei suoi piatti la tradizione toscana incontra il gusto moderno, per una buona cucina semplice e di territorio.

ore 16-17 :

Francesco Rizzati – Ristorante Dattilo – Crotona

un assaggio della cucina del sud, con piatti innovativi preparati con i migliori prodotti calabresi

ore 17-18 :

Gianluigi Alla – Ristorante Marconi 23 – Terrazina (LT)

in giro per l'Europa ha affinato il suo stile culinario; la sua è una cucina innovativa

MERCOLEDÌ 4 MARZO ORE 17-18 :

momenti di animazione, presentazione delle aziende, degustazione di vini e prodotti gastronomici. Interverranno giornalisti e blogger per eleggere le migliori etichette che daranno vita alla "Carta intelligente del Vino"

ore 13-14 :

Claudio Mazzoni – Ristorante La Posta – (SP)

un nuovo ristorante spezzino, nuova fiducia di una cucina curata e moderna

ore 14-15 :

Riccardo Alachini-Andrea Ribaldone-Ristorante La Fermata- Spinetta Marengo (AL)

entrambi piemontesi, propongono una cucina moderna, fatta di contrasti bilanciati tra tradizione ed avanguardia

ore 15-16 :

Luca Landi – Lunaria Hotel Green Park Resort – Tirrenia (PI)

toscana, dalle sue mani piatti tradizionali rielaborati con la cura dei dettagli per una personale visione del gusto

ore 16-17 :

Gionata Rossi – Ristorante Il meglio di Jo – Viareggio (LU)

locale semplice ma curato, chef giovane, propone una cucina molto innovativa ma legata ai piatti della tradizione

ore 17-18 :

Enrico Pezzetti – Ristorante Il Circo di Enrico Pezzetti – Viterbo (VT)

l'esperienza nelle cucine de La Trota di Rivodutri si ritrova nei suoi piatti innovativi, principalmente a base di pesce

29° MOSTRA CONVEGNO
TIRRENO C.T.
OSPITALITÀ ITALIA TEMPO DI PANE.



**PR GRAMMA DELLA
MANIFESTAZIONE 2009**

**EVENTI, DIBATTITI, CONVEGNI
INCONTRI, COMPETIZIONI:**
giornate piene d'innovazione all'insegna
della professionalità e curate dalle
migliori Associazioni di categoria
Nazionali ed Internazionali

Organizzata da:

Tirreno Trade

Centro Direzionale Oildor
Via Dorsale, 9 scala 9/c interno 29 - 54100 Massa (MS)
tel. 0585 791770 - fax 0585 791781
www.tirrenoct.it e-mail: info@tirrenotrade.it

PROGRAMMA 29° MOSTRA CONVEGNO TIRRENO CT 2009

DOMENICA 1 MARZO ORE 11,00
Inaugurazione XXIX Mostra convegno Tirreno C.T. e Balearia

A.C.M.C. Associazione Cuochi Massa Carrara: Pad. E - Corsia 29-30
Giovedì 5 marzo dalle 10-15:
VI° Concorso Gastronomico "L'Accordo dei Sapori"

A.I.S. Associazione Italiana Sommelier: Pad. E

DOMENICA 1 MARZO ORE 11.00
Degustazioni libere
ore 16.30
La Degustazione delle Birre-La tecnica di degustazione per apprezzare al meglio la Birra Relatore Leonardo Taddei – Delegato Lucca
LUNEDÌ 2 MARZO ORE 11.00
Seminario di approfondimento sulla tecnica di degustazione e di servizio del Vino Relatore Lorenzo Chiappini
ore 17.00
Degustare alla cieca – Relatore Monica Colombini – Degustatore Ufficiale AIS
MARTEDÌ 3 MARZO ORE 11.00
Degustazioni libere
ore 17.00:
Dalla Gulda AIS Duemilavini 2009 "Az.Cima"-Aurelio Cima,
La Storia e l'evoluzione dell'azienda
MERCOLEDÌ 4 MARZO ORE 11.00
Degustazioni libere
ore 17.00
Podere Terenzuola – Ivan Giuliani presenta i suoi gioielli
GIOVEDÌ 5 MARZO ORE 11.00
Degustazioni libere sino alle ore 17.00

A.M.I.R.A. Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi: Pad.D – Corsia 28

DOMENICA 1 MARZO ORE 10.00:
Esibizione alla Lampada dei Maitre Sezione Toscana Mare
ore 15.00:
Esibizione alla Lampada del Maitre Sezione Toscana Mare
LUNEDÌ 2 MARZO ORE 15.00
Concorso Maitre dell'anno 2009 con piatti alla lampada Tema "Lo Spinosino d'Oro"
MARTEDÌ 3 MARZO ORE 10.00:
VIII° Trofeo "Aspiranti Maitre AMIRA 2009""Maitre per un giorno"
ore 15.00
I servizi speciali di sala "Il taglio della frutta"
Mercoledì 4 marzo ore 10.00:
VIII° Trofeo "Aspiranti Maitre AMIRA 2009""Maitre per un giorno"
ore 15.00
La cucina di sala – I piatti alla Lampada del Maitre
GIOVEDÌ 5 MARZO DALLE 10-15
esibizione alla lampada dei maitres della Sezione Toscana Mare

ASSIPAN Sindacato Italiano Panificatori Massa Carrara: Pad.C – Corsia 22
In collaborazione con l'associazione del Pan Del Nonno

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

DOMENICA 1 MARZO ORE 10.30
Consiglio Nazionale ASSIPAN-CONFCOMMERCIO presso Saletta Centro Servizi
ore 11.00:
Presentazione Associazione Pan del Nonno con dimostrazioni ed assaggi
LUNEDÌ 2 MARZO ORE 11-16:
Dimostrazione Cottura Pan del Nonno, assaggi nei vari modi in cui può essere gustato
MARTEDÌ 3 MARZO ORE 11-16:
Dimostrazione cottura ed assaggio Pan del Nonno
preparazione e cottura a piastra
per risaltare il vero gusto della pizza artigianale con assaggi
MERCOLEDÌ 4 MARZO ORE 11-16:
dimostrazione, cottura ed assaggi Pan del Nonno – preparazione e cottura delle varie qualità in produzione nei panifici artigianali del comprensorio aprano
Giovedì 5 marzo ore 11-16
dimostrazione cottura ed assaggi Pan del nonno sia salato e non, come da tradizione toscana

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

LUNEDÌ 2 MARZO ORE 10-18:
Concorso Internazionale "Gelatissimo 2009"
Trofeo C.T. 2009 – sezione Creme: Gusto Cioccolato
Concorso Internazionale "Gelatissimo 2009"
Trofeo C.T. 2009 – sezione Frutta: Gusto Mandarino
MARTEDÌ 3 MARZO ORE 10-18:
Concorso Internazionale "Gelatissimo 2009"
Trofeo C.T. 2009 – sezione Creme: Gusto Cioccolato
Concorso Internazionale "Gelatissimo 2009"
Trofeo C.T. 2009 – sezione Frutta: Gusto Mandarino
MARTEDÌ 3 MARZO ORE 16.00
Premiazione del Concorso, in occasione dell'incontro Gelatieri della Regione Toscana

F.I.B. – Federazione Italiana Barman: Pad. E – Corsia 40

DOMENICA 1 MARZO ORE 11.00
presentazione della Federazione
ore 13.00:
Aperitivo*(degustazione)
LUNEDÌ 2 MARZO ORE 10.30
1° Concorso regionale "Cappuccinando" gara fra barman e gestori di locali della Toscana
ore 16.00
Premiazione concorso Cappuccinando
MARTEDÌ 3 MARZO ORE 10.30
Concorso "Cocktail per l'estate" gara fra barman e gestori di locali della Toscana
ore 16.00
Premiazione concorso Cocktail per l'estate
MERCOLEDÌ 4 MARZO ORE 10.30
Master sui distillati della Distilleria Poli
ore 15.00
Degustazione guidata tra i vari whisky di malto
GIOVEDÌ 5 MARZO ORE 10-16
presentazione degli eventi FIB per l'anno 2009

F.I.C. – Federazione Italiana Cuochi – Internazionali d'Italia : Pad. D /E

DAL 1 AL 5 MARZO ORE 10-18
IX° Edizione "Internazionali d'Italia 2009" concorso culinario di Alta Cucina a cura della F.I.C. per Team Internazionali e Nazionali
DAL 1 AL 5 MARZO ORE 10-18
IX° "Internazionali d'Italia 2009" concorso culinario di cucina calda individuale per Categoria senior ed under 23

DAL 1 AL 5 MARZO ORE 10-18
IX° "Internazionali d'Italia 2009" concorso culinario di cucina fredda per Team, concorrenti Singoli senior ed under 23 cat A-B-C-D1-D2
DAL 1 AL 5 MARZO ORE 10 -18
VII° "Campionato Nazionale 2009" concorso culinario titolo a squadre caldo e freddo-singolo cucina calda e fredda – singolo pasticceria singolo artistico
DAL 1 AL 5 MARZO ORE 16.30 -17
premiazioni Concorso F.I.C. "Internazionali d'Italia 2009" presso Sala Convegni 1° piano Centro Servizi
Tutti i giorni ore 12-14
Il Ristorante delle Nazioni e l'Osteria Toscana saranno aperti al pubblico per degustazioni Dei menù su prenotazione

FORUM DELLA PASTICCERIA E DELL'ARTE BIANCA: Pad. D – Corsia 27-28

DOMENICA 1 MARZO ORE 10.00
III° Richefont Trophy Under 20
IV° Trofeo Memorial "Luciano Mignani" riservato alle Scuole Nazionali di Panificazione e Pasticceria – Tema del concorso "Miti e Leggende d'Italia"
LUNEDÌ 2 MARZO ORE 10.00
III° Richefont Trophy Under 20
IV° Trofeo Memorial "Luciano Mignani" riservato alle Scuole Nazionali di Panificazione e Pasticceria – Tema del concorso "Miti e Leggende d'Italia"
MARTEDÌ 3 MARZO ORE 10.00
V° Trofeo Tirreno C.T.-"Il Cioccolato in Pasticceria" riservato a Pasticceri/e e Cioccolatieri Professionisti – 1° premio: Temperatrice Selmi mod.Color
MERCOLEDÌ 4 MARZO ORE 10.00
III° Trofeo Tirreno C.T. – "Lady Pasticceria"riservato alle Signore Pasticcere Professioniste 1° premio: "La Vela d'Oro Magnoberta"
GIOVEDÌ 5 MARZO ORE 10.00
Professionisti dell'Arte Bianca – esibizioni riservate agli Artisti – Pasticceri e panettieri Toscani con specialità di Cioccolato, Zuccheri, Lievitati e Biscotteria.

IL SALOTTO DEL VINO a cura di enologi del settore: Pad. E

DAL 2 AL 5 MARZO TUTTI I GIORNI:
"Non solo bere" – informazioni, degustazioni guidate sul " Sapere dei Vini Toscani"

LADY CHEF: Pad. D – Corsia 29

MERCOLEDÌ 4 MARZO
III° Incontro " Un Tocco d'Amore in Cucina"
dimostrazioni ed assaggi, di una Cucina semplice a cura delle Lady Chef d'Italia

EQUIPE DI ALTA CUCINA DELLA F.I.C. : Pad. E

DAL 1 AL 5 MARZO:
esposizione Fredda dei team regionali che hanno partecipato alle Olimpiadi di Erfurt
DAL 1 AL 5 MARZO
presentazioni di tavoli espositivi di cucina fredda per i Concorsi Internazionali delle con spiegazione di tecniche d'esecuzione

TEAM INTAGLIATORI A CURA DI ESPERTI NAZIONALI.: Pad. E

DAL 1 AL 5 MARZO
elaborazioni artistiche di sculture su vegetali, su formaggi, su pane e su ghiaccio seminari aperti al pubblico con lezioni sulle tecniche di esecuzione

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

DOMENICA 1 MARZO ORE 16.00:
tavola rotonda sul tema "Etilometro"
con rappresentanti della Questura, della Medicina, dell'ONAV, giornalisti e ristoratori – presso saletta Centro Servizi
DAL 1 AL 5 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

PIZZA E PASTA ITALIANA – Scuola Italiana Pizzaioli " Giropizza d'Europa 2007-2008: Pad. C – Corsia 23-24

DOMENICA 1 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 2 MARZO ORE 11-18
V° ed ultima Tappa del " Concorso Giropizza d'Europa"
per eleggere la pizza più buona
MARTEDÌ 3 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 eed esibizione della Squadra Acrobatica di Paolino Bucca
MERCOLEDÌ 4 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 5 MARZO ORE 11-17
giornata interamente dedicata alla pizza in pala "alla romana"
con gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli, lezioni ed assaggi