



Attrezzature e forniture per:
Alberghi, Ristoranti, Bar, Gelaterie, Pasticcerie,
Panifici, Pizzerie, Arredamento Contract

DAL 4 AL 7 MARZO 2022

COMPLESSO FIERISTICO DI CARRARA

 **Tirreno** *42esima edizione*
ct
Ospitalità Italia

IN CONTEMPORANEA CON:

Tirreno Trade s.r.l.
Organizzazione fiere

Tel. 0585 791770 | Fax 0585.791781

www.tirrenotrade.it | info@tirrenotrade.it

Padiglione B

 **Tirreno** 42esima edizione
ct
Ospitalità Italia



Programma delle Associazioni di Categoria

Programma generale della manifestazione

Venerdì 4 Marzo

ore 11:30 Inaugurazione 42esima Mostra Convegno Tirreno CT

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

> Pad.B / Corsia 20

Tutti i giorni:

Esposizione permanente con degustazione degli "Italian Top Wine 2021", esposizione di Gran Buffet per un Continental Breakfast e relativi prodotti ; esposizione dei migliori prodotti nazionali "Oli e Aceti in Tavola"; esposizione e degustazione delle migliori grappe italiane.

Venerdì 4

ore 10 – 16:30: Concorso Nazionale Maitre dell'anno 2022 della Sez. Toscana Mare

con piatti alla Lampada. La gara prevede la preparazione alla lampada e la presentazione di un Piatto con abbinamento cibo-vino.

Degustazioni delle bollicine del Territorio della Franciacorta.

Dimostrazione della Mise en Place Buffet per Breakfast.

Sabato 5

ore 10:

Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale.

Degustazioni delle bollicine DOCG del Territorio del Prosecco Superiore di Valdobbiadene e Conegliano

Domenica 6

ore 10:

XVIII Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maitres A.M.I.R.A. 2022.

Preparazione di piatti alla Lampada da parte degli alunni della 3° classe di sala/bar degli Istituti Alberghieri di Viareggio e Marina di Massa.

Presentazione dei vini bianchi e rossi della Toscana con abbinamenti gastronomico regionale.

Esposizione etichette e degustazione delle migliori grappe italiane

Lunedì 7

ore 10:

Presentazione dei prodotti enologici della Franciacorta con abbinamento gastronomico regionale.

Degustazioni delle eccellenze vitivinicole Friulani.

ACCADEMIA PIZZAIOLI-RISTORAZIONE ITALIANA

> Pad. B / Corsia 17/

Venerdì 4: dimostrazioni pizza in pala

Sabato 5: dimostrazioni pizze ad alta idratazione

Domenica 6: dimostrazioni focacceria

Lunedì 7: Tappa di selezione **Master Pizza Champion - talent TV**

Tappa di selezione **Pizza Senza Frontiere - Campionato Europeo di pizza**

F.I.B. Federazione Italiana Barman

> Pad.B / Corsie 18-19

Venerdì 4

ore 12.30: APERITIVANDO

ore 15.00: PREMIUM GIN TONIC. Percorso formativo sulla preparazione del perfetto Gin Tonic

ore 17.00: OPEN COURSE. Corso di avvicinamento al mondo della Mixology, aperto a tutti.

Sabato 3

ore 11: LE SENSAZIONI DI UN COCKTAIL. Percorso sensoriale attraverso l'utilizzo di Sciroppi e Polpe in Mixology

ore 12.30: APERITIVANDO

ore 15.00: LE SODATE IN MISCELAZIONE. Percorso formativo sull'utilizzo in miscelazione

ore 17.00: OPEN COURSE. Corso di avvicinamento al mondo della Mixology, aperto a tutti.

Domenica 6

ore 11: CAMPIONATO ITALIANO BARMAN PROFESSIONISTI. Selezione dei rappresentanti toscani al Campionato Italiano Barman PRO Nazionale

ore 12.30: APERITIVANDO

ore 15.00: CAMPIONATO ITALIANO BARMAN PROFESSIONISTI. Selezione dei rappresentanti toscani al Campionato Italiano Barman PRO Nazionale

Lunedì 7

ore 11: KING 2022, Concorso nazionale ad eliminazione diretta tra Barman professionisti

ore 12.30: APERITIVANDO

ore 17.00: KING 2022, Concorso nazionale ad eliminazione diretta tra Barman professionisti

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

> Pad.D / Corsia 29

Venerdì 4

A cura della delegazione **Fisar dell'Aquila** Degustazioni di vini e prodotti tipici del territorio abruzzese

Sabato 5 :

A cura della delegazione **FISAR di Lucca:** Degustazioni di vini del Consorzio colline Lucchesi con prodotti tipici

Domenica 6

A cura della delegazione **FISAR di Civitavecchia** Degustazioni di vini e prodotti tipici del territorio.

Lunedì 7

A cura della delegazione **FISAR di Bologna:** Degustazioni di vini e prodotti tipici del territorio.

FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA

Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione

> Pad. D / Corsie 27-28

Venerdì 4 :

Concorso per artisti decoratori : i concorrenti dovranno cimentarsi a presentare un'opera dal tema: "Raffinatezza ed eleganza di una torta"

Venerdì 4 :

Allestimento dal vivo di una sontuosa opera per i 40+2 anni di attività della Fiera Tirreno C.T.

Sabato 5 :

Le Equipe eccellenze cake design FIPGC 2022: la FIPGC decreterà coloro che entreranno a far parte delle Equipe Eccellenze Cake Design FIPGC. Si svolgeranno inoltre gli esami per l'abilitazione all'insegnamento dei corsi base di cake design.

Domenica 6

Campionato italiano di Panificazione FIPGC 2022 : che decreterà il Campione Italiano di Panificazione; i concorrenti dovranno cimentarsi nelle seguenti categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno, pane artistico.

Lunedì 7 :

Migliori locali d'Italia " Top Quality FIPGC 2022" che decreterà i migliori locali d'Italia 2022.

Sabato 6 e Lunedì 7 :

Campionato italiano miglior colomba artigianale d'Italia 2022: che decreterà il Campione Italiano che realizzerà la miglior colomba italiana del 2022; i concorrenti si potranno cimentare nella categoria della colomba classica e/o colomba innovativa.

KING OF THE ICE

> Pad. D / Centro servizi

Tutti i giorni

ore 9 - 17:30: L'arte delle sculture in ghiaccio ; durante tutta la giornata esibizioni dal vivo di sculture artistiche su ghiaccio.

LA FUCINA DEI SAPERISAPORI E CONOSCENZE

> Centro Servizi

Tutti i giorni

ore 10 -18 : Dimostrazioni sull'enogastronomia e sulle tradizioni locali ed internazionali. Sul palco della Fucina le eccellenze dei prodotti e delle professionalità del complesso di valori con cui apparecchiare e condividere la tavola. Conduce la giornalista apuana **Laura Salvatore.**

Venerdì 4

Ore 11.00-12.00 : Olio Toscano Extravergine IGP "Lucchetti Ferrari"

Presentazione e Degustazione: Francesca Ferrari, Produttrice di Olio Toscano Extravergine IGP "Lucchetti Ferrari"

Roberto Bresciani, Gelateria Delixia di Pontremoli presenta: "La Storia del Gelato e il Gelato con l'Olio Toscano IGP"

Ore 12.00-13.00 : Italian Cuisine, Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Show Cooking e Degustazione: Chef Gianluca Pardini, Direttore Didattico ed anima della Scuola presenta: "Filetto di trota della Garfagnana in crosta di nipitella con funghi carboncelli"

Ore 13.00-14.00 : Eurovo

Presentazione, Show Cooking e Degustazione

Ore 14.30 : Caffè Buongiorno : Presentazione e Degustazione: Martina Parizzi presenta:

"Caffè Buongiorno - Buono Davvero"

Ore 14.30-15.30 : Scuola Tessieri, Atelier delle Arti Culinarie. Stefano Cipollini, Coordinatore

Didattico Cucina presenta: "L'impiattamento: evoluzione in cucina anni '60, '80 e 2000"

Sabato 5

Ore 11.00-12.00 : Olio Toscano Extravergine IGP "Lucchetti Ferrari"

Presentazione, Show Cooking e Degustazione: Francesca Ferrari, Produttrice di Olio Toscano Extravergine IGP "Lucchetti Ferrari"

Monica Petacchi del Frantoio Moro presenta: "Il testarlo a modo mio" condito con Olio Toscano Extravergine IGP "Lucchetti Ferrari"

Ore 12.00-13.00 : Scuola Tessieri, Atelier delle Arti Culinarie

Fabio Centoni, Docente di Pasticceria, presenta: "Il cioccolato: storia, componenti e caratteristiche"

Ore 13.00-13.30 : Solo Artigianale, Distributore di birre artigianali, presenta:

Birrifico Artigianale di BUTI

Birra dell'ELBA

Saragiolino

La Staffetta

Karma

Les Bières du Grand St Bernard

Ore 13.30-14.00 : Unica, Cestino di pane

Presentazione e Degustazione. Nicola Cocozza presenta: "La zuppa nel cestino"

Ore 14.00-16.00 : Martinelli, Fermento Vivenda, San Carlo Terme

Presentazione, Show Cooking e Degustazione. Nicola Martinelli presenta: "San Carlo in Fermento"

Domenica 6

Ore 10.30-12.00 : Slow Food

Presentazione, Show Cooking e Degustazione.

Comunità Olivo Quercetano: l'olio e i suoi Produttori

Ore 12.00-13.00 : Accademia Macelleria Italiana

Enrico Conti, Direttore Didattico di Accademia di Macelleria Italiana, presenta:

Workshop teorico pratico con degustazione di specialità a base di sushi di carne.

Ore 13.00-17.00 : Master Coffee Grinder Championship. Competizione

Lunedì 7

Ore 11.00-12.00 : Petra, Molino Quaglia

Presentazione, Show Cooking e Degustazione. La Famiglia Quaglia presenta, La Pizza

Ore 12.00-16.00 : Quattro Chef: un viaggio di esperienza e conoscenze delle eccellenze italiane tra tradizione, innovazione e benessere.

Tavola rotonda, Show Cooking e Degustazione

L'OSCAR DEL GELATO-FEDERAZIONE ITALIANA GELATIERI

> Pad.D / Corsia 27-28

Venerdì 4 :

Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

Giunta Nazionale Federazione Italiana Gelatieri

Sabato 5:

Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 10:00-18:00: Concorso internazionale Oscar del Gelato gusto caffè.

Domenica 6:

Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

Lunedì 7:

Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 11:00-12:30: Seminario " I costi del gelato".

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

> Pad. D / Corsia 27

Venerdì 4

ore 11.00 : A lezione di ..: La pizza classica e gourmet, gli impasti indiretti.

Le farine , gli impasti, gli ingredienti, l'impattamento. Cooking show e degustazione. A cura di Riccardo La Rosa, Master Istruttore con percorso formativo certificato di Scuola Italiana Pizzaioli

Ripetizioni ore 13.00 e ore 16.00.

Sabato 5

ore 11.00 : L'arte bianca in pizzeria. Non solo la pizza! La produzione artigianale in pizzeria di pane, grissini e panini per una clientela sempre più esigente.

Cooking show e degustazione. A cura dei Master Istruttori con percorso formativo certificato di Scuola Italiana Pizzaioli

Ripetizioni ore 13.00 e ore 16.00.

Domenica 6 :

Le nuove frontiere del gusto : il ritorno alle tradizioni

Ore 11.00 : La pizza in teglia. Cooking show e degustazione. A cura di Alessandro Gatti, Master Istruttore con percorso formativo certificato di Scuola Italiana Pizzaioli

Ore 13.00 : La focaccia genovese. Cooking show e degustazione. A cura di Riccardo La Rosa, Master Istruttore con percorso formativo certificato di Scuola Italiana Pizzaioli.

Ore 16.00 : A lezione di cucina! Cooking show e degustazione. A cura di Sandro Batzella, Master Istruttore con percorso formativo certificato di Scuola Italiana Pizzaioli.

Lunedì 7

ore 11.00 : La pizza in pala . Dai forni di Roma alle pizzerie di tutto il mondo: alla scoperta di una ricetta tradizionale ma allo stesso tempo innovativa, le proposte della Scuola Italiana Pizzaioli per un menù alternativo nel proprio locale. Cooking show e degustazione. . A cura dei Master Istruttori con percorso formativo certificato di Scuola Italiana Pizzaioli

RISTORANTE DEI SAPERI SAPORI E CONOSCENZE

> Pad. D / Corsie 29-30

Tutti i giorni

dalle ore 12:00 il Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze sarà aperto al pubblico per la degustazione dei menù proposti a cura degli chef della cucina regionale italiana.

SCUOLA TESSIERI E NOALYA

> Pad.D / Corsie 29-30

Venerdì 4

ore 10.30/11.30 :presso lo stand , a cura di Palmiro Bruschi: **“ Gelato con crema al Vinsanto in cialda al Cantuccio”**

ore 12.00/13.00 : presso lo stand , a cura di Stefano Cipollini: **“ Raviolo d’olio, cavolo nero, carbone vegetale”**

ore 13.30/14.30 : presso lo stand , a cura di Fabio Centoni: **“ Il cioccolato Noalya e la mousse”**

ore 15.00/16.00 : presso lo stand , a cura di Palmiro Bruschi: **“ Gelato di Capra condita con salsa al lampone al pepe rosa”**

ore 16.15/17.00 : presso lo stand , a cura di Mario Ragona: **“ Le glasse a specchio al cioccolato con Noalya”**

Sabato 5

ore 10.30/11.30 :presso lo stand , a cura di Stefano Cipollini: **“ Le uova: omelette, soufflè, CBT”**

ore 12.00/13.00 : presso lo stand , a cura di Palmiro Bruschi: **“ Sorbetto di birra artigianale”**

ore 13.30/14.30 : presso lo stand , a cura di Andrea Marzo: **“ I grandi lievitati: la colomba classica e al cioccolato 2022 ”**

ore 15.00/16.00 : presso lo stand , a cura di Stefano Cipollini: **“ alla ri-scoperta della Carbonara: tradizionale e giudaica”**

ore 16.15/17.00 : presso lo stand , a cura di Palmiro Bruschi e Massimo Davitti: **“ Crema Toscano ai 5 profumi”**

Domenica 6

ore 10.30/11.30 :presso lo stand , a cura di Andrea Marzo e Massimo Davitti: **“ La prima colazione con Noalya”**

ore 12.00/13.00 : presso lo stand , a cura di Stefano Cipollini: **“ Pappardella ripiena, Dashi e Katsuoibushi”**

ore 13.30/14.30 : presso lo stand , a cura di Palmiro Bruschi: **“ Gelato gastronomico ”**

ore 15.00/16.00 : presso lo stand , a cura di Cristian Cecconi: “ **La cucina vegana, seitan e tofu**”

ore 16.15/17.00 : presso lo stand , a cura di Palmiro Bruschi:
“ **Sorbetto cioccolato&tabacco – piace gravemente alla salute**”

Lunedì 7

ore 10.30/11.30 :presso lo stand , a cura di Palmiro Bruschi: “ **Produzione Yogurt e preparazione di yogurt gelato**”

ore 12.00/13.00 : presso lo stand , a cura di Stefano Cipollini: “ **Tapas: baccalà mantecato con chips di polenta soffiata**”

ore 13.30/14.30 : presso lo stand , a cura di Fabio Centoni: “ **La pasticceria mignon e organizzazione** ”

ore 15.00/16.00 : presso lo stand , a cura di Stefano Cipollini: “ **La pasta fresca, i formati della tradizione**”

ore 16.15/17.00 : presso lo stand , a cura di Palmiro Bruschi: “ **Sorbetto drink con fragole e prosecco**”

LA C.A.V.A.

> Pad. B / Corsie 15-16

Venerdì 4 :

presentazione e master class dedicata alla **DOC Candia dei Colli Apuani**.

Ore 13.30/14.30 : spazio Fucina “ I vini artigianali, 4 Territori, 4 Aziende, 4 produttori ed i loro vini”.

Sabato 5 :

presentazione e master class dedicata alla **DOC Colli di Luni**.

Domenica 6 :

presentazione e master class dedicata alle **DOC Cinqueterre e Levante**.

Lunedì 7

dalle ore 15: presentazione e master class dedicata alla **IGT Val di Magra e IGT Toscana**.

Tutti i giorni

ore 10:30/18:30: banco d’assaggio con degustazioni guidate dei vini di alcuni produttori invitati.

AMI

> Pad. D / Corsia 30

Allo stand saranno presenti incaricati di Accademia Macelleria Italiana che provvederanno a dare informazioni sul settore Macelleria e Gastronomia in Italia in questo momento storico, sui corretti allevamenti e la filiera corta di carne e sui corsi in presenza e online organizzati da A.M.I.

Verranno inoltre date gratuitamente delle guide realizzate da A.M.I. per appassionati di carne e cuochi in merito a come diventare un macellaio professionista e come accontentare la clientela moderna .

Domenica 6 :

sul palco della Fucina, Mini corso sul Sushi di carne: introduzione al Sushi, spiegazione degli ingredienti che occorrono e le loro caratteristiche, preparazione degli ingredienti e delle basi, e infine assemblamento e prodotto finale con specifica attenzione alla manualità migliore da utilizzare.

SCUOLA EUROPEA SOMMELIER

> Pad. D / Corsia 27

Venerdì 4 :

ore 10.30: Consorzio Tutela Vini Montecucco

ore 11.30: Gianluca Cittadini: **Il Lugana e le sue espressioni** Az. Ag. OLIVINI

ore 12.00: Con la partecipazione del Segretario Generale della Camera di Commercio di Carrara parliamo di viticoltura del territorio. Al termine degustazione di CANDIA dei Colli Apuani

ore 14.30: **La Biadina Lucchese** presentata da Marco Palagi

ore 16.00: La Toscana dell'Enologo Francesco Bartoletti Montecarlo Bianco doc 2020 Fattoria del Teso – Montecarlo Chianti docg 2020 Az. Ag. Streda Belvedere – Vinci Chianti Classico docg 2016 Az. Ag. Solatione – San Casciano Val di Pesa

ore 17.00: SAN CARLO acqua

Sabato 5 :

ore 10.30: SAN CARLO acqua

ore 11.30: TRENTO DOC ZANOTELLI az. ag.

ore 12.00: SOAVE GINI az. ag.

ore 14.30: MOSSI 1558 Colli Piacentini

ore 16.00: VALTER BERA ci accompagna in Piemonte

ore 17.00: GIOVANNI RODOLFI mastro birraio del Monastero San Biagio

Domenica 6 :

ore 10.30: Il Lugana e le sue espressioni Az. Ag. OLIVINI

ore 11.30: CONSORZIO TUTELA VINI MONTECUCCO

ore 12.00: MOSSI 1558 Colli Piacentini

ore 14.30: SOAVE GINI az. ag.

ore 16.00: TRENTO DOC ZANOTELLI az. ag.

ore 17.00: ASTI SPUMANTE BERA

Lunedì 7 :

ore 10.30: MARA FERRI Calici e Vini

ore 11.30: MOSSI

ore 12.00: SOAVE GINI az. ag.

ore 14.30: TRENTO DOC ZANOTELLI az. ag.

ore 16.00: CONSORZIO TUTELA VINI MONTECUCCO

ore 17.00: BARBERA BARBARESCO BAROLO di Valter Bera

CAMPIONATO DI MACINATURA MASTER COFFEE GRINDER CHAMPIONSHIP

> Palco della Fucina – Centro Servizi

6 marzo :

si svolgerà presso la fiera Tirrenoct a Carrara, la prima tappa italiana del Campionato di macinatura.

Dalle 13.30 alle 15.00: per tutti i visitatori, **in area gare**, sarà possibile degustare un espresso **specialty** proposto dalla micro torrefazione La Sosta Specialty Coffee, parlando direttamente con il **mastro tostatore** per scoprire le caratteristiche di un caffè specialty, e farsi raccontare oltre alla storia del suo caffè lo svolgimento della competizione.

Ore 15.00: potrete assistere alla **calibrazione** dei giudici.

Ore 15.45: prenderà il via la competizione ufficiale, che vedrà sfidarsi 6 concorrenti. Ogni concorrente dovrà, nel tempo massimo di 15 minuti, riuscire a regolare la macinatura, scegliendo al contempo la dose migliore di caffè macinato per riuscire ad ottenere il **profilo organolettico** descritto dal torrefattore. Un'operazione apparentemente semplice, ma che richiede in realtà molta conoscenza dell'utilizzo delle attrezzature e soprattutto una grande capacità di **valutazione sensoriale**, che unita alle competenze sulla materia prima porteranno il barista in gara a trovare la ricetta migliore. Il vincitore della tappa avrà poi accesso alla finale nazionale, che si svolgerà a novembre, e dove il campione dell'edizione 2022 si porterà a casa, oltre ad esperienza e divertimento, un **macinino Grindie Solo**, il miglior macinino gravimetrico oggi in commercio!