

TIRRENOCT

Il Programma

Domenica 3 Marzo ore 11:30
Inaugurazione della 33esima Mostra Convegno TirrenoCT

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

> Pad. D / Corsie 29 - 30

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

Giovedì 7 ore 16: "Le Alpi Apuane si raccontano... A tavola", premiazione.

► A.I.S. Associazione Italiana Sommeliers

> Pad. D / Corsie 27 - 28

Domenica 3 ore 10: Presentazione dello stand - Conferenza stampa e presentazione degli ospiti della 33esima edizione: "Strada del vino Terre di Arezzo".

ore 13: "Cooking Show" - la cucina di Nino Mosca chef del relais "Il Bottaccio" di Montignoso.

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

Lunedì 4 ore 10: Apertura stand con banchi di degustazione.

ore 11: Degustazione del cocktail "Candia Hill's".

ore 15: "Wine meet Cocktail" gara a coppie di valore nazionale di preparazione cocktails a base di vino, in collaborazione con i Barman dell'A.I.B.E.S.

Martedì 5 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 2012 della Doc Candia dei Colli Apuani.

ore 16: "I Vini Aretini si raccontano" - Degustazione guidata di cinque campioni rappresentativi delle Terre di Arezzo.

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

ore 10:30: Seminario di preparazione per i futuri degustatori ufficiali A.I.S., relatore Leonardo Taddei.

ore 15: Le "Eccellenze della nostra Provincia", dalle guide Duemilavini ed. 2013, le aziende della Provincia di Massa Carrara che si sono contraddistinte.

ore 16: Conferenza stampa sull'esito delle degustazione dell'anteprima 2012 del Candia dei Colli Apuani.

Giovedì 7 ore 10: Apertura stand - Giornata dedicata interamente alle degustazioni.

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

> Pad. B / Corsia 15 - 16

Domenica 3 ore 10 - 18: Concorso Maitre dell'anno 2013 della sezione Toscana Mare; parteciperanno i Maitres della sez. Toscana Mare con piatti alla lampada. La gara prevede la preparazione di un piatto alla lampada.

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

Martedì 5 ore 10: Dimostrazione dal vivo di come preparare, servire e abbinare il Sushi col maestro giapponese "TOMI - SAN".

ore 15: Gara del Flambè eseguita dagli allievi di 4° delle scuole alberghiere della regione Toscana per la selezione regionale del rappresentante al concorso nazionale.

Mercoledì 6 ore 10: XII° Trofeo "Aspiranti Futuri Talenti Maitres A.M.I.R.A. 2013 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.

Corso di Bon Ton tenuto dalle "Amirine".

Giovedì 7 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 / Corsie 27 - 28

Domenica 3 ore 10 - 19: Presentazione dello stand, inizio delle attività.

Dimostrazione di "Scrocchiarella", la Pizza in pala per eccellenza.

Lunedì 4 ore 10 - 19: Coppa Europa della Ristorazione - Gara di Pizza; seguiranno dimostrazioni e lavorazioni in diretta.

Martedì 5 ore 10 - 19: Coppa Europa della Ristorazione - Gara di Primi Piatti riservata agli Chef.

ore 15: "Il Food Cost": come calcolarlo e strategie di vendita.

Mercoledì 6 ore 10 - 19: Coppa Europa della Ristorazione - I Dolci da piatto.

Giovedì 7 ore 10 - 16: "Tutto Focacceria" - giornata interamente dedicata alla focacceria.

► FORUM DELLA GELATERIA - FORUM DEI FUTURI TALENTI

"Quando l'Arte diventa Gelato"

> Pad. D / Corsie 29 - 30

Domenica 3 ore 10: Presentazione dello stand, inizio attività e presentazione della professione del Gelatiere - corso propedeutico di Gelateria nella storia, evoluzione del dessert freddo.

ore 15: Presentazione della Giornata Europea del Gelato Artigianale "Il gelato come una volta" mantecatori a finocchia con ghiaccio e sale.

Lunedì 4 ore 10: Il gelato alla crema - lezioni e corsi propedeutici.

ore 14: Monoporzioni e semifreddi - lezioni e corsi propedeutici.

Martedì 5 ore 10: Il gelato alla frutta - lezioni e corsi propedeutici.

ore 14: Sorbetti e granite - lezioni e corsi propedeutici. Corso di intaglio.

ore 16: Gelato e vino, lezione e dimostrazione a cura dell'A.I.B.E.S.

Mercoledì 6 ore 10: Lezione su gelato e cioccolato.

ore 14: Presentazione dei vari tipi di dessert al cioccolato.

Giovedì 7 ore 10: I° edizione del premio "Gelato e Dessert".

ore 14: Selezione ufficiale per il MIG Gelato d'Autore.

► ASSIPAN Sindacato Italiano Panificatori Massa Carrara,

in collaborazione con l'Associazione Filon Del Nonno

> Pad. C / Corsie 24 - 25

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

Domenica 3 ore 11 - 18: Presentazione dell'Associazione, dimostrazioni e preparazioni delle diverse tipologie di Pane.

Lunedì 4 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 5 ore 11 - 18: Dimostrazione cottura e assaggio Filon del Nonno: diverse tipologie di farcitura della focaccia.

Mercoledì 6 ore 10 - 13: Assemblea regionale Ass.i.pan.

Giovedì 7 ore 11 - 17: "Il pane di una volta" dimostrazioni della lavorazione del pane attraverso il tempo.

► Associazione Alberghieri di Massa Carrara

> Sala Convegni Centro Servizi

Giovedì 7 Marzo ore 10: Il Turismo odierno tra prenotazioni e recensioni: convegno sui processi di prenotazione alberghiera e sul valore delle recensioni con particolare riferimento allo scenario della destinazione "Provincia di Massa Carrara".

► 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 3 ore 12: Cocktail di benvenuto per l'inaugurazione di Tirreno CT 2013.

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

ore 16: "Show cooking" a cura delle rappresentanze dell'Associazione Cuochi di Massa Carrara e dei ristoratori associati alla Strada del Vino dei Colli di Candia e Lunigiana; cuochi e ristoratori si alterneranno proponendo ricette tradizionali e loro rivisitazioni utilizzando alcuni fra i prodotti tipici locali presenti.

Lunedì 4 ore 10 - 13: In collaborazione con le associazioni di categoria presenti in fiera - F.i.b., A.i.s., O.n.a.v., F.i.c., S.n.i.p., Accademia Pizzaioli, F.i.p., A.m.i.r.a., F.i.s.a.r., Ass.i.pan. - dimostrazioni pratiche, live show e degustazioni guidate con i prodotti tipici presenti all'interno dello stand.

ore 15 - 18: "Show cooking" a cura delle rappresentanze dell'Associazione Cuochi di Massa Carrara e dei ristoratori associati alla Strada del Vino dei Colli di Candia e Lunigiana; cuochi e ristoratori si alterneranno proponendo ricette tradizionali e loro rivisitazioni utilizzando alcuni fra i prodotti tipici presentati dalle aziende locali.

Martedì 5 ore 10 - 13: In collaborazione con le associazioni di categoria presenti in fiera - F.i.b., A.i.s., O.n.a.v., F.i.c., S.n.i.p., Accademia Pizzaioli, F.i.p., A.m.i.r.a., F.i.s.a.r., Ass.i.pan. - dimostrazioni pratiche, live show e degustazioni guidate con i prodotti tipici presenti all'interno dello stand.

ore 15 - 18: "Show cooking" a cura delle rappresentanze dell'Associazione Cuochi di Massa Carrara e dei ristoratori associati alla Strada del Vino dei Colli di Candia e Lunigiana; cuochi e ristoratori si alterneranno proponendo ricette tradizionali e loro rivisitazioni utilizzando alcuni fra i prodotti tipici presentati dalle aziende locali.

Mercoledì 6 ore 10 - 13: In collaborazione con le associazioni di categoria presenti in fiera - F.i.b., A.i.s., O.n.a.v., F.i.c., S.n.i.p., Accademia Pizzaioli, F.i.p., A.m.i.r.a., F.i.s.a.r., Ass.i.pan. - dimostrazioni pratiche, live show e degustazioni guidate con i prodotti tipici presenti all'interno dello stand.

ore 15 - 18: "Show cooking" a cura delle rappresentanze dell'Associazione Cuochi di Massa Carrara e dei ristoratori associati alla Strada del Vino dei Colli di Candia e Lunigiana; cuochi e ristoratori si alterneranno proponendo ricette tradizionali e loro rivisitazioni utilizzando alcuni fra i prodotti tipici presentati dalle aziende locali.

Giovedì 7 ore 10 - 13: In collaborazione con le associazioni di categoria presenti in fiera - F.i.b., A.i.s., O.n.a.v., F.i.c., S.n.i.p., Accademia Pizzaioli, F.i.p., A.m.i.r.a., F.i.s.a.r., Ass.i.pan. - dimostrazioni pratiche, live show e degustazioni guidate con i prodotti tipici presenti all'interno dello stand.

ore 15 - 17: Banchi d'assaggio dei prodotti presenti con degustazioni guidate.

► F.I.B. Federazione Italiana Barman

> Pad. B / Corsie 18 - 19

Domenica 3 ore 11:30: Aperitivo di benvenuto in occasione dell'Inaugurazione di Tirreno CT.

ore 15 - 17: Dimostrazioni dal vivo di creazione di decorazioni di frutta e verdura con coinvolgimento del pubblico.

Open Bar durante tutta la giornata.

Lunedì 4 ore 11: Corso gratuito di intaglio e decorazione per cocktail.

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

ore 14:30 - 19: Esami di fine corsi della Regione Liguria.

Martedì 5 ore 10 - 19: Giornata dedicata ai Campionati Italiani Barman 2013 riservati agli Istituti Alberghieri.

Mercoledì 6 ore 10 - 16: Campionati Italiani Barman, scontri diretti dagli 8° di finale alla finalissima.

ore 16: Premiazioni Campionati Italiani Barman.

Giovedì 7 ore 10: Dimostrazioni dal vivo dei Barman Professionisti F.I.B.

ore 11: Corso gratuito per la creazione di cocktail solidi.

► F.I.C. Federazione Italiana Cuochi - Internazionali d'Italia

> Pad. D / Corsia 30

> Pad. E / Corsie 38 - 39 - 40

Da Domenica 3 a Mercoledì 6 ore 10 - 17: XIII° Edizione Internazionali d'Italia, concorso culinario di Alta Cucina

a cura della F.I.C. per Team Nazionali e Internazionali. XIII° Internazionali d'Italia 2013 concorso culinario di Cucina calda per Team, concorrenti singoli senior e under 23. XIII° Internazionali d'Italia 2013 concorso culinario di Cucina fredda per Team, concorrenti singoli senior e under 23 categorie A-B-C-D1-D2. XI° Campionato Nazionale 2013 concorso culinario titolo a squadre caldo e freddo - singolo cucina Calda e Fredda - singolo pasticceria - singolo artistico.

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

Martedì 5 ore 10 - 17: Ottavi e quarti di finale "4° Grand Junior Cooking Contest".

Mercoledì 6 ore 10 - 17: Semifinali e finale "4° Grand Junior Cooking Contest".

ore 10 - 17: Selezione Italiana "Global Chef Junior e Senior".

ore 17: Premiazione "4° Grand Junior Cooking Contest".

Giovedì 7 ore 10 - 17: Selezione Italiana "Global Chef Junior e Senior".

Tutti i giorni ore 17: Premiazioni Concorso F.I.C. "Internazionali d'Italia 2013" presso Sala Convegni 1° piano Centro Servizi.

ore 10 - 17: Il° 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 / Corsia 20

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

Domenica 3 ore 10 - 18: Formaggi a confronto e vini in abbinamento a cura delle delegazioni Fisar Valdichiana, Valdelsa e Val di Merse.

Lunedì 4 ore 10 - 17: Le Birre artigianali del territorio a cura della delegazione Fisar di Pisa.

Martedì 5 ore 10 - 17: Degustazioni varie guidate a cura delle delegazioni Fisar presenti.

Mercoledì 6 ore 10 - 17: Vini e prodotti tipici della costa livornese a cura della delegazione Costa degli Etruschi.

Giovedì 7 ore 10 - 17: Degustazioni varie guidate a cura delle delegazioni Fisar presenti.

► FEDERAZIONE ITALIANA PASTICCERIA CIOCCOLATERIA GELATERIA

Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione

> Pad. D / Corsie 28 - 29

Domenica 3 ore 10 - 18: I cioccolatieri presso il Forum; "Cioccolato e frutta, un legame vincente". "Ti Taglio" grandi campioni dell'intaglio vegetale all'opera. Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticceri, panificatori e cioccolatieri presso i forum.

Lunedì 4 ore 10 - 18: Sua maestà il Cioccolato; dimostrazioni di tecniche e utilizzi.

La pasticceria si decora, tecniche d'uso dell'aerografia nell'ambito della pasticceria. Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticceri, panificatori e cioccolatieri presso i forum.

Martedì 5 ore 10 - 18: La pasticceria regionale; i prodotti a km 0 in pasticceria. Il pastigliaggio aerografato, dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni dei grandi campioni. La nuova moda dell'aperitivo ghiacciato: l'Icebar; esibizioni e dimostrazioni.

Mercoledì 6 ore 10 - 18: Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticceri, panificatori e cioccolatieri presso i forum. Tutte le forme del lievito; illustrazioni e tecniche d'uso dei vari lieviti in pasticceria e in panificazione.

Il dolce zucchero; tecniche, usi e pezzi monumentali.

Giovedì 7 ore 10 - 16: Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticceri, panificatori e cioccolatieri presso i forum. La pasticceria moderna; colori e sapori si fondono in una dolce degustazione.

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

> Pad. D / Corsia 30

Tutti i giorni ore 10 - 18: Esecuzione di sculture e composizioni di vegetali intagliati per rinfreschi e buffet dal vivo.

► L'ARENA DI TIRRENO C.T.

> Pad. D / Corsia 30

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.

► LE GOLOSITA' - Team Intagliatori

> Pad. C / Corsia 22

Tutti i giorni ore 10 - 18: Esecuzione di sculture e composizioni di vegetali intagliati dal vivo.

N.I.C. Nazionale Italiana Cuochi

> Pad. E / Corsie 39 - 40

Tutti i giorni: Presentazione nuovo Team 2013: Tavolo e lezione sulla preparazione dei concorsi nazionali e internazionali.

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

Delegazione apuana nel salotto delle anteprime

> Pad. B / Corsia 15

Domenica 3 ore 11 - 18: Presentazione dell'Associazione, banchi d'assaggio e presentazioni dei vini.

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

Domenica 3 ore 10 - 16: Tavola Rotonda sui "Valori della Cucina Italiana".

► PIZZA E PASTA ITALIANA Scuola Italiana Pizzaioli

> Pad. B / Corsie 19 - 20

Domenica 3 ore 10 - 19: Presentazione della Scuola Italiana Pizzaioli.

Degustazioni e lezioni di Pizza gratuite per tutti i presenti. Impasti giornalieri, lezioni frontali e dimostrazioni proposte dal master istruttore Alessandro Gatti.

Lunedì 4 ore 10 - 19: Giropizza d'Europa 2013 - 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 di Londra il prossimo 19 Marzo.

Martedì 5 ore 10-19: La Cecina, i segreti di una ricetta tutta Toscana, in collaborazione con Sandro Batzella.

Lezioni di Pizza "A tu per tu con la Scuola Italiana Pizzaioli"; lo staff della scuola spiegherà i trucchi e i segreti per la preparazione di una pizza croccante, buona e digeribile.

Mercoledì 6 ore 10-19: Trofeo "Scuola Italiana Pizzaioli"; minicompetizione tra gli allievi della sede di Massa Carrara della Scuola Italiana Pizzaioli.

Giovedì 7 ore 10-16: Lezioni e degustazioni di pizza alla pala, un impasto sempre più amato e conosciuto in tutta Italia, che dal 2013 diventerà specialità di gara del Campionato Mondiale della Pizza.

► SCUOLA NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI

> Pad. D / Corsie 28 - 29

> Pad. C / Corsie 22 - 23

Domenica 3 ore 10 - 17: Produzione e dimostrazione con assaggi di pizza durante l'intera giornata. Spettacoli di pizza acrobatica ogni 2 ore.

Lunedì 4 ore 10 - 17: Produzione e dimostrazione con assaggi di pizza durante l'intera giornata. Spettacoli di pizza acrobatica ogni 2 ore.

Martedì 5 ore 10 - 15:30: 3° Edizione del Campionato di Pizza mai Vista - Pizza Classica.

ore 10:30: Apertura delle iscrizioni.

ore 11 - 15:30: Gara e relative premiazioni presso lo stand, i primi dieci classificati parteciperanno alla finale che si terrà in Novembre a bordo della Costa Crociere.

ore 16 - 19: Gara di Pizza Acrobatica e selezione dei ragazzi per far parte della squadra "Mascalzoni Italiani".

Mercoledì 6 ore 10 - 17: Produzione e dimostrazione con assaggi di pizza durante l'intera giornata. Spettacoli di pizza acrobatica ogni 2 ore.

Giovedì 7 ore 10 - 17: Produzione e dimostrazione con assaggi di pizza durante l'intera giornata. Spettacoli di pizza acrobatica ogni 2 ore.

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

> Pad. D / Corsie 29 - 30

Tutti i giorni ore 12 - 15: Presso il point U.R.C.T., presentazione delle Associazioni Provinciali.

Martedì 5 ore 10: Assemblea dell'Unione Regionale Cuochi Toscani presso la sala del Centro Servizi.

Giovedì 7 ore 10: XIII° Edizione del premio "Commis della Toscana", concorso dedicato agli allievi degli Istituti Alberghieri della Toscana.

Tema di questa prima edizione sarà un argomento a cui la regione Toscana rivolge sempre più attenzione: "Cuciniamo meglio".

ore 16: Premiazione XIII° Premio "Commis della Toscana".