

Domenica 23 Febbraio ore 11:30

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

> Pad. D / corsia 29

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

Giovedì 27 ore 16: "Le Alpi Apuane si raccontano... A tavola", premiazione.

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

> Pad. B / Corsia 15

Tutti i giorni : Esposizione permanente con degustazione dei "Italian Top Wine 2013", esposizione di Gran Buffet per un Continental Breakfast e relativi prodotti, esposizione dei migliori prodotti nazionali "Oli e Aceti in Tavola".

Domenica 23 ore 10 - 18: Concorso Maitre dell'anno 2014 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 24 ore 10: Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale. Approfondimenti sulla cucina Vegana.

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.

Martedì 25 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. Approfondimenti su alimenti per Celiaci.

Mercoledì 26 ore 10: XIII° Trofeo "Aspiranti Futuri Talenti Maitres A.M.I.R.A. 2014 dal titolo "Futuri Talenti Maitres Amira". Preparazione di piatti alla Lampada da parte degli alunni della 3° classe di sala/bar degli Istituti Alberghieri della Versilia.

Corso di Bon Ton tenuto dalle "Amirine".

Giovedì 27 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.

ASSIPAN Sindacato Italiano Panificatori Massa Carrara.

In collaborazione con l'Associazione del Filon Del Nonno

> Pad. C / Corsia 23

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

Domenica 23 ore 11 - 18: Presentazione dell'Associazione, dimostrazioni e preparazioni delle diverse tipologie di Pane.

Lunedì 24 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 25 ore 11 - 18: Dimostrazione cottura e assaggio Filon del Nonno: diverse tipologie di farcitura della focaccia.

Mercoledì 26 ore 11 -13: Consiglio Regionale Assi.Pan

Giovedì 27 ore 11-17: "Il pane di una volta" dimostrazioni della lavorazione del pane attraverso il tempo.

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 23 ore 12: Cocktail di benvenuto per l'inaugurazione di Tirreno C.T 2014

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 24 ore 10-13: In collaborazione con le associazioni di categoria presenti in fiera- F.i.b, 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 25 ore 10-13: In collaborazione con le associazioni di categoria presenti in fiera- F.i.b, 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 26 ore 10-13: In collaborazione con le associazioni di categoria presenti in fiera- F.i.b, 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 27 ore 10-13: In collaborazione con le associazioni di categoria presenti in fiera- F.i.b, F.i.c, S.n.i.p, 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 23 ore 11:00: Corso di intaglio di frutta e verdura.

ore 12:30: Aperitivo Time in occasione dell'inaugurazione di Tirreno C.T.

ore 15 - 17: Corso gratuito di avvicinamento al mondo del Bar.

Lunedì 24 ore 10:30: Latte Art con Manuel Sakay.

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

ore 15 - 19: Master e degustazione "Ron Bermudez".

Martedì 25 ore 10-17: Giornata dedicata ai Campionati Italiani Barman 2014 riservati ai soci F.I.B.

ore 18: Premiazione e proclamazione Campione Italiano 2014

Mercoledì 26 ore 10:30: Chocolate & Cocktails 2014, in collaborazione con l'Istituto Alberghiero "Enriques" di Castelfiorentino, prima sessione.

ore 14: Chocolate & Cocktails 2014, seconda sessione. Cioccolato e Cocktails per tutti i presenti.

Giovedì 27 ore 10: Latte Art con Manuel Sakay.

ore 12: Aperitivo Time

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

> Pad.D / Corsie 27-28-29-30

Da Domenica 23 a Mercoledì 26 ore 10 - 17: XIV° edizione Internazionali d'Italia, concorso culinario di Alta Cucina a cura della F.I.C. per Team Nazionali e Internazionali.

XIV° Internazionali d'Italia 2014 concorso culinario di Cucina calda per Team, concorrenti singoli senior e under 23.

XIV° Internazionali d'Italia 2014 concorso culinario di Cucina fredda per Team, concorrenti singoli senior e under 23 categorie A-B-C-D1-D2.

XII° Campionato Nazionale 2014 concorso culinario titolo a squadre caldo e freddo - singolo cucina Calda e Fredda - singolo pasticceria - singolo artistico.

Tutti i giorni ore 17: Premiazioni Concorso F.I.C. "Internazionali d'Italia 2014" presso Sala Convegni 1° piano Centro Servizi.

ore 10 - 17: III° 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 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 Alberghieri Ristoratori

> Pad. B - Corsia 18-19

Tutti i giorni ore 10 - 17: Degustazioni guidate di vini e prodotti enogastronomici a cura delle delegazioni presenti.

FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA CIOCCOLATERIA GELATERIA

Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione

> Pad. D / Corsie 27-28

Domenica 23 ore 10 - 18: Selezione Italiana Campionati del Mondo di Cake Design, valida come Campionati Italiani di Cake Design-1° tranche con 40 Cake Designers concorrenti. Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticceri, panificatori e cioccolatieri presso i forum.

Lunedì 24 ore 10 - 17: Selezione Italiana Campionati del Mondo di Cake Design, valida come Campionati Italiani di Cake Design-2° tranche con 40 Cake Designers concorrenti.

ore 17: Premiazione del Campionato Italiano Cake Design 2014 e del Rappresentante per l'Italia ai Campionati Mondiali di Cake Design 2015 che si terranno a Milano.

Martedì 25 ore 10 - 17: Selezione Italiana Campionati del Mondo di Pasticceria Gelateria Cioccolateria, valida come Trofeo Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria nella categoria Cioccolato Artistico e Pralineria.

Mercoledì 26 ore 10 - 17: Selezione Italiana Campionati del Mondo di Pasticceria Gelateria Cioccolateria, valida come Trofeo Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria nella categoria Zuccheri Artistico e Torta Moderna.

ore 17: Premiazione per categoria dei Campionati Italiani e del Team completo che rappresenterà l'Italia ai prossimi Mondiali di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria del 2015.

Giovedì 27 ore 10 - 16: Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni live dei membri della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria ed Equipe delle Eccellenze Italiane.

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

> Pad. D / Corsie 27/28

Tutti i giorni ore 10 - 18: Esecuzione di sculture e composizioni di vegetali intagliati per rinfreschi e buffet dal vivo a cura del Maestro Girolamo Brescia.

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.

L'OSCAR DEL GELATO

> Pad.C / Corsie 24

Domenica 23 ore 10: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 15-18: Seminario dal titolo "Come e perché aprire una gelateria".

Lunedì 24 ore 10: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 15 - 18: Presentazione delle aziende presenti in fiera del settore gelateria.

Martedì 25 ore 10: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 11: Seminario dal titolo "I semilavorati in gelateria".

ore 15: Seminario su "Come personalizzare la propria produzione".

Mercoledì 26 ore 10: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 15: Riunione della Giuria esaminatrice degli elaborati per il "Concorso Nazionale Gelato alla Nociola - Oscar del Gelato 2014".

Giovedì 27 ore 10 : Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

LE GOLOSITA' -Team Intagliatori

> Pad.C / corsia 24

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

N.I.C. Nazionale Italiana Cuochi

> Pad.D / corsia 30

Tutti i giorni: Presentazione nuovo Team 2014: Tavolo e lezione sulla preparazione dei concorsi nazionali e internazionali.

ORDINE DEI MAESTRI DI CUCINA

> Pad. D- corsia 30

Domenica 23 ore 10 - 16: Tavola Rotonda sui "Valori della Cucina Italiana".

PIZZA E PASTA ITALIANA Scuola Italiana Pizzaioli

> Pad.B / Corsie 19-20

Domenica 23 ore 10 - 19: Saluto della Scuola Italiana Pizzaioli. "L'allievo supera il maestro", gli allievi della Scuola Italiana Pizzaioli dimostreranno ai propri istruttori quanto hanno imparato durante i rispettivi corsi. A seguire premiazioni e assaggi di pizza per tutti.

Lunedì 24 ore 10 - 19: Giropizza d'Europa 2014 - La tappa di "Tirreno C.T." - Dopo Colonia, Rimini, Amsterdam e Riva del Garda, il Giropizza si ferma a Tirreno CT per cercare la migliore pizza della casa. Ad aggiudicarsi il diritto ad accedere alla finalissima del 17 Marzo ad Amburgo, solo i primi 10 della giornata. A seguire le premiazioni.

Martedì 25 ore 10 - 19: La Cecina, i segreti della tradizione. Come fare questo impasto a base di legumi, nutriente e digeribile, ideale per chi segue una dieta sportiva, ma anche prodotto che stuzzica l'appetito dei più golosi. In esclusiva gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli ne spiegheranno le tecniche di lavorazione e di preparazione.

Mercoledì 26 ore 10 - 19: Pizza e Pasta Italiana presenta la pizza "Tirreno": ricette ed ingredienti per un impasto digeribile, buono e croccante, con un tocco personale. Ricette e tecniche di lavorazione degli impasti più comuni saranno spiegati dagli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli.

Giovedì 27 ore 10 - 16: La Scuola Italiana Pizzaioli presenta i propri istruttori e le proprie sedi al pubblico toscano. Procedimenti di lavorazione della pizza, ingredienti, cottura e degustazioni. Ai fini della preparazione della pizza ogni passaggio è importante, grazie agli istruttori presenti sarà possibile vedere passo per passo come si lavora in pizzeria "dietro le quinte".

ACCADEMIA PIZZAIOLI-RISTORAZIONE ITALIANA

> Pad. D / Corsia 27

Domenica 23 ore 10-17: Dimostrazione con impasto e assaggi di "Pizza ai Multicereali"

Lunedì 24 ore 10-17: 1° Trofeo "Tirreno C.T Pizza in Pala"

Martedì 25 ore 10-17: "Coppa Europa della Ristorazione" - Primi Piatti della Cucina Italiana

Mercoledì 26 ore 10-17: Concorso di "Pizza in Teglia"

Giovedì 27 ore 10 - 17: Dimostrazioni con impasto e assaggi di Pizza Scrocchiarella

SCUOLA NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI

> Pad.C / Corsia 22

Domenica 23 ore 10-17: Produzione e dimostrazione con assaggi di pizza durante l'intera giornata. Spettacoli di pizza acrobatica.

Lunedì 24 ore 10-17: Durante l'intera giornata produzione e dimostrazione con assaggi di pizza. Spettacoli di pizza acrobatica.

Martedì 25 ore 10 - 15:30: 5° edizione del Campionato di "Pizza mai Vista" e " Pizza Free Style".

ore 10:00: Apertura delle iscrizioni.

ore 11-19: Gara e relative premiazioni presso lo stand, i primi cinque classificati si aggiudicheranno anche le selezioni del "Campionato Mondiale Pizza Sana".

Mercoledì 26 ore 10-17: Produzione e dimostrazione con assaggi di pizza durante l'intera giornata. Spettacoli di pizza acrobatica.

Giovedì 27 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

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

Lunedì 24 ore 10: Assemblea regionale Unione Regionale Cuochi Toscani presso la saletta del Centro Servizi.

Giovedì 27 ore 10: XIV° Edizione del premio "Commis della Toscana", concorso dedicato agli allievi degli Istituti Alberghieri della Toscana. Tema di questa dodicesima edizione sarà un argomento a cui la regione Toscana rivolge sempre più attenzione: "Cuciniamo meglio".