



TIRRENO C.T. E BALNEARIA 2022

RASSEGNA STAMPA

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Dal 4 al 7 marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

TIRRENO C.T. E BALNEARIA: DAL 4 AL 7 MARZO A CARRARA FIERE IL GRANDE APPUNTAMENTO DELL'OSPITALITÀ TORNA DOPO LA "PAUSA" DEL COVID-19

Riparte dalla 42esima edizione uno degli appuntamenti di riferimento per l'ospitalità. A Carrara Fiere Tirreno C.T. insieme a Balnearia, i due grandi eventi che negli ultimi anni hanno rivoluzionato il modo di vivere l'ospitalità, anche nella spiaggia italiana

Dopo il Covid-19 appuntamento sempre più strategico per la ripartenza dell'economia dell'ospitalità

Intanto già in programma Tirreno Tecno Hospitality, una edizione genovese dal 23 al 26 ottobre 2022 nel padiglione Jean Nouvel dell'area fieristica del Porto Antico di Genova

Carrara Fiere, 4-7 marzo 2022. Il luogo è sempre lo stesso, il polo fieristico di Carrara, le date leggermente spostate rispetto al solito, ma è tutto pronto per la quarantaduesima edizione di Tirreno C.T., la fiera di riferimento in Italia per l'ospitalità. Oltre quaranta anni di crescita del settore della ristorazione, dell'accoglienza in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari con Balnearia, il salone nel salone. Un momento importante, ora più che mai, per il settore che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari.

Punto di riferimento degli incontri B2B per il Centro Italia. La manifestazione in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento grazie alla continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze (la media delle ultime edizioni) che caratterizzano il successo della quattro giorni apuana. Tirreno CT ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta di questo settore che dà vita ad un importante uno scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia.

Confronto, dimostrazioni e competizioni. Nella quattro giorni del 2019, ultimo anno dell'evento prima della pandemia, si sono tenuti oltre 100 appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è un momento di confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Saperi Sapori e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 21esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore.

I settori merceologici. Balnearia presenterà, come di consueto, tutte le novità dei settori merceologici relativi agli stabilimenti balneari: attrezzature, arredi e impianti, prodotti e accessori per la vita all'aria aperta, tutto il comparto dell'outdoor design e dello SPA & Wellness, oltre alle ultime proposte per rendere lo stabilimento balneare sempre più 4.0.

La competizione globale. Alle imprese balneari in particolare e a quelle turistiche in generale sono imposte sempre maggiori esigenze di innovazione e di crescita: la globalizzazione dell'offerta, la facilità degli spostamenti anche a lungo raggio, il progredire dell'informazione ha fatto sì che la competizione si sviluppi ormai a livello mondiale. Lo stabilimento balneare italiano non deve più confrontarsi con quello spagnolo o mediterraneo, ma con destinazioni turistiche all'altro capo del mondo. In questa situazione di mercato diventa sempre più importante che l'azienda balneare abbia possibilità di informarsi, aggiornarsi e attrezzarsi in tempo reale: Balnearia e Tirreno C.T. potranno rispondere a questa esigenza in modo organico e completo, con la soddisfazione di espositori e visitatori.

I numeri del settore balneare italiano nel biennio 2020 - 2021. La pandemia tra il 2020 e il 2021 ha colpito in generale tutto il comparto turistico italiano e anche il settore balneare ha subito uno shock in termini di flussi turistici. Nonostante siano lontani i dati del 2019, anno in cui si registra in Italia una forte crescita del turismo anche rispetto al 2017 e al 2018, possiamo affermare che il settore balneare ha retto la sfida imposta dalla pandemia. All'interno di Balnearia non mancheranno i momenti di confronto sulla tematica che da anni affligge la categoria, ovvero la direttiva Bolkestein. Il tema del rinnovo del settore delle concessioni demaniali è all'ordine del giorno del Governo Draghi. Nonostante però l'incertezza sul futuro delle imprese balneari, il settore ha retto il colpo inferto dal Covid al comparto turistico, grazie alla scelta degli italiani di restare all'interno del Bel Paese. Nonostante le località balneari siano state premiate tra le mete più gettonate, il settore ha registrato un calo di circa il 30% del fatturato rispetto al 2019. Tra le Regioni marine le mete preferite per i turisti italiani e i pochi stranieri si sono confermate, in ordine di presenze e fatturato: Puglia, Emilia Romagna e Toscana, Sicilia, e a seguire Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lazio e Abruzzo, Campania, Calabria, Sardegna e Sicilia, Basilicata e Liguria. Nel 2021 c'è stata una ripresa del turismo italiano in generale e di quello balneare in particolare. Nei mesi di giugno, luglio e agosto nelle località marine le presenze degli italiani sono stimate al +18,8% e quelle degli stranieri al +20%, per un aumento medio del +19%. (Fonte: Consuntivo-turismo-estate-2021_Assoturismo-Confesercenti)

Tirreno Tecno Hospitality: a Genova un nuovo appuntamento in ottobre. Si svolgerà dal 23 al 26 ottobre 2022 presso il complesso fieristico di Genova, al Porto Antico, la prima edizione di TTH -

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Tirreno Tecno Hospitality. La città di Genova, dopo i successi storici di Bibe e Technotel, torna quindi ad ospitare un evento dedicato all'ospitalità e al gusto, con uno sguardo verso il futuro di un settore che oggi più che mai ha bisogno di rilancio. Il motore di questa iniziativa è lo stesso di Tirreno C.T. e Balnearia: sarà infatti la Tirreno Trade, organizzatrice dell'evento, a proporre nei padiglioni della fiera di Genova la migliore offerta per quanto riguarda le eccellenze del food&beverage, dell'enologia e dell'arredo contract per tutti i settori dell'ospitalità e della balneazione.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Il programma giorno per giorno.

Venerdì 4 marzo

Tirreno CT - Ore 10.30 taglio del nastro all'ingresso dei padiglioni alla presenza delle autorità. La Federazione italiana Pasticceria (Fip) promuove il concorso per artisti decoratori e nella stessa giornata darà vita a un'opera scultorea in onore dei 42 anni di Tirreno C.T. La Scuola Italiana Pizzaioli promuove nella giornata corso per pizza gourmet. La Federazione italiana barman (FIB) propone il percorso formativo sul Gin Tonic oltre a corsi di avvicinamento alla Mixology. Amira propone il campionato Maitres sezione mare con sfida alla lampada. La Compagnia Amici del Vino Apuolunensi (CAVA) propone una masterclass dedicate al Candia.

Balnearia

ore 10.30 - presso Sala Michelangelo - Assobalneari Italia – C.N.A. Balneari – La Base Balneare con Donne Damare

Assemblea delle Imprese Balneari: Spiagge, Scatto D'orgoglio!

Tutelare le attuali Imprese Balneari, Eccellenza Italiana.

Effetti negativi dell'applicabilità della Bolkestein – Valorizzazione del Sistema Balneare Italiano

È della massima urgenza mettere al riparo le attuali imprese del demanio marittimo per scongiurare il dispiegarsi di effetti estremamente dannosi sulla tenuta economica e sociale del Paese.

ore 14.30 presso Sala Canova - S.I.B. Sindacato Balneari Italiano - Consiglio Direttivo S.I.B.

ore 15.30 presso Sala Pietro Tacca - C.N.A. Turismo e Commercio di Massa Carrara - Convegno dedicato alle imprese del turismo sul tema:

“Gli incentivi a sostegno degli investimenti nel settore turismo: imprese ricettive, agrituristiche e del comparto turistico, fieristico, congressuale, agenzie di viaggio e tour operator”

Sabato 5 marzo

Tirreno CT - La Fip designerà nella giornata i partecipanti dell'Equipe Eccellenze Cake Design. Nella giornata la Scuola Italiana Pizzaioli promuove dimostrazioni Arte Bianca in pizzeria. La FIB corsi di miscelazione. Cava propone una masterclass dedicata ai Colli di Luni Doc. Concorso internazionale Oscar del Gelato gusto caffè.

Domenica 6 marzo

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Tirreno CT - Durante la giornata la Fip promuove il Campionato italiano di panificazione che decreterà il campione italiano. Sempre nella giornata prenderà il via il Campionato italiano per migliore colomba artigianale. La Scuola Italiana Pizzaioli riporta la pizza alle tradizioni con esibizioni su Pizza in Teglia, focaccia Genovese e Cecina. La Fib ha in programma nella giornata il campionato italiano barman professionisti (la selezione dei rappresentanti toscani al campionato nazionale). Cava propone una masterclass dedicate alle Doc Cinqueterre e Levanto. Nella giornata avrà luogo la prima tappa italiana del campionato per macinatura di caffè. 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.

Lunedì 7 marzo

Tirreno CT - La Fip premierà la miglior colomba artigianale. Scuola Italiana Pizzaioli promuove dimostrazioni su La Pizza in Pala. La Fib propone nella giornata "King" il concorso a eliminazione per barman professionisti. Cava propone una masterclass dedicate alla IGT Val di Magra e IGT Toscana. La Federazione italiana gelatieri promuove alle 11 un seminario dal titolo "I Costi del Gelato".

Tutti i giorni.

Tirreno CT - La Scuola Tessieri propone ogni giorno un ricco programma di attività con docenti da tutta Italia su diverse tematiche della cucina.
Presso lo Stand de L'Oscar del Gelato, Federazione italiana gelatieri produzione di elaborate, torte, semifreddi e gelati da parte degli associate.
King Of The Ice propone ogni giorno l'arte delle sculture in ghiaccio con esibizioni dal vivo.
La Scuola Europea Sommelier ogni giorno promuove presso il proprio stand degustazioni guidate sulle più grandi denominazioni italiane a cura dei propri esperti.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

I numeri del settore

A dicembre del 2020 negli archivi delle Camere di Commercio italiane risultavano attive 335.417 imprese appartenenti al codice di attività 56 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. La Lombardia è la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,9%, seguita da Lazio (11,4%) e Campania (9,9%). La diffusione delle imprese, come è noto, dipende più da variabili demografiche (la popolazione residente) che da variabili economiche (reddito, consumi, propensione al consumo, ecc.). Ciò non significa, tuttavia, che sull'insediamento delle imprese non influiscano anche variabili di carattere economico.

Nel 2020 hanno avviato l'attività 9.190 imprese mentre oltre 22.000 l'hanno cessata.

Il saldo è negativo per oltre 13mila unità. Nel I trimestre 2021 lo scenario di mercato, nella visione delle imprese, resta negativo. Il confronto con le valutazioni rilevate in occasione del primo trimestre 2020, già di per sé negative perché segnate dall'inizio del lockdown, indica un significativo peggioramento. Il saldo tra valutazioni positive e valutazioni negative sulla dinamica del fatturato dell'intero settore segna -68,3% in peggioramento di 13 punti rispetto ad un anno fa. Ancor più negativo, il saldo sulle performance delle singole imprese (- 88,2%). Nel confronto con lo stesso periodo dell'anno precedente il saldo delle risposte perde 11 punti a livello di singole aziende. L'input di lavoro, misurato in unità di lavoro standard, del settore dei pubblici esercizi contava fino al 2019 oltre un milione e duecentomila unità, nel 2020 sono scese a 850 mila, Un dato significativamente inferiore a quello registrato durante la crisi del 2008-2009. A partire dal 2013 e fino al 2019 la crescita è stata progressiva con un +20% nel complesso del periodo, la variazione percentuale tra il 2020 e il 2019 è stata di - 29,6%.

Il bar. Il bar è sempre stata una delle articolazioni forti della rete dei pubblici esercizi. Nei registri delle Camere di Commercio si contano 143.857 imprese appartenenti al codice di attività 56.3 (bar e altri esercizi simili senza cucina). In sei regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Campania) si concentrano i due terzi delle imprese del settore. Il 53,5% di queste imprese è una ditta individuale e la variabilità regionale intorno a questo valore è assai sostenuta. La forbice va dal valore minimo della Toscana (44,0%) a quello massimo della Calabria (75,5%). Il 28,7% delle imprese sono società di persone, mentre la quota delle società di capitale è del 16,4%. In tale contesto merita una segnalazione il (modesto) 15,1% della Lombardia al Nord, il 33,0% del Lazio al centro e il 21,3% della Campania al Sud. Il tasso di imprenditorialità nel 2020 è pari a -4,5%. In sostanza nel 2020 lo stock di imprese è diminuito di oltre 4 unità ogni 100 imprese attive. La variazione tendenziale della caffetteria è stata dell'1,4%. I prodotti di gelateria e pasticceria al bar registrano un incremento del +1,7% mentre altrove del +2,0% rispetto all'anno precedente.

I ristoranti. Il numero delle imprese registrate con il codice di attività 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile) ammonta a 188.631 unità. Anche tra i ristoranti la maggioranza è costituita da ditte individuali. Poco meno di una su due ha scelto di operare con questa forma giuridica. È ancora al Sud e sempre in Calabria che le ditte individuali sfiorano il 65%. Le società di capitale sono il 27% del totale con punte del 48,9% nel Lazio e del 28% in Lombardia. Interessante questo scostamento tra Lombardia e Lazio soprattutto se messo in relazione al differente livello di evoluzione dei format di offerta che si riscontrano nelle due regioni. Occorre rilevare che la Lombardia, ad eccezione di Milano, è ancora largamente ancorata a modelli più tradizionali di organizzazione imprenditoriale. Il tasso di imprenditorialità è stato del -3,4%. Le ditte individuali si attestano a -3,8%, mentre le società di persone presentano un tasso medio peggiore (-4,1%). Ristoranti tradizionali e pizzerie registrano rispettivamente aumenti dell'1,1% e dello

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

0,8% sullo stesso mese dell'anno precedente. Il food delivery registra incrementi del +2,3% su febbraio 2020.

Il Covid. La pandemia ha colpito duramente il settore della ristorazione. Dopo un 2020 che ha visto una flessione del 37% del fatturato di bar e ristoranti rispetto al 2019, il 2021 non si prospetta ancora come l'anno della ripresa. La totalità degli intervistati concorda infatti nel dire che il settore chiuderà il 2021 con un risultato negativo rispetto ai livelli pre-Covid del 2019. In particolare, la maggior parte degli intervistati (55%) ritiene che l'evoluzione attesa per il 2021 sarà pari a circa -20% rispetto al 2019. Al di là della previsione sul numero emerge chiaramente come sul 2021 permanga un clima di grande incertezza sulla tempistica della "ripresa", i dubbi non sono tanto sulla fiducia che i consumatori abbiano voglia di tornare al "fuori casa" quanto sulla tempistica delle misure di contenimento del Covid (es. orari apertura, distanziamento, coprifuoco...) previste, e frequentemente riviste ed aggiornate. Per far fronte a questo periodo di crisi, gli attori della filiera hanno attivato diverse leve. Le azioni principali hanno riguardato una maggiore efficienza di costi (23% degli intervistati), supporto ai distributori (18%) e ai punti vendita (18%) da parte dell'industria.

Pizza, gli Usa battono l'Italia per consumo. Prodotto simbolo della tradizione alimentare italiana nel mondo raggiunge, nel nostro paese, circa 8 kg all'anno, un quantitativo significativo ma comunque largamente inferiore al consumo, 13 kg circa, registrato negli Stati Uniti. Patrimonio dell'Unesco, la pizza ha un fatturato annuale di 15 miliardi per 8 milioni di pizze sfornate al giorno, quasi tre miliardi in un anno. Questo grazie al lavoro quotidiano di 110mila pizzaioli numero che nel fine settimana arriva addirittura a 200mila. Secondo Cna il comparto segna movimento economico superiore ai 30 miliardi all'anno. Le imprese del settore sono 130mila. Dal report di Cna si evidenzia che dal 2015 le imprese con attività di pizzeria sono cresciute da 125.300 a 127mila. A livello regionale è la Campania a farla da padrona in termini assoluti, con il 16% delle attività. Seguono Sicilia (13%), Lazio (12%), Lombardia e Puglia (10%). A primeggiare sotto il profilo del rapporto pizzerie/abitanti l'Abruzzo, con un'attività ogni 267 residenti. Poi Sardegna (un'attività ogni 273 abitanti), Calabria (285), Molise (307) e Campania (335). Al consumo la quasi totalità delle pizze tonde «da piatto» costa tra cinque e dieci euro, il 55% tra cinque e sette euro, il 37% tra sette e dieci euro. Sotto i cinque euro costa il 4% delle pizze. Il 4% vale la fetta di mercato delle pizze oltre i dieci euro. La tonda raccoglie il 93,9% delle preferenze, seguita da pinsa romana (3,1%) e pizza a metro (3%).

Pasta, una passione non soltanto italiana. La **produzione industriale di pasta supera i 3 milioni di tonnellate** di cui oltre il 50% viene collocato sui mercati esteri all'interno dei quali prevalgono i paesi della Ue (65%), mentre la rimanente quota è destinata al consumo interno. Partendo da una offerta interna di oltre 4 milioni di tonnellate di frumento duro, per sopperire alle necessità delle fasi a valle per la produzione di pasta, l'Italia ha dovuto importarne 1,8 milioni di tonnellate. Gli italiani ne consumano una quantità di 26 chilogrammi procapite all'anno. Ma l'Italia non è la sola a produrre e consumare pasta. Negli **Stati Uniti** stando alle recenti statistiche, la **produzione di pasta** si aggira intorno ai **2 milioni di tonnellate l'anno**, mentre il consumo procapite è di circa 8,8 kg. Un primato indiscusso che fa dell'America il secondo maggiore produttore di pasta al mondo. Pasta se ne produce anche in **Iran**, circa 360mila tonnellate annue. E sempre più famiglie optano per "un piatto occidentale" e lo rivisitano sulla base delle ricette tradizionali. Come "i **maccheroni persiani**", conditi con carne fritta tritata, rievocano la tradizione ma la interpretano con un tocco di esotica modernità. Il consumo procapite di pasta in **Iran è pari a 8,5 kg, un vero e proprio boom.** Importanti anche i dati della Francia, oggi i francesi consumano in media circa 8 kg di pasta l'anno.

Se in **Argentina** la produzione di pasta si attesta sulle **325mila tonnellate**, il consumo **procapite** annuo arriva ai **7,9 kg**. E non sono da sottovalutare i consumi in **Canada** dove la pasta riveste un ruolo di primo piano. Dati recenti rivelano come il consumo del prodotto sia enormemente aumentato negli ultimi anni giungendo a **quota 6,5 kg pro capite l'anno.** Complice del successo, la percezione locale della pasta, che viene considerata un alimento sano e gustoso. In risposta alla crescente domanda, le

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

aziende locali sono giunte a **produrre ben 170mila tonnellate di pasta l'anno** contribuendo allo sviluppo del settore.

A onor di classifiche, dietro all'Italia, dove 9 italiani su 10 ne consumano con frequenza, e 1 su 3 tutti i giorni. C'è la Tunisia, con 16 chilogrammi pro-capite, il Venezuela (12) e Grecia (11,2).

I benefici della pasta. La pasta per essere felici. La pasta è un alimento per stimolare le endorfine, anche definite "ormoni della felicità". A sostenerlo diversi studi scientifici e gli esperti che ci spiegano qual è il meccanismo alla base della soddisfazione e del benessere psico-fisico che si raggiunge dopo aver consumato un ottimo piatto di spaghetti al pomodoro o una golosa carbonara. Questo perché quando si mangiano carboidrati quindi si stimolano le endorfine che trasmettono una sensazione di benessere.

L'Italia è la patria del caffè. Chi consuma caffè espresso beve principalmente 1 o 2 tazzine al giorno (58%) e preferisce la mattina come momento di consumo: il 77% di chi beve caffè espresso lo fa tutti i giorni appena sveglio. A tracciare una mappa dei costi e degli usi che gli italiani sostengono e fanno della bevanda che ci tiene svegli, ci ha pensato Coffee Monitor, il primo focus dell'Osservatorio social monitoring di Nomisma sviluppato in collaborazione con Datalytics. Sul podio sale il caffè espresso, la principale tipologia di caffè scelta dagli italiani che hanno consumato la bevanda negli ultimi 12 mesi. E il consumo è un consumo abituale. L'espresso viene scelto dal 93% dei consumatori di caffè. Residuale la percentuale di chi predilige il caffè americano, orzo o altre tipologie di caffè (7%).

Il caffè espresso si beve al bar. Il 58% di chi beve caffè espresso lo fa per trovare la carica necessaria ad affrontare la giornata. Espresso non è tuttavia solo fonte di energia, chi lo beve lo fa anche per il gusto (51%) ed in parte per abitudine (30%). Il caffè espresso evoca nell'immaginario dei consumatori momenti di relax (53%), un piacere (47%), ma al contempo un rito, una tradizione (37%). Il consumo di caffè espresso non è relegabile in un solo luogo, prevale piuttosto una modalità di consumo "multi-luogo", il bar resta comunque quello preferito, scelto dal 72% del target di riferimento.

Diete salutistiche in aumento. Sta aumentando tra gli italiani la consapevolezza dello stretto rapporto tra alimentazione e benessere. I dati parlano chiaro: il 97,1% degli intervistati, la quasi totalità, è consapevole del fatto che la nostra salute e il nostro benessere dipendono da ciò che mangiamo. Il 71,8% degli intervistati si informa, durante la scelta del piatto, sulla qualità e la provenienza dei prodotti utilizzati, e più dell'89,1% ritiene che anche i locali siano più attenti a offrire alla clientela piatti salutistici. Nonostante questa rinnovata attenzione al benessere che si nota tra gli italiani solo il 53,3% degli intervistati dichiara di consumare verdure e ortaggi quotidianamente, ciò significa che una persona su due continua ad avere un'alimentazione che non prevede quotidianamente una porzione di verdure. Si nota comunque un trend di crescita rispetto al 2005 in cui il consumo quotidiano di verdura era abitudine solo per il 48,9%. Vanno esattamente nella direzione opposta le abitudini di consumo della frutta: 8 persone su 10 la consumano quotidianamente, ma il trend è in flessione: dal 77,3% del 2005 al 74% del 2018. Sempre più consapevole è anche il consumo di sale che si riflette nella scelta, sempre più popolare, di sale arricchito di iodio. È interessante osservare che l'attenzione non è aumentata solo tra persone nelle fasce d'età maggiori, ma anche tra giovani e giovanissimi. Nonostante le tendenze vegetariane e vegane emerse negli ultimi anni, sul consumo di carne gli italiani hanno comportamenti piuttosto netti: il consumo di carne rimane diffuso, ma con una maggiore attenzione a quello delle carni rosse. Dal 2005 al 2018 la quota di persone che consuma carni bianche almeno una volta a settimana si è mantenuta intorno all'80%, mentre quella sul consumo di carne rossa è passato dal 73% al 59%. Per quanto riguarda invece il pesce: il suo consumo è rimasto abbastanza stabile, anche se nell'ultimo anno la frequenza del suo consumo ha superato quella delle carni rosse.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Dal 4 al 7 marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana
TIRRENO C.T. E BALNEARIA: DAL 4 AL 7 MARZO A CARRARA FIERE IL GRANDE APPUNTAMENTO DELL'OSPITALITÀ TORNA DOPO LA "PAUSA" DEL COVID-19

Riparte dalla 42esima edizione uno degli appuntamenti di riferimento per l'ospitalità. A Carrara Fiere Tirreno C.T. insieme a Balnearia, i due grandi eventi che negli ultimi anni hanno rivoluzionato il modo di vivere l'ospitalità, anche nella spiaggia italiana

Dopo il Covid-19 appuntamento sempre più strategico per la ripartenza dell'economia dell'ospitalità
Intanto già in programma Tirreno Tecno Hospitality, una edizione genovese dal 23 al 26 ottobre 2022 nel padiglione Jean Nouvel dell'area fieristica del Porto Antico di Genova

Carrara Fiere, 4-7 marzo 2022. Il luogo è sempre lo stesso, il polo fieristico di Carrara, le date leggermente spostate rispetto al solito, ma è tutto pronto per la quarantaduesima edizione di Tirreno C.T., la fiera di riferimento in Italia per l'ospitalità. Oltre quaranta anni di crescita del settore della ristorazione, dell'accoglienza in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari con Balnearia, il salone nel salone. Un momento importante, ora più che mai, per il settore che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari. «Il Covid-19 ci ha fatto rimandare per due volte questo appuntamento, ma il settore dell'ospitalità proprio nei momenti della crisi è uno dei primi a ripartire, perché il nostro Paese è un modello internazionale in questo senso ed ecco perché, nonostante le incertezze, non ci siamo mai fermati nel pensare e ripensare l'appuntamento di riferimento per tutto il comparto che ha voglia di rilancio, quest'anno più che mai», commenta, Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

Punto di riferimento degli incontri B2B per il Centro Italia. La manifestazione in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento grazie alla continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze (la media delle ultime edizioni) che caratterizzano il successo della quattro giorni apuana. Tirreno CT ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta di questo settore che dà vita ad un importante uno scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia.

Confronto, dimostrazioni e competizioni. Nella quattro giorni del 2019, ultimo anno dell'evento prima della pandemia, si sono tenuti oltre 100 appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è un momento di confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Saperi Sapori e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 21esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore.

Tirreno Tecno Hospitality: a Genova un nuovo appuntamento in ottobre. Si svolgerà dal 23 al 26 ottobre 2022 presso il complesso fieristico di Genova, al Porto Antico, la prima edizione di TTH - Tirreno Tecno Hospitality. La città di Genova, dopo i successi storici di Bibe e Technotel, torna quindi ad ospitare un evento dedicato all'ospitalità e al gusto, con uno sguardo verso il futuro di un settore che oggi più che mai ha bisogno di rilancio. Il motore di questa iniziativa è lo stesso di Tirreno C.T. e Balnearia: sarà infatti la Tirreno Trade, organizzatrice dell'evento, a proporre nei padiglioni della fiera di Genova la migliore offerta per quanto riguarda le eccellenze del food&beverage, dell'enologia e dell'arredo contract per tutti i settori dell'ospitalità e della balneazione.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Massa (Ms), 24 gennaio 2022 C.s. 01

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Dal 4 al 7 marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana
**TIRRENO C.T. E BALNEARIA: DAL 4 AL 7 MARZO A CARRARA FIERE IL GRANDE
APPUNTAMENTO DELL'OSPITALITÀ TORNA DOPO LA "PAUSA" DEL COVID-19**

Riparte dalla 42esima edizione uno degli appuntamenti di riferimento per l'ospitalità. A Carrara Fiere Tirreno C.T. insieme a Balnearia, i due grandi eventi che negli ultimi anni hanno rivoluzionato il modo di vivere l'ospitalità, anche nella spiaggia italiana

Dopo il Covid-19 appuntamento sempre più strategico per la ripartenza dell'economia dell'ospitalità

Carrara Fiere, 4-7 marzo 2022. Il luogo è sempre lo stesso, il polo fieristico di Carrara, le date leggermente spostate rispetto al solito, ma è tutto pronto per la quarantaduesima edizione di Tirreno C.T., la fiera di riferimento in Italia per l'ospitalità. Oltre quaranta anni di crescita del settore della ristorazione, dell'accoglienza in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari con Balnearia, il salone nel salone. Un momento importante, ora più che mai, per il settore che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari. «Il Covid-19 ci ha fatto rimandare per due volte questo appuntamento, ma il settore dell'ospitalità proprio nei momenti della crisi è uno dei primi a ripartire, perché il nostro Paese è un modello internazionale in questo senso ed ecco perché, nonostante le incertezze, non ci siamo mai fermati nel pensare e ripensare l'appuntamento di riferimento per tutto il comparto che ha voglia di rilancio, quest'anno più che mai», commenta, Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

Punto di riferimento degli incontri B2B per il Centro Italia. La manifestazione in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento grazie alla continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze (la media delle ultime edizioni) che caratterizzano il successo della quattro giorni apuana. Tirreno CT ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta di questo settore che dà vita ad un importante uno scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia.

Confronto, dimostrazioni e competizioni. Nella quattro giorni del 2019, ultimo anno dell'evento prima della pandemia, si sono tenuti oltre 100 appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è un momento di confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Saperi Saperi e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. La 23esima edizione di questa manifestazione, è rivolta soprattutto agli operatori del turismo balneare, settore che rappresenta una parte cospicua dell'offerta vacanziera nel nostro Paese.

I settori merceologici. Balnearia presenterà, come di consueto, tutte le novità dei settori merceologici relativi agli stabilimenti balneari: attrezzature, arredi e impianti, prodotti e accessori per la vita all'aria aperta, tutto il comparto dell'outdoor design e dello SPA & Wellness, oltre alle ultime proposte per rendere lo stabilimento balneare sempre più 4.0.

La competizione globale. Alle imprese balneari in particolare e a quelle turistiche in generale sono imposte sempre maggiori esigenze di innovazione e di crescita: la globalizzazione dell'offerta, la facilità degli spostamenti anche a lungo raggio, il progredire dell'informazione ha fatto sì che la competizione si sviluppi ormai a livello mondiale. Lo stabilimento balneare italiano non deve più confrontarsi con quello spagnolo o mediterraneo, ma con destinazioni turistiche all'altro capo del mondo. In questa situazione di mercato diventa sempre più importante che l'azienda balneare abbia possibilità di informarsi, aggiornarsi e attrezzarsi in tempo reale: Balnearia e Tirreno C.T. potranno rispondere a questa esigenza in modo organico e completo, con la soddisfazione di espositori e visitatori.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Massa (Ms), 25 febbraio 2022 C.s. 02

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Dal 4 al 7 marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana
**OSPITALITÀ: IN ITALIA SI RIPARTE DA RISTORAZIONE E BALNEAZIONE CON TIRRENO C.T.
INTANTO NEL 2021 DATI POSITIVI PER RISTORAZIONE (+20%, DATI FIPE) E +19% DI
PRESENZE NELLE SPIAGGE ITALIANE (DATI ASSOTURISMO-CONFESERCENTI)**

Riparte dalla 42esima edizione uno degli appuntamenti di riferimento per l'ospitalità. A Carrara Fiere Tirreno C.T. insieme a Balnearia, i due grandi eventi che negli ultimi anni hanno rivoluzionato il modo di vivere l'ospitalità, anche nella spiaggia italiana

Si riparte dalle fiere di settore e in particolare da Tirreno C.T. e Balnearia, in programma a Carrara Fiere dal 4 al 7 marzo 2022, per il rilancio dell'ospitalità italiana. Le due fiere in questi anni sono diventate un vero e proprio punto di riferimento grazie alla continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze (la media delle ultime edizioni) che caratterizzano il successo della quattro giorni apuana. Sarà l'occasione per fare il punto su due settori messi in ginocchio dalla crisi della Pandemia, ma che grazie a professionalità e impegno sono ripartiti con numeri importanti.

A caratterizzare ogni edizione dell'evento grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno.

Prosegue anche quest'anno il legame con Balnearia, il salone professionale delle attrezzature balneari, dell'outdoor design e benessere, che fa, insieme a Tirreno CT, un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 21esima edizione, Balnearia vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore.

Il programma di venerdì 4 marzo.

Alle **ore 10.30** taglio del nastro all'ingresso dei padiglioni alla presenza delle autorità. La Federazione italiana Pasticceria (Fip) promuove il concorso per artisti decoratori e nella stessa giornata darà vita a un'opera scultorea in onore dei 42 anni di Tirreno C.T. La Scuola Italiana Pizzaioli promuove nella giornata un corso per pizza gourmet. La Federazione italiana barman (FIB) propone il percorso formativo sul Gin Tonic oltre a corsi di avvicinamento alla Mixology. Amira propone il campionato Maitres sezione mare con sfida alla lampada. La Compagnia Amici del Vino Apuolunensi (CAVA) propone una masterclass dedicate al Candia. Nello spazio della Fucina dei Sapori incontri dalle 10 alle 18 (venerdì si parlerà di olio extravergine Toscano IGP, Scuola Tessieri e vari show cooking).

Spazio Balnearia, **alle ore 10.30** - presso Sala Michelangelo - Assobalneari Italia – C.N.A. Balneari – La Base Balneare con Donne Damare: Assemblea delle Imprese Balneari: Spiagge, Scatto D'orgoglio! Tutelare le attuali Imprese Balneari, Eccellenza Italiana. Effetti negativi dell'applicabilità della Bolkestein – Valorizzazione del Sistema Balneare Italiano. È della massima urgenza mettere al riparo le attuali imprese del demanio marittimo per scongiurare il dispiegarsi di effetti estremamente dannosi sulla tenuta economica e sociale del Paese.

ore 14.30 presso Sala Canova - S.I.B. Sindacato Balneari Italiano - Consiglio Direttivo S.I.B.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



ore 15.30 presso Sala Pietro Tacca - C.N.A. Turismo e Commercio di Massa Carrara - Convegno dedicato alle imprese del turismo sul tema: “Gli incentivi a sostegno degli investimenti nel settore turismo: imprese ricettive, agrituristiche e del comparto turistico, fieristico, congressuale, agenzie di viaggio e tour operator”

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

In allegato il programma ufficiale.

Marina di Carrara (Ms) 3 marzo 2022 C.s. 03

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Al via fino al 7 marzo a Carrara Fiere Tirreno C.T. e Balnearia, appuntamenti di riferimento
RISTORAZIONE POST COVID: LA RIPRESA È LUNGA, MA SI VEDONO SPIRAGLI. CON LA PANDEMIA CHIUSI OLTRE 22 MILA LOCALI (TRA BAR E RISTORANTI). LA SPIAGGIA ITALIANA TORNA INVECE A SORRIDERE (+19% DI PRESENZE NEL 2021). CONCESSIONI DEMANIALI: BALNEARI A CONVEGNO.

Riparte dalla 42esima edizione uno degli appuntamenti di riferimento per l'ospitalità. A Carrara Fiere Tirreno C.T. insieme a Balnearia, i due grandi eventi che negli ultimi anni hanno rivoluzionato il modo di vivere l'ospitalità, anche nella spiaggia italiana, con il comparto che sta ripartendo dopo la pandemia

Tiziana Nisini, Sottosegretario al Ministero del Lavoro e delle politiche Sociali ha tagliato oggi il nastro inaugurale della Tirreno CT e Balnearia, alla presenza di autorità della Regione Toscana e della Provincia di Massa Carrara.

Sono oltre 22 mila (tra bar e ristoranti) i locali che dal 2020 hanno chiuso, soprattutto a causa della pandemia. A fronte di 9 mila aperture il saldo in negativo è -13mila strutture in Italia. Un conto salato, quello che il mondo dell'ospitalità ha pagato a causa del Covid-19, che tuttavia vede uno spiraglio. Parte con questo dato la 42esima edizione di Tirreno C.T., insieme a Balnearia, in corso a Carrara Fiere fino al 7 marzo e di nuovo operativa dopo lo stop della pandemia. Nei padiglioni il meglio dell'ospitalità italiana, dal ristorante all'albergo, dal bar agli stabilimenti balneari. «Un segnale di una ripartenza che finalmente, lo dicono i dati, può confortare il settore dell'ospitalità che tanto ha sofferto in questi due anni – spiega Paolo Caldana, patron della manifestazione – i tanti espositori che anche quest'anno hanno dato fiducia alla manifestazione confermano la voglia di investire e di migliorare la propria struttura».

I numeri del settore. Secondo i dati della Fipe, il I trimestre 2021 lo scenario di mercato, nella visione delle imprese, resta negativo. Il confronto con le valutazioni rilevate in occasione del primo trimestre 2020, già di per sé negative perché segnate dall'inizio del lockdown, indica un significativo peggioramento. Il saldo tra valutazioni positive e valutazioni negative sulla dinamica del fatturato dell'intero settore segna -68,3% in peggioramento di 13 punti rispetto ad un anno fa. Ancor più negativo, il saldo sulle performance delle singole imprese (- 88,2%). L'input di lavoro, misurato in unità di lavoro standard, del settore dei pubblici esercizi contava fino al 2019 oltre un milione e duecentomila unità, nel 2020 sono scese a 850 mila, Un dato significativamente inferiore a quello registrato durante la crisi del 2008-2009. A partire dal 2013 e fino al 2019 la crescita è stata progressiva con un +20% nel complesso del periodo, la variazione percentuale tra il 2020 e il 2019 è stata di - 29,6%. La pandemia ha colpito duramente il settore della ristorazione: il 2020 ha visto una flessione del 37% del fatturato di bar e ristoranti rispetto al 2019. Per far fronte a questo periodo di crisi, gli attori della filiera hanno attivato diverse leve. Le azioni principali hanno riguardato una maggiore efficienza di costi (23% degli intervistati), supporto ai distributori (18%) e ai punti vendita (18%) da parte dell'industria.

Le spiagge salvate dal turismo locale e nazionale. Nel 2021 c'è stata una ripresa del turismo italiano in generale e di quello balneare in particolare. La crescita sul 2020 è del +21%, con l'arrivo di oltre 33 milioni di turisti per 140 milioni di pernottamenti. Le località balneari e montane, che nell'estate 2020 avevano registrato un discreto recupero dei mercati, hanno registrato valori di crescita più contenuti, rispettivamente +19% e +13,1%. Nei mesi di giugno, luglio e agosto nelle località marine le presenze degli italiani sono stimate al +18,8% e quelle degli stranieri al +20%, per un aumento medio del +19%. (Fonte: Consuntivo-turismo-estate-2021_Assoturismo-Confesercenti).

Infatti il 64% delle destinazioni scelte come luoghi per le vacanze sono mete balneari. Pochi i turisti stranieri, causa, ancora una volta, della pandemia, anche se si sono registrati flussi tedeschi sulle spiagge di Veneto e Friuli. Nel 2021, secondo i risultati dell'Osservatorio mensile di Confturismo-Confcommercio, 6 italiani su 10 preferiscono il mare e scelgono agosto per le vacanze e ancora una

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



volta la Toscana si conferma tra le prime regioni italiane per flussi turistici balneari insieme alla Puglia e alla Sicilia. Interessante sottolineare che nell'estate 2021, in base alle indagini realizzate da ISNART, c'è stata una crescita del turismo delle donne. Nell'attuale contesto pandemico, **il 23% delle donne**, italiane e straniere, hanno orientato la loro **scelta verso l'Italia**, anche grazie alla **sicurezza Covid** percepita riguardo il nostro Paese. Inoltre, il 56% delle donne intervistate ha dichiarato di essere state influenzate direttamente dalle misure di sicurezza Covid nella scelta del soggiorno. Quindi l'Italia è stata percepita come meta sicura dove trascorrere le vacanze.

CNA Balneari, Assobalneari Confindustria e Base Balneare con Donnedamare hanno dato vita ad una partecipatissima assemblea sull'annoso problema delle concessioni demaniali marittime, da anni in attesa di conferme sul loro futuro. Nel corso del dibattito sono state evidenziate le criticità e le possibili soluzioni per dare certezze alle 30.000 concessioni, che pur in queste non favorevoli condizioni determinate dal Covid, sono state comunque in grado di rispondere positivamente alle aspettative della clientela, permettendo anche all'indotto turistico di contenere i gravi danni economici e sociali indotti dalla pandemia.

Il programma di Tirreno C.T. e Balnearia per sabato 5 marzo. La Fip designerà nella giornata i partecipanti dell'Equipe Eccellenze Cake Design. Nella giornata la Scuola Italiana Pizzaioli promuove dimostrazioni Arte Bianca in pizzeria. La Fib presenta corsi di miscelazione. Cava propone una masterclass dedicata ai Colli di Luni Doc. Concorso internazionale Oscar del Gelato gusto caffè. Nello spazio della Fucina, Saperi, Sapori e conoscenze appuntamento con l'Olio Extravergine Toscano IGP, poi ancora spazio alla Scuola Tessieri. Le birre artigianali d'Italia e del mondo, poi show cooking con degustazioni.

Per quanto riguarda il mondo delle spiagge alle ore 10.30 presso la Sala Michelangelo un Convegno organizzato da SIB e FIPE "Protagonisti del nostro futuro!". Alle ore 15 il "Direttivo nazionale di Confartigianato Imprese Demaniali".

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Marina di Carrara (Ms) 4 marzo 2022 C.s. 04

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

A Tirreno CT e Balnearia, nel complesso fieristico di Carrara fino al 7 marzo Assemblea dei balneari di CNA, Confindustria e Donnedamare per ribadire con forza il no alle aste

Un convegno animato quello di Cna Balneari, Assobalneari Confindustria e la base di Donne Damare. La linea del No alle aste è stata più volte ribadita dai relatori del convegno e dagli oltre 800 imprenditori balneari presenti nella sala Michelangelo di Carrara Fiere, durante la prima giornata della rassegna Tirreno Ct Balnearia. Ha moderato il convegno Diego Pistacchi, capo servizio de Il Giornale della Liguria. «Puntiamo sul legittimo affidamento, sulla continuità aziendale e sul riconoscimento del valore materiale e immateriale delle imprese». Così Cristiano Tomei, coordinatore nazionale di Cna Balneari ha subito dichiarato durante l'assemblea. Posizione condivisa con Confindustria Assobalneari Italia e la base balneare con Donne Damare. «Oggi abbiamo chiamato le imprese balneari – prosegue Tomei – per poter rivolgere alle istituzioni regionali e nazionali le istanze per tutelare il modello balneare italiano che è costituito da 30mila aziende che da anni non hanno più certezze sul loro futuro. Tutto è nato con la direttiva servizi sul problema ipotizzato a livello europeo della scarsità della risorsa bene demaniale, che riteniamo non sia attuale. C'è ancora spazio per nuove iniziative territoriali su aree disponibili, senza mandare in liquidazione le imprese. Riteniamo che il disegno di legge concorrenza debba essere ancora discusso, per questo è importante il confronto in questa sede con i parlamentari per sancire il principio della mappatura per certificare che c'è la possibilità di spazi per nuove imprese in aderenza ai principi comunitari». Ospite del convegno anche Paolo Taglioli direttore generale di Assoidroelettrica perché anche le concessioni idroelettriche vivono la stessa situazione delle concessioni demaniali. «Chiediamo alle forze politiche – ha detto Taglioli – di prendere in considerazione le nostre istanze, per il bene del paese e delle generazioni future». In collegamento anche gli assessori regionali Leonardo Marras per la Toscana e Marco Scajola per la Liguria. «La compattezza tra le regioni – ha spiegato Leonardo Marras, assessore al turismo della regione Toscana – e la posizione unitaria con i comuni è l'unica forza che abbiamo. Pretendiamo di essere coinvolti nel processo legislativo del governo». «Sono profondamente deluso e arrabbiato – ha esordito l'assessore della Liguria Marco Scajola, coordinatore del tavolo del demanio delle regioni –, perché quello che sta accadendo in Italia è la morte della politica. Il governo deve tutelare le nostre microaziende, perché il rischio è che arrivino le multinazionali ad accaparrarsi le concessioni demaniali. Sono fiero e orgoglioso del sistema italiano balneare, perché rappresenta una storia, una tradizione, un mondo economico che non può essere messo a rischio. Le regioni hanno già fornito da mesi al governo la mappatura delle 15 regioni competenti per il demanio marittimo, che non è stata ancora resa pubblica». Per la mappatura della costa italiana è stato fondamentale l'intervento del dottor Umberto De Angelis, ideatore e creatore del SID (sistema informativo demanio). «Per quanto riguarda le concessioni demaniali marittime – ha spiegato il dottor De Angelis – il Sid fornisce un'elevata accuratezza, un'elevata precisione, è aggiornato al momento ed è probatorio. Il sistema quindi è in grado di fornire al legislatore materiale su cui intervenire». «La Bolkestein non si deve applicare alle concessioni marittime – è intervenuto Fabrizio Licordari, presidente di Assobalneari –. Questa è l'assemblea di chi da anni urla No alle aste. L'emendamento fatto dal governo di Mario Draghi non è accettabile. E' in corso un'ingiustizia».

«Un applauso alle nostre microimprese balneari – ha esordito così Sabina Cardinali, presidente Cna Balneari – perché sono fatte di persone che lavorano e si sporcano le mani. Non possiamo accontentarci di un indennizzo, noi vogliamo continuare ad esistere e a lavorare come abbiamo fatto fino ad oggi. Molti di noi hanno acceso finanziamenti, abbiamo investito sulla base della legge Centinaio che ci garantiva i 15 anni. Pretendo da chi ci governa un atto di responsabilità».

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



«Saremo in audizione al Senato – ha detto Bettina Bolla, presidente di Donne Damare –. L’avvocato Danilo Lorenzo ci rappresenterà. Abbiamo un documento unitario che abbiamo mandato a tutte le commissioni. La sentenza del Consiglio di Stato è stata una porta in faccia. Chiedo ai nostri rappresentanti parlamentari del centro destra di restare uniti. Per noi l’emendamento è da stracciare». Tra i politici presenti in sala c’erano Massimo Mallegni, Riccardo Zucconi, Carlo Fianza e Umberto Buratti, ai quali è stato più volte lanciato l’appello affinché il governo non ignori più le istanze dei balneari.

Marina di Carrara, 04.03.2022 C.s. 05

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Fino al 7 marzo a Carrara Fiere Tirreno C.T. e Balnearia, appuntamenti di riferimento

**PIZZA: UN INDOTTO DA 30 MILIARDI DI EURO ALL'ANNO, SIMBOLO DELL'ITALIA, MA SONO GLI STATI UNITI IL PAESE CHE NE CONSUMA DI PIÙ. IMPIEGATI OLTRE 200 MILA PIZZAIOLI
BALNEARIA: SI SCOPRE LA SPIAGGIA 4.0**

A Tirreno C.T. e Balnearia tante associazioni di categoria del settore, con concorsi, dimostrazioni e seminari su uno dei prodotti più apprezzati al mondo, la pizza. Intanto si scopre la "spiaggia 4.0" anche se bicicletta e pedalò restano i must del mare italiano, in mostra negli spazi di Balnearia

Acqua, farina, pomodoro e mozzarella. Pochi ingredienti per fare una pizza "Margherita", la regina delle pizze, quella più conosciuta al mondo, anche la più consumata. A Tirreno C.T., in corso a Carrara Fiere fino al 7 marzo, si sono dati appuntamenti i mastri pizzaioli da tutta Italia, per raccontare questo prodotto, esaltarne gli ingredienti, presso i tanti stand delle farine, o dei forni da cottura, e per sfidarsi, anche con le tecniche di una volta, come la pala. Un comparto, quello della pizza, che nonostante la crisi ha saputo tenere proprio per la sua versatilità. Patrimonio dell'Unesco, la pizza ha un fatturato annuale di 15 miliardi per 8 milioni di pizze sfornate al giorno, quasi tre miliardi in un anno. Secondo Cna il comparto segna un movimento economico superiore ai 30 miliardi all'anno compreso l'indotto. Questo grazie al lavoro quotidiano di 110mila pizzaioli numero che nel fine settimana arriva addirittura a 200mila.

Pizza, gli Usa battono l'Italia per consumo. Prodotto simbolo della tradizione alimentare italiana nel mondo raggiunge, nel nostro paese, circa 8 kg all'anno pro capite, un quantitativo significativo ma comunque largamente inferiore al consumo, 13 kg circa, registrato negli Stati Uniti. Le imprese del settore sono 130mila. Dal report di Cna si evidenzia che dal 2015 le imprese con attività di pizzeria sono cresciute da 125.300 a 127mila. A livello regionale è la Campania a farla da padrona in termini assoluti, con il 16% delle attività. Seguono Sicilia (13%), Lazio (12%), Lombardia e Puglia (10%). A primeggiare sotto il profilo del rapporto pizzerie/abitanti l'Abruzzo, con un'attività ogni 267 residenti. Poi Sardegna (un'attività ogni 273 abitanti), Calabria (285), Molise (307) e Campania (335). Al consumo la quasi totalità delle pizze tonde «da piatto» costa tra cinque e dieci euro, il 55% tra cinque e sette euro, il 37% tra sette e dieci euro. Sotto i cinque euro costa il 4% delle pizze. Il 4% vale la fetta di mercato delle pizze oltre i dieci euro. La tonda raccoglie il 93,9% delle preferenze, seguita da pinsa romana (3,1%) e pizza a metro (3%).

La spiaggia 4.0. L'accoglienza degli stabilimenti balneari italiani poggia su di una tradizione ormai secolare, ma questo non limita l'innovazione che, anche sulle nostre spiagge, si mette al servizio degli imprenditori e della clientela, per rendere più agevole il servizio e più gradevole il soggiorno al mare. Tra i prodotti più interessanti in questo campo segnaliamo, da parte di Smart Touch Menu, delle soluzioni, utilizzabili da smartphone, con o senza app, per presentare menù informatici, facilmente consultabili e aggiornabili, eliminando listini cartacei e le relative procedure di sanificazione anti Covid. Attenzione per l'ambiente e assenza di contatto fisico con la macchina si riscontra anche nei distributori d'acqua Witway, che erogano acqua filtrata attivandoli con il qr code della borraccia e che si può pagare direttamente da smartphone. L'utilizzo di borracce riutilizzabili inoltre riduce drasticamente il numero di bottigliette in plastica monouso. Spiagge.it presenta un software gestionale che gestisce anche le prenotazioni e ottimizza l'occupazione degli ombrelloni tramite una mappa interattiva ed è compatibile con tutti i sistemi di pagamento. Chi ha aree di sosta e deve controllare gli ingressi può rivolgersi a "4xp", servizio in cloud di controllo accessi veicolari: il sistema consente al cliente di prenotare il suo posteggio, pagare e accedere in totale autonomia, grazie a una semplice app. Soluzione "trasversale" per numerose situazioni è Digichip, "moneta elettronica" che permette di attivare docce, lavapiedi, soffiatori, parcheggi e altro ancora tramite microchip, gettoni e trasponder.

Il programma di Tirreno C.T. e Balnearia per domenica 6 marzo. Durante la giornata la Fip promuove il Campionato italiano di panificazione che decreterà il campione italiano. Sempre nella **Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl**

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



giornata prenderà il via il Campionato italiano per migliore colomba artigianale. La **Scuola Italiana Pizzaioli** riporta la pizza alle tradizioni con esibizioni su Pizza in Teglia, focaccia Genovese e Cecina. La **Fib** ha in programma nella giornata il campionato italiano barman professionisti (la selezione dei rappresentanti toscani al campionato nazionale). **Cava** propone una masterclass dedicate alle Doc Cinqueterre e Levanto. Nella giornata avrà luogo la prima tappa italiana del campionato per macinatura di caffè. 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.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Marina di Carrara (Ms) 5 marzo 2022 C.s. 06

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Alla fiera Balnearia, con Tirreno CT aperta fino al 7 marzo nel complesso fieristico di Carrara

**LA DIRETTIVA BOLKESTEIN ANCORA AL CENTRO DELL'ATTENZIONE
Oggi assemblea dei balneari della FIBA-Confesercenti e di SIB-Confcommercio**

Tema acceso quello sulle concessioni demaniali marittime di cui si è discusso anche sabato mattina alle 10,30 nella sala Michelangelo di Carrarafiore all'interno della rassegna Tirreno Ct Balnearia. Si sono riunite le sigle sindacali Fiba Confesercenti e Sib l'associazione dei balneari di Confcommercio, che seguono una linea diametralmente opposta a quella dei sindacati balneari che venerdì mattina hanno portato scompiglio in sala. Più moderato, ma sempre appassionato, il convegno di sabato mattina, che è stato coordinato da Alex Giuzio caporedattore di Mondo Balneare. Presente l'assessore al commercio del comune di Carrara Daniele Del Nero, che ha portato i saluti istituzionali. «Sono qui oggi – ha detto l'assessore Del Nero – per ascoltare il grido di allarme della categoria. Come comune non possiamo dare risposte ma possiamo ascoltare ed essere portavoce ai livelli istituzionali superiori». «E' una questione che va avanti da 12 anni – ha esordito Antonio Capacchione, presidente nazionale del Sib – che la politica non riesce a risolvere. Abbiamo avuto solo delle proroghe travolte dalla Corte di Giustizia Europea e dal Consiglio di Stato. E' necessaria una legge che impedisca i sequestri e i bandi che i comuni potrebbero già emanare. La politica deve dare soluzioni efficaci e non slogan vuoti e inconcludenti che illudono i balneari e dividono la categoria. Il 10 marzo saremo a Roma per far capire al governo che siamo tanti e che chiediamo di essere ascoltati». «Dobbiamo avere una visione della gestione delle spiagge più vicina alle imprese – ha detto Maurizio Rustignoli, presidente delle imprese balneari di Fiba Confesercenti –. La spiaggia deve essere vista come un bene produttivo: più lavoro equivale a maggiore benessere anche per le tante maestranze coinvolte a livello professionale. Il taglio della norma è da modificare secondo il nostro avviso, non è la soluzione corretta. Dobbiamo puntare a una riforma strutturale del demanio che abbia più equilibrio su tematiche anche vecchie. Dobbiamo intervenire sulla mappatura delle coste e a valutare l'interesse transfrontaliero. La categoria non può andare avanti con slogan, ma uscire meno peggio di come è entrata. L'augurio è che si possa ritrovare un comune punto di equilibrio tra pubblico e privato ricordando quanto gli imprenditori hanno fatto per i territori di mare, creando occupazione, indotto economico, traino turistico e soprattutto gestione sostenibile delle coste». Interessante l'intervento di Sandra Scarpellini, sindaco di Castagneto Carducci e responsabile demanio Anci Toscana che ha spiegato quanto sia stata preziosa la valorizzazione territoriale fatta dagli imprenditori balneari del suo comune. «Castagneto Carducci – ha detto Sandra Scarpellini – ha un litorale di circa 14 chilometri e solo in meno di 5 chilometri insistono le concessioni balneari. E' un luogo dove l'interesse pubblico è garantito perché c'è abbondanza di spiagge libere. Per un comune fare le gare significa determinare il futuro di quel territorio». Presenti in sala anche alcuni esponenti del mondo della politica, tra cui Umberto Buratti e Riccardo Zucconi.

Marina di Carrara, 05 marzo 2022 – c.s. 07

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Ultima giornata di esposizione lunedì 7 marzo a Carrara Fiere per Tirreno C.T. e Balnearia
**SPIAGGIA 2022 TRA PREVENZIONE, SALVATAGGI E DIVERTIMENTO A MISURA DI FAMIGLIE
CON L'OPERAZIONE MARE SICURO NEL 2021 SOCCORSI QUASI 3 MILA BAGNANTI**

Nel programma dell'ultima giornata la miglior "Colomba" d'Italia con i campionati nazionali della Federazione italiana Pasticceria. Inoltre i migliori barman della Fib si sfideranno in un contest a eliminazione (King). Presenti in fiera le campionesse mondiale e italiana di Latte Art

Sta per calare il sipario a Carrara Fiere sull'edizione della ripresa per i due appuntamenti di riferimento, Tirreno C.T. e Balnearia, che lunedì 7 marzo si chiuderanno nei padiglioni della fiera segnando già un successo quanto a **generale soddisfazione degli espositori**, che ripartono proprio da questo appuntamento, il primo del settore dall'inizio della pandemia. «La voglia di ripartire e il fermento di innovazione sono i sentimenti che si sono respirati già in questi primi tre giorni di fiera – spiega Paolo Caldana, patron dell'evento – da parte delle aziende c'è voglia di investire, in promozione da un lato, ma anche in innovazione e questo evento è da sempre il luogo ideale per far incontrare domanda e offerta».

Prevenzione, sicurezza e divertimento al mare. A Balnearia sono presenti gli ausili di salvataggio in mare, grazie ai bagnini formati dalla Società Nazionale Salvamento di Genova con le sezioni di Massa, Carrara e Montignoso. In Italia l'incidenza e il rischio di annegamento è fortemente legata ai luoghi. Lungo le coste, soprattutto nelle spiagge attrezzate c'è l'obbligo della sorveglianza in mare e dunque è garantita la presenza dei bagnini. La percentuale più alta di annegamento è in prossimità di fiumi, laghi, corsi d'acqua o in spiagge libere incustodite dove c'è solo la cartellonistica a segnalare i rischi per il bagnante. Stessa cosa per le piscine di strutture ricettive o piscine condominiali dove non è obbligatoria la presenza di un assistente bagnante. Nella maggior parte dei casi gli interventi dei bagnini hanno riguardato persone che hanno avuto malori in acqua. Nelle ordinanze delle Capitanerie di Porto, da qualche anno, è stato introdotto come **mezzo integrativo di salvataggio la tavola Sup** (stand up paddle), presente anche nella fiera di quest'anno. La tavola Sup è simile ad una tavola da surf e consente una grande rapidità di intervento. Le società di Salvamento ne consigliano l'utilizzo a bagnini debitamente formati. La **Società Nazionale di Salvamento è stata la prima associazione al mondo** a qualificare professionalmente i bagnini di salvataggio ed è attiva dal 1871, conta 230 sezioni diffuse in tutta Italia con oltre 75 mila soci. Sulla costa apuana i bagnini del salvamento sono formati anche per le manovre di blsd (Basic Life Support Defibrillation), ovvero le manovre di primo soccorso con l'impiego di defibrillatore, ausilio garantito nelle spiagge della provincia dai balneari che in accordo con il 118 hanno mappato la costa posizionando i defibrillatori, così da essere accessibili per i bagnanti in arresto cardiaco. Altro ausilio presente sul litorale apuano è la moto d'acqua del Salvamento che si aggiunge a quelle utilizzate dalle unità acquatiche dei Vigili del Fuoco della provincia di Massa Carrara, sotto il coordinamento della Capitaneria di Porto Guardia Costiera.

Divertimento per grandi e piccini tra le proposte di Balnearia. Le tavole Sup sono molto numerose nella fiera di quest'anno. Ce ne sono di tutte le misure, fino a 5 metri di lunghezza per pagaiare in gruppo su un'unica tavola! Tra le proposte anche la bicicletta pedalò, per provare l'esperienza di pedalare su una bicicletta in acqua! Tantissime poi le offerte per le aree bambini negli stabilimenti balneari. Tanti i giochi per l'intrattenimento in spiaggia dei più piccoli: casine a forma di fragola, piccole palestre per l'arrampicata, altalene e scivoli di ogni forma e misura; il tutto per rendere sempre più fruibile gli stabilimenti balneari da parte delle famiglie.

Salvataggi in costa con l'operazione "Mare Sicuro" della Capitaneria di Porto - Guardia Costiera: nel 2021 meno soccorsi grazie alla prevenzione. L'operazione, iniziata lo scorso 19 giugno e conclusa

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



a fine settembre 2021, ha visto impegnati quotidianamente 3.000 militari del corpo, 300 mezzi navali e 15 mezzi aerei dislocati lungo gli 8.000 km di coste del paese, sul Lago di Garda e sul Lago Maggiore. Un'attività costante, questa, che la Guardia Costiera svolge in favore di tutti coloro i quali si trovano in mare per vari motivi – dalle attività diportistiche a quelle professionali – per garantire la loro sicurezza, compito affidato al corpo dalle leggi dello Stato. In tutto sono stati salvati 2.715 bagnanti (soprattutto per malore), soccorse 583 unità di diporto (la maggior parte per avarie al motore) inoltre 293.000 mq di coste e specchi d'acqua restituite alla libera fruizione dei cittadini. In tutto l'operazione ha portato a termine oltre 300 mila controlli in mare.

Il programma di Tirreno C.T. e Balnearia per lunedì 7 marzo. Anche per tutta la giornata di lunedì resteranno in fiera, presso la **Cittadella del Caffè**, Manuela Fensore (campionaessa mondiale in carica di Latte Art) e Carmen Clemente (campionessa italiana in carica di Latte Art) con dimostrazioni e art show sul tema. La **Fip** premierà la miglior colomba artigianale. **Scuola Italiana Pizzaioli** promuove dimostrazioni su La Pizza in Pala. La **Fib** propone nella giornata "King" il concorso a eliminazione per barman professionisti. **Cava** propone una masterclass dedicate alla IGT Val di Magra e IGT Toscana. La **Federazione italiana gelatieri** promuove alle 11 un seminario dal titolo "I Costi del Gelato".

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Marina di Carrara (Ms) 6 marzo 2022 C.s. 08

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Si è conclusa a Carrara Fiere l'edizione 40+2 di Tirreno C.T. e la 23esima di Balnearia
TIRRENO C.T. E BALNEARIA: DOPO LA PANDEMIA SUCCESSO PER LA PRIMA FIERA DI SETTORE

Successo sotto tutti i punti di vista per il primo evento del settore dopo il Covid.19. Confermata la prossima edizione dal 26 febbraio al 1° marzo 2023. Paolo Caldana, patron di Tirreno C.T.: «La macchina ha funzionato, domanda e offerta sono tornati finalmente a mettersi in contatto in forma diretta, ora puntiamo a Genova con la prima di TTH».

Intanto già in programma Tirreno Tecno Hospitality (TTH), un'edizione genovese dal 23 al 26 ottobre 2022 nel padiglione Jean Nouvel dell'area fieristica del Porto Antico di Genova

Grande successo per Tirreno C.T. e Balnearia, le due manifestazioni dedicate all'ospitalità appena terminate a Carrara Fiere. Nonostante le difficoltà dovute dalle linee guida anti contagio, si registra una buona affluenza e la domanda e l'offerta, per la prima volta in Italia dopo la pandemia, si sono incontrate di nuovo. Un segno positivo anche per quanto riguarda le presenze che, rispetto anche alle edizioni passate, in epoca pre covid, hanno tenuto il ritmo. «Una scommessa fin dall'inizio – commenta **Paolo Caldana**, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento –, tanto più con gli occhi di tutti puntati, perché siamo la prima fiera di riferimento a riaprire dopo la pandemia; eppure possiamo dire che il mondo dell'ospitalità ha vinto, grazie alla voglia di ripresa che non si arresta nonostante la crisi e che anzi, è in cerca di novità e di investimenti per migliorare uno dei settori trainanti della nostra economia: il turismo e l'accoglienza».

Balnearia. C'è stato grande entusiasmo tra gli operatori del settore della balneazione, eccellenza del turismo italiano. A ridosso della primavera gli imprenditori balneari iniziano a spolverare le attrezzature e Balnearia è stata fondamentale per chi ricerca per la stagione 2022 novità per rendere il soggiorno sempre più all'avanguardia in un settore così competitivo. Tecnologia e tradizione quindi si sposano in una fiera dedicata all'incontro tra domanda e offerta.

Tirreno CT e Balnearia, binomio di successo. Queste manifestazioni, pur con le difficoltà create dalla pandemia, hanno dato vita ad un evento di assoluta rilevanza nazionale, come è dimostrato dalla provenienza degli espositori, giunti nel complesso fieristico di Carrara da **63 province** appartenenti a **16 regioni** italiane. La parte del leone spetta ovviamente alla Toscana, che ha occupato un terzo della Fiera (il 33%); secondo posto per la Lombardia, con il 17% degli espositori; a seguire l'Emilia Romagna, con il 14%, il Veneto, con il 10,5%, la Liguria (5,5%) e il Piemonte (5,5%). Per quanto riguarda la provenienza divisa per province, al primo posto troviamo Lucca (8,5% del totale degli espositori), Milano (7,5%), Massa Carrara (7%), Pisa (5,5%), e poi Firenze, Modena e Treviso, ciascuna con il 3,5% del totale. Percentuali ovviamente minori, ma sempre importanti, per le altre aree del Paese: dal Meridione complessivamente arriva poco meno del 10% delle aziende espositrici.

Associazioni di Categoria e Stampa Specializzata. Cospicua la presenza in Fiera della stampa di settore e delle associazioni di categoria, che hanno arricchito sia Tirreno Ct che Balnearia con numerosi eventi dedicati alla formazione professionale e all'informazione, in tutti i variegati settori che compongono il panorama merceologico degli espositori e visitatori.

Si guarda al futuro: Tirreno Tecno Hospitality sarà il nuovo format firmato Tirreno Trade in programma a Genova. Si svolgerà dal 23 al 26 ottobre 2022 presso il complesso fieristico di Genova, al Porto Antico, la prima edizione di TTH - Tirreno Tecno Hospitality. La città di Genova, dopo i successi storici di Bibe e Technotel, torna quindi ad ospitare un evento dedicato all'ospitalità e al gusto, con uno sguardo verso il futuro di un settore che oggi più che mai ha bisogno di rilancio. Il motore di questa iniziativa è lo stesso di Tirreno Ct e Balnearia: sarà infatti la Tirreno Trade, organizzatrice dell'evento, a proporre nei padiglioni della fiera di Genova la migliore offerta per quanto riguarda le

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



eccellenze del food&beverage, dell'enologia e dell'arredo contract per tutti i settori dell'ospitalità e della balneazione.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Massa (Ms), 7 marzo 2022 C.s. 09

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

PRINCIPALI PASSAGGI RADIO E TV NAZIONALI E LOCALI

Testata	Regione	Data servizi
Gr1 Rai Economia	Nazionale	28 febbraio
Gr1 Rai Mary Pop	Nazionale	5 marzo
Radio2 Rai – Decanter	Nazionale	3 marzo
Gr Rai Regionale	Toscana	6 marzo
Lady Radio	Toscana	Vari passaggi
Radio Montecarlo	Nazionale	4 marzo
Radio Subasio	Interregionale	Vari passaggi
Radio Italia 5	Toscana	Vari passaggi
Radio Bruno	Nazionale	4 marzo
Antenna Radio Esse	Toscana	Vari passaggi
Radio Toscana Network	Toscana	Vari passaggi
Radio Firenze	Toscana	Vari Passaggi
Radio Massa	Toscana	Vari passaggi
Radio Massa Rosa	Toscana	Vari passaggi

Testata	Copertura	Data servizi
Rai 2 – Tg2 Eat Parade	Nazionale	4 marzo e repliche
Rai Tg3 Toscana	Toscana	6 marzo
Teletruria	Toscana	Vari passaggi
Toscana Channel	Interregionale	Vari Passaggi
Rtv 38 – Idea	Toscana	3 marzo
NTI	Toscana	4 marzo
TGT – Italia7	Toscana	6 marzo

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

RASSEGNA STAMPA

CARTA STAMPATA E WEB

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica TIRRENO C.T.			
12	Liguria Food	01/05/2022	<i>Successo per Tirreno C.T. e Balnearia</i>	3
12	Giornale di Pistoia	22/04/2022	<i>Vola...Colomba d'argento di Beatrice</i>	4
16	La Nazione - Ed. Pistoia	17/04/2022	<i>Parla pistoiese una delle colombe piu' buone d'Italia. Merito della pasticceria quarratina "</i>	5
8	Il Resto del Carlino - Ed. Ravenna/Faenza/Lugo	15/04/2022	<i>Info & news Colomba Pasquale "d'Argento", al concorso Nazionale per pasticceri alla Tirreno</i>	6
94	Italia A Tavola	01/04/2022	<i>Tirreno ct e balnearia ritorno di successo e ci sono gia' le date per il 2023</i>	7
8	Il Resto del Carlino - Ed. Ravenna/Faenza/Lugo	29/03/2022	<i>Colomba Pasquale "d'Argento", al concorso Nazionale per pasticceri alla Tirreno Ct (Massa Ca</i>	8
2	Il Tirreno - Ed. Cecina/Rosignano/Ceci	24/03/2022	<i>Oscar del gelato a Riccardo Giaccio con creazioni al caffe' e cioccolato</i>	9
11	Il Tirreno - Ed. Lucca	23/03/2022	<i>Due prestigiosi premi per Luca Alderighi titolare di "Stragoloso"</i>	10
13	Il Tirreno - Ed. Pistoia Prato Montecatini	23/03/2022	<i>Due prestigiosi premi per Luca Alderighi titolare di "Stragoloso"</i>	11
13	La Nazione - Ed. Massa	23/03/2022	<i>Gelati, musica e tanta passione al Caprice 2</i>	12
1	La Nazione - Ed. Lucca	20/03/2022	<i>Due riconoscimenti per Alderighi il "re del gelato"</i>	13
6	Il Tirreno - Ed. Lucca	14/03/2022	<i>Oscar del Gelato, Luca Alderighi conquista la medaglia di bronzo</i>	14
6	Il Tirreno - Ed. Pistoia Prato Montecatini	14/03/2022	<i>Oscar del Gelato, Luca Alderighi conquista la medaglia di bronzo</i>	15
15	La Provincia di Sondrio	12/03/2022	<i>La colomba piu' buona si fa a Chiavenna</i>	16
16	Cronache di Caserta	10/03/2022	<i>Pasticcieri di Casale e Carinaro premiati per le migliori colombe</i>	17
61	Il Messaggero - Ed. Latina	10/03/2022	<i>Panettiere pontino premiato al campionato nazionale</i>	18
25	La Nazione - Ed. Viareggio - Ed. Versilia	10/03/2022	<i>Paola Musetti sul podio del concorso dei barman</i>	19
1	Il Tirreno - Ed. Pontedera/Empoli	09/03/2022	<i>La colomba piu' buona d'Italia esce dal forno Bernardeschi</i>	20
1	La Provincia - Ed. Sondrio	09/03/2022	<i>Moreschi, medaglia doro alla sua dolce colomba</i>	21
8	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	08/03/2022	<i>Visitatori da tutta Italia promuovono le fiere</i>	22
11	La Nazione - Ed. Massa	08/03/2022	<i>Sipario su Tirreno Ct e Balnearia. Arrivederci al prossimo anno</i>	23
18	Il Secolo XIX - Ed. La Spezia	07/03/2022	<i>"Un salvataggio alla settimana" Tirreno Ct, bilancio di stagione</i>	24
5	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	07/03/2022	<i>Il programma di oggi fra gelati e colombe</i>	25
5	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	07/03/2022	<i>Parla il patron delle fiere: "Fra gli stand si respira tanta voglia di ripartire"</i>	26
35	Il Secolo XIX - Ed. La Spezia	06/03/2022	<i>I migliori barman si sfidano a Carrara</i>	27
10	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	06/03/2022	<i>Campionati italiani di barman e panettieri tra app e prenotazioni</i>	28
10	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	06/03/2022	<i>Spiagge e tecnologia tra app e prenotazioni</i>	29
11	La Nazione - Ed. Massa	06/03/2022	<i>Cecina e focaccia genovese. Le eccellenze in vetrina. Si sceglie il miglior panettiere</i>	30
31	Il Secolo XIX - Ed. La Spezia	05/03/2022	<i>Brevi - Marina di Carrara Fiera Tirreno Ct aperta fino a lunedì'</i>	31
8	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	05/03/2022	<i>Marina, al via le due fiere della ripartenza</i>	32
1	La Nazione - Ed. Massa	05/03/2022	<i>Basta paura che festa sia...</i>	33
1	La Nazione - Ed. Massa	05/03/2022	<i>Un'occasione di gioia e di riflessione</i>	36
31	Il Secolo XIX - Ed. La Spezia	04/03/2022	<i>Carrara fiere riapre, in mostra i grandi marchi del settore ospitalita'</i>	37
10	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	04/03/2022	<i>Al via Tirreno Ct e Balnearia: tutto per l'ospitalita'</i>	38
1	La Nazione - Ed. Massa	04/03/2022	<i>Balnearia e Tirreno Ct. Il meglio del mercato e i nodi del turismo</i>	40
9	La Nazione - Ed. Massa	04/03/2022	<i>Corsi su pizza cocktail e caffe'. Numeri in crescita</i>	42
9	La Nazione - Ed. Massa	04/03/2022	<i>Da oggi fino a lunedì' i riflettori saranno puntati sull'accoglienza</i>	43
1	Il Tirreno	03/03/2022	<i>Tempo libero-Un tuffo nella primavera con le camelle di Marlia</i>	44

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica TIRRENO C.T.			
4	Il Tirreno	03/03/2022	<i>Tempo libero-Idee per turismo e ristorazione in secna alla fiera Tirreno Ct (I.Arquint)</i>	45
8	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	03/03/2022	<i>Incentivi per il settore turistico un tavolo ad hoc alla Tirreno Ct</i>	46
6	Eva Tremila Salute (Acqua & Sapone)	01/03/2022	<i>Campionato italiano panificazione</i>	47
3	Food & Beverage	01/03/2022	<i>C'e' qualcosa di nuovo nell'aria</i>	48
26	Food & Beverage	01/03/2022	<i>Tirreno Ct ritorna dal 4 al 7 marzo a Carrara</i>	49
16/18	Il Pasticcere e Gelatiere Italiano	01/03/2022	<i>Community</i>	50
12	La Nazione - Ed. Massa	01/03/2022	<i>Carrarafiere riparte e apre le sue vetrine</i>	52
8	Liguria Food	01/03/2022	<i>Liguria food news</i>	54
82	Liguria Food	01/03/2022	<i>Tirreno ct</i>	55
10	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	27/02/2022	<i>Tirreno e Balnearia guidano il rilancio del settore fieristico</i>	56
34	Il Secolo XIX - Ed. La Spezia	26/02/2022	<i>Ritorna Balnearia con 430 espositori</i>	58
9	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	11/02/2022	<i>Dopo la Tirreno Ct torna anche Seatec</i>	59
10	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	04/02/2022	<i>I campionati italiani di panificazione e della miglior colomba</i>	60
12	La Nazione - Ed. Massa	04/02/2022	<i>Sfida a colpi di pane e colomba. Arriva il primo campionato italiano</i>	61
144	Italia A Tavola	01/02/2022	<i>Tirreno CT e Balnearia il grande appuntamento dell'ospitalita'</i>	62
37	La Madia	01/02/2022	<i>Ho.Re.Ca e outdoor di nuovo in scena a Marina di Carrara</i>	63
110/12	Pasticceria Internazionale	01/02/2022	<i>Mostre saloni & co</i>	64
283	Puntoit Gelato&barpasticceria	01/02/2022	<i>TirrenoCT Ospitalita' Italia</i>	67
33	Il Secolo XIX - Ed. La Spezia	25/01/2022	<i>Balnearia riaccende la voglia di mare e turismo</i>	68
1	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	25/01/2022	<i>A marzo ripartono le fiere</i>	69
1	La Nazione - Ed. Massa	25/01/2022	<i>La Imm riparte dalle grandi fiere</i>	71
11	La Nazione - Ed. Massa	25/01/2022	<i>Il taglio del nastro delle due vetrine piu' blasonate Grande attesa</i>	73
11	La Nazione - Ed. Massa	25/01/2022	<i>Paolo Caldana: "Questo e' un settore pronto al rilancio immediato"</i>	74
9	Il Corniglianese	01/01/2022	<i>E' sestrese il panettone piu' buono del mondo</i>	75
21	Liguria Food	01/01/2022	<i>LIGURIA FOOD NEWS - A marzo 2022 ritorna Tirreno C.T. a Carrara</i>	76
82	Liguria Food	01/01/2022	<i>APPUNTAMENTI</i>	77
172/74	Pasticceria Internazionale	01/01/2022	<i>Mostre e saloni</i>	78
82	I Grandi Vini	01/12/2021	<i>Food&beveragenda</i>	80
189/90	Pasticceria Internazionale	01/12/2021	<i>Mostre e saloni</i>	81
167	Puntoit Gelato&barpasticceria	01/12/2021	<i>Tirrenoct</i>	83
62	Tuttogelato	01/12/2021	<i>Appuntamenti</i>	84
158	Pasticceria Internazionale	01/10/2021	<i>CALENDARIO ESPOSIZIONI PER IL SETTORE DOLCIARIO</i>	85
191	Pasticceria Internazionale	01/09/2021	<i>CALENDARIO ESPOSIZIONI PER IL SETTORE DOLCIARIO</i>	86

Successo per Tirreno C.T. e Balnearia

Si è conclusa a Carrara Fiere l'edizione 40+2 di Tirreno C.T. e la 23esima di Balnearia. Tirreno C.T. e Balnearia: dopo la pandemia successo per la prima fiera di settore. Successo sotto tutti i punti di vista per il primo evento del settore dopo il Covid.19. Confermata la prossima edizione dal 26 febbraio al 1° marzo 2023. Paolo Caldana, patron di Tirreno C.T.: «La macchina ha funzionato, domanda e offerta sono tornati finalmente a mettersi in contatto in forma diretta, ora puntiamo a Genova con la prima di TTH».

Intanto già in programma Tirreno Tecno Hospitality (TTH), un'edizione genovese dal 23 al 26 ottobre 2022 nel padiglione Jean Nouvel dell'area fieristica del Porto Antico di Genova. Grande successo per Tirreno C.T. e Balnearia, le due manifestazioni dedicate all'ospitalità appena terminate a Carrara Fiere. Nonostante le difficoltà dovute dalle linee guida anti contagio, si registra una buona affluenza e la domanda e l'offerta, per la prima volta in Italia dopo la pandemia, si sono incontrate di nuovo. Un segno positivo anche per quanto riguarda le presenze che, rispetto anche alle edizioni passate, in epoca pre covid, hanno tenuto il ritmo. «Una scommessa fin dall'inizio – commenta Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento –, tanto più con gli occhi di tutti puntati, perché siamo la prima fiera di riferimento a riaprire dopo la pandemia; eppure possiamo dire che il mondo dell'ospitalità ha vinto, grazie alla voglia di ripresa che non si arresta nonostante la crisi e che anzi, è in cerca di novità e di investimenti per migliorare uno dei settori trainanti della nostra economia: il turismo e l'accoglienza».

Balnearia. C'è stato grande entusiasmo tra gli operatori del settore della balneazione, eccellenza del turismo italiano. A ridosso della primavera gli imprenditori balneari iniziano a spolverare le attrezzature e Balnearia è stata fondamentale per chi ricerca per la stagione 2022 novità per rendere il soggiorno sempre più all'avanguardia in un settore così competitivo. Tecnologia e tradizione quindi si sposano in una fiera dedicata all'incontro tra domanda e offerta. Tirreno CT e Balnearia, binomio di successo. Queste manifestazioni, pur con le difficoltà create dalla pandemia, hanno dato vita ad un evento di assoluta rilevanza nazionale, come è dimostrato dalla provenienza degli espositori, giunti nel complesso fieristico di Carrara da 63 province appartenenti a 16 regioni italiane. La parte del leone spetta ovviamente alla



Toscana, che ha occupato un terzo della Fiera (il 33%); secondo posto per la Lombardia, con il 17% degli espositori; a seguire l'Emilia Romagna, con il 14%, il Veneto, con il 10,5%, la Liguria (5,5%) e il Piemonte (5,5%). Per quanto riguarda la provenienza divisa per province, al primo posto troviamo Lucca (8,5% del totale degli espositori), Milano (7,5%), Massa Carrara (7%), Pisa (5,5%), e poi Firenze, Modena e Treviso, ciascuna con il 3,5% del totale. Percentuali ovviamente minori, ma sempre importanti, per le altre aree del Paese: dal Meridione complessivamente arriva poco meno del 10% delle aziende espositrici. Associazioni di Categoria e Stampa Specializzata. Cospicua la presenza in Fiera della stampa di settore e delle associazioni di categoria, che hanno arricchito sia Tirreno Ct che Balnearia con numerosi eventi dedicati alla formazione professionale e all'informazione, in tutti i variegati settori che compongono il panorama merceologico degli espositori e visitatori. Si guarda al futuro: Tirreno Tecno Hospitality sarà il nuovo format firmato Tirreno Trade in programma a Genova. Si svolgerà dal 23 al 26 ottobre 2022 presso il complesso fieristico di Genova, al Porto Antico, la prima edizione di TTH – Tirreno Tecno Hospitality. La città di Genova, dopo i successi storici di Bibe e Technotel, torna quindi ad ospitare un evento dedicato all'ospitalità e al gusto, con uno sguardo verso il futuro di un settore che oggi più che mai ha bisogno di rilancio. Il motore di questa iniziativa è lo stesso di Tirreno Ct e Balnearia: sarà infatti la Tirreno Trade, organizzatrice dell'evento, a proporre nei padiglioni della fiera di Genova la migliore offerta per quanto riguarda le eccellenze del food&beverage, dell'enologia e dell'arredo contract per tutti i settori dell'ospitalità e della balneazione. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

A Carrara ha ottenuto il secondo posto al campionato della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria

Vola...colomba d'argento di Beatrice

Ancora soddisfazione per la pasticcerica del «Come una Volta», dopo i premi ottenuti con i panettoni



Un ottimo secondo posto per il panettone di Beatrice Volta, al campionato italiano di categoria che si è svolto alla Fiera di Carrara. A destra la pasticcerica

di Samantha Ferri

QUARRATA (fs3) La medaglia d'argento per la miglior colomba d'Italia? E' andata a una pasticceria di Quarrata. La quarratina di adozione **Beatrice Volta**, della pasticceria «Come una Volta», ha messo a segno un altro successo portando a casa il secondo posto al Campionato della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria.

La competizione si è svolta alla Fiera **Tirreno CT** di Carrara, in una due giorni con centinaia di professionisti provenienti da ogni angolo d'Italia che si sono sfidati senza riserve per contendersi gli ambiti trofei e il titolo di campione d'Italia delle rispettive categorie. La colomba classica di Beatrice ha sbaragliato la concorrenza e convinto la giuria, composta da professionisti internazionali.

«E' un grande onore aver vinto questo premio - ha commentato la pasticcerica - da febbraio ho cominciato a sfornare colombe per perfezionare il prodotto finale, dalla glassatura con prodotti interamente italiani ai canditi messi a mano».

I concorrenti hanno presentato due colombe uguali tra loro nella composizione e del peso di 1 chilogrammo ciascuna. I termini di valutazione sono rigorosi, a essere presi in esame anche una serie di parametri tecnici tra i quali il taglio, il profumo, l'alveolatura dell'impasto, la

distribuzione dei canditi, la glassatura, per questo motivo i pasticceri provetti si preparano settimane prima della competizione.

«La giuria ha dato punteggi alti alla mia colomba e non potrei essere più felice. Queste sono le soddisfazioni che la vita mi regala, dietro ci sono sudore, piante e duro lavoro, ma sono le conferme che ti fanno bene al cuore»,

ha detto Beatrice.

Un'altra medaglia si aggiunge dunque ai tanti riconoscimenti che la pasticcerica sta vincendo in tutta Italia con i suoi prodotti da forno e lievitati come il panettone classico e al cioccolato, che le hanno valso altri importanti premi e riconoscimenti. Molto apprezzata anche la versione "esotica" della colomba, nominata "Sa-

pori d'oriente", con agrumi, curcuma e zenzero, che si è piazzata tra le prime dieci colombe artigianali innovative d'Italia.

L'anno scorso invece il panettone della pasticceria quarratina è arrivato fino a Lugano, per partecipare alla finalissima della Coppa del Mondo del Panettone al cioccolato dove si è aggiudicata il quarto posto. «In quell'oc-

casione ho ricevuto i complimenti dal maestro **Igino Massari** per il mio panettone, che soddisfazione!». Anche con il panettone la Volta si è divertita a sperimentare molto.

Sempre l'anno scorso, a Roma, ai campionati Fipgc (Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria), la pasticcerica di origini bolognesi ma che ha aperto il suo laboratorio a Quarrata, ha vinto il secondo posto con il suo panettone classico, quello con canditi e uvetta, prevalendo su oltre trecento colleghi pasticceri in gara. Nella stessa occasione la Volta ha gareggiato nella categoria di panettone innovativo, in cui si chiedeva di presentare le proprie varianti del panettone classico con ingredienti inediti e "segreti". Il suo panettone "Origini", creato con l'aceto balsamico, arrivò tra i finalisti. «A volte i sogni si realizzano - ha aggiunto la pasticcerica Volta - io faccio il lavoro che amo e per il quale ho sempre avuto una grande passione. Spero che si veda e soprattutto si riesca a sentire mentre si assaggiano i miei prodotti. E voglio cogliere l'occasione per ringraziare tutti coloro che mi hanno sostenuto in questi anni di sfide e competizioni, spesso armandosi di pazienza e prestando i loro palati per farmi da cavie».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104272

IL RICONOSCIMENTO

Parla pistoiese una delle colombe più buone d'Italia Merito della pasticceria quarratina «Come una volta»

È di **Quarrata** la seconda colomba artigianale più buona d'Italia. La quarratina di adozione Beatrice Volta, della pasticceria Come un Volta, mette a segno un altro successo e porta a casa la medaglia d'argento per la miglior colomba d'Italia vinta al Campionato della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria. La competizione si è svolta a marzo alla Fiera **Tirreno CT** di Carrara, in una due giorni con centinaia di professionisti provenienti da ogni angolo d'Italia che si sono sfidati senza riserve per contendersi gli ambiti trofei e il titolo di Campione d'Italia delle rispettive categorie.

La colomba classica di Beatrice ha sbaragliato la concorrenza e convinto la giuria, composta da professionisti internazionali. «Un onore aver vinto questo premio - commenta la pasticceria -

da febbraio ho cominciato a sfornare colombe per perfezionare il prodotto finale, dalla glassatura con prodotti interamente italiani ai canditi messi a mano».

I termini di valutazione sono rigorosi, a essere presi in esame anche una serie di parametri tecnici tra i quali il taglio, il profumo, l'alveolatura dell'impasto, la distribuzione dei canditi, la glassatura, per questo motivo i pasticceri provetti si preparano settimane prima della competizione. «La giuria ha dato punteggi alti alla mia colomba e non potrei essere più felice», ha commentato Beatrice. Un'altra medaglia si aggiunge ai tanti riconoscimenti che la pasticceria sta vincendo in tutta Italia con i suoi prodotti da forno e lievitati come il panettone classico e al cioccolato, che le hanno valso altri importanti premi e riconoscimenti.

Samantha Ferri

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

info & news

Colomba Pasquale "d'Argento", al concorso Nazionale per pasticceri alla **Tirreno Ct** (Massa Carrara)



"Il Nazionale", Bar Pasticceria in piazza del Popolo 28 a Ravenna, il 6 e il 7 marzo 2022 presso la **Tirreno Ct** di Carrara (Massa Carrara), si è aggiudicato la Medaglia d'Argento qualificandosi al 2° posto della gara per il titolo di Campione per la Miglior Colomba d'Italia della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria, titolo conteso fra 205 pasticceri professionisti provenienti da tutta Italia. Il concorso prevedeva che ogni pasticcere proponesse la propria ricetta del caratteristico dolce pasquale, utilizzando come unico ingrediente obbligatorio, il lievito madre. Profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, sono stati i criteri di valutazione da parte della giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali, una squadra formata da Maestri Pastic-

ceri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale. Il Bar-Pasticceria "Il Nazionale", gestito sapientemente da Franco Scarfati e dalla moglie, è il punto di partenza ideale per ogni evenienza dopo aver degustato fantastici croissant, torte, piccola pasticceria, prelibatezze salate ed ora anche dalle pizze al forno. Il laboratorio di pasticceria artigianale, realizza ogni giorno, prodotti dolciari e salati di alta qualità con materie prime accuratamente selezionate nel rispetto delle ricette tradizionali. Il locale nel recente passato, è anche stato premiato con l'attestato frusta d'argento 2019, rilasciato dalla Fipcg (Federazione Italiana di pasticceria, Gelateria e Cioccolateria), qualificandosi tra le migliori pastic-

cerie per: Qualità Materie Prime, Organizzazione e Professionalità del Personale, Macchinari e Tecnologia utilizzati per la produzione, Offerta dei prodotti finiti al consumatore, Organizzazione Laboratorio ed Aspetto estetico del negozio.

Lo Chef pasticcere Franco Scarfati, ha anche preso spunto dalla storia della città bizantina, ricca di cultura gastronomica, buona tavola e tradizione dolciaria, per ideare il "Biscotto di Dante" ed una "torta tutta ravennate" nell'ispirazione, nella preparazione e negli ingredienti; elementi che sapientemente uniti e mescolati hanno dato vita ad una torta dedicata alla dolce e ineffabile Mariola. Gli ingredienti che caratterizzano questo dolce sono orgogliosamente frutto delle nostre terre, a partire dai pinoli delle pinete che la circondano (menzionate persino da Dante), al burro rigorosamente IGP, alla farina integrale macinata a pietra e "al mugnèghe" le dolci albicocche delle nostre campagne.

Lo Chef pasticcere Franco Scarfati, con la sua esperienza trentacinquennale, è anche membro dell'Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria, Gelateria Cioccolateria, team di professionisti riconosciuti nel panorama internazionale con un palmares di oltre 580 medaglie vinte in concorsi Internazionali.

■ CUOCHI

TIRRENO CT E BALNEARIA

RITORNO DI SUCCESSO

E CI SONO GIÀ LE DATE PER IL 2023

Grande successo per Tirreno Ct e Balnearia, le due manifestazioni dedicate all'ospitalità che si sono tenute a Carrara Fiere. Nonostante le difficoltà dovute dalle linee guida anti contagio, si è registrata una buona affluenza e la domanda e l'offerta, per la prima volta in Italia dopo la pandemia, si sono incontrate di nuovo. Un segno positivo anche per quanto riguarda le presenze che, rispetto anche alle edizioni passate in epoca pre-covid, hanno tenuto il ritmo. «Una scommessa fin dall'inizio - commenta **Paolo Caldana**, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento - tanto più con gli occhi di tutti puntati, perché siamo la prima fiera di riferimento a riaprire dopo la pandemia; eppure possiamo dire che il mondo dell'ospitalità ha vinto, grazie alla voglia di ripresa che non si arresta nonostante la crisi e che anzi, è in cerca di novità e di investimenti per migliorare uno dei settori trainanti della nostra economia: il turismo e l'accoglienza».



Tirreno Ct e Balnearia, binomio di successo: queste manifestazioni, pur con le difficoltà create dalla pandemia, hanno dato vita ad un evento di assoluta rilevanza nazionale, come è dimostrato dalla provenienza degli espositori, giunti nel complesso fieristico di Carrara da 63 province appartenenti a 16 regioni italiane.

Ed ora si guarda al futuro. La prima edizione di TTH-Tirreno Tecno Hospitality, il nuovo format firmato Tirreno Tra-

de, si svolgerà dal 23 al 26 ottobre 2022 presso il complesso fieristico di Genova, al Porto Antico. La città di Genova, dopo i successi storici di Bibe e Technotel, torna quindi ad ospitare un evento dedicato all'ospitalità e al gusto, con uno sguardo verso il futuro di un settore che oggi più che mai ha bisogno di rilancio. Il motore di questa iniziativa è lo stesso di **Tirreno Ct** e Balnearia: sarà infatti Tirreno Trade a proporre nei padiglioni della fiera di Genova la migliore offerta per quanto riguarda il food&beverage, l'enologia e l'arredo contract per tutti i settori dell'ospitalità e della balneazione.

La prossima edizione di **Tirreno Ct** e Balnearia si svolgerà dal 26 febbraio al 1° marzo 2023. cod 84620



Esito positivo sotto tutti i punti di vista per il primo evento del settore dopo la pandemia. Confermata la prossima edizione della fiera, dal 26 febbraio al 1° marzo 2023

Colomba Pasquale "d'Argento", al concorso Nazionale per pasticceri alla Tirreno Ct (Massa Carrara)

"Il Nazionale", Bar Pasticceria in piazza del Popolo 28 a Ravenna, il 6 e il 7 marzo 2022 presso la Tirreno Ct di Carrara (Massa Carrara), si è aggiudicato la Medaglia d'Argento qualificandosi al 2° posto della gara per il titolo di Campione per la Miglior Colomba d'Italia della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria, titolo conteso fra 205 pasticceri professionisti provenienti da tutta Italia. Il concorso prevedeva che ogni pasticcere proponesse la propria ricetta del caratteristico dolce pasquale, utilizzando come unico ingrediente obbligatorio, il lievito madre. Profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, sono stati i criteri di valutazione da parte della giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali, una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale.

Il Bar-Pasticceria "Il Nazionale", gestito sapientemente da Franco Scarfati e dalla moglie, è il punto di partenza ideale per ogni evenienza dopo aver degustato fantastici croissant, torte, piccola pasticceria, prelibatezze salate ed ora anche dalle pizze al forno. Il laboratorio di



I titolari del Bar Pasticceria "Il Nazionale": Franco Scarfati e moglie

pasticceria artigianale, realizza ogni giorno, prodotti dolciari e salati di alta qualità con materie prime accuratamente selezionate nel rispetto delle ricette tradizionali. Il locale nel recente passato, è anche stato premiato con l'attestato frusta d'argento 2019, rilasciato dalla Fipcg (Federazione Italiana di pasticceria,

Gelateria e Cioccolateria), qualificandosi tra le migliori pasticcerie per: Qualità Materie Prime, Organizzazione e Professionalità del Personale, Macchinari e Tecnologia utilizzati per la produzione, Offerta dei prodotti finiti al consumatore. Organizzazione Laboratorio ed Aspetto estetico del negozio.

Lo Chef pasticcere Franco Scarfati, ha anche preso spunto dalla storia della città bizantina, ricca di cultura gastronomica, buona tavola e tradizione dolciaria, per ideare il "Biscotto di Dante" ed una "torta tutta ravennate" nell'ispirazione, nella preparazione e negli ingredienti; elementi che sapientemente u-

niti e mescolati hanno dato vita ad una torta dedicata alla dolce e ineffabile Mariola. Gli ingredienti che caratterizzano questo dolce sono orgogliosamente frutto delle nostre terre, a partire dai pinoli delle pinete che la circondano (menzionate persino da Dante), al burro rigorosamente IGP, alla farina integrale macinata a pietra e "al mugnèghe" le dolci albicocche delle nostre campagne.



Lo Chef pasticcere Franco Scarfati, con la sua esperienza trentacinquennale, è anche membro dell'Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria, Gelateria Cioccolateria, team di professionisti riconosciuti nel panorama internazionale con un palmares di oltre 580 medaglie vinte in concorsi internazionali.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

Oscar del gelato a Riccardo Ciaccio con creazioni al caffè e cioccolato

Il barman titolare del "Gelato di Cloe" a Cecina Mare ha vinto due gare internazionali a Carrara e Rimini

Michele Falorni

CECINA. Complimenti a Riccardo Ciaccio, titolare del "Gelato di Cloe" in viale della Vittoria a Marina, per avere conquistato due premi in due concorsi diversi. A scavare la differenza, la sua capacità di comporre e trovare un punto di equilibrio tra gusto e consistenza. Una sfida personale che, un anno dopo l'altro, gli ha garantito crescita professionale e soddisfazioni. Il locale è già aperto nei fine settimana e da Pasqua inizierà l'attività giornaliera. Intanto, proseguono i lavori interni per rimanere al passo con i tempi e offrire ai clienti, numerosi, un prodotto originale e pensato. I riconoscimenti lo ricompensano per l'impegno profuso. Un passo alla volta. Riccardo ha conquistato l'Oscar del gelato, già vinto nel 2019, a Carrara, in occasione della fiera di settore "Timeno

Ci", dove protagonisti sono anche i dolci e il cibo. Il tema, gusto caffè espresso, lo ha impegnato nella parte più difficile. Il primo e il secondo posto, udite udite, sono arrivati complici gli ingredienti scelti: le varietà "Robusta" e il "100% Arabica", due famiglie distinte della pianta di caffè, che hanno impressionato la giuria. La degustazione, come non solo gli addetti ai lavori sanno, si svolge in modo anonimo per dare a tutti i partecipanti, in questo caso 34 da tutta Italia, le stesse opportunità. Tra i parametri da tenere in considerazione, gusto, cremosità, struttura e persistenza. Come se non bastasse, strappati i due premi a Carrara tra gli applausi dei concorrenti, Ciaccio è partito alla volta di Rimini, dove ha preso parte alla Fiera mondiale del gelato artigianale promossa dal Sigep. La 43ª edizione, un salone internazionale della gelateria, lo ha visto iscriversi



Riccardo Ciaccio, secondo da destra e titolare del "Gelato di Cloe", premiato dai colleghi

al concorso internazionale "Il carrettino d'oro", in omaggio ai venditori degli anni Cinquanta del secolo scorso, che si muovevano in giro per le strade delle città formando squisiti con. In Romagna si sono presentati 43 specialisti provenienti dalla penisola intera e Riccardo ha ottenuto il secondo posto assoluto con il classico gusto cioccolato al latte. Un colpo da maestri. Socio della federazione italiana gelatieri, Ciaccio è barman e conosce bene il mondo della caffetteria. Ha seguito Peppe Cuti, Nicola Pieruccini e Nicola Netti tra i maestri gelatieri, ha studiato e frequentato corsi «perché - dice - la mia idea è un gelato gustoso e salutare: per questo, amplificherei i gusti senza latte e quella basso indice glicemico. Sono soddisfatto dei risultati ottenuti, ma continuo a impegnarmi. Non sono stati anni facili per nessuno».

La pandemia arrivata nel 2020 dalla Cina ha stravolto la nostra vita. Lui, senza fermarsi un momento, ha ricomposto lo staff e lavorato sodo. Cerca un apprendista per completare la squadra, formata dal babbo Silvio e da Cinzia Baiano, i suoi punti di riferimento. Durante la stagione, che inizierà ad aprile e si concluderà alla fine di settembre, al locale - dedicato alla figlia - lavorano sei persone.

GIORGIO DI PIETRO/AGF

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104272

ECCELLENZE



Al centro Luca Alderighi

Due prestigiosi premi per Luca Alderighi titolare di “Stragoloso”

ALTOPASCIO. Il “Re” del gelato? È ad Altopascio, si chiama Luca Alderighi ed è il titolare del negozio “Stragoloso” di piazza Tripoli.

Nelle ultime settimane Alderighi ha conquistato due prestigiosi riconoscimenti, classificandosi al primo posto di settore nei concorsi a cui ha preso parte prima alla Tirreno Ct, manifestazione fieristica tenuta a Carrara, e poi al Sigep, il salone del gelato che si svolge a Rimini, dove Luca ha trionfato in un concorso internazionale dedicato alla granita al caffè. Una doppia soddisfazione per l'imprenditore originario di Lamporecchio, che ha scelto di aprire circa un anno fa, nel cuore dell'emergenza sanitaria, un negozio ad Altopascio.

«Una scommessa ripagata – dice Alderighi – dal cli-

ma che ho trovato qua, sia fra la gente che fra i colleghi: si respira l'aria di un paese vitale e che ha voglia di mettersi in gioco e ripartire con slancio dopo due anni difficili per tutti noi».

Alderighi e il suo “Stragoloso” sono entrati anche a far parte del Centro commerciale naturale di Altopascio, sorto in collaborazione con Confcommercio e presieduto da Federica Benedetti Stefanini. «Al collega e amico Luca – dice la presidente – le nostre più vive congratulazioni per i due prestigiosi premi ricevuti, testimonianza della bontà, sotto ogni punto di vista, è il caso di dirlo, del lavoro svolto. Si tratta di riconoscimenti che danno lustro a tutto il nostro Ccn e all'intero paese di Altopascio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ECCELLENZE



Al centro Luca Alderighi

Due prestigiosi premi per Luca Alderighi titolare di “Stragoloso”

ALTOPASCIO. Il “Re” del gelato? È ad Altopascio, si chiama Luca Alderighi ed è il titolare del negozio “Stragoloso” di piazza Tripoli.

Nelle ultime settimane Alderighi ha conquistato due prestigiosi riconoscimenti, classificandosi al primo posto di settore nei concorsi a cui ha preso parte prima alla **Tirreno Ct**, manifestazione fieristica tenuta a Carrara, e poi al Sigep, il salone del gelato che si svolge a Rimini, dove Luca ha trionfato in un concorso internazionale dedicato alla granita al caffè. Una doppia soddisfazione per l'imprenditore originario di Lamporecchio, che ha scelto di aprire circa un anno fa, nel cuore dell'emergenza sanitaria, un negozio ad Altopascio.

«Una scommessa ripagata – dice Alderighi – dal cli-

ma che ho trovato qua, sia fra la gente che fra i colleghi: si respira l'aria di un paese vitale e che ha voglia di mettersi in gioco e ripartire con slancio dopo due anni difficili per tutti noi».

Alderighi e il suo “Stragoloso” sono entrati anche a far parte del Centro commerciale naturale di Altopascio, sorto in collaborazione con Confcommercio e presieduto da **Federica Benedetti Stefanini**. «Al collega e amico Luca – dice la presidente – le nostre più vive congratulazioni per i due prestigiosi premi ricevuti, testimonianza della bontà, sotto ogni punto di vista, è il caso di dirlo, del lavoro svolto. Si tratta di riconoscimenti che danno lustro a tutto il nostro Ccn e all'intero paese di Altopascio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gelati, musica e tanta passione al Caprice 2

Anche il celebre locale della Gildona entra nella sfida dei bar 'Un caffè per la ripartenza' organizzata dalla Nazione con Confcommercio di **Daniele Rosi**
CARRARA

Innovarsi e guardare positivo ai tempi del covid. Non ha nessun dubbio Matteo Bernacca, titolare del bar gelateria «Caprice 2» sul viale XX settembre. Un lavoro che rappresenta passione e dedizione. con voglia di migliorarsi. Matteo gestisce con Arianna Muracchioli l'attività a cui ha abbinato la gelateria. «Avevamo un bar a Massa poi ci siamo spostati nel 2007: sono ancora convinto della scelta fatta - racconta Bernacca -. Per qualche anno ho avuto la gestione del Lombardi a Marina ma alla fine ho deciso di dedicarmi al Caprice 2». Molto apprezzati i

gelati di Matteo, grazie alla guida saggia di un vecchio maestro gelataio, con il quale Matteo aveva sviluppato un rapporto di stima e fiducia. «Conoscere il maestro Giancarlo Conti è stata la mia svolta: grazie ai suoi consigli ho appreso le basi per diventare un buon gelataio. Per me era una sorta di figura paterna. Ora Giancarlo non c'è più ma sono sicuro che un aiuto da lui arrivi sempre». Tante le partecipazioni a gare e concorsi di gelateria, con premi e riconoscimenti in diverse parti d'Italia, da Rimini a Vicenza, con un primo posto ottenuto alla **Tirreno Ct** nel 2014 per il gelato al gusto pinolo. «E' uno dei miei cavalli di battaglia, ma ho ricevuto ricono-

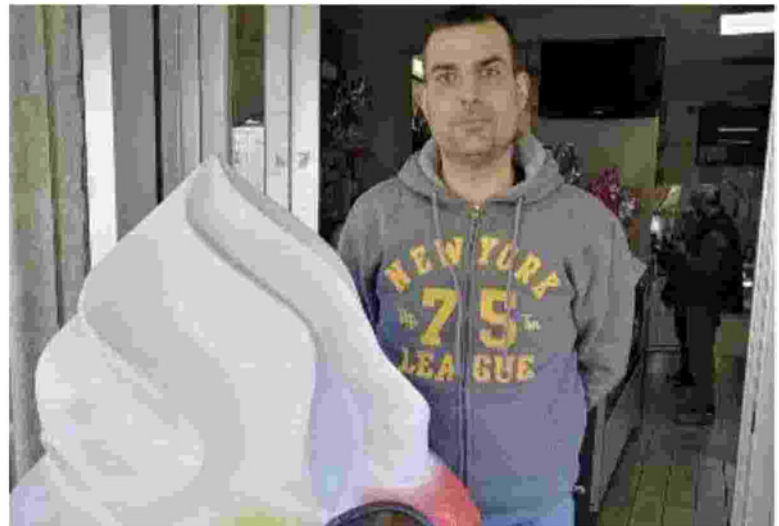
scimenti anche per il gusto nocciola o il pistacchio. Ancora sono tra i gusti che i miei clienti cercano di più». Un'attività in rapida ascesa fino all'arrivo della pandemia con i conseguenti lockdown, chiusure, azzeramento della clientela e attesa. Attesa per un futuro in cui tornare a lavorare almeno con l'asporto e cercando di pensare positivo nonostante tutto. Ottimismo che inserisce il Caprice 2 tra i bar del «caffè per la ripartenza» pensato dal nostro giornale in collaborazione con Confcommercio. «Da pochi mesi c'è un gazebo per serate musicali che organizzo già da anni. Devo ringraziare Sara Fregosi e Luca Bernacca perché con il senno di poi devo ammettere si sia trattato di un progetto vincente».

LA NAZIONE
CONFCOMMERCIO
UN CAFFÈ PER RIPARTIRE!
IL NUOVO CONTEST LA NAZIONE-CONFCOMMERCIO

Il mio bar preferito è _____

Località _____

Per partecipare alla sfida 'Un caffè per la ripartenza' ritagliare il tagliando e inviarlo alla sede della Nazione in via Bastione a Massa o a una delle sedi di Confcommercio



Matteo Bernacca, titolare del Caprice 2 alla Gildona: gentilezza e passione



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104272

Altopascio

Due riconoscimenti per Alderighi il "re del gelato"

A pagina 19

Due importanti riconoscimenti per Luca Alderighi, il "re del gelato" di Altopascio

Primo alla **Tirreno Ct** di Carrara e premiato al Sigep di Rimini per la granita al caffè. Il plauso del Ccn di Confcommercio al titolare del negozio "Stragoloso"

ALTOPASCIO

Il "Re" del gelato? E' ad Altopascio e si chiama Luca Alderighi, titolare del negozio "Stragoloso" con sede in piazza Tripoli. Nelle ultime settimane Alderighi ha conquistato due prestigiosi riconoscimenti, classificandosi al primo posto di settore nei concorsi a cui ha preso parte prima alla **Tirreno Ct**, manifestazione fieristica tenutasi a Carrara, e poi al Sigep, il salone del gelato che si svolge a Rimini, dove il "nostro" Luca ha trion-

fato in un concorso internazionale dedicato alla granita al caffè. Una doppia soddisfazione per l'imprenditore originario di Lamporecchio, che ha scelto di aprire circa un anno fa, nel cuore dell'emergenza sanitaria, un negozio ad Altopascio.

"Una scommessa ripagata - dice Alderighi - dal clima che ho trovato qua, sia fra la gente che fra i colleghi: si respira l'aria di un paese vitale e che ha voglia di mettersi in gioco e ripartire con slancio dopo due anni difficili per tutti noi". Alderighi e il suo "Stragoloso"

sono entrati anche a far parte del Centro commerciale naturale di Altopascio, sorto in collaborazione con Confcommercio e presieduto da Federica Benedetti Stefanini.

"Al collega e amico Luca - dice la presidente - le nostre più vive congratulazioni per i due prestigiosi premi ricevuti, testimonianza della bontà - sotto ogni punto di vista, è il casi di dirlo - del lavoro svolto. Si tratta - conclude la presidente - di riconoscimenti che danno lustro a tutto il nostro Ccn e all'intero paese di Altopascio".

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104272

MONSUMMANO

Oscar del Gelato, Luca Alderighi conquista la medaglia di bronzo

MONSUMMANO. Luca Alderighi, 34 anni da Lamporecchio, ha vinto il terzo premio alla manifestazione "Oscar del Gelato", a Carrara, con la sua leccornia al gusto caffè, facendo letteralmente leccare i baffi alla giuria composta da vari membri della Federazione italiana gelatieri, tutti rinomati maestri del settore.

Titolare – in società con Andrea Benedetto – della gelateria "Stragoloso" di Monsummano in piazza Giusti, Luca Alderighi estende il suo raggio d'azione anche ad Altopascio, con un'al-

tra gelateria che porta lo stesso nome.

«Amo profondamente il mio lavoro – dice con soddisfazione – e nei laboratori delle mie gelaterie mi sento veramente realizzato. Questo tipo di concorsi si svolgono nell'assoluta trasparenza, nel senso che i giurati non sanno chi ha realizzato il prodotto che sono chiamati a valutare. A Carrara c'erano i migliori maestri gelatieri di tutta Italia e aver ricevuto da loro un simile riconoscimento vuol dire che il mio lavoro è stato riconosciuto come valido».

«Adesso – prosegue – devo continuare su questa strada che, mi auguro, saprà darmi tante soddisfazioni».

La medaglia di bronzo conquistata all'ombra delle Apuane, nella kermesse che si è svolta nell'ambito di "Tirreno C.T.", fiera del settore ristorazione e ospitalità, ha reso Luca Alderighi particolarmente goloso di altri riconoscimenti.

«Nei prossimi giorni – informa con tono speranzoso – parteciperò di nuovo a una manifestazione simile, questa volta però sulla Ri-

viera romagnola. A Rimini, nei locali permanenti della mostra Siget, ci sarà la "Coppa del mondo del gelato". I concorrenti non vengono informati in anticipo sul gusto che dovranno preparare. Questo è un dettaglio che viene svelato solo all'ultimo momento, un po' come i titoli dei temi di italiano in un esame di maturità. Spero di potermi fare onore anche in questa occasione, anche se il riconoscimento più grande lo ricevo quando i miei clienti ritornano soddisfatti a negozio, facendomi i complimenti per la qualità del prodotto che hanno gustato».

Giancarlo Fioretti



Luca Alderighi, insieme alla fidanzata, mentre riceve il premio



MONSUMMANO

Oscar del Gelato, Luca Alderighi conquista la medaglia di bronzo

MONSUMMANO. Luca Alderighi, 34 anni da Lamporecchio, ha vinto il terzo premio alla manifestazione "Oscar del Gelato", a Carrara, con la sua leccornia al gusto caffè, facendo letteralmente leccare i baffi alla giuria composta da vari membri della Federazione italiana gelatieri, tutti rinomati maestri del settore.

Titolare – in società con Andrea Benedetto – della gelateria "Stragoloso" di Monsummano in piazza Giusti, Luca Alderighi estende il suo raggio d'azione anche ad Altopascio, con un'altra gelateria che porta lo

stesso nome.

«Amo profondamente il mio lavoro – dice con soddisfazione – e nei laboratori delle mie gelaterie mi sento veramente realizzato. Questo tipo di concorsi si svolgono nell'assoluta trasparenza, nel senso che i giurati non sanno chi ha realizzato il prodotto che sono chiamati a valutare. A Carrara c'erano i migliori maestri gelatieri di tutta Italia e aver ricevuto da loro un simile riconoscimento vuol dire che il mio lavoro è stato riconosciuto come valido».

«Adesso – prosegue – devo continuare su questa

strada che, mi auguro, saprà darmi tante soddisfazioni».

La medaglia di bronzo conquistata all'ombra delle Apuane, nella kermesse che si è svolta nell'ambito di "Tirreno C.T.", fiera del settore ristorazione e ospitalità, ha reso Luca Alderighi particolarmente goloso di altri riconoscimenti.

«Nei prossimi giorni – informa con tono speranzoso – parteciperò di nuovo a una manifestazione simile, questa volta però sulla Riviera romagnola. A Rimini, nei locali permanenti della mostra Siget, ci sarà la "Cop-

pa del mondo del gelato". I concorrenti non vengono informati in anticipo sul gusto che dovranno preparare. Questo è un dettaglio che viene svelato solo all'ultimo momento, un po' come i titoli dei temi di italiano in un esame di maturità. Spero di potermi fare onore anche in questa occasione, anche se il riconoscimento più grande lo ricevo quando i miei clienti ritornano soddisfatti a negozio, facendomi i complimenti per la qualità del prodotto che hanno gustato».

Giancarlo Fioretti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Luca Alderighi, insieme alla fidanzata, mentre riceve il premio



La colomba più buona si fa a Chiavenna

Roberto Moreschi ha vinto la concorrenza di 205 pasticcerie italiane

■ **CHIAVENNA.** Al petto ha già appuntata la medaglia d'oro come miglior panettone innovativo, ma ora, Roberto Moreschi, 44 anni, di Chiavenna, sposato con Debhora Contini, che è titolare del suo nuovo negozio, "Roberto pastry & bakery", di via Ugo Cerletti, può vantare anche il titolo di campione italiano assoluto per la miglior colomba classica, per la quale, pure, ha ottenuto la medaglia d'oro.

Affermazione nell'affermazione, quindi, per questo mastro pasticciere chiavennasco, che, fra domenica e lunedì, al Campionato nazionale "Miglior colomba d'Italia", tenutosi alla Fiera del **Tirreno Ci** di Carrara, in provincia di Massa Carrara, per iniziativa della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fi-

pgc), ha saputo sbaragliare la concorrenza forte di ben 205, agguerriti, professionisti.

«Fondamentale è crederci, sempre - sottolinea -, poi, importante è anche aver avuto buoni maestri e, io, in questo, mi sento figlio d'arte, perché anche mio padre era pasticciere. Il resto lo fa l'attenzione, massima, al lievito madre e agli ingredienti».

Basti dire che, Roberto, utilizza un lievito la cui matrice risale, almeno, a 24 anni fa «perché, allora, me la diede il mio maestro - dice -, però, io, poi, la rinfresco ogni giorno. E questo perché il lievito madre è qualcosa di vivo, che va lavorato 365 giorni l'anno, impastandolo con acqua e farina, fino al momento dell'utilizzo».

E qui viene il bello, perché, produrre una colomba, non è cosa

facile. Certamente non lo sarebbe a casa propria, ma, ovvio, un mastro pasticciere, lo fa, comunque, su scala più ampia, per cui riesce a gestire meglio tempi attentamente scanditi.

«In avvio del procedimento occorre rinfrescare il lievito ogni quattro ore - precisa Roberto - e, io, parto alle 6, poi, ci torno, alle 10, quindi, alle 14, e, infine, alle 18. A quel punto inizio la lavorazione aggiungendo farina, zucchero, tuorlo d'uovo e burro, e lascio lievitare per 12-14 ore a 28 gradi. Dopodiché procedo con il secondo impasto, ancora con farina, zucchero, burro, bacchette di vaniglia e arancio candito. A quel punto, metto il tutto in stampo e lascio lievitare per 6-8 ore a 28 gradi. Quindi, spolvero con glassa zuccherata e mandorle e inforno per 55 mi-

nuti, per, poi, sformare il prodotto e lasciarlo capovolto per 10 ore».

Una serie di passaggi che evidenziano il lavoro che richiede, una simile produzione, e la passione e l'amore per questo lavoro che deve connotare chi lo sceglie. Ma, se il livello è alto e si mantiene tale, poi, i risultati, si vedono. E, infatti, Roberto Moreschi, lo scorso fine settimana, ha incassato un bellissimo risultato frutto di una selezione svolta da una giuria formata da mastri pasticceri, gelatieri, e cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale.

Rigidi i parametri di selezione, ovvero, aspetto visivo del dolce, taglio, cottura, gusto, profumo, sofficià, alveolatura, peso non superiore del 5% il chilo. (E.DeI.)



Roberto Moreschi nella sua pasticceria



Lo staff della pasticceria Roberto pastry & bakery

LE ECCELLENZE

Pasticcieri di Casale e Carinaro premiati per le migliori colombe

CARINARO (edg) - Due pasticceri casertani premiati per le colombe artigianali. La pasticceria 'Fabozzi' di Casal di Principe ha conquistato il premio per il 'miglior packaging' in occasione della finale che si è svolta lunedì 7 marzo presso l'Hotel Parco dei Principi di Bari alla presenza degli artigiani finalisti. A condurre la lunga diretta è stata **Irene Colombo** al fianco di **Massimiliano Dell'Aera**, ideatore del contest "Divina Colomba" che si pone ogni anno l'obiettivo di valorizzare sempre più la produzione artigianale del dolce tipico pasquale con particolare attenzione al rispetto del disciplinare di legge (Decreto 22 luglio 2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno, GU n. 177 del 1-8-

2005) e all'utilizzo del lievito madre. Un altro casertano, **Luigi Conte**, protagonista al campionato italiano per la miglior colomba d'Italia, promosso dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria. Successo nella categoria "innovativa" per lo chef della Vanyly Patisserie di Carinaro (anche se il pasticciere è precisamente di San Marcellino). La premiazione si è svolta alla Fiera **Tirreno Ci** di Carrara. Tra 205 candidati chef provenienti da tutta Italia lo chef Conte si è aggiudicato la medaglia d'oro per la colomba più gustosa e creativa in assoluto. Si tratta della 'Colombaba' farcita con babà e amarena, ricoperta di cioccolato bianco e mandorle tostate.

© RIPRODUZIONE
RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

La gara dei prodotti tipici

Panettiere pontino premiato al campionato nazionale

APRILIA

Il panettiere apriliano Simone Cenciotti medaglia di bronzo al primo Campionato Nazionale della Panificazione che si è svolto nei giorni scorsi a Marina di Carrara, nell'ambito della 42esima edizione del "Tirrenoct". Simone Cenciotti, che solitamente propone la sue specialità presso la "Boutique del Pane" di Francesco Ambrosini, in via Leone, ad Aprilia, è stato premiato con la medaglia di bronzo da Fa-

bio Albanesi (Maestro Chef Panificatore), nella categoria "Pane Innovativo". Roberto Moreschi di Chiavenna, in provincia di Como e Fabio Chialastri di Latina invece sono stati nominati, rispettivamente, l'autore della migliore colomba pasquale classica e del miglior pane tradizionale d'Italia. Il risultato è emerso con la conclusione del campionato. Moreschi è stato eletto vincitore assoluto della categoria "Colomba Classica", mentre Chialastri è il vincitore per la categoria "Pane Tradizionale". Il

campionato italiano panificazione Fipge ha visto la partecipazione di 70 chef panificatori, che si sono cimentati in 4 diverse prove (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). Nel campionato Miglior Colomba d'Italia i 205 pasticceri in gara hanno portato ognuno due creazioni, colomba classica e colomba creativa. A giudicare tanto le colombe quanto il pane è stata una giuria formata dall'Equipe eccellenze internazionali della Fipge.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

«Desirée poteva essere salvata»

Revisione Impianto Gas Auto
Sostituzione Decennale Gasfornia Cgil

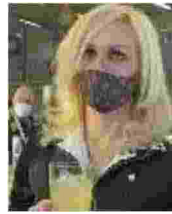
€ 199,00

104272

Accade

Paola Musetti sul podio del concorso dei barman

È tornato a Tirreno CT il concorso dedicato al buon bere made in Italy organizzato dalla Federazione Italiana Barman. 16 i barman da tutta Italia, si sono dati battaglia a suon di shaker, uno contro l'altro fino ad arrivare al vincitore. Una giuria d'eccezione guidata dal barman toscano Paolo Bianchi ha scelto il concorrente che poteva arrivare alla volata finale. Ha vinto il cocktail della toscana Paola Musetti (foto)



che con il suo "Old Style" ha portato a casa il titolo. "Siamo soddisfatti - dice Federico Salvetti FIB Italia - ogni anno portiamo alla Tirreno CT barman da tutta Italia. "King" è una promozione del buon bere consapevole a cui la Federazione Italiana Barman lavora da sempre oltre a un ottimo pretesto di scambio e confronto".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

AL FORUM DI MARINA DI CARRARA

La colomba più buona d'Italia esce dal forno Bernardeschi

LARI. La miglior colomba artigianale d'Italia. Così ha decretato una giuria specializzata alla fiera **Tirreno C/Ospitalità Italia** di Marina di Carrara dedicato alle attrezzature e forniture per alberghi, ristoranti, bar, gelaterie, pasticcerie, panifici e pizzerie.

Stefano Bernardeschi di Lari ha letteralmente sbaragliato il campo di 200 concorrenti e si è preso la medaglia d'oro della Federazione internazionale pasticceria, gelateria, cioccolateria, al Forum che aveva indetto il campionato italiano della miglior colomba artigianale d'Italia 2022, con i concorrenti che si potevano cimentare nella ca-

tegoria della colomba classica e/o colomba innovativa.

Il larigiano Bernardeschi ha presentato la colomba classica, quella con i canditi di arancia, per intendersi. «È quella fatta interamente con prodotti italiani – dice orgoglioso – i canditi mi arrivano da un'azienda di Monza che se le fa produrre in Sicilia, il miele è larigiano, la farina è italiana. L'unica cosa più "lontana" è il burro che è francese, semplicemente perché è di maggiore qualità. E così è venuta fuori una colomba veramente eccelsa: un kg di bontà (c'era la possibilità di "sgarrare" di un 5% sul peso) che ha conquistato i palati dei giurati. Medaglia d'oro dai pasticceri, e un'altra me-

daglia d'oro dagli sponsor.

«Il bello è che io non faccio il pasticciere – racconta Stefano Bernardeschi – ma il fornaio. È dal 1927 che esiste l'attività qui a Lari e sono alla quarta generazione ora che anche il figlio Tommaso lavora con me. Io faccio il fornaio da 40 ma la voglia non è ancora passata».

Così, entrando nella sua bottega (non distante dalla sede distaccata dei vigili del fuoco) si assiste a una vera e propria parata di prodotti che, oltre alla genuinità, possono vantare tutte le caratteristiche dell'originalità. Così Stefano spiega il "panettone salato": «Non come se ne trovano in giro, ma veramente

dal sapore salato con la pancetta di un macellaio di Lari, il formaggio della famiglia Busti, ecc. ».

L'arte del forno di Bernardeschi non si ferma qui e va a realizzare anche un pane speciale, con quattro tipi di farine che presenta una crosta croccante ma un'anima particolarmente morbida; infine un'altra specialità come quella del pane fatto anche con la farina di castagne, vera leccornia per realizzare in particolare crostini di fegatini e far bella figura con gli invitati».

Se il lavoro è fatto con passione e impegno, porta all'eccellenza.

Paolo Falconi

TRIBUNA ONLINE 19/03/2022



STEFANO BERNARDESCHI
FA IL FORNAIO DA 40 ANNI, L'AZIENDA È ALLA QUARTA GENERAZIONE

Dalla bottega di Lari
altre prelibatezze
con prodotti locali
e farine speciali



CAMPIONATO DI PASTICCERIA

Moreschi, medaglia d'oro alla sua dolce colomba

Su 205 pasticceri in gara, provenienti da tutta Italia, ad aggiudicarsi il 1° premio assoluto al Campionato "Miglior colomba d'Italia" è stato Roberto Moreschi, di Chiavenna

SERVIZIO A PAGINA 15



Moreschi, le sue colombe valgono la medaglia d'oro

Su 205 pasticceri in gara, provenienti da tutta Italia, ad aggiudicarsi il 1° premio assoluto, oltre che la medaglia d'oro, per la categoria "Colomba classica", e la medaglia d'oro, per la categoria "Colomba creativa", al Campionato "Miglior colomba d'Italia, della Federazione italiana pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), è stato **Roberto Moreschi**, 44 anni, di Chiavenna.

Fra domenica e lunedì, alla Fiera del **Tirreno Ct** di Carrara, in provincia di Massa Carrara, che ha ospitato la competizione, Roberto Moreschi, ha dato il massimo, come aveva già fatto durante il periodo natalizio, quando si era aggiudicato la medaglia d'oro per il miglior panettone in

novativo.

Domenica, come allora, è sceso determinato, convinto di poter far bene, anche se, l'alea della competizione era forte, perché si confrontava con professionisti del settore.

«Credo molto nel mio lavoro, ci ho sempre creduto, ma, ovvio, ci credono anche gli altri, per cui, fino alla fine, non si può mai dire - assicura -. Però, sono soddisfatto, e lo devo al fatto di aver appreso, l'arte, da mio padre, che era pasticciere, e tutto il supporto da mia moglie, **Debora Contini**, che è anche la titolare del nuovo panificio-pasticceria che gestiamo a Bette, in via Carducci, il "Roberto Pastry & Bakery"».

Alla richiesta di quale sia il segreto alla base della sua re-

alizzazione, Roberto, non si sottrae ed ammette essere, oltre che nella lavorazione, nella gestione del lievito madre.

«La base, l'ho avuta dal mio maestro, 24 anni fa - precisa -, ma tutti i giorni dell'anno, 365 su 365, la rinfresco, impastandola con acqua e farina, perché il lievito madre è sempre vivo».

Poi, quando arriva il momento della produzione, già partito, nel suo laboratorio, Roberto rinfresca il lievito ogni quattro ore, alle 6 del mattino, alle 10, alle 14 e alle 18, quindi, parte con la lavorazione.

«Ci metto farina, zucchero, tuorlo d'uovo e burro - dice -, poi lascio lievitare per 12-14 ore a 28°, fino a quanto

il composto triplica di volume, quindi, parto con la seconda lavorazione e aggiungo farina, zucchero, burro, bacchette di vaniglia e arancio candito. Lascio lievitare in stampo per 6-8 ore a 28°, glasso con zucchero e mandorle e inforno per 55 minuti. Infine, sforno il prodotto e lo lascio capovolto, a riposare per 10 ore».

Cose per intenditori, è pacifico, e destinate a sfondare anche se, la giuria, altamente qualificata, non molla sui parametri di selezione, quali aspetto visivo, taglio del prodotto, cottura, gusto, profumo, sofficità, peso non eccedente il 5% del chilo, e alveolatura della pasta.

Da master chef anche la colomba creativa, "Giardino di primavera", al pistacchio.

E. Del.



Roberto Moreschi con il premio



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

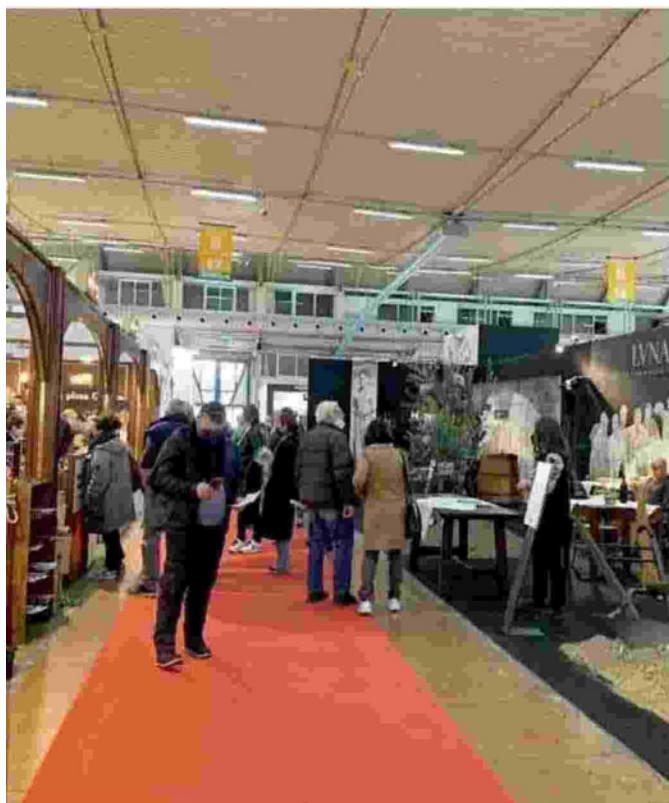
104272

TIRRENO CT E BALNEARIA

Visitatori da tutta Italia promuovono le fiere

Sono stati presenti nei padiglioni espositivi rappresentanti di 16 regioni. A fare la parte del leone è stata la Toscana

CARRARA. Grande successo per Tirreno C.T. e Balnearia, le due manifestazioni dedicate all'ospitalità appena terminate a Carrara Fiere. Nonostante le difficoltà dovute dalle linee guida anti contagio, si registra una buona affluenza e la domanda e l'offerta, per la prima volta in Italia dopo la pandemia, si sono incontrate di nuovo. Un segno positivo anche per quanto riguarda le presenze che, rispetto anche alle edizioni passate, in epoca pre covid, hanno tenuto il ritmo. «Una scommessa fin dall'inizio – commenta **Paolo Caldana**, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento –, tanto più con gli occhi di tutti puntati, perché siamo la prima fiera di riferimento a riaprire dopo la pandemia; eppure possiamo dire che il mondo dell'ospitalità ha vinto, grazie alla voglia di ripresa che non si arresta nonostante la crisi e che anzi, è in cerca di novità e di investimenti per migliorare uno dei settori trainanti della nostra economia: il turismo e l'accoglienza». C'è stato grande entusiasmo tra gli operatori del settore della balneazione, eccellenza del turismo italiano. A ridosso della primavera gli imprenditori balneari iniziano a spolverare le attrezzature e Balnearia è stata fondamentale per chi ricerca novità per rendere il soggiorno sempre più all'avanguardia in un settore così competitivo. Tecnologia e tradizione quindi si sposano in una fiera dedicata all'incontro tra domanda e offerta. Queste manifestazioni, pur con le diffi-



Gli stand della TirrenoCt

coltà create dalla pandemia, hanno dato vita ad un evento di assoluta rilevanza nazionale, come è dimostrato dalla provenienza degli espositori, giunti nel complesso fieristico da 63 province appartenenti a 16 regioni italiane. La parte del leone spetta ovviamente alla Toscana, che ha occupato un terzo della Fiera (il 33%); secondo posto per la Lombardia, con il 17% degli espositori; a seguire l'Emilia Romagna, con il 14%, il Veneto, con il 10,5%, la Liguria (5,5%) e il Piemonte (5,5%). Per quanto riguarda la provenienza divisa per province, al primo posto tro-

viamo Lucca (8,5% del totale degli espositori), Milano (7,5%), Massa Carrara (7%), Pisa (5,5%), e poi Firenze, Modena e Treviso, ciascuna con il 3,5% del totale. Percentuali ovviamente minori, ma sempre importanti, per le altre aree del Paese: dal Meridione arriva poco meno del 10% delle aziende espositrici. Si guarda al futuro: Tirreno Tecno Hospitality sarà il nuovo format firmato Tirreno Trade in programma a Genova. Si svolgerà dal 23 al 26 ottobre nel complesso fieristico di Genova, al Porto Antico.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sipario su **Tirreno Ct** e **Balnearia** Arrivederci al prossimo anno

Successo dei 4 giorni di fiera appena conclusi
Grande interesse di visitatori e di addetti ai lavori

CARRARA

Tirreno Ct e Balnearia: arrivederci al 2023. Si sono chiuse ieri le edizioni, numero 42 e 23 delle kermesse organizzate da Tirreno Trade, ma già si pensa al prossimo anno. L'appuntamento in questo caso sarà dal 26 febbraio al primo marzo 2023 per confermare e migliorare gli ottimi risultati già fatti registrare nei quattro giorni di fiera appena passati. «La macchina ha funzionato, domanda e offerta sono tornati finalmente a mettersi in contatto in forma diretta – dice Paolo Caldana, fondatore di



Tirreno Trade -. Ora puntiamo a Genova con la prima di Tirreno techno hospitality dal 23 al 26 ottobre». D'altronde quelle appena andate in archivio sono state due edizioni di **Tirreno Ct** e **Balnearia** che hanno fatto registrare numeri importanti, soprattutto se si considera che erano i primi

eventi organizzati alla Imm dopo due anni di stop forzato a causa della pandemia. «Queste fiere sono state una scommessa fin dall'inizio – commenta Caldana - tanto più con gli occhi di tutti puntati, perché siamo la prima fiera di riferimento a riaprire dopo la pandemia. Eppure possiamo dire che il mondo dell'ospitalità ha vinto, grazie alla voglia di ripresa che non si arresta nonostante la crisi e che anzi, è in cerca di novità e di investimenti per migliorare uno dei settori trainanti della nostra economia: il turismo e l'accoglienza». A Marina lo scorso fine settimana sono arrivati espositori da 63 province e 16 regioni italiane: Toscana anzitutto, ma anche Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Liguria e Piemonte hanno portato una nutrita pattuglia di addetti ai lavori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Tirreno Ct e Balnearia: quanto di meglio offre il mercato in tema di ristorazione, accoglienza e turismo balneare

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

OGGI L'ULTIMO GIORNO DELL'EVENTO A CARRARA FIERE

«Un salvataggio alla settimana» Tirreno Ct, bilancio di stagione

CARRARA

Tanti operatori spezzini e liguri in questi giorni a Tirreno Ct (commercio e turismo) & Balnearia. Si tratta della fiera dedicata al settore accoglienza dei pubblici esercizi e degli operatori balneari di tutta Italia, che ha segnato la riapertura di Carrara Fiere a Marina di Carrara, dopo due anni di pandemia, e che si chiude oggi (ingresso 9,30-18,30). Si è parlato molto di prevenzione, sicurezza e divertimento al mare, grazie alla presenza gli ausili di salvataggio in mare, ai bagnini formati dalla Società Nazionale Salvamento di Geno-

va con le sezioni di Massa, Carrara e Montignoso. In Italia l'incidenza e il rischio di annegamento è fortemente legata ai luoghi: lungo le coste, soprattutto nelle spiagge attrezzate, c'è l'obbligo della sorveglianza in mare e dunque è garantita la presenza dei bagnini. Molto meno accade nelle zone totalmente libere: ultimo decesso in val di Magra per annegamento, quello di un cinquantunenne perugino, Giacomo Serpa, avventuratosi nelle acque agitate di Punta Bianca il 29 agosto 2020. Tra il giugno e il settembre 2021 nella provincia spezzina la media dei salvataggi in spiaggia è stata di uno

alla settimana, anche grazie all'introduzione come mezzo integrativo di salvataggio della tavola Sup (stand up paddle), presente anche nella fiera di quest'anno. Tema molto acceso dibattuto in queste giornate inoltre, quello sulle concessioni demaniali marittime. Si sono riunite le sigle sindacali Fiba Confesercenti e Sib l'associazione dei balneari di Commercio.

«Questione che va avanti da 12 anni – ha detto Antonio Capacchione, presidente nazionale Sib – senza che la politica riesca a risolvere: solo proroghe travolte dalla Corte di Giustizia Europea e dal Consiglio

di Stato. Necessaria una legge che impedisca i sequestri e i bandi che i Comuni potrebbero emanare. Il 10 marzo saremo a Roma per far capire al governo che siamo tanti e che chiediamo di essere ascoltati».

Il riferimento alle concessioni in gara dal 2024 è chiaro. Maurizio Rustignoli (presidente Fiba Confesercenti): «Serve una visione più vicina alle imprese – la spiaggia deve essere vista come un bene produttivo, più lavoro equivale a maggiore benessere anche per le tante maestranze. E serve una riforma». —

A.G.P.

REDAZIONE LA SPEZIA



Uno degli stand di Tirreno Ct al Carrara Fiere



LA GIORNATA

Il programma di oggi fra gelati e colombe

CARRARA. Questo il programma di Tirreno C.T. e Balnearia per la giornata di oggi che segna la chiusura della kermesse.

Resteranno in fiera, presso la Cittadella del Caffè, **Manuela Fensore** (campionessa mondiale in carica di Latte Art) e **Carmen Clemente** (campionessa italiana in carica di Latte Art) con dimostrazioni e art show sul tema. La Fip premierà la miglior colomba artigianale. La scuola italiana Pizzaioli promuoverà dimostrazioni su La Pizza in Pala.

La Fib propone nella giornata "King" il concorso a eliminazione per barman professionisti. Cava propone una masterclass dedicate alla IGT Val di Magra e IGT Toscana.

La Federazione italiana gelatieri promuove alle 11 un seminario dal titolo "I Costi del Gelato".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

TIRRENOCTE BALNEARIA



Prove "tecniche" e degustazioni fra gli stand della Tirreno Ct

Parla il patron delle fiere: «Fra gli stand si respira tanta voglia di ripartire»

CARRARA. Sta per calare il sipario a Carrara Fiere sull'edizione della ripresa per i due appuntamenti di riferimento, Tirreno C.T. e Balnearia, che oggi si chiuderanno nei padiglioni della fiera segnan-

do già un successo quanto a generale soddisfazione degli espositori, che ripartono proprio da questo appuntamento, il primo del settore dall'inizio della pandemia. «La voglia di ripartire e il fermento

di innovazione sono i sentimenti che si sono respirati già in questi primi tre giorni di fiera – spiega **Paolo Caldana**, patron dell'evento – da parte delle aziende c'è voglia di investire, in promozione

da un lato, ma anche in innovazione e questo evento è da sempre il luogo ideale per far incontrare domanda e offerta».

A Balnearia oggi saranno presenti gli ausili di salvataggio in mare, grazie ai bagnini formati dalla Società Nazionale Salvamento di Genova con le sezioni di Massa, Carrara e Montignoso. In Italia l'incidenza e il rischio di annegamento è fortemente legata ai luoghi. Lungo le coste, soprattutto nelle spiagge attrezzate c'è l'obbligo della sorveglianza in mare e dunque è garantita la presenza dei bagnini. La

percentuale più alta di annegamento è in prossimità di fiumi, laghi, corsi d'acqua o in spiagge libere incustodite dove c'è solo la cartellonistica a segnalare i rischi per il bagnante. Stessa cosa per le piscine di strutture ricettive o piscine condominiali dove non è obbligatoria la presenza di un assistente bagnante. Nella maggior parte dei casi gli interventi dei bagnini hanno riguardato persone che hanno avuto malori in acqua. Nelle ordinanze delle Capitanerie di Porto, da qualche anno, è stato introdotto come mezzo integrativo di salvataggio la tavola Sup (stand up paddle), presente anche nella fiera di quest'anno. La tavola Sup è simile ad una tavola da surf e consente una grande rapidità di intervento. Le società di Salvamento ne consigliano l'utilizzo a bagnini debitamente formati. La Società Nazionale di Salvamento è stata la prima associazione al mondo a qualificare professionalmente i bagnini di salvataggio ed è attiva dal 1871, conta 230 sezioni diffuse in tutta Italia con oltre 75 mila soci. Sulla costa apuana i bagnini del salvamento sono formati anche per le manovre di blsd (Basic Life Support Defibrillation), ovvero le manovre di primo soccorso con l'impiego di defibrillatore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272



TERZA GIORNATA DELLA **TIRRENOCT** & BALNEARIA

I migliori barman si sfidano a Carrara

CARRARA

Terza giornata oggi con ingresso dalle 9,30 alle 18,30 a **Tirreno CT** & Balnearia, l'evento di riapertura di Carrara Fiere a marina di Carrara. Il programma odierno prevede il Campionato italiano di panificazione e della migliore colomba artigianale pasquale. La scuola italiana pizzaioli inoltre riporta la pizza alle tradizioni con esibizioni su pizza in teglia, focaccia ge-

novese e farinata. In programma anche il campionato italiano barman professionisti, e una masterclass dedicate alle case produttrici vitivinicole doc Cinque Terre e Levante. Scatta anche la prima tappa italiana del campionato per macinatura di caffè: dalle 13,30 alle 15 per i visitatori degustazione gratuita di un espresso specialty proposto dalla microtorrefazione La Sosta Specialty Coffee. Info: www.tirrenoct.it —

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

L'EVENTO/1

Campionati italiani di barman e panettieri

Penultimo giorno per la **Tirreno Ct** tra degustazioni e gare. Ieri il focus sulla pizza: gli Usa battono l'Italia per consumo

CARRARA. Prosegue la **Tirreno Ct** a CarraraFiere (fino a domani) e tra i vari focus della kermesse – a fare il paio con Balnearia – quello della pizza, snocciolato a suon di dati. «Pizza, gli Usa battono l'Italia per consumo», spiegano i promotori. Prodotto simbolo della tradizione alimentare italiana nel mondo raggiunge, nel nostro paese, circa otto chili all'anno pro capite, un quantitativo significativo, ma comunque largamente inferiore al consumo, tredici chili circa, registrato negli Stati Uniti, si fa sapere. Le imprese del settore sono 130mila. Dal report di Cna si evidenzia che dal 2015 le imprese con attività di pizzeria sono cresciute da 125.300 a 127mila. A livello regionale è la Campania a farla da padrona in termini assoluti, con il 16% delle attività. Seguono Sicilia (13%), Lazio (12%), Lombardia e Puglia (10%). A primeggiare sotto il profilo del rapporto pizzeria/abitanti l'Abruzzo, con un'attività ogni 267 residenti. Poi Sardegna (un'attività ogni 273 abitanti), Calabria (285), Molise (307) e Campania (335). Al consumo la quasi totalità delle pizze tonde "da piatto" costa tra cinque e dieci euro, il 55% tra cinque e sette euro, il 37% tra sette e dieci euro. Sotto i cinque euro costa il 4% delle pizze. Il 4% vale la fetta di mercato delle pizze oltre i dieci euro. La tonda raccoglie il 93,9% delle preferenze, seguita da pinsa romana (3,1%) e pizza a metro (3%). Insomma, questi i numeri al centro della seconda



Il taglio del nastro della **Tirreno Ct**

giornata, tra gli altri appuntamenti. Ecco il programma di **Tirreno Ct** e Balnearia per oggi. Durante la giornata la Fip promuove il campionato italiano di panificazione che decreterà il campione italiano. Sempre nella giornata prenderà il via il campionato italiano per migliore colomba artigianale. La scuola italiana pizzaioli riporta la pizza alle tradizioni con esibizioni su pizza in teglia, focaccia genovese e Cecina. La Fiba ha in programma nella giornata il campionato italiano barman professionisti (la selezione dei rappresentanti toscani al campionato nazio-

nale). Cava propone una masterclass dedicate alle doc Cinqueterre e Levanto. Nella giornata avrà luogo poi la prima tappa italiana del campionato per macinatura di caffè. Dalle 13,30 alle 15 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.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

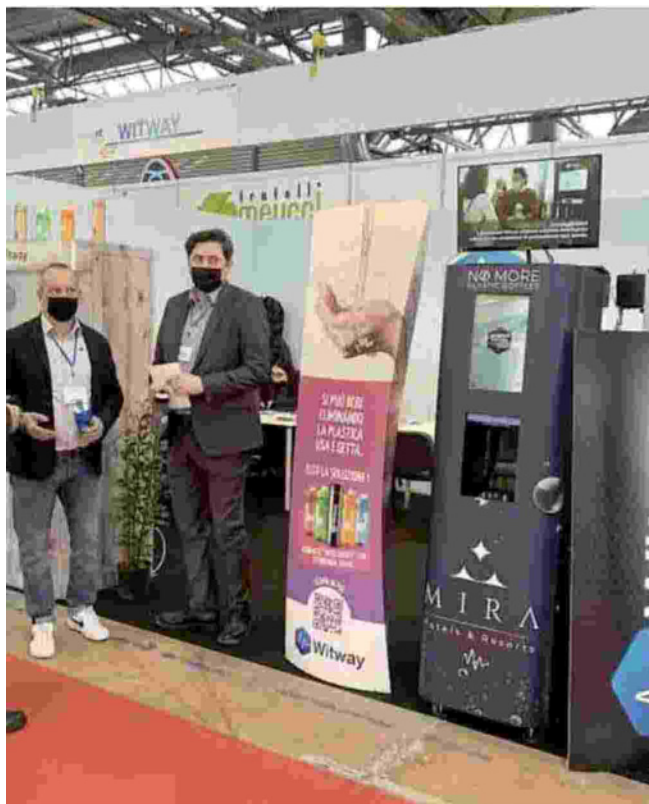
L'EVENTO/2

Spiagge e tecnologia tra app e prenotazioni

«Software per gestire la mappa degli ombrelloni»
Vanno avanti gli incontri. Pardi: «Giornate importanti»

CARRARA. «L'accoglienza degli stabilimenti balneari italiani poggia su di una tradizione ormai secolare, ma questo non limita l'innovazione che, anche sulle nostre spiagge, si mette al servizio degli imprenditori e della clientela, per rendere più agevole il servizio e più gradevole il soggiorno al mare», così i promotori della **Tirreno Ct** e Balnearia, in fiera a Marina di Carrara da venerdì scorso fino a domani, compresi. E così, tra convegni e seminari, ecco alcuni focus sui prodotti in questo campo. Come quello da parte di Smart Touch Menu, delle soluzioni, utilizzabili da smartphone, con o senza app, per presentare menù informatici, facilmente consultabili e aggiornabili, eliminando listini cartacei e le relative procedure di sanificazione anti-Covid.

«Attenzione per l'ambiente e assenza di contatto fisico con la macchina si riscontra anche nei distributori d'acqua Witway, che erogano acqua filtrata attivandoli con il qr code della borraccia e che si può pagare direttamente da smartphone. L'utilizzo di borracce riutilizzabili inoltre riduce drasticamente il numero di bottigliette in plastica monouso», si spiega. E sempre in questo capitolo si aggiunge: «Spiagge.it presenta un software gestionale che gestisce anche le prenotazioni e ottimizza l'occupazione degli ombrelloni tramite una mappa interattiva ed è compatibile con tutti i sistemi di pagamento. Chi ha aree di



La presentazione dei distributori Witway

sosta e deve controllare gli ingressi può rivolgersi a "4xp", servizio in cloud di controllo accessi veicolari: il sistema consente al cliente di prenotare il suo posteggio, pagare e accedere in totale autonomia, grazie a una semplice app. Soluzione "trasversale" per numerose situazioni è Digichip, "moneta elettronica" che permette di attivare docce, lava-piedi, soffiatori, parcheggi e altro ancora tramite microchip, gettoni e trasponder».

Insomma, la tecnologia che si abbina all'accoglienza per uno dei temi al centro

dell'evento che ieri ha visto, oltre all'incontro della mattina di cui parliamo a parte, anche un altro convegno partecipato nel pomeriggio: il direttivo nazionale di Confartigianato imprese demaniali. Un evento con vari interventi, tra imprenditori, associazioni e politici coordinato da **Marco Pardi** (Confartigianato, imprenditore e presidente del Consorzio balneari di Marina di Carrara): «Marina di Carrara è al centro durante la fiera del dibattito molto importante a livello nazionale», ha commentato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cecina e focaccia genovese Le eccellenze in vetrina Si sceglie il miglior panettiere

CARRARA

Proseguono gli appuntamenti della **Tirreno Ct** Balnearia. Il programma di Tirreno C.T. e Balnearia per domenica 6 marzo. Durante la giornata la Fip promuove il Campionato italiano di panificazione che decreterà il campione italiano. Sempre nella giornata prenderà il via il Campionato italiano per migliore colomba artigianale. La Scuola Italiana Pizzaioli riporta la pizza alle tradizioni con esibizioni su Pizza in Teglia, focaccia Genovese e Cecina.

La Fib ha in programma nella giornata il campionato italiano barman professionisti (la selezione dei rappresentanti toscani al campionato nazionale). Cava propone una masterclass dedicate alle Doc Cinqueterre e Levanto. Nella giornata avrà luogo la prima tappa italiana del campionato per macinatura di caffè. Dalle 13.30 alle 15 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. Durante la manifestazione protagonista sarà la pizza: secondo Cna il comparto segna un movimento economico superiore ai 30 miliardi all'anno compreso l'indotto. Questo grazie al lavoro quotidiano di 110mila pizzaioli numero che nel fine settimana arriva addirittura a 200mila. Prodotto simbolo della tradizione alimentare italiana nel mondo raggiunge, nel nostro paese, circa 8 chili all'anno pro capite, un quantitativo significativo ma comunque largamente inferiore al consumo, 13 chili circa, registrato negli Stati Uniti. Le imprese del settore sono 130mila.

Tirreno Ct e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272



Marina di Carrara Fiera Tirreno Ct aperta fino a lunedì

Dopo l'inaugurazione di ieri, apertura dalle 9,30 alle 18,30 anche oggi, domani e lunedì per il ritorno di **Tirreno Ct** (commercio e turismo) e Balnearia, la fiera del food & beverage, dell'accoglienza per i pubblici esercizi e del settore balneare, in programma a Carrara Fiere di Marina di Carrara. Tante opportunità per operatori di settore e non, con protagonisti grandi marchi del food & beverage italiano ed estero, che propongono non soltanto l'esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

Marina, al via le due fiere della ripartenza

Tirreno Ct e Balnearia rappresentano il mondo dell'ospitalità. Caldana: «C'è voglia di investire e di migliorare»

CARRARA. Tiziana Nisini, sottosegretario al Ministero del Lavoro e delle politiche Sociali ha tagliato il nastro inaugurale della Tirreno Ct e Balnearia, alla presenza di autorità della Regione Toscana e della Provincia di Massa Carrara.

Sono oltre 22 mila (tra bar e ristoranti) i locali che dal 2020 hanno chiuso, soprattutto a causa della pandemia. A fronte di 9 mila aperture il saldo in negativo è -13 mila strutture in Italia. Un conto salato, quello che il mondo dell'ospitalità ha pagato a causa del Covid-19, che tuttavia vede uno spiraglio. Parte con questo dato, come sottolineano i promotori, la 42ª Tirreno Ct, insieme a Balnearia, in corso a Carrara Fiere fino al 7 marzo e di nuovo operativa dopo lo stop della pandemia. Nei padiglioni il meglio dell'ospitalità italiana, dal ristorante all'albergo, dal bar agli stabilimenti balneari. «Un segnale di una ripartenza che finalmente, lo dicono i dati, può confortare il settore dell'ospitalità che tanto ha sofferto in questi due anni – spiega Paolo Caldana, patron della manifestazione – i tanti esposito-

ri che anche quest'anno hanno dato fiducia alla manifestazione confermano la voglia di investire e di migliorare la propria struttura».

INUMERI DEL SETTORE.

Durante la giornata, sono stati analizzati i dati della Fipe, con uno scenario di mercato che imprese, resta negativo. Il saldo tra valutazioni positive e valutazioni negative sulla dinamica del fatturato dell'intero settore segna -68,3%. L'input di lavoro, misurato in unità di lavoro standard, del settore dei pubblici esercizi contava fino al 2019 oltre un milione e duecentomila unità, nel 2020 sono scese a 850 mila.

La pandemia ha colpito duramente il settore della ristorazione: il 2020 ha visto una flessione del 37% del fatturato di bar e ristoranti rispetto al 2019. Per far fronte a questo periodo di crisi, gli attori della filiera hanno attivato diverse leve. Le azioni principali hanno riguardato una maggiore efficienza di costi (23% degli intervistati), supporto ai distributori (18%) e ai pun-

ti vendita (18%) da parte dell'industria.

IL TURISMO BALNEARE

È stato inoltre rilevato che nel 2021 c'è stata una ripresa del turismo italiano in generale e di quello balneare in partico-

lare. La crescita sul 2020 è del +21%, con l'arrivo di oltre 33 milioni di turisti per 140 milioni di pernottamenti. Le località balneari e montane, che nell'estate 2020 avevano registrato un discreto recupero dei mercati, hanno registrato valori di crescita più contenuti, rispettivamente +19% e +13,1%. Nei mesi di giugno, luglio e agosto nelle località marine le presenze degli italiani sono stimate al +18,8% e quelle degli stranieri al +20%, per un aumento medio del +19% (fonte: Con-suntivo-turismo-estate-2021_Assoturismo-Confercenti).

L'Italia quindi è stata percepita come meta sicura dove trascorrere le vacanze.

Ecco il programma di Tirreno Ct e Balnearia per oggi sabato 5 marzo. La Fip designe-

rà nella giornata i partecipanti dell'Equipe Eccellenze Cake Design. Nella giornata la Scuola Italiana Pizzaioli promuove dimostrazioni Arte Bianca in pizzeria. La Fip presenta corsi di miscelazione. Cava propone una masterclass dedicata ai Colli di Luni Doc. Ci sarà il concorso internazionale Oscar del Gelato gusto caffè. Nello spazio della Fucina, Saperi, Sapori e conoscenze appuntamento con l'Olio Extravergine Toscano Igp, poi ancora spazio alla Scuola Tessieri. Le birre artigianali d'Italia e del mondo, poi show cooking con degustazioni. Per quanto riguarda il mondo delle spiagge alle ore 10.30 presso la Sala Michelangelo un Convegno organizzato da Sib e Fipe "Protagonisti del nostro futuro!". Alle 15 il "Direttivo nazionale di Confartigianato Imprese Demaniali".

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da Tirreno Trade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare www.tirrenoct.it.
R.C.

La pandemia ha colpito la ristorante, bene il settore del turismo legato al mare



Il taglio del nastro a Carrara fiere



LA IMM RIAPRE ALLE FIERE CON LA **TIRRENO CT** E BALNEARIA

BASTA PAURA CHE FESTA SIA...

D. Rosi alle pagine 2 e 3

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272



I vaccini lasciano spazio allo champagne Riapre la **Tirreno Ct** dopo 2 anni di pandemia

Una vera e propria boccata d'ossigeno con la 42ª edizione della kermesse di Carrara. La rassegna era stata sospesa a causa del Covid

di **Daniele Rosi**
MASSA CARRARA

Ottima risposta di pubblico all'apertura della **Tirreno Ct** Balnearia. Ritornata a Marina dopo lo stop a causa della pandemia, la manifestazione ospitata dentro i padiglioni di Carrara e giunta alla sua 42esima edizione, ha fatto subito registrare numeri importanti di visitatori, oltre che una buona varietà di stand espositivi. Numerose le persone in fila per un biglietto già alle prime ore del mattino, con i soliti e ormai noti controlli all'ingresso per verificare il possesso del green pass ai visitatori. Due gli ingressi per il pubblico, dal numero 3 di viale Colombo o dal numero 5 di via Maestri del Marmo. Fino a lunedì, nei padiglioni B, C e D, il complesso fieristico spalancherà le sue porte al meglio dell'ospitalità italiana: dal ristorante all'albergo, dal bar agli stabilimenti balneari.

«Un segnale di una ripartenza che finalmente, lo dicono i dati, può confortare il settore dell'ospitalità - commenta Paolo Caldana, patron della manifestazione - che tanto ha sofferto in questi due anni. I tanti espositori che anche quest'anno hanno dato fiducia alla manifestazione, confermano la voglia di investire e di migliorare la propria struttura». Alle 11.30 il taglio ufficiale del nastro della nuova edizione da parte di Tiziana Nisseni, sottosegretario al Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali. Presenti al taglio del nastro anche una delegazione della Regione Toscana più altre autorità locali tra cui il sindaco di Carrara Francesco De Pasquale, il presidente del consi-

glio comunale Michele Palma, l'onorevole Cosimo Ferri, la candidata sindaco del centro sinistra Serena Arrighi più altri enti e associazioni.

Non solo stand fieristici e dimostrazioni in questi giorni a Carrara Fiere; ma anche convegni e dibattiti per un confronto sul futuro di importanti settori dell'economia locale come il turismo balneare e più in genere sullo stato delle strutture ricettive nazionali e locali con il parere di associazioni e addetti ai lavori. Come in ogni edizione della **Tirreno Ct**, ci sarà spazio tra i padiglioni per grandi marchi che propongono ai visitatori momenti di approfondimento o eventualmente degustazione di un particolare prodotto. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per gelateria, caffè e pasticceria. Una varietà di offerta che cerca di coprire più settori possibile e fornire così una buon ventaglio di scelta ai visitatori. Balnearia è invece il settore dedicato a tutto quello che riguarda il mare e le attrezzature balneari, dell'outdoor design e del benessere. Nel padiglione B chi adora la cucina troverà pane per i suoi denti.

Presenti diversi stand sulla ristorazione italiana: bar, ristoranti, aziende alimentari, pasticci, birrifici, aziende di caffè o liquori, novità tecnologiche per il mondo della cucina, aziende di catering e tante altre cose riguardanti il cibo. Lo spazio dedicato a Balnearia è invece posizionato nel padiglione C, quello centrale, dove ci sono stand di varie aziende che mostrano oggetti da spiaggia, tavole da surf, ombrelli e ombrelloni, abbigliamento da mare e attrezzature. Infine

nel padiglione D una miscelanea di vari stand: dall'abbigliamento, ai mobili per la casa ad altri spazi dedicati al cibo con birra, gelati, pizze e pasticceria. All'interno dei padiglioni in programma anche gare e sfide a suon di forchette e coltelli, come ad esempio il concorso per artisti decoratori pensato dalla Federazione italiana pasticceria, con in preparazione una scultura per i 42 anni della **Tirreno Ct**. In omaggio a Carrara, anche alcune torte che riproducono un piccolo pezzo di marmo. In programma nei padiglioni anche una gara di pizze tra alcuni pizzaioli della storica scuola italiana. Sempre a proposito di pizze, la Scuola Italiana Pizzaioli promuove al riguardo un corso apposito, così come un corso sul gin tonico organizzato dalla Federazione Barman. Una fiera quindi che torna a fare eventi e che vede la luce in fondo al tunnel dopo due anni caratterizzati dalla pandemia e dalle restrizioni dettate dal Covid.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NON SOLO CIBO
Partite anche le gare per incoronare i migliori cuochi, ma anche pasticceri e sommelier

AI CANCELLI

**File dalle prime ore
per partecipare
alla manifestazione
che ha sempre
registrato il pienone**



I padiglioni di Carrara fiere tornano nuovamente a occuparsi di fiere: inizia la kermesse dedicata alla ristorazione



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104272

Il ritorno alle esposizioni

Un'occasione di gioia e di riflessione

Finalmente un gradito ritorno. La riapertura di Carrara fiere è stata salutata come una ventata di rilancio per un territorio da troppo tempo stritolato da crisi, pandemia e adesso anche da un conflitto internazionale. Tuttavia al momento dei festeggiamenti si è aggiunto anche quello della riflessione: i padiglioni hanno fatto da amplificatore alla voce dei balneari afflitti da nuove leggi che mettono a serio repentaglio il futuro delle nostre spiagge e delle nostre imprese. **Tirreno C1** e Balnearia sono state anche l'occasione per accendere i riflettori sul settore del turismo che certo non gode di buona salute e che sulla nostra costa ha registrato una picchiata senza precedenti.

Cristina Lorenzi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272



DA OGGI A LUNEDÌ

Carrara fiere riapre, in mostra i grandi marchi del settore ospitalità

SARZANA

Riapre i battenti a Marina di Carrara lo spazio di Carrara fiere con Tirreno C.T. (commercio e turismo) e Balnearia, in programma da oggi al prossimo lunedì 7 marzo, per il rilancio dell'ospitalità italiana. Grandi marchi del food & beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle no-

vità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria.

Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar,



Un allestimento di un'edizione passata della mostra

gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Inoltre, grande spazio al salone professionale delle attrezzature

balneari, dell'outdoor design e benessere, insieme a tutto ciò che riguarda l'accoglienza, ristorazione, wellness, street-food hotellerie, per arrivare all'ospitalità in spiag-

gia. Dopo il taglio del nastro delle 10,30, la federazione italiana pasticceria (Fip) promuove un concorso per artisti decoratori con la creazione di un'opera scultorea in onore del ritorno della manifestazione. Quindi la scuola italiana pizzaioli promuove un corso per pizza gourmet, la federazione italiana barman (Fib), offre il percorso formativo sul Gin Tonic, oltre a corsi di avvicinamento alla Mixology. Sempre alle 10,30, i balneari si riuniscono con associazioni e delegati, per discutere dei nuovi effetti della legge recentemente varata dal Consiglio dei Ministri che prevede per il 2024 il rinnovo delle concessioni demaniali con le aste pubbliche.

A.G.P.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272



Al via **Tirreno Ct** e Balnearia: tutto per l'ospitalità

Il taglio del nastro alle 10,30, in programma eventi e convegni
Si terrà anche l'assemblea delle imprese balneari

CARRARA. Riparte dalla 42ª edizione uno degli appuntamenti di riferimento per l'ospitalità. A Carrara Fiere Tirreno C.t. insieme a Balnearia, i due grandi eventi che negli ultimi anni hanno rivoluzionato il modo di vivere l'ospitalità, anche nella spiaggia italiana

Si riparte dalle fiere di settore e in particolare da Tirreno C.t. e Balnearia, in programma a Carrara Fiere da oggi a lunedì 7 marzo, per il rilancio dell'ospitalità italiana. Le due fiere, come si sottolinea in una nota, in questi anni sono diventate un vero e proprio punto di riferimento grazie alla continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62 mila presenze (la media delle ultime edizioni) che caratterizzano il successo della quattro giorni apuana. Sarà l'occasione per fare il punto su due settori messi in ginocchio dalla crisi della pandemia, ma che grazie a professionalità e impegno sono ripartiti con numeri importanti.

A caratterizzare ogni edizione dell'evento grandi marchi del food&beverage italiano

ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno.

Prosegue anche quest'anno il legame con Balnearia, il salone professionale delle attrezzature balneari, dell'outdoor design e benessere, che fa, insieme a **Tirreno Ct**, un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 21ª edizione, Balnearia vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle or-

ganizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore.

IL PROGRAMMA

Stamani alle 10.30 taglio del nastro all'ingresso dei padiglioni alla presenza delle autorità. La Federazione italiana Pasticceria (Fip) promuove il concorso per artisti decoratori e nella stessa giornata darà vita a un'opera scultorea in onore dei 42 anni di Tirreno C.t. La Scuola Italiana Pizzaioli promuove nella giornata un corso per pizza gourmet. La Federazione italiana barman (Fib) propone il percorso formativo sul Gin Tonic oltre a corsi di avvicinamento alla Mixology. Amira propone il campionato Maitres sezione mare con sfida alla lampada. La Compagnia Amici del Vino Apuolunensi (Cava) propone una masterclass dedicate al Candia. Nello spazio della Fucina dei Sapori incontri dalle 10 alle 18 (venerdì si parlerà di olio extravergine Toscano IGP, Scuola Tessieri e vari show cooking).

Spazio Balnearia, alle ore 10.30 - presso Sala Michelan-

gelo - Assobalneari Italia - Cna Balneari - La Base Balneare con Donne Damare: assemblea delle imprese balneari: Spiagge, Scatto D'orgoglio! Tutelare le attuali Imprese Balneari, Eccellenza Italiana. Effetti negativi dell'applicabilità della Bolkestein - Valorizzazione del Sistema Balneare Italiano. «È della massima urgenza mettere al riparo le attuali imprese del demanio marittimo per scongiurare il dispiegarsi di effetti estremamente dannosi sulla tenuta economica e sociale del Paese».

E ancora 14.30 presso Sala Canova - Sib Sindacato Balneari Italiano - Consiglio Direttivo Sib. 15.30 presso Sala Pietro Tacca - Cna Turismo e Commercio di Massa-Carrara - Convegno dedicato alle imprese del turismo sul tema: "Gli incentivi a sostegno degli investimenti nel settore turismo: imprese ricettive, agrituristiche e del comparto turistico, fieristico, congressuale, agenzie di viaggio e tour operator"

Tirreno Ct e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni www.tirrenoct.it.

INFOTURISMO FERRARA



Una passata edizione della Fiera

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

Carrara

Balnearia e Tirreno Ct Il meglio del mercato e i nodi del turismo

Laudanna a pagina 9



Tirreno Ct e Balnearia, la vetrina Protagonisti due settori trainanti

Alla Imm convegni sulla Bolkestein e sui sostegni al turismo, e al salone tutto il meglio che offre il mercato

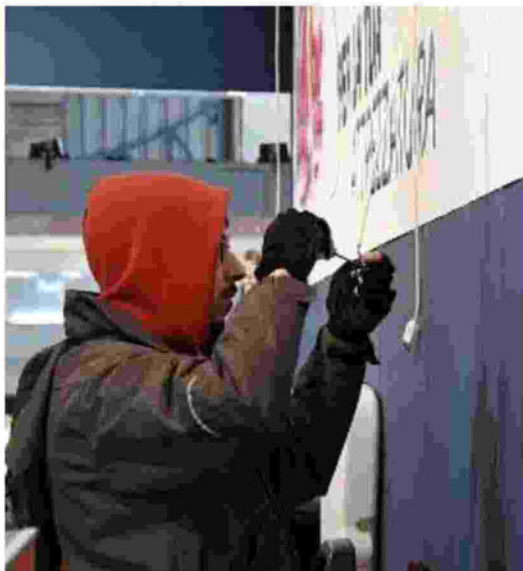
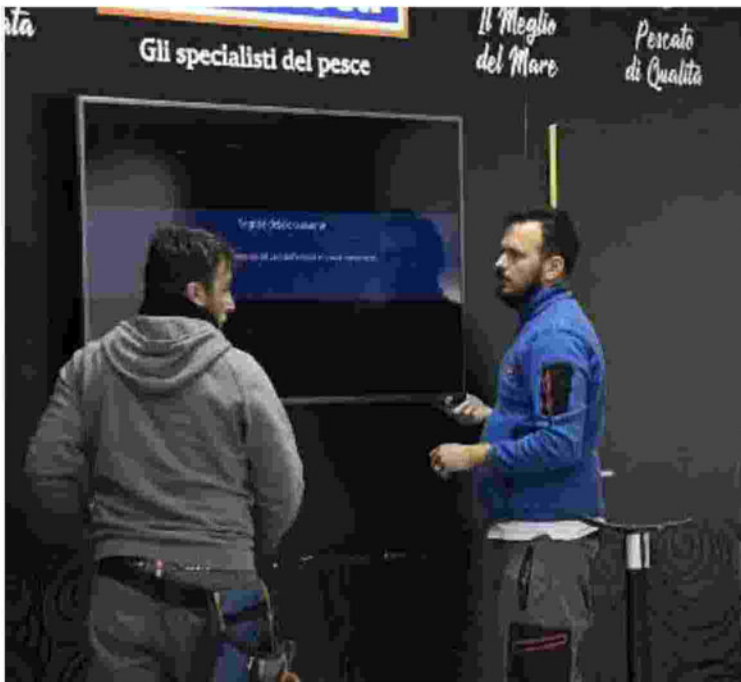
di **Claudio Laudanna**
CARRARA

Operai, promotori, venditori, imprenditori, addetti ai lavori, tecnici, hostess, steward e chi più ne ha più ne metta. Oggi Carrarafiere riapre i battenti. Fino a lunedì sotto i padiglioni B, C e D di via Maestri del Marmo sono in programma due eventi simbolo di Marina: la **'Tirreno ct'** e **'Balnearia'**. Queste due fiere, organizzate da Tirreno trade, al di là dell'importanza che rivestono per i rispettivi settori di riferimento, segnano anche la ripartenza della Imm dopo gli anni della pandemia, ma anche dopo il terremoto finanziario che l'ha travolta mettendone a rischio il futuro stesso. Con la ripresa delle fiere, in attesa che tra meno di due settimane con Seatec e Compotec Marina ripartano anche gli eventi organizzati in house, la Imm va però anche a riprendere il proprio posto nello scacchiere regionale e nazionale come punto di riferimento per le attività economiche della nostra zona. Non a caso, già durante questi primi giorni di esposizione, Carrarafiere ospiterà non solo stand e dimostrazioni,

ma anche importanti convegni dove si discuterà del futuro di settori importanti dell'economia locale e non solo. Si comincerà già oggi alle 10,30 in sala Michelangelo con l'iniziativa di Cna balneari per discutere del futuro del settore e, in particolare, dei possibili effetti della normativa Bolkestein, con la presidente regionale dell'associazione Ilaria Piancastelli. Intanto sulla questione è intervenuto anche il governatore della Toscana Eugenio Giani. «Incontreremo ancora le associazioni di categoria e le amministrazioni comunali. L'abbiamo già fatto in queste settimane e proseguiremo - sottolinea quest'ultimo -. La nostra volontà, condivisa da tutte le Regioni, è in ogni caso quella di chiedere al governo modifiche alla norma proposta: perché certo occorre tutelare la concorrenza, ma occorre proteggere anche il patrimonio delle imprese che hanno creato il valore e la qualità della offerta balneare in Italia. Abbiamo istituito un tavolo con i Comuni costieri - ricorda Giani - e Regione e Comuni compongono un fronte compatto. L'ultima proposta di legge è un passo in avanti. La proposta contiene peraltro gran parte dei principi della nostra

legge del 2016. Sull'indennizzo da riconoscere al concessionario uscente in caso di mancata riconferma credo però debba essere introdotto il valore aziendale e per questo auspichiamo che il Parlamento corregga il testo e lo migliori. La Regione è vicina al settore». Si parlerà invece incentivi a sostegno del turismo nel convegno tecnico organizzato dalla Cna provinciale a partire dalle 15,30 in sala Tacca. «Vogliamo puntare i riflettori sulle risorse, 600 milioni di euro in quattro anni, stanziati dal Ministero del Turismo e gestite da Invitalia, per favorire gli interventi di riqualificazione delle strutture del comparto turistico - spiegano dall'associazione di categoria -. L'iniziativa è prevista dal Pnrr e rappresenta l'opportunità per le imprese del settore di compiere un salto di qualità soprattutto in termini di sostenibilità, sicurezza, efficienza energetica. Le agevolazioni sono rivolte a un ampio ventaglio di destinatari della filiera turistica: alberghi, agriturismi, strutture ricettive all'aria aperta, imprese del comparto ricreativo, fieristico e congressuale, stabilimenti balneari, complessi termali, porti turistici, parchi tematici, inclusi quelli acquatici e faunistici».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Al lavoro: nei padiglioni di Carrara i tecnici sono operativi per gli allestimenti. Da stamani il taglio del nastro della doppia kermesse **Tirreno Ct** e Balnearia

SPIAGGE

Il futuro dei nostri arenili alla luce delle proposte che la Regione intende avanzare a Roma



INCENTIVI AL TURISMO

La Cna farà il punto sugli aiuti del ministero stanziati per gli operatori del comparto

IL PROGRAMMA

Corsi su pizza cocktail e caffè Numeri in crescita

Appuntamento oggi alle 10,30 a Carrarafiere per il taglio del nastro di **Tirreno Ct** e Balnearia. I due eventi organizzati da Tirreno Trade fino al lunedì rimetteranno al centro ospitalità, ristorazione e eccellenze balneari. Tutto questo in un momento in cui questi settori stanno ripartendo come testimoniato dagli ultimi dati raccolti da Fipe (+20% nel 2021 per la ristorazione) e Assoturismo Confesercenti (+19% di presenze nelle spiagge italiane). Giunte rispettivamente alle 42esima e 21esima edizione **Tirreno Ct** e Balnearia sono diventate un punto di riferimento grazie alla continua crescita di consensi, sia in termini di offerta con 430 espositori per 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze. Quest'anno sarà l'occasione per fare il punto su due settori in ginocchio dalla pandemia, ma che grazie a professionalità e impegno sono ripartiti con numeri importanti. Come a ogni edizione della **Tirreno Ct** ci sarà spazio per grandi marchi che propongono momenti di approfondimento. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo per interni ed esterni. Balnearia è il salone delle attrezzature balneari, dell'outdoor design e benessere. Tanti gli appuntamenti di questa prima giornata. La Federazione italiana Pasticceria promuove il concorso per artisti decoratori e darà vita a un'opera scultorea in onore dei 42 anni di Tirreno C.T. La Scuola Italiana Pizzaioli promuove un corso e la Federazione barman quello sul gin tonic.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104272

La quattro giorni

**Da oggi fino a lunedì
i riflettori
saranno puntati
sull'accoglienza**

Giunte alla 42esima e 21esima edizione **Tirreno Ct** e Balnearia sono diventate un punto di riferimento con 430 espositori per 900 marchi. Sono attesi, dopo due anni di stop a causa della pandemia, 62mila visitatori

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

Un tuffo nella primavera con le camelie di Marlia

Il parco e la Villa Reale in Lucchesia sono una meta ideale in questo periodo
Una gita a Bagno Vignoni per farsi sorprendere dal fascino delle acque termali

I colori e i profumi di questa primavera, arrivata con un po' di anticipo, sono quelli delle camelie in fiore nel meraviglioso parco della Villa Reale di Marlia in Lucchesia. Uno spettacolo per gli occhi e per il cuore che si ripete dagli inizi dell'800 quando la principessa Elisa Bonaparte fece arrivare queste piante, allora esotiche, nella spettacolare tenuta che circonda la lussuosa dimora lucchese. Una visita da non

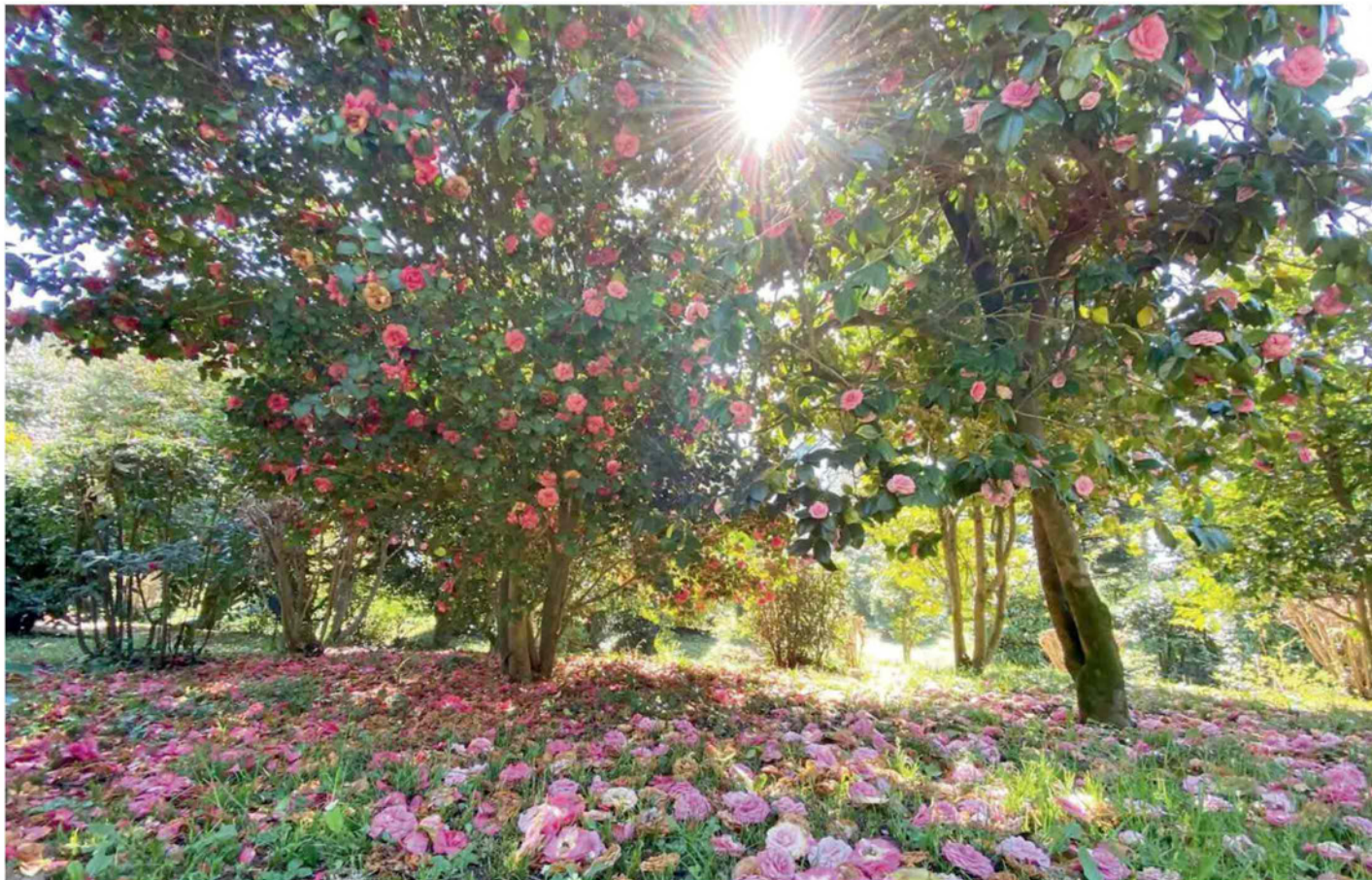
perdere, in modo particolare in questo periodo.

Per un'escursione che unisce storia e antiche suggestioni ecco il bellissimo borgo di Bagno Vignoni, la porta sui gioielli della Val d'Orcia, che ci sorprende con la sua piazza occupata interamente da una piscina termale.

Per gli amanti del turismo e della buona tavola, ecco infine la fiera **Tirreno C** a Marina di Carrara.

NELL'INSERTO

IDEE PER IL FINE SETTIMANA



Lo spettacolare viale delle camelie nel parco della Villa Reale di Marlia in Lucchesia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104272

DA DOMANI A LUNEDÌ A MARINA DI CARRARA



Una passata edizione di **Tirreno Ct** a Marina di Carrara

Idee per turismo e ristorazione in scena alla fiera **Tirreno Ct** fra degustazioni e incontri

Nel ricchissimo programma anche sfide fra chef e pasticciere e un convegno su vino e territorio

Irene Arquint

MARINA DI CARRARA. Al via domani fino a lunedì la **Tirreno Ct**, la fiera che promuove l'ospitalità, la ristorazione ed il turismo. Moltissimi gli espositori, ma soprattutto i cuochi, pasticciere, pizzaioli e professionisti del variegato mondo del cibo che si esibiscono in varie specialità con degustazioni, concorsi internazionali e dimostrazioni. A causa delle restrizioni legate alla pandemia, l'edizione 2021 è stata annullata e ri-

mandata ad oggi, nella storica sede (quest'anno taglia il traguardo del 42° compleanno) del complesso fieristico di Marina di Carrara, per cui è molto alta l'attesa e altrettanto la voglia di conoscere le numerose novità.

Oltre 62mila gli operatori che negli ultimi anni hanno visitato la mostra, una fra le più ricche in fatto di prodotti e tecnologie legate al mondo della tavola, delle innovazioni turistiche, commerciali ed alberghiere. Molti gli espositori con novità e suggerimenti, ma anche i cooking show,

i convegni e i seminari tenuti da professionisti del settore, chef, panificatori, gelatieri, pasticciere. E a proposito di dessert, all'interno della manifestazione si disputerà anche il campionato italiano di pasticceria, competizione che eleggerà i finalisti nazionali al campionato mondiale. Fra le sfide ad effetto segnaliamo il concorso per artisti decoratori di torte che quest'anno si cimenteranno sul tema dell'eleganza, ma anche quello della scultura in ghiaccio.

In concomitanza con il campionato di pasticceria, si svolgeranno pure quelli nazionali della panificazione, della pizza nelle varie specialità (pala, ad alta idratazione, focacciera) e della miglio-

re colomba artigianale (con una finestra aperta sull'innovazione). Non mancherà la gara per eleggere il maitre dell'anno, a cui si è tornati a chiedere di cimentarsi in piatti alla lampada. Inoltre fra le mura della **Tirreno Ct** nascerà il team che si giocherà il podio al campionato mondiale di pasticceria, gelateria e cioccolateria Fipge che si terrà a Milano nel 2023.

In calendario numerose esibizioni, corsi ed approfondimenti in fatto di cocktail, olio Toscano extravergine Igp e le varie cultivar, cioccolato, birre artigianali, caffè, ricette della tradizione, persino cecina (o torta), vino e quant'altro con oltre un centinaio di appuntamenti.

Fra questi anche il convegno di domani mattina alle 11 (padiglione D, corsia 27, stand 828) su come comunicare il territorio. I relatori, fra i quali Daniela Mugnai (presidente dell'associazione Viaggi in Toscana) e Tommaso Ponzanelli per la Scuola Europea Sommelier, racconteranno come la comunicazione enogastronomica è oggi una risorsa per i singoli territori. Focus particolare sarà fatto sui vini del territorio con successiva degustazione di vermentini e candia di aziende vinicole locali. «Qual è il legame tra il vino e il proprio territorio? E come lo si comunica? È più strategica la comunicazione individuale o raccontarsi come identità territoriale? La tavola rotonda cercherà di rispondere a queste e altre domande - spiegano gli organizzatori - in collaborazione con l'associazione Viaggio in Toscana fondata nel 2018 in memoria di Vieri Bufalari, storico precursore della comunicazione enogastronomica e ambientale in Italia. Sarà un dialogo aperto tra vino, territorio e racconto, elementi fondanti della comunicazione secondo il pensiero di Vieri Bufalari».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL CONTO ALLA ROVESCIA

Incentivi per il settore turistico un tavolo ad hoc alla **Tirreno Ct**

«600 milioni di euro stanziati dal Ministero per gli interventi di riqualificazione»
Domani alle 10,30 nella sala "Tacca" il convegno: ecco come fare per prenotarsi

CARRARA. «Gli incentivi a sostegno degli investimenti nel settore turismo» è il titolo del convegno tecnico di approfondimento organizzato da Cna Massa-Carrara per le imprese in programma venerdì a partire dalle 15,30 presso la sala "Pietro Tacca" nel complesso fieristico di Marina di Carrara (ingresso da via Maestri del Marmo) in occasione della rassegna fieristica **Tirreno Ct** e Balnearia. Il convegno punta i riflettori sulle risorse, 600 milioni di euro in quattro anni, stanziati dal Ministero del turismo e gestite da Invitalia, per favorire gli interventi di riqualificazione delle strutture del comparto turistico.

L'iniziativa è prevista dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (Pnrr) e rappresenta «l'opportunità per le imprese del settore di compiere un salto di qualità soprattutto in termini di sostenibilità, sicurezza, efficienza energetica». Le agevolazioni



Una delle edizioni della **Tirreno Ct** (FOTO DI ARCHIVIO)

sono rivolte ad alberghi, agriturismi, strutture ricettive all'aria aperta, imprese del comparto ricreativo, fieristico e congressuale, stabilimenti balneari, complessi termali, porti turistici, parchi tematici, inclusi quelli acquatici e faunistici. Sono previste due forme di incentivo:

credito d'imposta fino all'80% delle spese, cedibile a soggetti terzi (banche e altri intermediari finanziari); contributo a fondo perduto fino al 50% delle spese, per un importo massimo di 40.000 euro (questo limite può essere aumentato a 100.000 euro in presenza di particolari

requisiti legati a digitalizzazione, imprenditoria femminile e giovanile, mezzogiorno). L'incentivo sostiene soprattutto il miglioramento dell'efficienza energetica, al quale è destinato il 50% delle risorse. Altri interventi ammessi sono: riqualificazione antisismica, eliminazione delle barriere architettoniche, manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo, ristrutturazione edilizia, installazione di manufatti e prefabbricati, realizzazione di piscine termali digitalizzazione, acquisto di mobili. Tanti i relatori che saranno alla tavola rotonda.

Per motivi organizzativi è necessario confermare la partecipazione al dottor **Gino RRelazioni** istituzionali-turismo e Commercio Cna Massa-Carrara allo 0585-852919 oppure via mail scrivendo a relazioniistituzionali@cna-ms.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104272



Gastronomia
CAMPIONATO ITALIANO
PANIFICAZIONE

Prende il via il primo Campionato Italiano Panificazione FIGC e il Campionato Italiano Miglior Colomba d'Italia della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria. L'appuntamento è per il 6 e il 7 marzo presso la Fiera **Tirreno CT** di Carrara (MS), in una due giorni indimenticabile con centinaia di professionisti provenienti da ogni angolo d'Italia pronti a sfidarsi senza riserve per contendersi gli ambiti trofei e il titolo di Campione d'Italia delle rispettive categorie.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

EDITORIALE



Barbara Amati
amati@foodandbev.it

C'è qualcosa di nuovo nell'aria

Milano non è l'Italia, e ne siamo consapevoli. Però se volete andare a cena nei ristoranti più di tendenza, o comunque in quelli che hanno una clientela consolidata, se non avete prenotato non riuscite a sedervi a un tavolo. Davanti ad alcuni, poi, in zona semicentrale, le auto posteggiate in seconda fila consentono una viabilità al centimetro. E, nel week end, davanti a certi locali-bar-pasticcerie-gelaterie, c'è la coda per entrare e godersi una colazione golosa come si deve. Non saranno tempi forse troppo allegri -a voler essere pessimisti il materiale non manca, tra bollette impossibili, turisti che al momento non arrivano, smart working ancora molto diffuso e personale difficile da trovare- ma sembra che le persone facciano tutte tappa al ristorante e nei locali per il breakfast e l'aperitivo. E non solo i giovani, ma famiglie con bambini al seguito. Non si cucina più a casa, si preferisce uscire, per una maggiore spensieratezza e libertà. E, poi, spadroneggia il delivery, è tutto un incrociare biciclette e motorini con il loro bel carico di cibi pronti. Questo nuovo modello di business è una delle eredità non negative della pandemia: la nascita delle dark kitchen è un esempio di diversificazione impensabile fino a un paio d'anni fa.

La diminuzione dei contagi porta con sé una leggera euforia che inizia ad avvertirsi tutt'intorno: si respira un'aria nuova. E anche le fiere stanno per riaprire i battenti e accogliere espositori e operatori, pure dall'estero, con le dovute cautele e, soprattutto, con regole chiare riguardo green pass e quarantene. Diverse rassegne hanno spostato le date a primavera avanzata, ma con il venir meno delle restrizioni sanitarie si svolgeranno **Tirreno**, **CI**, **Sigep**, **Sana Slow Wine Fair**, **Vinitaly** (il **Vinitaly Special Edition** di ottobre ha riscosso un ottimo successo) e si vedrà poi con quali risultati, ma crediamo che sia tempo di ripartire.

Un bel fermento si vede anche dall'andamento degli investimenti delle aziende in pubblicità, in particolare quelle alimentari, che hanno invaso gli spazi televisivi, e anche il mondo del vino si sta muovendo e sta investendo, escono le nuove annate e le nuove etichette e si vuole dar loro visibilità. Nuovi prodotti entrano a fare parte dell'offerta dei distributori e diventano attrazione anche per i locali. D'altra parte, alle redazioni non arrivano altro che comunicati di bilanci in crescita e di fatturati da record: segno che si è lavorato e si è guadagnato; certamente non tutti, ma molti nel settore food and beverage. E le aziende italiane, oltre a fare gola ai giganti internazionali, stanno esse stesse acquisendo imprese all'estero. C'è un bel movimento anche tra le catene, come **Cirfooa** e **La Piadineria**, e in brand come **Old Wild West** e **Temakinho**, o **Roadhouse**, che ha recentemente inaugurato il 200° locale: fra Italia ed estero in molti hanno in programma di ampliarsi con diverse strutture. L'estero è anche terreno di conquista per altri nomi come **Poke House**, catena italiana che ipotizza una settantina di aperture. I progetti riguardano anche l'alta ristorazione: a Tokyo è stata inaugurata la terza **Gucci Osteria** da Massimo Bottura e la famiglia Cerea ha aperto **New Wave by Da Vittorio**, Art Museum Restaurant a Shanghai, mentre Niko Romito ha avviato **Il Ristorante** al nuovissimo **Bulgari Hotel Paris**, nella capitale francese. Certo, sono i grandi, i grandissimi, i tristellati: ma sono coloro che fanno da traino alla nostra cucina e al meglio del made in Italy.

Barbara Amati

Con il declinare della pandemia si avverte un certo fermento, anche se, sicuramente, i problemi non mancano. Ma se volete andare fuori a cena magari prenotate per tempo...



FIERE

Tirreno Ct ritorna dal 4 al 7 marzo a Carrara

Il luogo è sempre lo stesso, il polo fieristico di Carrara, e date leggermente spostate rispetto al solito, ma è tutto pronto per la 42esima edizione di *Tirreno Ct*, la fiera per l'ospitalità che si terrà dal 4 al 7 marzo. Nelle ultime edizioni, la rassegna ha raccolto mediamente 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, con 60 mila presenze. Prosegue il legame con *Boineorio*, l'edizione professionale del *Outdoor Design*, del benessere e delle attrezzature balneari. La manifestazione ha sempre il suo core business nell'incontro qualificato tra domanda e offerta che dà vita a un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Nella quattro giorni del 2019, l'ultimo anno dell'evento prima della pandemia, si sono tenuti oltre 100 appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni e tavole rotonde che hanno fatto e fanno della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

COMMUNITY
NEWS//PERSONE//EVENTI



A cura
di Luca Favero

FIPGC LA MIGLIOR COLOMBA D'ITALIA



Il dolce simbolo della Pasqua, è stato il protagonista del nuovo campionato FIPGC alla Fiera Tirreno CT di Carrara. 50 i concorrenti in gara che hanno presentato una colomba classica, vale a dire con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante e/o una colomba innovativa, in totale libertà, con canditi di frutta esotica, frutta secca, cioccolato o qualsiasi altro ingrediente o procedimento in grado di "fare la differenza". Scopri i vincitori sul sito della Federazione e su italiangourmet.it.

federazionepasticceri.it

COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE ALLA RICERCA DEI PROSSIMI CAMPIONI DI PASTICCERIA

Dopo la grande vittoria mondiale del 2021, è tempo di guardare al futuro: il Club Italia Coupe du Monde de la Pâtisserie rende noto che le selezioni per il nuovo Team Italy si svolgeranno sabato 2 aprile 2022, presso CAST Alimenti, a Brescia, storica "palestra" e teatro degli allenamenti della squadra in carica. Candidature aperte, quindi, a tutti i pasticceri, uomini e donne, che vogliono calcare il più prestigioso palcoscenico internazionale del settore: la Coupe du Monde de la Pâtisserie. I vincitori delle selezioni per ciascuna categoria - torta gelato e blocco di cioccolato da scolpire, entremets al cioccolato e pièce in zucchero, dessert al piatto da ristorazione e pièce in cioccolato - andranno infatti a comporre il nuovo Team che rappresenterà l'Italia alla prossima Coupe du Monde de la Pâtisserie, prevista a gennaio 2023. Modulo di iscrizione e regolamento sul sito del Team Italy, nella sezione "Come partecipare". coppadelmondopasticceria.com



FARAVELLI GROUP

LA MOSTRA VIRTUALE CHE PARLA DI EMOZIONI REALI



"Dietro ad ogni grande emozione c'è sempre un grande Natale": con questo claim alla Vigilia delle festività natalizie 2021 Faravelli augurava a tutti un Natale pieno di emozioni. Già, ma quali sono le emozioni che fanno davvero grande il Natale? Sono tante, evidentemente. A confermarlo è stata l'operazione "Scatta il Natale, un evento "interno", che ha visti impegnati i collaboratori di tutte le sedi dell'azienda - i "faravelliani" - a cui è stato chiesto di raccontare le emozioni del Natale attraverso un'immagine. Con tutti gli scatti, è stata allestita una mostra virtuale e sono stati i colleghi stessi a decretare la foto vincitrice, un'immagine che emana luce e che racconta di neve, paesaggi incantati, famiglia ed allegria, della gioia di giocare e tornare bambini. Ma al di là del vincitore, a trionfare è stata la voglia di partecipazione e di raccontarsi delle persone di Faravelli.

faravelli.it



LONGARONE FIERE DOLOMITI ESSERE PARTE ATTIVA NELLO SVILUPPO DEL TERRITORIO



"Le Dolomiti sono delle montagne stupende da visitare, al centro dell'attenzione dei turisti di tutto il mondo, da promuovere continuamente. Con esse tutto il Bellunese. Longarone Fiere Dolomiti deve fare gli interessi del territorio e delle sue imprese, e il turismo è prioritario". Lo afferma convintamente il Presidente della Fiera, Gian Angelo Bellati. E allora assume ancora più valore Expo Dolomiti HoReCa ad ottobre insieme con Dolomiti Show, che ospiterà l'evento "Buy Veneto Speciale Montagna" Una pietra miliare nella road map che scandisce l'avvicinamento alle Olimpiadi invernali Milano-Cortina 2026. longaronefiere.it

2/2022 IL PASTICCERE E GELATIERE ITALIANO

COMMUNITY

NEWS//PERSONE//EVENTI



A cura della redazione

COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE

LE PRESELEZIONI ITALIANE: TUTTI GLI APPUNTAMENTI

Tutto pronto per le preselezioni italiane della Coppa del Mondo del Panettone che, dopo il successo della seconda edizione (Lugano, 2021), riparte ora con eventi in tutto il mondo. Non a caso si parte dall'Italia, patria del grande lievitato per eccellenza, unica nazione ad ospitare tre momenti di preselezione. Il primo è il 19 marzo per le selezioni del Centro Italia, presso Gustar Pistoia. Seconda tappa il 2 aprile a Villa Terzaghi, presso l'Associazione Maestro Martino di Robecco sul Naviglio, per le selezioni del Nord e ultimo appuntamento il 30 aprile a Reggio Calabria, per il Sud Italia. A valutare i panettoni, l'una giuria di grandi professionisti ed esperti nel mondo della pasticceria e della ristorazione. Per ciascun evento sono ammessi al massimo 30 partecipanti: solo i migliori 10 per ciascuna selezione passeranno successivamente alla Finale Italia prevista a maggio a Brescia, nella quale verranno decretati i finalisti che accederanno al concorso internazionale, in programma a Milano dal 4 al 6 novembre 2021. coppadelmondodelpanettone.ch



WORLD CHOCOLATE MASTER

IL PODIO PER IL CIOCCOLATO DEL FUTURO È ROSA

World Chocolate Masters™ è la principale competizione internazionale, ideata da Cacao Barry e dedicata agli artigiani, agli chef e alla loro creatività applicata al cioccolato nella pasticceria, cioccolateria e gastronomia del futuro. Un palcoscenico mondiale dove i candidati conquistano i fan e la giuria attraverso talento e mestiere, ma anche presentando la propria visione. Il prossimo ottobre, a Parigi, la bandiera tricolore nella finale internazionale sarà tenuta alta da Anna Gerasi. È lei, infatti la vincitrice della selezione italiana che si è tenuta a Pollenzo, nella nuova splendida sede di Selmi Chocolate Machinery. 43 anni, di Brescia, Anna è nata e cresciuta nel mondo della pasticceria, da sempre la sua grande passione. Dopo la vittoria è già al lavoro per sfidare gli altri 21 professionisti provenienti da tutto il mondo, nella finale mondiale di ottobre.

worldchocolatemasters.com

Nelle due immagini, Anna Gerasi e una delle sue creazioni presentate alla finale italiana.



8photo per Freepik



SAVENCIA GOURMET

INSIEME A PARIANI, PER INGREDIENTI SENZA COMPROMESSI

Savencia Gourmet, gruppo alimentare familiare indipendente, annuncia l'integrazione di Pariani Srl nel suo portafoglio di marchi per professionisti della gastronomia. Il tutto ufficialmente a partire dal 21 gennaio 2022. Pariani è un'azienda familiare italiana con esperienza nell'approvvigionamento e nella lavorazione di frutta secca italiana di alta qualità. La sua sede storica è a Givoletto, vicino a Torino. verrà mantenuta. Anche il ruolo di Mattia Pariani, fondatore e attuale Ceo dell'azienda che rimarrà partner, sarà lo stesso. L'acquisizione di Pariani completa perfettamente il portafoglio ingredienti di Savencia. Rafforzando la sua presenza come operatore di riferimento di una gastronomia responsabile, equa e sostenibile. L'investimento e il sostegno nella "filiera Pariani", che coinvolge territori e produttori di eccellenze italiane, è uno dei principali impegni di questa acquisizione.

savencia.com



Carrara fiere riparte e apre le sue vetrine

Da Tirreno Ct a Balnearia per poi passare e Seatec e Compotec: tutto il meglio del mercato su accessori di nautica e ristorazione

CARRARA

Seatec e Compotec marine parlano sempre un po' più apuano. Per il ritorno dopo il Covid di due delle fiere simbolo della Imm la Camera di commercio erogherà alle aziende locali interessate all'esposizione dei propri prodotti e servizi un contributo di 1.500 euro. Il bando e le modalità di richiesta sono disponibili sul sito dell'ente camerale. Seatec e Compotec Marine sono previste il 17 e 18 marzo prossimi e rappresentano un importante passaggio per il futuro di Carrara fiere che tornerà dopo due anni ad organizzare il primo evento in house sotto i propri padiglioni e lo farà con due dei gioielli più brillanti della propria corona. Le manifestazioni dedicate al mondo della nautica sono da sempre tra quelle di maggior successo tra quelle organizzate a Marina e un punto di riferimento per tutti gli specialisti del settore. Per l'occasione quest'anno Compotec, rassegna internazionale dei materiali compositi e tecnologie correlate, ritorna con un nuovo nome e un nuovo obiettivo: diventando Compotec Marine e quindi focalizzandosi esclusivamente sul settore nautico con lo scopo di

chiarato di evidenziare un legame sempre più stretto con Seatec e con la vocazione nautica del distretto apuo-versiliese. Prima di pensare alla nautica, tuttavia, saranno di ben altro genere le eccellenze che si raduneranno sotto i padiglioni di via Maestri del marmo. Da venerdì a lunedì la Imm tornerà dopo due anni tondi tondi a fare quello per cui è stata pensata: ospitare fiere. Per questa tanto attesa ripartenza Marina accoglierà due delle manifestazioni storicamente più attese e partecipate, la Tirreno Ct e Balnearia. Si tratta di due eventi organizzati da Tirreno Trade con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria e nel primo caso si tratterà addirittura della 42esima edizione di una degli appuntamenti di riferimento per l'ospitalità, nel secondo della 21 per una kermesse diventata ormai irrinunciabile per tutti coloro che il turismo balneare. Al di là degli aspetti economici ed organizzativi, questa ripartenza è anche fortemente simbolica visto che proprio le edizioni 2020 di Tirreno Ct e Balnearia furono le prime a saltare a causa dello scoppio della pandemia da Covid 19 e ora, idealmente, Carrara fiere ricomincia da dove aveva lasciato. Lo fa sicuramente con il medesimo entusiasmo e la stessa determina-

zione anche se nel frattempo molte cose sono cambiate sia per quanto riguarda Imm che per il comparto fieristico generale. Ricchissimo come al solito il programma dei quattro giorni di fiera. Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento grazie alla continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze in media nelle ultime edizioni. La fiera è un momento di confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tutto ciò andrà di pari passo con Balnearia che offre invece il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Inoltre, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

UN TERRITORIO INTERO

**Il contributo
della Camera
di commercio
per chi partecipa**

IL RILANCIO

**La ripresa della Imm
costituisce il volano
economico per tutta
la zona**



Una delle immagini di chef al lavoro durante le giornate di **Tirreno Ct** che sarà in fiera dal 4 al 7 marzo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

LIGURIA FOOD NEWS

Dal 4 al 7 marzo a Carrara Fiere c'è Tirreno C.T.

Il luogo è sempre lo stesso, il polo fieristico di Carrara, le date leggermente spostate rispetto al solito, ma è tutto pronto per la quarantaduesima edizione di Tirreno C.T., la fiera di riferimento in Italia per l'ospitalità. Oltre quaranta anni di crescita del settore della ristorazione, dell'accoglienza in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari con Balnearia, il salone nel salone. Un momento importante, ora più che mai, per il settore che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari. «Il Covid-19 ci ha fatto rimandare per due volte questo appuntamento, ma il settore dell'ospitalità proprio nei momenti della crisi è uno dei primi a ripartire, perché il nostro Paese è un modello internazionale in questo senso ed ecco perché, nonostante le incertezze, non ci siamo mai fermati nel pensare e ripensare l'appuntamento di riferimento per tutto il comparto che ha voglia di rilancio, quest'anno più che mai», commenta, Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

Punto di riferimento degli incontri B2B per il Centro Italia. La manifestazione in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento grazie alla continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze (la media delle ultime edizioni) che caratterizzano il successo della quattro giorni apuana. **Tirreno CT** ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta di questo settore che dà vita ad un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia.

Confronto, dimostrazioni e competizioni. Nella quattro giorni del 2019, ultimo anno dell'evento prima della pandemia, si sono tenuti oltre 100 appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è un momento di confronto



con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Saperi Saperi e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza. Per info: www.tirrenotrade.it.



TIRRENO CT

Dove: Carrara Fiere
Quando: 4-7 marzo 2022

Tirreno C.T. è un vero punto di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia, è in grado di offrire una vasta panoramica delle innovazioni turistiche, commerciali ed alberghiere. Una caratteristica peculiare della TIRRENO C.T. che continua a richiamare migliaia di operatori economici è la massiccia presenza di associazioni di categoria, espositori sempre più numerosi e qualificati, convegni e tavole rotonde sugli argomenti di attualità, degustazioni, concorsi internazionali, dimostrazioni, restano la chiave del successo della manifestazione. Se tavole rotonde e convegni hanno consentito di aggiornarsi sulle ultime tendenze, la possibilità di vedere l'opera i più grandi maestri della ristorazione si è rilevata uno stimolo senza pari per tutti i visitatori. I settori merceologici della Tirreno C.T. coprono tutto il panorama dell'offerta, sia di prodotti che di attrezzature e servizi per ristoranti, alberghi, bar, pasticcerie, pizzerie, panificatori, gelatieri e comunità. Sarà anche il momento in cui verrà presentata ufficialmente la prima edizione di di TTH – Tirreno Tecno Hospitality prevista presso l'Ente Fiera di Genova dal 23 al 26 ottobre, manifestazione che avrà le stesse modalità organizzative e le stesse caratteristiche di Tirreno CT e che si prefigge di riempire il vuoto presente in Liguria di manifestazioni dedicate agli operatori professionali.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

APPUNTAMENTI

TIRRENO CT
Dove: Carrara Fiere
Quando: 4-7 marzo 2022

SALONE AGROALIMENTARE LIGURE
Dove: Fieschengo (SV)
Quando: 11-13 Marzo 2022

MARE&MOSTO
Dove: Sestri Levante (GE)
Quando: 22-23 Maggio 2022

MARE&MOSTO

Il calendario è a scopo illustrativo e non rappresenta un impegno. L'organizzatore si riserva il diritto di modificare o cancellare le manifestazioni senza preavviso. Per informazioni e prenotazioni, si prega di contattare il numero verde 800 00 00 00. Per le condizioni di partecipazione, si prega di consultare il regolamento. L'organizzatore si riserva il diritto di modificare o cancellare le manifestazioni senza preavviso. Per informazioni e prenotazioni, si prega di contattare il numero verde 800 00 00 00. Per le condizioni di partecipazione, si prega di consultare il regolamento.

104272



Tirreno e Balnearia guidano il rilancio del settore fieristico

Al complesso ritornano i due eventi dal 4 al 7 marzo
«Un momento importante per i comparti dell'accoglienza»

CARRARA. Il luogo è sempre lo stesso, il polo fieristico di Carrara, le date leggermente spostate rispetto al solito, ma è tutto pronto per la quarantaduesima edizione di Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità e, da diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari con Balnearia. Un momento importante, ora più che mai, per il settore che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari. «Il Covid-19 ci ha fatto rimandare per due volte questo appuntamento, ma il settore dell'ospitalità proprio nei momenti della crisi è uno dei primi a ripartire, perché il nostro Paese è un modello internazionale in questo senso ed ecco perché, nonostante le incertezze, non ci siamo mai fermati nel pensare e ripensare l'appuntamento di riferimento per tutto il comparto che ha voglia di rilancio, quest'anno più che mai», commenta **Paolo Caldana**, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento. La manifestazione in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento grazie alla continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con ol-

tre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze (la media delle ultime edizioni) che caratterizzano il successo della quattro giorni apuana. Nell'ultima edizione si sono tenuti oltre 100 appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è un momento di confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori.

A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del "food&beverage" italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e

dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Ma non solo: tra gli altri anche gli esperti del settore "wine and beverage". A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti.

Prosegue poi come detto il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere e attrezzature balneari che fanno di **Tirreno CT** un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. La 23ª edizione di questa manife-

stazione, è rivolta soprattutto agli operatori del turismo balneare, settore che rappresenta una «parte cospicua dell'offerta vacanziera nel nostro Paese». Balnearia presenterà, come di consueto, tutte le novità dei settori merceologici relativi agli stabilimenti balneari: attrezzature, arredi e impianti, prodotti e accessori per la vita all'aria aperta, tutto il comparto dell'outdoor design e dello Spa e Wellness, oltre alle ultime proposte per rendere lo stabilimento balneare «sempre più 4.0». «Lo stabilimento balneare italiano non deve più confrontarsi con quello spagnolo o mediterraneo, ma con destinazioni turistiche all'altro capo del mondo. In questa situazione di mercato diventa sempre più importante che l'azienda balneare abbia possibilità di informarsi, aggiornarsi e attrezzarsi in tempo reale: Balnearia e Tirreno C.T potranno rispondere a questa esigenza in modo organico e completo, con la soddisfazione di espositori e visitatori», chiosano i promotori dell'evento in programma a Carrara Fiere dal 4 al 7 marzo.

REPORTAGE FIERISTICA



Un momento della kermesse nelle edizioni passate (FOTO DI ARCHIVIO)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

A CARRARA FIERE DAL 4 AL 7 MARZO

Ritorna Balnearia con 430 espositori

CARRARA

Conto alla rovescia per TirrenoCf (commercio e turismo) e Balnearia, rassegne con le quali torna a vivere il centro congressi di Carrara Fiere dopo la lunga pausa dovuta alla pandemia, in programma da venerdì 4 a lunedì 7 marzo.

Un momento importante, per il settore che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari. A disposizio-

ne gli stand di 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi. A caratterizzare l'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero partendo dal pane e la pizza, per arrivare ai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere ma anche per gelaterie e pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. La fiera è organizzata da TirrenoTrade —

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

IL CALENDARIO IN ARRIVO

Dopo la **Tirreno Ct** torna anche Seatec

Si terrà a CarraraFiere il 17 e il 18 marzo con Compotec
«Segnale di ripresa del settore e della nostra nautica»

CARRARA. L'edizione 2022 di Seatec, la mostra della tecnologia, della componentistica, del design e della subfornitura applicate alla nautica da diporto, ideata e organizzata da Imm-CarraraFiere, «unico evento dedicato al settore in Italia e nel sud Europa», apre la diciannovesima edizione della sua storia all'insegna della ripresa, che sta caratterizzando «tutto il settore nautico, della resilienza, la capacità di affrontare e superare un evento traumatico o un periodo di difficoltà e della sostenibilità, il massimo impegno che le attività produttive debbono adottare per invertire la tendenza all'iper sfruttamento delle risorse del pianeta», ripercorrono gli organizzatori annunciando le date.

La mostra, dopo il fermo di un anno dovuto ai noti problemi della pandemia Covid-19, sulla scia delle evoluzioni nel mondo della nautica, rappresenta un'importante occasione «per innovare e arricchire un format unico nel panorama fieristico nautico italiano, che da 19 anni costituisce il punto di riferimento dell'industria».

E così, «sull'onda dell'attuale situazione positiva del mercato nautico internazionale Seatec 2022 consolida la sua presenza e il suo valore nel contesto della filiera della nautica da diporto, rafforzata dalla sua collocazione nel cuore del distretto spezzino-apuo-versiliese-livornese, il maggiore produttore



Un'immagine durante Seatec-Compotec nelle passate edizioni

di superyacht in Italia».

A fianco di Seatec 2022 si svolgerà anche la tredicesima edizione di Compotec, la rassegna internazionale compositi e tecnologie correlate, «unico» evento trade in Italia interamente dedicato ai materiali compositi. L'edizione 2022 sarà dedicata specificamente ai materiali compositi del mondo nautica, in stretta sinergia con Seatec 2022. Per questo sarà Compotec Marine.

Seatec 2022 si terrà dal 17 al 18 marzo. La concentrazione in due giornate lavorative alla fine della settimana «viene incontro alle

esigenze di espositori e visitatori di ottimizzare i tempi di incontro e razionalizzare energie e investimento», fanno sapere ancora i promotori.

Insomma, torna un'altra fiera al complesso fieristico di Marina di Carrara dopo quella, di cui abbiamo scritto, targata Tirreno Trade e annunciata proprio nei giorni scorsi e cioè la **Tirreno Ct** e Balnearia con il ritorno dal 4 al 7 marzo dopo lo stop dovuto per via del Covid-19 a tutte le fiere, eccezion fatta per la White Carrara Downtown.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I campionati italiani di panificazione e della miglior colomba

CARRARA. Al via il primo campionato italiano di panificazione e il campionato italiano per la miglior colomba Fipgc (Federazione internazionale gelateria pasticceria cioccolateria): andranno in scena il 6 e il 7 marzo alla Fiera **Tirreno Ct** di Carrara.

I migliori chef panificatori e i migliori maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni del Paese saranno pronti a darsi battaglia per contendersi il titolo di campione d'Italia

«Per noi è un onore portare alla ribalta di una delle più importanti manifestazioni dell'ospitalità del Centro Italia grandi professionisti dell'arte bianca e della pasticceria», afferma **Roberto Lestani**, Presidente Fipgc. «Maestri pasticceri e chef panificatori daranno vita a due competizioni davvero entusiasmanti, pensate entrambe per valorizzare le eccellenze del made in Italy e le particolarità uniche del territorio italiano».

Per quanto riguarda il Campionato Italiano Panificazione Fipgc, quattro le categorie previste e 50 i Maestri a contendersi il titolo di Campione Italiano della panificazione tra creazioni originali, tecniche all'avanguardia e tutto il talento dei migliori interpreti dell'arte bianca. I concorrenti dovranno cimentarsi in una delle seguenti categorie: Miglior pane

realizzato con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 integrale, oppure semola di grano duro senza inserimento di altri prodotti; mMiglior pane innovativo. Che sia un pane salato o dolce, quello che conta è l'originalità dell'impasto e degli ingredienti utilizzati. Ben accetti canditi, cioccolato, frutta secca oppure salumi, formaggi o verdure.

E ancora: miglior dolce da forno. I concorrenti in gara dovranno realizzare un dolce con cottura al forno di tutti gli ingredienti. Unica regola: il prodotto deve rispettare le tradizioni del territorio di origine del partecipante. Infine miglior pane artistico. Vere e proprie opere d'arte realizzate integralmente in pane. Si prevedono sculture altissime e stupefacenti

Per quanto riguarda la Miglior Colomba d'Italia, 50 i concorrenti in gara che dovranno presentare una colomba classica, vale a dire con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante e/o una colomba innovativa, per la quale ci sarà totale libertà alla creatività degli chef, tra canditi di frutta esotica, frutta secca, cioccolato o qualsiasi altro ingrediente o procedimento che possa fare la differenza dalla colomba tradizionale e che possa stupire la giuria.

ALLA PROSSIMA **TIRRENO CT**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

Sfida a colpi di pane e colomba Arriva il primo campionato italiano

L'evento si terrà a marzo alla Fiera **Tirreno CT**. In gara cinquanta maestri provenienti da tutta Italia

CARRARA

Via al primo Campionato italiano panificazione e Campionato italiano miglior colomba d'Italia della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). L'appuntamento è per il 6 e il 7 marzo alla Fiera **Tirreno CT** di Carrara. Una due giorni con centinaia di professionisti provenienti da tutta Italia per contendersi gli ambiti trofei e il titolo di Campione d'Italia delle rispettive categorie. «Per noi è un onore portare alla ribalta di una delle più importanti manifestazioni dell'ospita-



lità del centro Italia grandi professionisti dell'arte bianca e della pasticceria - dichiara Roberto Lestani, presidente Fipgc -. Maestri pasticceri e chef panificatori daranno vita a due competizioni davvero pensate per valorizzare le eccellenze del made in Italy e le particolarità uniche del

territorio italiano». La competizione panificazione prevede 4 categorie (tradizionale, innovativo, dolce da forno, artistico) e 50 maestri a contendersi il titolo tra creazioni originali, tecniche all'avanguardia e tutto il talento dei migliori interpreti dell'arte bianca. Due, invece, le categorie in gara per la miglior colomba: classica e innovativa. **Si vedranno** abbinamenti imprevedibili di sapori, aromi e colori coniugati con elevate capacità tecniche e artistiche. La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione ma anche la cura dei dettagli, l'organizzazione e l'efficacia comunicativa nella presentazione dei prodotti realizzati. Maggiori informazioni sul sito: www.federazionepasticceri.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104272



TIRRENO CT E BALNEARIA IL GRANDE APPUNTAMENTO DELL'OSPITALITÀ

MARZO

Dal 4 al 7

A Carrara Fiere torna con la 42^a edizione **Tirreno CT**, fiera dedicata al mondo dell'ospitalità a 360 gradi. In contemporanea Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari

Il luogo è sempre lo stesso, il polo fieristico di Carrara, le date leggermente spostate rispetto al solito (4-7 marzo 2022), ma è tutto pronto per la 42^a edizione di **Tirreno CT**, la fiera di riferimento in Italia per l'ospitalità. Oltre 40 anni di crescita del settore della ristorazione, dell'accoglienza in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari con Balnearia, il "salone nel salone". La manifestazione in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento grazie alla continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 60mila presenze (la media delle ultime edizioni) che caratterizzano il successo della quattro giorni apuana.

La fiera è un momento di confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma

denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori.

A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food & beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre, tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per in-

terni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine & beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori.

Prosegue infine il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari, giunto alla 23^a edizione, che fa di **Tirreno CT** un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. cod 83341

Per informazioni: www.tirrenoct.it

HO.RE.CA E OUTDOOR DI NUOVO IN SCENA A MARINA DI CARRARA

con Tirreno T.C. e Balnearia
il focus del settore

Le numerose edizioni fanno di quella toscana una delle fiere più longeve di un settore che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie. A marzo ripartirà da dove si era fermata, a causa del lockdown, più forte di prima.

E lo farà a partire da quello che è mancato al mondo dell'ospitalità: l'offerta di innovazione e miglioramenti per la propria struttura.

Uno dei punti di forza quindi sarà la presenza degli oltre **430 espositori** in rappresentanza di quasi **900 marchi**, per un successo consolidato di pubblico con **62mila presenze** (quelle dell'ultima edizione, la 2019).

Tra i 40mila metri quadrati dei padiglioni di Carrara fiere, **Tirreno C.T.** avrà come sempre il suo cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, cui fanno da corollario convegni, seminari, workshop, master gratuiti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman, oltre a degustazioni e dimostrazioni.

Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Ma anche tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract.

Presente anche il wine&beverage con i migliori prodotti per i mixology e i barman, oltre alle birre artigianali e a un'ampia selezione di aziende vitivinicole e distillerie con la presenza dei produttori.

Imprescindibile il legame con Balnearia, salone professionale dell'outdoor design, benessere e attrezzature balneari che fanno di Tirreno C.T. un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia.

In 42 anni Tirreno C.T. è stata il punto di partenza di centinaia di progetti, migliaia di incontri professionali; uno strumento indispensabile per tanti espositori che nel tempo hanno continuato a dare fiducia all'evento che ha saputo contribuire alla crescita dell'ospitalità italiana. Un fiore all'occhiello dell'economia del nostro Paese.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104272

In presenza, in digitale e in viaggio



THE DOLCE WORLD EXPO

Ci si doveva ritrovare a Sigep in gennaio per aprire il 2022 con nuovo entusiasmo, proprio come succedeva prima della pandemia. E invece, proprio lei, ha portato allo slittamento delle date **dal 12 al 16 marzo**. Una decisione sofferta, come raccontano **Flavia Morelli**, group exhibition manager di IEG Expo, e **Giorgia Maioli**, senior brand manager di Sigep, “condivisa con espositori, associazioni, media e partner, trovando assieme la data funzionale alle esigenze del mercato, per una ripresa che sia volano del rinnovato sviluppo del settore, tutelando salute e sicurezza di tutti gli operatori”.

Come sarà il Sigep in versione marzo?

“Il format si mantiene inalterato rispetto a quanto previsto, giusto con lo slittamento di sei settimane, e quasi tutte le aziende hanno confermato la presenza. Ciò che si potenzia è l'estensione digitale già in essere, per amplificare i contenuti e dare la possibilità a buyer ed espositori di prolungare in forma di networking le esperienze e i contatti. Dal 10 febbraio è attiva la piattaforma nella quale gli espositori possono inserire video, immagini ed informazioni nella propria vetrina, per dare forma ad un grande catalogo interattivo e consultabile nel tempo, per scoprire contenuti e novità presentati in fiera, prima, durante e dopo”, rispondono all'unisono le nostre intervistate.

Quali sono i plus di questa piattaforma?

Avendo più tempo a disposizione, serve per scaldare i motori, per promuovere bene gli eventi e solleticare la curiosità dei visitatori che poi potranno testare di persona in fiera.

E dal 12 al 16 marzo la piattaforma offrirà dirette streaming?

Certo, i contenuti della Vision Plaza e delle varie arene saranno diffusi in diretta e poi rivedibili nelle settimane successive, insieme a tutto il palinsesto creato dagli espositori. Poi, fino al 18 marzo l'estensione digitale sarà ancora attiva per favorire i networking internazionali.

Gli eventi previsti in gennaio sono confermati?

Sì, l'intero programma nelle varie arene e in Vision Plaza è confermato. Nello specifico, le varie competizioni per il caffè e le selezioni del gelatiere e del pasticciere che faranno parte della squadra italiana in gara alla **Coppa del Mondo della Gelateria 2024**.

Quali tendenze andrete a raccontare?

In questi due anni il cambiamento del mercato è stato notevole e nei tanti stand si riprodurrà il clima rinnovato su più fronti, fra ambiente, economia circolare, delivery ed esperienze sensoriali, in una visione allargata di esperienza di consumo e degustazione. In fiera tutte le novità vengono messe a sistema, partendo dai contenuti offerti in Vision Plaza e nelle arene, per approfondire i temi cari alle varie filiere.

Su quali tematiche state investendo di più?

L'*education* è per noi cruciale: stiamo potenziando i collegamenti con il Politecnico di Milano, l'Università di Pollenzo e altre realtà per sancire incroci costruttivi con il mercato. Quest'anno sono previsti più talk e andremo poi a valorizzare progetti specifici per fare sistema fra imprese e università.

Grazie a SigepGiovani la formazione è al centro di Sigep sin dagli anni 90, vero?

Nel 2021 avremmo infatti dovuto festeggiare i 30 anni di **SigepGiovani**, evento che iniziamo a celebrare in marzo e confidiamo di farlo poi in presenza nel 2023. Sigep è molto rivolto ai ragazzi, alle future generazioni, e la formazione viene diffusamente offerta anche dalle attività proposte in fiera da Cast Alimenti.

Riguardo alla visita in presenza, quali saranno le regole?

Applichiamo in maniera rigorosa tutti i protocolli. In fiera si entra solo con Super Green Pass, non con tamponi. Negli stand, le regole sono quelle di bar e pasticcerie: si può degustare seduti ai tavolini e poi rimettere la mascherina.

Oltretutto, il quartiere di Rimini è molto ampio e l'aria nei padiglioni viene immessa dall'esterno e non riciclata.

E intanto state lavorando anche sull'internazionalità: in quale forma?

I trend futuri vanno verso la continentalizzazione delle fiere e noi desideriamo essere alleati degli espositori per esportare e sviluppare il loro business, in presenza, in digitale e anche in viaggio, muovendoci sul fronte internazionale, con i nostri referenti e insieme all'agenzia ICE del Ministero Affari Esteri. L'obiettivo è replicare il format di Sigep nel mondo, andando nei mercati di sbocco ed esportando il sistema, grazie ad alleanze strategiche.

Vi riferite alla recente intesa stretta con Anuga?

Certo, IEG Italian Exhibition Group e Koelnmesse hanno firmato un memorandum di intesa per l'organizzazione congiunta di nuove edizioni di Sigep, laddove già sono organizzati gli eventi di Anuga. Ed affiancarci a loro non significa organizzare collettive di nostri espositori, ma esportare The Dolce World Expo quale format del meglio del dolce, essendo complementari con Anuga, sempre puntando sull'eccellenza per fare sistema insieme, in mercati con logiche e dinamiche differenti.

Un invito finale per tutti i lettori?

Vi aspettiamo a Sigep per vivere insieme la grande ripartenza, con nuova energia e una nuova veste estetica, che noterete ovunque in fiera, grazie al rebranding della grafica e a contenuti aggiornati. E anche Rimini vi aspetta in tutto il suo rinnovamento, dal lungomare al centro storico, con musei a cielo aperto e l'accoglienza sempre calorosa! sigep.it

La Selezione Italiana per la Coupe du Monde 2023

SIRH+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
TEAM ITALY

Dopo l'emozionante vittoria dello scorso settembre, il **Club Italia della Coupe du Monde de la Pâtisserie** è al lavoro per l'edizione di gennaio 2023, ovviamente a Lione. Come noto, il nuovo Team Italy va direttamente in finale, insieme a Giappone e Francia (avendo tutti raggiunto il podio), senza partecipare alla selezione europea, **il 28 e 29 marzo**, all'Europain di Parigi.

Bilanciando fra tempi e situazione sanitaria, il Club ha definito la data per la selezione nazionale, **il 2 aprile in Cast Alimenti**, a Brescia, che sarà a tema libero per tutte e tre le prove, ovvero **entremets al cioccolato e pièce in zucchero, torta gelato con blocco di cioccolato da scolpire, e dessert al piatto da ristorazione e pièce in cioccolato**.

Il regolamento è consultabile su coppadelmondopasticceria.com

Tutti coloro che desiderano iscriversi, come singoli, devono inviare richiesta a info@coppadelmondopasticceria.com entro il 5 marzo. Essendo le postazioni di gara limitate, si fa valere l'ordine temporale delle iscrizioni, dando la precedenza a chi si iscrive prima. La proclamazione e la premiazione della squadra (composta dai primi di ogni categoria) che rappresenterà l'Italia alla Coupe du Monde 2023 avranno luogo il medesimo giorno e nella stessa sede di svolgimento della competizione.

BLOCK NOTES

Avendo Sigep posticipato lo svolgimento in marzo, gli organizzatori di **Tirreno CT - Balnearia** ne anticipano le date per agevolare gli espositori che partecipano ad entrambi gli eventi. Il complesso fieristico di Marina di Carrara ospita dunque la manifestazione dal 4 al 7 marzo, mentre sarà il Padiglione Blu Fiera Genova ad accogliere la 1ª edizione di **TTH - Tirreno Tecno Hospitality**, dal 23 al 26 ottobre, salone con le stesse modalità organizzative e le stesse caratteristiche di **Tirreno CT**. tirrenoct.it - tirrenotrade.it



Il **Premio Pasticceria Giovani** si terrà in diretta *streaming* il 21 e 22 marzo a Torino e il regolamento, aggiornato insieme al direttore tecnico **Alessandro Dalmasso**, prevede la realizzazione di due torte, identiche nella composizione e differenti nella decorazione, di cui una sola da spedire, una mono a base di frolla salata e due video di documentazione del lavoro, uno relativo alla parte dolce, l'altro a quella salata. Il tutto da inviare a premio@pasticceriagiovani.it. Il regolamento completo è su associazionepiece.org/

Il 24 marzo si celebra la **Giornata Europea del Gelato Artigianale**, con il Gusto dell'anno, ovvero **Dolce Sinfonia** di **Silvia Chirico**, dell'omonima Tenuta ad Ascea, in provincia di Salerno: una base bianca a cui aggiungono salsa al cioccolato, pasta nocciola, ricotta fresca e fichi secchi (del territorio) sciropati al rum. gelato-day.com



Dal 21 al 22 aprile il centro congressi MiCo a Milano, ospiterà **Identità Golose**, il congresso ideato da **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni**, giunto alla 17ª edizione. Il tema "Il futuro è oggi" è un invito a ripensare nella contemporaneità modalità, abitudini e soluzioni. identitagolose.it



Alla ricerca del pasticciere più smart

Molino Dallagiovanna e **Leonardo Di Carlo** lanciano **Pastry Bit Competition**, alla quale è possibile iscriversi gratuitamente sino al 31 marzo sul sito del Molino, compilando l'apposito form. L'obiettivo è coinvolgere i professionisti italiani in grado di interpretare al meglio il concetto di pasticceria smart e moderna, e il requisito fondamentale è applicare un metodo di lavoro "intelligente", che prevede la semplificazione dei processi, combinata a fantasia e creatività, "con un'attenzione non solo al cosa, ma anche al come".

Chi, tra i 180 selezionati, farà

sentire più forte il suo *personal bit* diventerà il **Dallagiovanna Pastry Ambassador 2024**, cioè il volto ufficiale del Molino per la pasticceria in Italia e nel mondo, che affiancherà l'azienda in fiere ed eventi. La competizione si svilupperà da fine maggio a novembre in 9 appuntamenti regionali, ai quali parteciperanno 20 candidati per tappa, che si cimenteranno nella preparazione della millefoglie. Seguiranno 3 semifinali per 27 selezionati, tra gennaio e febbraio 2023, in località sciistiche in Valle d'Aosta, Trentino e Lombardia, con protagonista la cake. La finale si articolerà in due momenti: il 5 giugno 2023 in CAST Alimenti, con il compito di presentare un dolce lievitato da colazione fritto e non sfogliato; il secondo il 9 settembre presso la sede del Molino, incentrato sul panettone. A giudicare i pasticciere in gara sarà una giuria composta da esperti, blogger e giornalisti. In occasione delle tre semifinali, alla giuria di esperti si affiancherà una giuria popolare. A partecipare in qualità di giurato, a partire dalle semifinali, anche **Leonardo Di Carlo**.

dallagiovanna.it/pastry-bit-competition



mostre saloni & co

CALENDARIO ESPOSIZIONI PER IL SETTORE DOLCIARIO

Per ogni manifestazione consigliamo un contatto diretto di conferma, poiché possono avvenire cambiamenti organizzativi dopo la stampa di questo calendario.
* indica una manifestazione non ancora segnalata sui numeri precedenti o che ha subito variazioni.

***19 - 22 febbraio 2022 - Madrid (Spagna)**
INTERSICOP
ifema.es

27 febbraio - 2 marzo 2022 - Varsavia (Polonia)
EXPOSWEET 2022
salone del dolciario
exposweet.pl

***4 - 7 marzo 2022 - Marina di Carrara (Ms)**
TIRRENO CT + BALNEARIA
tirrenoct.it

10 - 13 marzo 2022 - Istanbul (Turchia)
IBAKTECH - panificazione, pasticceria,
cioccolato, gelato - ibaktech.com

***11 - 14 marzo 2022 - Milano**
HOMI - salone stili di vita
fieramilano.it

12 - 16 marzo 2022 - Rimini
SIGEP
sigep.it

21 - 22 marzo 2022 - Torino
PREMIO PASTICCERIA GIOVANI
associazionepiece.org

***25 marzo - 3 aprile 2022 - Perugia**
EUROCHOCOLATE
eurochocolate.com

***27 - 30 marzo 2022 - Rimini**
BEER&FOOD ATTRACTION
beerandfoodattraction.it

28 - 31 marzo 2022 - Shanghai (Cina)
SHANGHAI INTERNATIONAL HOSPITALITY
EQUIPMENT & FOODSERVICE EXPO
hotelex.cn

***29 marzo - 1 aprile 2022 - Kuala Lumpur (Malesia)**
FOOD & HOTEL MALAYSIA
foodandhotel.com

***2 aprile 2022 - Brescia**
SELEZIONE NAZIONALE COUPE DU MONDE
coppadelmondopasticceria.com

4 - 7 aprile 2022 - Barcellona (Spagna)
ALIMENTARIA
alimentaria.com

21 - 23 aprile 2022 - Milano
IDENTITÀ GOLOSE - congresso
identitagolose.it

***26 - 29 aprile 2022 - Colonia (Germania)**
ANUGA FOOD TEC - anugafoodtec.com

***30 aprile - 4 maggio 2022 - Amburgo (Germania)**
INTERNORGA - ospitalità, ristorazione,
pasticceria, panificazione
internorga.com/eng

***5 - 8 settembre 2022 - Singapore**
FHA HORECA - foodservice ospitalità
fhafnb.com

18 - 21 settembre 2022 - Las Vegas (USA)
IBIE - panificazione e pasticceria
bakingexpo.com

***14 - 23 ottobre 2022 - Perugia**
EUROCHOCOLATE
eurochocolate.com

15 - 19 ottobre 2022 - Parigi
SIAL - salone alimentazione
sialparis.com

22 - 25 ottobre 2022 - Stoccarda (Germania)
SUDBACK - suedback.com

***23 - 26 ottobre 2022 - Genova**
TTH - TIRRENO TECNO HOSPITALITY
tirrenotrade.it

25 - 28 ottobre 2022 - Parma
CIBUS TEC
cibustec.it/en

28 ottobre - 1 novembre 2022 - Parigi (Francia)
SALON DU CHOCOLAT +
WORLD CHOCOLATE MASTERS
worldchocolatemasters.com

***6 - 9 novembre 2022 - Bastia Umbra (Pg)**
EXPO TECNOCOM
pubblici esercizi, ricettività, arte bianca
expo-tecnocom.it

27 - 30 novembre 2022 - Longarone (Bl)
MIG - www.mostradelgelato.com

19 - 23 gennaio 2023 Lione (Francia)
SIRHA - COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE +
BOUCSE D'OR
sirha.com



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

DAL 6 AL 9 MARZO 2022

DALLE 9:30 ALLE 18:30

COMPLESSO FIERISTICO DI CARRARA



Tutto pronto per l'edizione numero 42 di Tirreno C.T. (Carrara 6-9 marzo 2022), la rassegna punto di riferimento per il mondo dell'accoglienza e, ultimamente, anche per gli stabilimenti balneari. Superando i quaranta anni questa è una delle fiere più longeve del settore e al contempo più complete coinvolgendo al suo interno ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie. Uno dei punti di forza quindi sarà la presenza degli oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, per un successo consolidato di pubblico con 62mila presenze (quelle dell'ultima edizione, la 2019). Tra i 40mila metri quadrati dei padiglioni di Carrara, **Tirreno CT** avrà come sempre il suo cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta cui fanno da corollario convegni,

seminari e workshop, master gratuiti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman, oltre a degustazioni e dimostrazioni.

La formazione, l'organizzazione di eventi e convegni d'informazione e aggiornamento per tutti i professionisti e gli operatori economici, tenuti dalle principali associazioni di categoria che portano in scena le proprie eccellenze tra concorsi e approfondimenti, permetterà come sempre il confronto e l'elaborazione di strategie di sviluppo delle singole attività commerciali votate al turismo e all'accoglienza.

Ampio spazio come sempre per il settore della pasticceria e del gelato che tornerà ad essere animata dalle associazioni di categoria presenti in fiera con concorsi nazionali e internazionali, gli stessi che di anno in anno richiamano sempre più visitatori specializzati nei padiglioni di Carrara, e approfondimenti di interesse generale. Un'ampia area espositiva inoltre sarà dedicata a tutto quello che può servire per realizzare o migliorare i laboratori di produzione di un settore, quello della pasticceria e gelateria,



che negli ultimi anni sta diventando sempre più importante a livello qualitativo e di visibilità internazionale.

Da oltre quarant'anni Tirreno C.T. è il punto di partenza di centinaia di progetti, migliaia di incontri professionali; uno strumento che, non lo diciamo noi, ma i tanti espositori che nel tempo continuano a darci fiducia, ha saputo contribuire alla crescita dell'ospitalità italiana, un fiore all'occhiello dell'economia del nostro Paese.

Tirreno Trade
Organizzazione fiere

Tel. 0585 791770 | Fax 0585.791781

www.tirrenotrade.it | info@tirrenotrade.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104272



L'EDIZIONE 2022 DEL DOPPIO EVENTO CHE COINVOLGE 430 ESPOSITORI E 900 BRAND

Balnearia riaccende la voglia di mare e turismo

A Carrara Fiere dal 4 al 7 marzo in abbinamento con **Tirreno Ct**: il rilancio del settore e del territorio passa anche da qui

Alessandro Grasso Peroni
SARZANA

In fondo al tunnel della pandemia, una luce si accende con la riapertura di Carrara Fiere. Il complesso di Marina di Carrara, a meno di un chilometro dal confine con la Liguria, ieri ha ufficializzato l'organizzazione dell'edizione numero 42 di Tirreno Commercio Turismo, ormai conosciuta come **Tirreno Ct**, abbinata a Balnearia, giunta a sua volta all'appuntamento numero 21, in programma dal 4 al 7 marzo. Un momento importante ora più che mai, per ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari, che potranno verificare tutte le novità per la stagione 2022.

Un ambito che riguarda da vicino tutti i pubblici esercizi e le oltre 40 imprese balneari comprese di Sarzana ed Ameglia e dell'estremo levante ligure per un totale di centinaia di imprese ed attività e migliaia di lavoratori. Si tratta di eventi che negli ultimi anni hanno rivoluzionato il modo di vivere l'ospitalità, e che oggi vanno a rappresentare la testimonianza di una ripartenza dell'eco-

nomia, che si sublimerà con Tirreno Tecno Hospitality, già in programma a Genova dal 23 al 26 ottobre prossimi nel padiglione Jean Nouvel dell'area fieristica del Porto Antico.

«La pandemia ci ha fatto rimandare per due volte questo appuntamento - commenta Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento - Ma il settore dell'ospitalità proprio nei mo-

A ottobre gemellaggio con la Fiera di Genova per Tecno Hospitality nel padiglione Nouvel

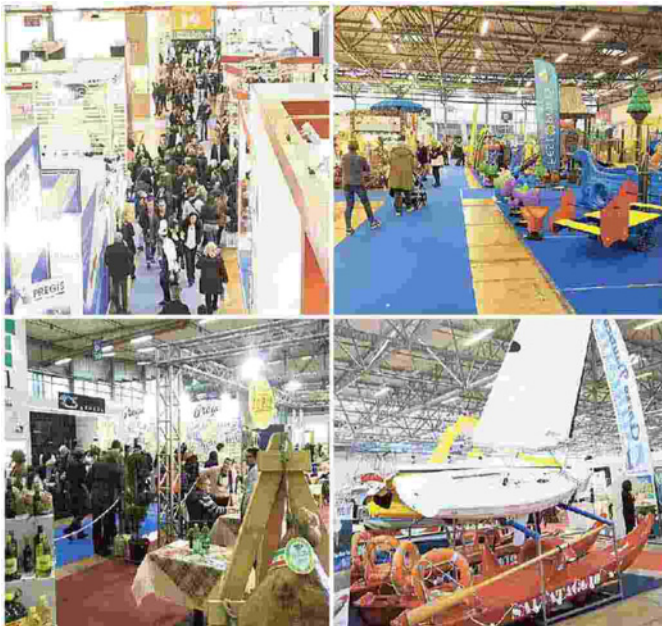
menti della crisi è uno dei primi a ripartire, perché l'Italia è un modello internazionale. Nonostante le incertezze, non ci siamo mai fermati nel pensare e ripensare l'appuntamento di riferimento per tutto il comparto che ha voglia di rilancio, quest'anno più che mai».

TirrenoCt e Balnearia intendono confermarsi punto di riferimento grazie alla continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, con oltre 430 espositori in rap-

presentanza di quasi 900 brand, sia in termini di pubblico con 62 mila presenze (la media delle ultime edizioni) che caratterizzano il successo della quattro giorni apuana. **Tirreno Ct** ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta di questo settore che dà vita ad un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde, con esposte le eccellenze del food&beverage.

Balnearia invece rappresenta il meglio per l'ospitalità in spiaggia, in cui sarà rappresentato il meglio dei settori merceologici, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più importanti tematiche. Il rilancio anche del litorale della val di Magra (e non solo) passa da Carrara Fiere, con l'auspicio di vedere anche nel nostro territorio le spiagge pulite, ospitali e utilizzate 365 giorni all'anno, come accade proprio a Marina di Carrara. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Quattro immagini della passate edizioni dei due appuntamenti con il turismo balneare, l'ospitalità e il food&beverage: in media si sono registrate oltre 62 mila presenze

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Balnearia riaccende la voglia di mare e turismo

IN VIAGGIO ISOTABELLA

La pubblicazione uscirà online il 28 febbraio. Le prime 100 richieste riceveranno in omaggio la copia cartacea

Mobile: 337.239900 e-mail: terreno.isotabella@tiscali.it

104272



CARRARA

A marzo ripartono le fiere

Tirreno C.T. e Balnearia dal 4 al 7 marzo tornano a CarraraFiere, dopo due anni di stop per la pandemia. /INCARRARA VI

I CONTI

Il 2021 si chiude con il "più" davanti «Un piccolo utile»

Quello condensato nel piano previsionale per il 2022 da palazzo civico su Imm-CarraraFiere - e cioè un 2022 dove non sono previsti accantonamenti prudenziali - viene confermato direttamente dall'amministratrice unica di Imm Sandra Bianchi: «Il 2021 si è chiuso con un piccolo utile, grazie all'utilizzo degli ammortizzatori sociali, dei fondi regionali (300mila euro, vincolati alla realizzazione di fiere) e del grande contenimento dei costi».

IL PRECEDENTE

Febbraio 2020, l'ultima volta prima del Covid

Seatec e Compotec, i due saloni dedicati alla subfornitura nautica e ai materiali compositi, sono stati gli ultimi due appuntamenti fieristici, al netto di White Carrara Downtown. Se quest'ultima rassegna infatti si è svolta sia nell'estate 2020, sia in quella successiva ed è già stata calendarizzata per la prossima estate, sul fronte fiere "tradizionali" Seatec e Compotec, realizzati a inizio 2020, sono le ultime tappe prima dello stop durato dunque oltre due anni.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104272

L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Tornano le fiere a Carrara dopo due anni A marzo ecco la **Tirreno CT** e Balnearia

L'amministratrice unica di Imm: «Pronti anche per Seatec e Compotec, White Downtown, 4x4 e festa della birra»

CARRARA. Un appuntamento storico, perché arrivato all'edizione numero 42, ma anche perché segna, dopo oltre due anni di stop, il ritorno per Imm-CarraraFiere alle fiere tradizionali, per un calendario che negli ultimi due anni ha visto soltanto la White Carrara Downtown, eccezion fatta per Seatec e Compotec all'inizio del 2020. Poi la pandemia a rimandare la festa della birra, l'appuntamento per i motori (leggi 4x4 fest) e via via tutte le altre. Come Tirreno C.T. e Balnearia che ora annunciano il ritorno dal 4 al 7 marzo nei padiglioni di Marina di Carrara.

STORIA E NUMERI

Le date sono leggermente spostate rispetto al solito, ma è tutto pronto per la quarantaduesima edizione di Tirreno C.T., la fiera del settore della ristorazione, dell'accoglienza pronta da diversi anni a fare il paio con Balnearia, per il settore degli stabilimenti balneari: ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari, al centro della manifestazione. «Il Covid-19 ci ha fatto rimandare per due volte questo appuntamento, ma il settore dell'ospitalità proprio nei momenti della crisi è uno dei primi a ripartire, perché il nostro paese è un modello internazionale in questo senso ed ecco perché, nonostante le incertezze, non ci siamo mai fermati nel pensare e ripensare l'appuntamento di riferimento per tutto il comparto che ha voglia di rilancio, quest'anno più che mai», commenta **Paolo Caldana**, fondatore di Tir-



Il pubblico a una passata edizione della **Tirreno Ct** a CarraraFiere (FOTO DI ARCHIVIO)

reno Trade, società promotrice dell'evento. In numeri parlano di «oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi», con 62 mila presenze come media delle ultime edizioni in termini di pubblico.

Nella quattro giorni del 2019, ricordano gli organizzatori, ultimo anno dell'evento prima della pandemia, si sono tenuti oltre cento appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavolero-tonde. Ma non solo: workshop,

master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Saperi Saporì e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana. E, come ricordano ancora i promotori, senza scordare i grandi marchi del

settore cibo e bevande italiano ed estero, con la sezione dedicata alle associazioni dei sommelier. Dall'altro lato Balnearia: il salone professionale dell'outdoor design, benessere e attrezzature balneari, giunto alla 21esima edizione. Insomma, un paio di appuntamenti pronti a tornare all'ombra delle Apuane a stretto giro.

GLI ALTREVENTI

«Intanto dobbiamo ringraziare il grande coraggio dell'organizzatore. Siamo ovvia-

mente molto felici, è un segnale di ripartenza importante, nonostante i timori delle scorse settimane. Ripeto: è un segnale di ripartenza per Imm, ma più generalmente per tutto il settore fieristico che ha risentito dovunque degli effetti della pandemia, non solo qui a Carrara», fa notare l'amministratrice unica (da settembre 2021, dopo **Francesco Amedoro**) di Imm-CarraraFiere, **Sandra Bianchi**. C'è di più. «Sì, abbiamo fissato Seatec e Compotec per il 17 e 18 marzo, quindi abbiamo un calendario di marzo veramente molto impegnativo, uno sforzo importante. Ma stiamo progettando anche il ritorno della 4x4 fest, della Carrara Bier Fest (il nome della tradizionale festa della birra da quando è organizzata direttamente da Imm, ndr) e dell'evento legato al marmo (White Carrara Downtown, ndr) che si è svolto anche negli ultimi due anni», fa sapere ancora Bianchi.

Insomma, un primo passo importante, dopo due anni difficili, per Imm-CarraraFiere – partecipata ricordiamo per il 36,4 per cento dalla Regione Toscana e per il 40,8 per cento dal Comune di Carrara – che nell'ultimo periodo ha visto i suoi padiglioni destinati a sport, hub vaccinale e tracciamento. Mesi scanditi tra gli effetti della pandemia sul settore e dall'approvazione dei bilanci del 2019 e 2020, la scorsa estate, oltre a quella del piano di risanamento dove sono tracciate le linee guida del futuro del complesso fieristico.

L.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La Imm riparte dalle grandi fiere

A marzo il taglio del nastro di Tirreno Ct e Balnearia, i due eventi clou del calendario fieristico

Laudanna a pagina 11

Gourmet, cibo, accoglienza e turismo La Imm riparte dai suoi gioielli più preziosi

Tirreno Ct e Balnearia ai nastri i primi di marzo per superare la crisi dopo due anni di stop forzato. Due fiere di alto livello

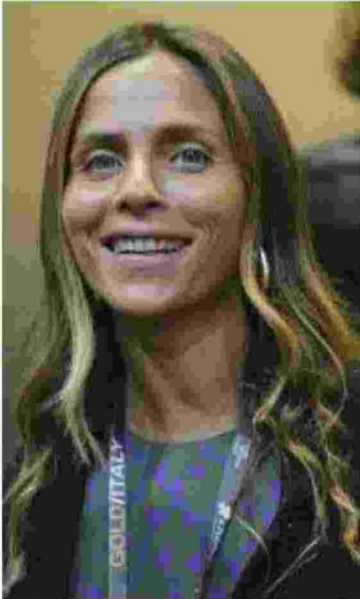
di **Claudio Laudanna**
CARRARA

Ristoratori, pizzaioli, gelatai e poi ancora albergatori, imprenditori balneari e chi più ne ha più ne metta. Dal 4 al 7 marzo prossimi Carrara fiere tornerà dopo due anni tondi tondi a fare quello per cui è stata pensata: ospitare fiere. Per questa tanto attesa ripartenza i padiglioni di Marina accoglieranno due delle manifestazioni storicamente più attese e partecipate, la Tirreno Ct e Balnearia. Si tratta di due manifestazioni organizzate da Tirreno Trade con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria e nel primo caso si tratterà addirittura della 42esima edizione di una degli appuntamenti di riferimento per l'ospitalità, nel secondo della 21 per una kermesse diventata ormai irrinunciabile per tutti coloro che il turismo balneare. Al di là degli aspetti economici ed organizzativi, questa ripartenza è anche fortemente simbolica visto che proprio le edizioni 2020 di Tirreno Ct e Bal-

nearia furono le prime a saltare a causa dello scoppio della pandemia da Covid 19 e ora, idealmente, Carrara fiere ricomincia da dove aveva lasciato. Lo fa sicuramente con il medesimo entusiasmo e la stessa determinazione anche se nel frattempo molte cose sono cambiate sia per quanto riguarda Imm che per il comparto fieristico generale. «Siamo estremamente felici di ripartire e di farlo con due manifestazioni tanto importanti - dice chiaramente l'amministratore unico di Carrara fiere Sandra Bianchi -. Non è stato semplice raggiungere questo risultato dopo anni di stop forzato. Per fortuna si assiste a una ripresa, anche se oltre a grande determinazione da parte degli organizzatori c'è voluto anche molto coraggio. Si tratta d'altronde di due fiere di grande livello che arrivano in un momento in cui tanti eventi stanno venendo ricalendarizzati. Da parte nostra non vediamo l'ora di fornire un ottimo servizio». Tirreno Ct e Balnearia, d'altronde, saranno solo il gustoso antipasto di una ripartenza che già il 17 e 18 marzo prevederà sotto i padiglioni di Marina

l'arrivo di un altro grande evento: Seatec. In questo caso si tratta di una manifestazione organizzata in prima persona da Imm e, tra l'altro, l'edizione del febbraio 2020 è stata l'ultima fiera andata in scena a Marina. «Stiamo seguendo quelli che sono i dettami del piano industriale - prosegue Bianchi -. Questo significa che stiamo lavorando per l'organizzazione diretta anche dei nostri eventi, quindi non solo Seatec, ma anche la White Carrara downtown, la Festa della birra e la 4x4. In questi mesi ospitare l'hub vaccinale, ma anche gli eventi sportivi è stato senza dubbio importante, ma il nostro core business resta sempre quello di organizzare fiere e questo vogliamo fare pur con tutte le incertezze legate alla situazione pandemica. Il momento, d'altronde, continua a essere difficile e complicato. Di sicuro in tutto il settore c'è grande voglia di organizzare, ma le difficoltà del caso sono evidenti e certo non pensavamo che con il 2022 ci saremmo ritrovati in questa situazione per quanto riguarda l'andamento dei contagi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sandra Bianchi



Siamo felici di ricominciare e di farlo con due manifestazioni tanto importanti

L'IMPEGNO

«Stiamo lavorando per la gestione diretta delle kermesse Seguiamo il nostro piano industriale»



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

A marzo il via

Il taglio del nastro delle due vetrine più blasonate Grande attesa

Dal 4 al 7 marzo Carrara fiere tornerà dopo due anni a fare quello per cui è stata pensata: ospitare fiere. Per questa tanto attesa ripartenza i padiglioni di Marina accoglieranno la **Tirreno Ct** e Balnearia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

L'ORGANIZZATORE

Paolo Caldana: «Questo è un settore pronto al rilancio immediato»

«Il Covid-19 ci ha fatto rimandare per due volte questo appuntamento, ma il settore dell'ospitalità proprio nei momenti della crisi è uno dei primi a ripartire, perché il nostro paese è un modello internazionale in questo senso ed ecco perché, nonostante le incertezze, non ci siamo mai fermati nel pensare e ripensare l'appuntamento di riferimento per tutto il comparto che ha voglia di rilancio». Non nasconde la propria soddisfazione Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, la società promotrice di Tirreno Ct e Balnearia. Si tratta d'altronde di manifestazioni punto di riferimento per i rispettivi settori. La Tirreno Ct ha ormai raggiunto livelli record come testimoniano i 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi e le 62mila presenze medie nelle ultime edizioni. Nella quattro giorni del 2019, si sono tenuti oltre 100 appuntamenti tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. A caratterizzare ogni edizione ci sono poi sempre grandi marchi italiani ed esteri che propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità, ma anche presentazioni approfondite. Non da meno l'offerta di Balnearia, il salone dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari. Intanto Tirreno Trade ha annunciato Tirreno techno hospitality, che si terrà a dal 23 al 26 ottobre al Porto Antico di Genova.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

Il miglior panettone *gluten free* del mondo per il 2021 parla genovese, anzi sestrese. La medaglia d'oro per questo prestigioso titolo internazionale è stata recentemente vinta dalla

Pasticceria Enea, in via Monterotondo, 56-58 r, nel cuore di Sestri Ponente. Titolare di questo caffè-pasticceria è Paolo Enea, originario di Bracciano, ma da anni residente a Genova. Coadiuvato dalla moglie, la gentile signora Cristina Bossi, Paolo prepara specialità dolci, ma anche salate, usando esclusivamente ingredienti privi di prodotti chimici, tra cui farine di tipo 1 macinate a pietra, burro di centrifuga, uova di galline allevate a terra, cioccolato della Barry Callebaut. Questi alcuni esempi di materie prime utilizzate, per cui la Pasticceria, sede ufficiale della Federazione internazionale Pasticcieri, ha ottenuto il marchio d'eccellenza ligure, potendo usufruire, fra l'altro, di un prestigioso laboratorio *in loco*.

Abbiamo approfittato della cortese disponibilità del signor Enea per rivolgergli alcune domande.

-Da quanto tempo gestisce questa attività a Sestri?

Come pasticceria dal maggio 2019. Prima di allora gestivo un negozio simile in Val Polcevera, esattamente a Teglia. I tempi sono duri: mi riferisco soprattutto all'imperversare del Covid, ma non ho perso del tutto la fiducia.

-Quali generi tratta in special modo?

Mi dedico un po' a tutti i generi con particolare riferimento ai prodotti del territorio. I cornetti sono preparati a mano secondo la ricetta tradizionale.

Inoltre, sono particolarmente graditi dai clienti i semifreddi, le bavaresi, le torte alla frutta, al cioccolato, al cocco e soprattutto la torta Cristina, che porta il

È sestrese il panettone più buono del mondo

di Rita Nello Marchetti

La medaglia d'oro del Campionato mondiale di panettone 2021 (*v. prima foto*) relativa alla categoria *gluten free*, grazie alla quale ho sbaragliato circa 300 concorrenti provenienti da ogni parte del mondo, mi è stata assegnata a Palazzo Pallavicini a Roma per un panettone milanese di circa 500 grammi, del tutto privo di glutine. Inoltre, ho ricevuto un certificato d'eccellenza a Milano, riconosciuto sia dal Miur, sia dal Ministero degli Esteri.

-Quali i suoi progetti futuri?

Compatibilmente con le difficoltà della pandemia, abbiamo in animo di aderire, dal 4 all'8 marzo prossimo venturo, ai Campionati italiani, che si svolgeranno presso la Fiera del Tirreno C1 a Massa Carrara, organizzati dalla Federazione internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, al fine di decretare la miglior colomba artigianale d'Italia 2022.

L'iniziativa dovrebbe partire da mia moglie Cristina, che mi affianca egregiamente. Inoltre, vorremmo proseguire nella nostra attività di promozione di prodotti genuini del territorio ligure, per cui siamo all'avanguardia!

Ringraziamo il signor Paolo e la signora Cristina, anima del negozio, che ha collaborato con il marito per l'intervista.

Anche grazie a loro, Sestri è sempre più dolce.

Nelle foto di Giulio Marchetti: panoramica del bar tra gli attestati ricevuti



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104272

A marzo 2022 ritorna Tirreno C.T. a Carrara

Riparte Tirreno C.T. (CarraraFiere 6-9 marzo 2022) la rassegna punto di riferimento per il mondo dell'accoglienza e, ultimamente, anche per gli stabilimenti balneari. Le tante edizioni fanno di quella toscana una delle fiere più longeve di un settore che coinvolge ristoranti,



bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie. Lo farà ripartendo da dove si era fermata, a causa del lockdown, ma più forte di prima. A partire da quello che è mancato al mondo dell'ospitalità: l'offerta di innovazione e miglioramenti per la propria struttura. Uno dei punti di forza quindi sarà la presenza degli oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, per un successo consolidato di pubblico con 65mila presenze (quelle dell'ultima edizione, la 2019). Tra i 40mila metri quadrati dei padiglioni di CarraraFiere, **Tirreno CT** avrà come sempre il suo cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta cui fanno da corollario convegni, seminari e workshop, master gratuiti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman, oltre a degustazioni e dimostrazioni. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Ma anche tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract. Presente anche il wine&beverage con i migliori prodotti per i mixology e i barman, oltre alle birre artigianali e un'ampia selezione di aziende vitivinicole e distillerie con la presenza dei produttori. Imprescindibile il legame con Balnearia, salone professionale dell'outdoor design, benessere e attrezzature balneari che fanno di **Tirreno CT** un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



104272

APPUNTAMENTI

CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO

Dove: Genova

Quando: 5 marzo 2022

L'8° edizione del Campionato Mondiale del Pesto al Mortaio, secondo le ultime indiscrezioni che trapelano dall'organizzazione, ritornerà Sabato 5 marzo 2022 nella consueta location del Salone del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale.

Ancora top secret il programma completo ma si dovrebbe finalmente ritornare alla formula in presenza con 100 concorrenti provenienti da tutto il mondo a sfidarsi a colpi di pestello e mortaio nella preparazione del pesto genovese secondo le modalità tradizionali e utilizzando ingredienti autentici e genuini. Per tutte le info: www.pestochampionship.it

TIRRENO CT

Dove: Carrara Fiere

Quando: 6-9 Marzo 2022

Riparte Tirreno C.T. (Carrara Fiere 6-9 marzo 2022) la rassegna punto di riferimento per il mondo dell'accoglienza e, ultimamente, anche per gli stabilimenti balneari. Le tante edizioni fanno di quella toscana una delle fiere più longeve di un settore che coin-



volge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie. Lo farà ripartendo da dove si era fermata, a causa del lockdown, ma più forte di prima. A partire da quello che è mancato al mondo dell'ospitalità: l'offerta di innovazione e miglioramenti per la propria struttura.

Uno dei punti di forza quindi sarà la presenza degli oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, per un successo consolidato di pubblico con 65mila presenze (quelle dell'ultima edizione, la 2019). Tra i 40mila metri quadrati dei padiglioni di Carrara Fiere, Tirreno CT avrà come sempre il suo cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta cui fanno da corollario convegni, seminari e workshop, master gratuiti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman, oltre a degustazioni e dimostrazioni.

In 42 anni Tirreno C.T. è stata il punto di partenza di centinaia di progetti, migliaia di incontri professionali; uno strumento che, non lo diciamo noi, ma i tanti espositori che nel tempo continuano a darci fiducia, ha saputo contribuire alla crescita dell'ospitalità italiana, un fiore all'occhiello dell'economia del nostro Paese.

SALONE AGROALIMENTARE LIGURE

Dove: Finale Ligure - Quando: 11-13 Marzo 2022

Dall'11 al 13 marzo 2022, tornerà l'atteso appuntamento con il Salone dell'Agroalimentare Ligure, giunto alla diciottesima edizione, evento enogastronomico consolidato e di carattere nazionale ed internazionale. La sede del Salone dell'Agroalimentare Ligure è il prestigioso Complesso Monumentale di Santa Caterina con l'Oratorio, i Chiostrini ed il Giardino Botanico (l'Auditorium sarà ancora utilizzato per, le vaccinazioni), oltre ad alcune piazze del centro storico di Finalborgo, premiato nel 2008 "Borgo più bello d'Italia". Il Salone dell'Agroalimentare Ligure è un evento che si pone l'obiettivo di valorizzare il territorio ligure attraverso le peculiarità enogastronomiche regionali e le sue produzioni di qualità e, come di consueto, è articolato in due parti: la rassegna espositiva con un'ampia area di spazi espositivi, in cui le imprese liguri potranno presentare i propri prodotti caratterizzati da elevati livelli di qualità e tipicità, con la presenza di aziende "ospiti" delle Regioni limitrofe alla nostra Liguria. Le iniziative culturali e didattiche con un ampio programma di laboratori, show-cooking, corsi e mostre a cui potranno partecipare visitatori ed espositori. L'Area della Vision Plaza dove si parlerà di innovazione e sostenibilità del settore agroalimentare con il Contest Liguria Food Innovation e Casa Liguria con la partecipazione di Assaggia La Liguria ed il Consorzio di Tutela Basilico Genovese DOP, il Consorzio di Tutela Olio Dop Riviera Ligure e l'Enoteca Regionale della Liguria.

Sigep dà appuntamento a marzo

Con una nota stampa appena giunta il 30 dicembre in redazione, mentre stavamo andando in stampa, **Italian Exhibition Group** ha annunciato il rinvio dell'edizione 2022 di **Sigep**, dal **12 al 16 marzo**. "Le associazioni di categoria alla luce degli attuali indicatori pandemici valutano impossibile una visitazione significativa tanto dall'Italia, quanto dall'estero, Europa compresa - si legge nel comunicato - In particolare, le sollecitazioni pervenute in tal senso da tutte le compagini associative di Sigep hanno messo IEG nelle condizioni di prendere atto che l'evoluzione della pandemia non consentiva di mantenere la manifestazione nella terza decade di gennaio. Di qui la decisione di IEG di uno spostamento nella miglior data possibile, quella del mese di marzo". www.sigep.it

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

L'ITALIA VOLA IN FINALE

Accesso diretto per l'équipe italiana alla finale della prossima **Coupe du Monde de la Pâtisserie**, in quanto nazione detentrici del titolo mondiale. A Lione durante il **Sirha**, in programma dal **19 al 23 gennaio 2023**, si terrà la finalissima, a cui parteciperanno per accesso diretto anche le compagini francese e giapponese, bronzo e argento lo scorso settembre. Per designare le nazionali che si sfideranno, sono in calendario nel corso di quest'anno le finali continentali: European Pastry Cup, Asian Pastry Cup, African Pastry Cup, Copa Maya/American Pastry Cup e Middle East Pastry Cup. Ovviamente il Club italiano è concentrato sulla selezione, che avrà luogo in Cast Alimenti, cmpatisserie.com

CANCELLATA GELATISSIMO

Il decreto legge del Land tedesco Baden-Württemberg relativo all'emergenza Coronavirus proibisce fiere e mostre e, pertanto, è rimandato lo svolgimento di **Gelatissimo**, previsto in febbraio. Nel rispetto della cadenza, la fiera e i suoi partner accoglieranno di nuovo a Stoccarda il mondo del gelato dal **3 al 7 febbraio 2024**. In concomitanza con la 2ª edizione di IKA/Olimpiadi culinarie, in occasione di Intergastra. gelatissimo-expo.com www.messe-stuttgart.de/gelatissimo/en



APPUNTAMENTO IN POLONIA

Padiglioni al completo e svariate competizioni in vista per **ExpoSweet 2022**, a Varsavia dal **27 febbraio al 2 marzo**. Si terranno il **Campionato Polacco di Cake Decoration**, con le selezioni per la Coppa del Mondo in programma a Milano, oltre al **Campionato Polacco di Dessert** e l'**Open Contest di Decorazione**. Per queste gare, oltreché dalla Polonia, i concorrenti provengono da Lituania, Ucraina e Bielorussia. exposweet.pl



PROFESSIONISTI A CARRARA

42ª edizione per **Tirreno TC**, manifestazione di riferimento per il mondo dell'accoglienza e degli stabilimenti balneari che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelateria e pasticcerie, a Carrarese dal **6 al 9 marzo**. Si attendono oltre 400 espositori in rappresentanza di un migliaio di marchi, su 40.000 m². In parallelo, campionati nazionali e internazionali per pasticceri, cuochi, gelatieri, pizzaioli e barman, oltre ad un fitto programma di convegni, seminari e workshop. tirrenoct.it



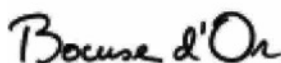
CAMPIONI IN ERBA

In programma la 6ª edizione di **Campioni in Erba**, competizione ideata da **Andrea Vesica**, gelatiere e fondatore della Scuola Delicati Equilibri, organizzata presso la **Pasticceria Verga** a Giussano, Mb. Tema della gara, il **21 febbraio**, la **nocciola**, interpretata nelle sue molte cultivar da parte dei 20 gelatieri provenienti da tutta Italia. Elevato anche il tasso di "ritorni", ma anche l'arrivo di "nuovi".

E si va completando il programma di incontri con gli ospiti che, dopo la prima selezione da 20 a 6, e la seconda con cui si individuano i tre migliori gelati, arricchiranno l'evento, prima di una sorpresa finale e della premiazione.

delicatiequilibri.it




mostre e saloni
BOCUSE D'OR EUROPE


Il **Bocuse d'Or Europe 2022** sarà il **23 e 24 marzo** in Ungheria, durante **Sirha Budapest**. Tra le 20 nazioni partecipanti, in 10 verranno selezionate in vista della finale 2023, come di consueto a Lione, durante Sirha, dal 19 al 23 gennaio 2023. Due le prove su cui misurarsi, utilizzando come materie prime carni cervo e fegato d'oca; altri due ingredienti obbligatori, utilizzati nella cucina ungherese, sono panna acida e fiocchi di latte. In gara anche il Team Italia, composto dai medesimi concorrenti giunti al 10° posto alla finale mondiale 2021: lo chef **Alessandro Bergamo**, con il coach **Lorenzo Alessio** e il commis **Francesco Tanese**. bocusedor.com

CALENDARIO ESPOSIZIONI PER IL SETTORE DOLCIARIO

Per ogni manifestazione consigliamo un contatto diretto di conferma, poiché possono avvenire cambiamenti organizzativi dopo la stampa di questo calendario. * indica una manifestazione non ancora segnalata sui numeri precedenti o che ha subito variazioni.

30 gennaio - 2 febbraio 2022 - Colonia (Germania)

ISM + PROSWEETS COLOGNE

www.ism-cologne.comwww.prosweets.com***27 febbraio - 2 marzo 2022 - Varsavia (Polonia)**

EXPOSWEET 2022

salone del dolciario

www.exposweet.pl**6 - 9 marzo 2022 - Carrara (Ms)**

TIRRENOCT - ospitalità e outdoor

www.tirrenoct.it**10 - 13 marzo 2022 - Istanbul (Turchia)**

IBAKTECH - panific., pasticceria, cioccolato, gelato

www.ibaktech.com***12 - 21 marzo 2022 - Rimini**

SIGEP

www.sigep.it**21 - 22 marzo 2022 - Torino**

PREMIO PASTICCERIA GIOVANI

www.associazionepiece.org***26 - 29 marzo 2022 - Parigi (Francia)**

SIRHA EUROPAIN - europain.com

28 - 31 marzo 2022 - Shanghai (Cina)

SHANGHAI INTERNATIONAL HOSPITALITY

EQUIPMENT & FOODSERVICE EXPO

www.hotelex.com**4 - 7 aprile 2022 - Barcellona (Spagna)**ALIMENTARIA - www.alimentaria.com***21 - 23 aprile 2022 - Milano**

IDENTITÀ GOLOSE - congresso

identitagolose.it**10 - 13 maggio 2022 - Singapore**FHA-HORECA - www.fhahoreca.com***5 - 6 settembre 2022 - Londra (UK)**

SPECIALITY & FINE FOOD FAIR

specialityandfinefoodfairs.co.uk**18 - 21 settembre 2022 - Las Vegas (USA)**

IBIE - panificazione e pasticceria

bakingexpo.com**15 - 19 ottobre 2022 - Parigi (Francia)**

SIAL - salone alimentazione

www.sialparis.com**22 - 25 ottobre 2022 - Stoccarda (Germania)**SUDBACK - www.suedback.com**25 - 28 ottobre 2022 - Parma**CIBUS TEC - www.cibustec.it/en***28 ottobre - 1 novembre 2022 - Parigi (Francia)**

SALON DU CHOCOLAT

worldchocolatemasters.com***27 - 30 novembre 2022 - Longarone (BI)**MIG - www.mostradelgelato.com***19 - 23 gennaio 2023 - Lione (Francia)**

SIRHA - COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE

+ BOCUSE D'OR - sirha.com

25 - 28 ottobre 2023 - Monaco di Baviera (Germania)

IBA - panificazione, pasticceria

www.iba.de/en/

food&beveragenda

A CURA DI CECILIA FILONI

02/22

ANTEPRIME TOSCANA

13-18 febbraio

Torna il classico appuntamento con la presentazione in anteprima delle nuove annate del vino toscano. Quest'anno, dopo l'edizione maggiolina 2021, l'evento si svolgerà, come da tradizione, ad inizio anno. Ogni Consorzio avrà le sue giornate dedicate, con approfondimenti e degustazioni. Maggiori dettagli e programma di tutti gli eventi nel sito ufficiale.

[ANTEPRIMETOSCANE.IT](https://www.anteprimetoscane.it)

MILANO DISTILLO EXPO 2022

1-2 febbraio

Due giornate per scoprire la tecnologia che sta dietro alle micro distillerie nel mondo, conoscerne i segreti e incontrare esperti del settore. A Milano, va in scena la prima esposizione italiana dedicata completamente alle attrezzature, materie prime e packaging per le prime distillerie. La location è quella delle Officine del Volo, all'interno del complesso delle ex officine aeronautiche Caproni di Taliedo. In programma anche masterclass e incontri. Info e biglietti collegandosi al sito ufficiale.

[DISTILLO.IT](https://www.distillo.it)

03/22

CARRARA

TIRRENO C.T.

6-9 marzo

La fiera di riferimento per il settore dell'ospitalità in e outdoor da appuntamento dal 6 al 9 marzo 2022 nella tradizionale location del complesso fieristico di Carrara. Presenti espositori da tutta Italia, le migliori innovazioni del settore, e oltre 100 tra masterclass, convegni e cooking show. Anche in questa

42esima edizione, i settori merceologici della Tirreno C.T. copriranno tutto il panorama dell'offerta, sia di prodotti che di attrezzature e servizi per ristoranti, alberghi, bar, pasticcerie, pizzerie, panificatori, gelatieri e comunità. Info e biglietti sul sito ufficiale.

[TIRRENOCT.IT](https://www.tirrenoct.it)

DUSSELDORF PROWEIN

27-29 marzo

Dopo due anni di stop, torna il momento di Prowein, una tra le più grandi fiere a livello internazionale per il settore dei vini e delle bevande alcoliche. I padiglioni saranno oltre 10, divisi per provenienza delle aziende: una scelta per accogliere i tantissimi espositori, operatori del settore e visitatori in sicurezza, ma anche per rendere l'esperienza più agevole. Non mancheranno momenti di incontro, eventi e degustazioni.

[PROWEIN.COM](https://www.prowein.com)

BIENNALE INTERNAZIONALE DEL VINO, Bolognafiere

17-18 GENNAIO 2022

[BIENNALEDELVINO.COM](https://www.biennaledelevino.com)

WINE&SIENA

Siena

ULTIMO WEEKEND DI GENNAIO 2022

[WINEANDSIENA.COM](https://www.wineandsiena.com)

GRANDI LANGHE 2022

Torino

31 GENNAIO - 1 FEBBRAIO 2022

[GRANDILANGHE.COM](https://www.grandilanghe.com)

BUY WINE TOSCANA

Firenze

11-12 FEBBRAIO 2022

[BUY-WINE.IT](https://www.buy-wine.it)

WINE PARIS & VINEXPO PARIS

Parigi

14-16 FEBBRAIO 2022

[VINEXPOSIUM.COM](https://www.vinexposium.com)

ENOLIEXPO

Bari

10-12 MARZO 2022

[ENOLIEXPO.COM](https://www.enolixpo.com)

Tuscany Preview. 13th-18th February, 2022

Back to the classic appointment with the preview of the new vintages of Tuscan wine. This year, after the May 2021 edition, the event will take place, as usual, at the beginning of the year. Each Consortium will have its dedicated days, with insights and tastings. More details and schedule of all events on the official website. [anteprimetoscane.it](https://www.anteprimetoscane.it)

Distillo Expo 2022. Milan, 1st-2nd February, 2022

Two days to discover the technology behind the micro-distilleries in the world, to know their secrets and to meet experts in the field. In Milan, the first Italian exhibition dedicated entirely to equipment, raw materials and packaging for the first distilleries. The location is that of the Officine del Volo, within the complex of the former Caproni aeronautical workshops of Taliedo. Also scheduled masterclasses and meetings. Info and tickets by connecting to the official website. [distillo.it](https://www.distillo.it)

Tirreno C.T., Carrara, 6th-9th March, 2022

The reference fair for the hospitality sector indoor and outdoor is staged from 6 to 9 March 2022 in the traditional location of the exhibition complex of Carrara. Exhibitors from all over Italy, the best innovations in the sector, and over 100 masterclasses, conferences and cooking shows. Also in this 42nd edition, the product sectors of Tirreno C.T. will cover the entire range of products and equipment and services for restaurants, hotels, bars, pastry shops, pizzerias, bakeries, ice cream makers and communities. Info and tickets on the official website. [tirrenoct.it](https://www.tirrenoct.it)

Prowein, Dusseldorf, 27th-29th March, 2022

After two years of stop, Prowein, one of the largest international trade fairs for wines and alcoholic beverages, gets back. The pavilions will be over 10, divided by the origin of the companies: a choice to welcome the many exhibitors, industry operators and visitors in safety, but also to make the experience easier. There will be meetings, events and tastings. [prowein.com](https://www.prowein.com)



Prowein

Biennale Internazionale del Vino

Bologna Fiere

17h - 18th January 2022

[biennaledelevino.com](https://www.biennaledelevino.com)

Wine&Siena

Siena

last weekend of January 2022

[wineandsiena.com](https://www.wineandsiena.com)

Grandi Langhe 2022

Torino

31st January - 1st February 2022

[grandilanghe.com](https://www.grandilanghe.com)

Buy Wine Toscana

Florence

11th - 12th February 2022

[buy-wine.it](https://www.buy-wine.it)

Wine Paris & Vinexpo Paris

Paris

14th-16th February 2022

[vinexposium.com](https://www.vinexposium.com)

Enolixpo

Bari

10th-12th March 2022

[enolixpo.com](https://www.enolixpo.com)

MOSTRE E SALONI M

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

Ripartenza con slancio

Il prossimo appuntamento con **Sigep** è previsto a Rimini dal **22 al 26 gennaio 2022**. "Si ritorna in presenza con il supporto importante di una piattaforma digitale – esordisce **Flavia Morelli**, Group Exhibition Manager di IEG Expo –, un'estensione della fiera che dal 26 gennaio ne amplificherà i contenuti e darà la possibilità a buyer ed espositori di prolungare in forma di networking le esperienze e i contatti stretti a Rimini. Dalle recenti fiere che abbiamo organizzato e ospitato, abbiamo avuto segnali positivi e incoraggianti, in fatto di interesse e partecipazione di aziende e operatori italiani e europei in prospettiva di Sigep, dove ci saranno eventi importanti. Prima fra tutti, ospitata nella **Gelato Arena**, si terrà la selezione del gelatiere e del pasticciere che faranno parte della squadra italiana in gara alla prosima **Coppa del Mondo della Gelateria 2024**". "Il pasticciere sarà scelto nella giornata di domenica fra 9 candidati – interviene **Giancarlo Timballo**, presidente della Coppa del Mondo di Gelateria –, mentre il lunedì e il martedì ci saranno le preselezioni per il gelatiere, con numero massimo di 40 candidati. Il mercoledì si terrà la finale, con 9 candidati, il tutto a cura del Club Italia. Il programma proseguirà con le selezioni nazionali in Polonia, Francia, Spagna, Argentina, Singapore e Stati Uniti, e stiamo contattando altri Paesi europei disposti a partecipare, nel 2023, alla prima semifinale europea". Tornando a Sigep 2022, al centro del quartiere fieristico, spiega Morelli, "una fonte di attrazione e interesse sarà la **Vision Plaza**, con un fitto programma di incontri sui nuovi scenari del food, sui trend delle singole filiere e sui temi della sostenibilità e le nuove frontiere della digitalizzazione. La pasticceria avrà nella **Pastry Arena** il proprio punto d'interesse con talk, demo e case history, in vista dell'appuntamento del 2023 con i campionati in presenza, fra Pastry Queen e Juniores". sigep.it



Flavia Morelli, Group Exhibition Manager di IEG Expo.
Giancarlo Timballo, presidente della Coppa del Mondo di Gelateria.

Appuntamento a febbraio

NUOVO MASTER SU MISURA



GELATISSIMO

Gelatissimo avrà luogo dal **5 al 9 febbraio 2022** in Germania, a Stoccarda, fra moderne tecnologie, materie prime ed attrezzature d'avanguardia, per nuove idee di commercializzazione. Messe Stuttgart opera in accordo con le normative del Land Baden-Württemberg e fa sapere che, conformemente a queste, si deciderà a tempo debito se continuare a seguire le regole del 3G (vaccinato, guarito, testato) oppure se ammettere solo le persone guarite e vaccinate.

E in contemporanea si svolgerà **Intergastra**, salone dedicato a gastronomia, hotellerie e fuori casa, con il caffè al centro dello Stuttgart Coffee Summit e del Coffee Symposium. Nell'ambito di **Outdoor. Ambiente. Living**, le aziende presenteranno infine soluzioni per la ristorazione all'aperto. gelatissimo-expo.com

Il **31 gennaio** prende il via la nuova edizione del **Master of Pastry-Full Edition** di **hangar78**. Un percorso condensato in 5 mesi, incentrato su formazione e consulenza su misura, articolato in moduli assegnati a docenti di fama internazionale, con un programma in presenza, full time, per una formazione continua, con workshop in postazioni autonome per un numero limitato di partecipanti.

"Il nuovo master partirà dalle nozioni fondamentali – spiega la responsabile **Valentina Bartolozzi** – e ogni settimana sarà dedicata a una tematica, per rendere gli allievi autonomi nella produzione e interpretazione". hangar78.com



BLOCK NOTES

A fronte del crescente apprezzamento del lievito festivo italiano all'estero, in **dicembre** negli Usa, si terrà nella Grande Mela il primo **NY Panettone Festival**, che vedrà in scena le creazioni di numerosi professionisti. È **Joseph Settepani** (figlio di **Biagio**, nostro storico collaboratore), coinvolto in prima persona, a dare l'annuncio: "Ci auguriamo che sia un successo, non solo quest'anno ma anche i prossimi", con l'idea di ridefinire l'esperienza gustativa e culturale anche oltreoceano. panettonenewyork.com

Il **4 e 5 dicembre** torna a Torino **Una Mole di Panettoni**. Una location come l'Hotel Principi di Piemonte, oltre 35 professionisti da tutta Italia e più di 200 panettoni da scoprire (al prezzo unico di € 28 al kg). E continua la tradizione che lega la kermesse ad una causa di beneficenza: € 1 di ogni ingresso è devoluto a **1caffè.org**, la Onlus di Luca Argentero. L'esperienza prosegue online su unamoledi.it, che ospita le migliori proposte artigianali.

Torna l'appuntamento con **Re Panettone®**: prima Milano il **27 e 28 novembre** e poi Napoli l'**11 e 12 dicembre** celebrano il panettone nella ricetta classica e in altre varianti. Esposizione, tasting e mercato per tutti i partecipanti all'evento, sponsorizzato da **Molino Dallagiovanna** ed organizzato da Amphibia di **Stanislao Porzio** e Dipunto studio. La formula collaudata si arricchisce a Milano dell'offerta dei dolci natalizi della tradizione, mentre nella città partenopea viene assegnato il **Premio Re Panettone® Napoli**. repanettone.it

Il **27 e 28 novembre** la nostra Pinerolo, To, accoglie al Teatro Sociale i grandi lieviti festivi: **Panettone in Vetrina**, organizzata dal Settore Turismo e Manifestazioni del Comune, valorizza e promuove il panettone artigianale da 15 anni. manifestazioni@comune.pinerolo.to.it



Esperienza a tutto campo



Dopo il successo di Anuga, si conferma la modalità *always on* per **ISM e ProSweets Cologne**, dal **30 gennaio al 2 febbraio 2022** a Colonia, grazie alla piattaforma digitale ISM & ProSweets @home Koelnmesse, per assicurare che tutti i player possano restare in contatto non solo nel centro espositivo. Gli espositori interverranno infatti anche in modalità digitale: un profilo espositore interattivo con dati di contatto e info sui prodotti fornirà un quadro di sintesi, mentre la funzione *talk to me* semplificherà il confronto fra espositori e visitatori. Le aziende avranno anche la possibilità di offrire presentazioni, degustazioni, show cooking o eventi su invito. L'Expert Stage ospiterà conferenze sui trend e tecnologie; sul Global Competence in Food Stage i visitatori troveranno informazioni sul network del food di Koelnmesse e sui risultati delle ricerche di mercato, mentre sui Product Stage le aziende presenteranno prodotti e soluzioni. In presenza, il programma eventi e congressi proporrà uno spaccato dei trend: oltre all'ISM Expert Stage, il palcoscenico dedicato a trend di consumo e di prodotto, la New Product Showcase, con i prodotti più innovativi, il congresso #CONNECT2030 in transition, con tematiche inerenti il futuro del settore dolciario e snack. www.ism-cologne.com



Punto di partenza



Giunge all'edizione numero 42 **Tirreno CT** che si terrà a Carrara dal **6 al 9 marzo 2022**, quale rassegna punto di riferimento per il mondo dell'accoglienza e per gli stabi-

limenti balneari, coinvolgendo ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie. Previsti oltre 430 espositori in rappresentanza di circa 900 marchi su 40mila m², a cui fanno da corollario convegni, seminari e workshop, incontri con esperti, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman, oltre a degustazioni e demo. L'area della pasticceria e del gelato tornerà ad essere ravvivata dalle associazioni di categoria e un'ampia area sarà dedicata ad attrezzature per laboratori di produzione.

"Da oltre 40 anni **Tirreno CT** è il punto di partenza di centinaia di progetti e migliaia di incontri professionali", ricordano gli organizzatori. tirrenoct.it

Le selezioni dei WCM

"I World Chocolate Masters sfidano gli artigiani a riconsiderare il passato e creare un futuro più luminoso, alimentato da design, scienza, tecnologia". Così **Cacao Barry** introduce la prossima edizione del concorso dedicato al mondo del cioccolato, che coinvolgerà professionisti di talento secondo le linee guida della gara: il cioccolato di domani. Le prove prevedono la presentazione della propria interpretazione del tema, che si articolerà nell'esecuzione di una piccola pièce di design e nell'ideazione di uno snack al cioccolato, pasticceria fresca e un cioccolatino stampato. Il tutto nel segno di un design di riferimento, da declinare in tutti i lavori in concorso, di elaborati in sintonia con principi salutistici e al contempo golosi, nonché pensati per la vendita. Le selezioni sono in corso e, per l'Italia, lo svolgimento è in calendario in **febbraio 2022** presso gli spazi di **Selmi Group** a Pollenzo, Cn. La finalissima è invece prevista per fine ottobre, al Salon du Chocolat di Parigi (data in attesa di conferma definitiva). worldchocolatemasters.com

CALENDARIO ESPOSIZIONI PER IL SETTORE DOLCIARIO

Per ogni manifestazione consigliamo un contatto diretto di conferma, poiché possono avvenire cambiamenti organizzativi dopo la stampa di questo calendario.

* indica una manifestazione non ancora segnalata sui numeri precedenti o che ha subito variazioni.

26 - 29 novembre 2021 - Montecarlo
(Principato di Monaco)
MONTE-CARLO GASTRONOMIE
enogastronomia, showcooking
www.montecarlogastronomie.com

***27 - 28 novembre 2021 - Milano**
RE PANETTONE - www.repanettone.it

28 - novembre - 1° dicembre 2021
Longarone (Bl)
MIG - mostradelgelato.com

22 - 25 gennaio 2022 - Parigi (Francia)
SIRHA EUROPAIN - europain.com

22 - 26 gennaio 2022 - Rimini
SIGEP - sigep.it

30 gennaio - 2 febbraio 2022 - Colonia
(Germania)
ISM + PROSWEETS COLOGNE
www.ism-cologne.com - www.prosweets.com

5 - 9 febbraio 2022 - Stoccarda (Germania)
GELATISSIMO&INTERGASTRA
www.messe-stuttgart.de

23 - 25 febbraio 2022 - Punta Cana
(Repubblica Dominicana)
SABORFUSION RD - Congr. gastronomico turistico
www.saborfusionrd.com

6 - 9 marzo 2022 - Carrara (Ms)
TIRRENO CT - www.tirrenoct.it

10 - 13 marzo 2022 - Istanbul (Turchia)
IBAKTECH - panific., pasticce., cioccolato, gelato
www.ibaktech.com

21 - 22 marzo 2022 - Torino
PREMIO PASTICCERIA GIOVANI
www.associazionepecece.org

28 - 31 marzo 2022 - Shanghai (Cina)
SHANGHAI INTERNATIONAL HOSPITALITY
EQUIPMENT & FOODSERVICE EXPO
www.hotellex.com

4 - 7 aprile 2022 - Barcellona (Spagna)
ALIMENTARIA
www.alimentaria.com

23 - 25 aprile 2022 - Milano
IDENTITÀ GOLOSE - identitagolose.it

10 - 13 maggio 2022 - Singapore
FHA-HORECA
www.fhahoreca.com

18 - 21 settembre 2022 - Las Vegas (USA)
IBIE - panificazione e pasticceria
bakingexpo.com

15 - 19 ottobre 2022 - Parigi
SIAL - salone alimentazione
www.sialparis.com

22 - 25 ottobre 2022 - Stoccarda
(Germania)
SUDBACK
www.suedback.com

25 - 28 ottobre 2022 - Parma
CIBUS TEC - www.cibustec.it/en/

fine ottobre 2022 - Parigi (Francia)
SALON DU CHOCOLAT
worldchocolatemasters.com

25 - 28 ottobre 2023 - Monaco di Baviera
(Germania)
IBA - panificazione, pasticceria - www.iba.de/en/



L'area della pasticceria e del gelato tornerà ad essere ravvivata dalle associazioni di categoria presenti come sempre in fiera non solo per raccontare le ultime novità e confrontarsi sul settore, ma anche con concorsi nazionali e internazionali, gli stessi che di anno in anno richiamano sempre più visitatori specializzati nei padiglioni di Carrarafiere. Un'ampia area espositiva inoltre sarà dedicata a tutto quello che può servire per realizzare o migliorare i laboratori di produzione di un settore, quello della pasticceria e gelateria, che negli ultimi anni sta diventando sempre più importante a livello qualitativo e di visibilità internazionale. In 40 anni Tirreno C.T. è stata il punto di partenza di centinaia di progetti, migliaia di

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

DAL 6 AL 9 MARZO 2022

DALLE 9:30 ALLE 18:30

COMPLESSO FIERISTICO DI CARRARA

esteggia quarant'anni, Tirreno C.T. (Carrarafiere -9 marzo 2022) la rassegna punto di riferimento per il mondo dell'accoglienza e, ultimamente, anche per gli stabilimenti balneari. Il traguardo fa di quella toscana una delle fiere più longeve di un settore che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie. Lo farà ripartendo da dove si era fermata, a causa del lockdown, ma più forte di prima. A partire da quello che è mancato al mondo dell'ospitalità: l'offerta di innovazione e miglioramenti per la propria struttura. Uno dei punti di forza quindi sarà la presenza degli oltre 30 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, per un successo consolidato di pubblico con 62mila presenze (quelle dell'ultima edizione, la 019). Tra i 40mila metri quadrati dei padiglioni di Carrarafiere, **Tirreno CT** avrà come sempre il suo cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta cui fanno da corollario convegni, seminari e workshop, master gratuiti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman, oltre a degustazioni e dimostrazioni.



incontri professionali; uno strumento che, non lo diciamo noi, ma i tanti espositori che nel tempo continuano a darci fiducia, ha saputo contribuire alla crescita dell'ospitalità italiana, un fiore all'occhiello dell'economia del nostro Paese.

Tirreno Trade
Organizzazione fiere

Tel. 0585 791770 | Fax 0585.791781

www.tirrenotrade.it | info@tirrenotrade.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104272



GELATO DAY

Con il decennale della **Giornata Europea del Gelato Artigianale**, ogni anno il **24 marzo**, parte il **contest** per firmare il **Gusto dell'Anno 2022**. **Dolce Sinfonia** sarà una variante del gelato a base cioccolato e nocciola, da arricchire con ingredienti del territorio, e toccherà a gelatieri di tutta Europa deciderne la ricetta, sfidandosi nel concorso organizzato da Artglace, in collaborazione con Longarone Fiere Dolomiti e Italian Exhibition Group. La prima selezione è al 61° **MIG**, mentre la seconda fase si svolgerà il 24 gennaio 2022 a Rimini, durante **Sigep**. La giuria sarà presieduta dal presidente di Artglace, Marco A. Miquel Sirvent, e composta da 4 professionisti, che valuteranno gli elaborati in base a quattro parametri: gusto, struttura, originalità della ricetta ed estetica della vaschetta. Il regolamento è su gelato-day.com

SHERBETH FESTIVAL

Ritorna in presenza la manifestazione siciliana punto d'incontro del gelato artigianale. **Sherbeth Summit** si terrà a Palermo il **13 e 14 dicembre**. Ad un anno dalla Sherbeth Experience, con i giurati del **Concorso Francesco Procopio Cutò** che valutarono i gelati inviati da tutta Italia e non solo, ecco il ritorno dal vivo. Alla gara, incentrata sul tema **La libertà**, parteciperà un massimo di 50 gelatieri, i cui gusti saranno valutati da una giuria di cui farà parte anche **Luigi Buonansegna**, vincitore dell'edizione scorsa, insieme a uno chef stellato ed altri componenti. sherbethfestival.it



SIGEP

È tempo di competizioni a **Sigep 2022, Dolce World Expo**, in programma dal **22 al 26 gennaio** a Rimini. Torna **Gelato d'Oro**, per individuare i gelatieri e pasticciere per la squadra italiana che, in occasione della prima **Gelato European Cup** nel 2023, gareggerà per uno dei 12 posti disponibili alla **10ª Gelato World Cup - Coppa del Mondo della Gelateria** a Rimini nel 2024. Termina infatti l'automatismo della partecipazione di diritto con lo svolgimento di fasi eliminatorie per accedere alla finale mondiale a squadre, composte ciascuna da un gelatiere, un pasticciere e un cioccolatiere.



“La novità della Coppa europea – spiega **Giancarlo Timballo**, presidente della Gelato World Cup – si affianca alle altre due selezioni intercontinentali: la 4ª Coppa latino-americana, a Buenos Aires nel giugno 2022, e la 2ª Asian Cup, nell'aprile 2022 a Singapore. A queste se ne aggiungerà una negli USA. La Gelato European Cup renderà più severe le selezioni, con un

anno e mezzo per allenarsi”. “Un nuovo inizio per una nuova organizzazione – commenta **Flavia Morelli**, Group Exhibition Manager Food & Beverage IEG – che dà il via alla **road to Sigep 2024** con la Gelato World Cup. Che è non solo una competizione, ma anche uno dei momenti formativi di più alto livello”.

sigep.it - coppamondogelateria.it

GELATISSIMO

Dal **5 al 9 febbraio 2022** in Germania, negli spazi di Messe Stuttgart, torna **GELATISSIMO**, che metterà in scena moderne tecnologie, materie prime ed attrezzature d'avanguardia. Si svolgerà anche il



Grand Prix GELATISSIMO, per il quale sono aperte le iscrizioni: durante le prime tre giornate i candidati si misureranno nella creazione dei migliori gusti di gelato al pistacchio, yogurt e fragola, e al vincitore di ciascuna categoria andrà una delle tre Vespe in palio, oltre a qualificarsi per il gran finale il 4° giorno, incentrato sul miglior gelato al cocco. Nel concorso **Intercoppa**, i tre finalisti 2022 si confronteranno con i migliori del 2018 e 2020 per il miglior gelato variegato all'amarena. Chi avrà la meglio si aggiudicherà una Fiat 500.

messe-stuttgart.de/gelatissimo/en/visitors/grand-prix-gelatissimo

CAMPIONI IN ERBA

Sesta edizione per la competizione ideata da **Andrea Vescia**, fondatore della scuola Delicati Equilibri, presso la **Pasticceria Verga** a Giussano, Mb. In programma il **21 febbraio**, tema di **Campioni in Erba** sarà la **nocciola**, da esplorare in tutte le sue cultivar. Venti gli artigiani da tutta Italia: la lista delle iscrizioni, che si chiudono a metà gennaio, è quasi completa. Oltre al concorso, ci saranno momenti di incontro e di approfondimento sul gelato artigianale.

delicatiequilibri.it



TIRRENO CT

Giunge all'edizione numero 42 **Tirreno CT**, a Carrara fiere dal **6 al 9 marzo 2022**, fiera di riferimento per



il mondo dell'accoglienza e per gli stabilimenti balneari, coinvolgendo ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie. Previsti oltre 430 espositori in rappresentanza di circa 900 marchi su 40 mila m², a cui fanno da corollario convegni, seminari e workshop, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman. tirrenoct.it

CALENDARIO ESPOSIZIONI PER IL SETTORE DOLCIARIO

Per ogni manifestazione consigliamo un contatto diretto di conferma, poiché possono avvenire cambiamenti organizzativi dopo la stampa di questo calendario.
* indica una manifestazione non ancora segnalata sui numeri precedenti o che ha subito variazioni.

22 - 26 ottobre 2021 - Milano
HOST + TUTTOFOOD + PANETTONE WORLD
CHAMPIONSHIP
host.fieramilano.it

23 - 26 ottobre 2021 - Newport (UK)
GLOBAL CHEFS CHALLENGE - finale
globalchefschallenge.org

28 ottobre - 1 novembre 2021 - Parigi
SALON DU CHOCOLAT +
MONDIAL DES ARTS SUCRÉS
www.salon-du-chocolat.com

29 ottobre - 1 novembre 2021 - Modena
SCIOCOLÀ - festival del cioccolato
www.sciocola.it

5 - 7 novembre 2021 - Lugano (Svizzera)
COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE
coppadelmondodelpanettone.ch

5 - 7 novembre 2021 - Ferrara
FERRARA FOOD FESTIVAL
www.ferrarafoodfestival.it

6 - 8 novembre 2021 - Milano
GOLOSARIA - rassegna agroalimentare
www.golosaria.it

7 - 10 novembre 2021 - Genova
TIRRENO TECNO HOSPITALITY
attrezz. e forniture per alberghi, ristoranti,
pasticcerie
www.tirrenotrade.it

13 - 16 novembre 2021 - Atene (Grecia)
ARTOZA
www.artoza.com

13 - 20 novembre 2021
PANETTONE SENZA CONFINI
www.costacrocieri.it

15 novembre 2021 - Torino
CUCINA DOLCE GIOVANI
www.associazionepiece.org

13 - 21 novembre 2021 - Cremona
FESTA DEL TORRONE
www.festadeltorrone.com

***20 - 22 novembre 2021 - Catania**
MEDITERRARIA - salone enogastronomico
www.mediterraria.it

***26 - 29 novembre 2021 - Montecarlo
(Principato di Monaco)**
MONTE-CARLO GASTRONOMIE
enogastronomia, showcooking
www.montecarlogastronomie.com

**28 - novembre - 1° dicembre 2021
Longarone (BI)**
MIG - mostra int. del gelato artigianale
mostradelgelato.com

**22 - 25 gennaio 2022 - Parigi
(Francia)**
SIRHA EUROPAIN
europain.com

22 - 26 gennaio 2022 - Rimini
SIGEP
sigep.it

**30 gennaio - 2 febbraio 2022 - Colonia
(Germania)**
ISM + PROSWEETS COLOGNE
www.ism-cologne.com - www.prosweets.com

**5 - 9 febbraio 2022 - Stoccarda
(Germania)**
GELATISSIMO&INTERGASTRA
www.messe-stuttgart.de

**23 - 25 febbraio 2022 - Punta Cana
(Repubblica Dominicana)**
SABORFUSION RD - congresso gastronomico
turistico
www.saborfusionrd.com

6 - 9 marzo 2022 - Carrara (Ms)
TIRRENO CT - ospitalità e outdoor
www.tirrenoct.it

10 - 13 marzo 2022 - Istanbul (Turchia)
IBAKTECH - panificazione, pasticceria,
cioccolato, gelato
www.ibaktech.com

21 - 22 marzo 2022 - Torino
PREMIO PASTICCERIA GIOVANI
www.associazionepiece.org

28 - 31 marzo 2022 - Shanghai (Cina)
THE 31TH SHANGHAI INTERNATIONAL
HOSPITALITY EQUIPMENT
& FOODSERVICE EXPO
www.hotelex.com

4 - 7 aprile 2022 - Barcellona (Spagna)
ALIMENTARIA
www.alimentaria.com

10 - 13 maggio 2022 - Singapore
FHA-HORECA
www.fhahoreca.com

18 - 21 settembre 2022 - Las Vegas (USA)
IBIE - panificazione e pasticceria
bakingexpo.com

15 - 19 ottobre 2022 - Parigi (Francia)
SIAL - salone alimentazione
www.sialparis.com

22 - 25 ottobre 2022 - Stoccarda (Germania)
SUDBACK - www.suedback.com

25 - 28 ottobre 2022 - Parma
CIBUS TEC
www.cibustec.it/en

fine ottobre 2022 - Parigi (Francia)
SALON DU CHOCOLAT + WORLD CHOCOLATE
MASTERS
worldchocolatemasters.com

**25 - 28 ottobre 2023 - Monaco di Baviera
(Germania)**
IBA - panificazione, pasticceria
www.iba.de/en/

CALENDARIO ESPOSIZIONI PER IL SETTORE DOLCIARIO

Per ogni manifestazione consigliamo un contatto diretto di conferma, poiché possono avvenire cambiamenti organizzativi dopo la stampa di questo calendario.
* indica una manifestazione non ancora segnalata sui numeri precedenti o che ha subito variazioni.

17 - 20 settembre 2021 - Bra (Cn)

CHEESE - formaggi dal mondo
www.cheese.slowfood.it

18 - 20 settembre 2021 - Catania

GIFT FAIR - confetti e bomboniere, artigianato d'arte, tavola, arredo - www.giffair.eu

23 - 27 settembre 2021 - Lione (Francia)

SIRHA + COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE + BOCUSE D'OR
www.sirha.com - www.cmpatisserie.com
www.bocusedor.com

24 - 26 settembre 2021 - Roma

ITALY INTERNATIONAL CAKE SHOW
www.italyinternationalcakeshow.it

*25 - 27 settembre 2021 - Milano

IDENTITÀ GOLOSE - congresso
identitagolose.it

26 - 29 settembre 2021 - Bari

LEVANTE PROF
www.dmpsrfl.eu

29 settembre - 3 ottobre 2021 - Bangkok (Tailandia)

THAIFEX - ANUGA ASIA - food&beverage
thaifex-anuga.com

ottobre 2021 - Anglet (Francia)

PDLM 2021 - finale concorso pasticceria
www.patissiersdanslemonde.fr

1 - 3 ottobre 2021 - Mantova

FOOD&SCIENCE FESTIVAL
foodsciencefestival.it

*8 - 10 ottobre 2021 - Treviso

TIRAMISÙ WORLD CUP
twissen.com

9 - 13 ottobre 2021 - Colonia (Germania)

ANUGA
www.anuga.com

*10 - 13 ottobre 2021 - Colorno (Pr)

SIMPOSIO AMPI
accademia-maestri-pasticceri-italiani.it

18 - 21 ottobre 2021 - Barcellona (Spagna)

FORUM GASTRONOMIC
www.forumgastronomic.com

22 - 26 ottobre 2021 - Milano

HOST + TUTTOFOOD + PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP
host.fieramilano.it

23 - 26 ottobre 2021 - Newport (UK)

GLOBAL CHEFS CHALLENGE - finale
globalchefschallenge.org

28 ottobre - 1 novembre 2021 - Parigi (Francia)

SALON DU CHOCOLAT + MONDIAL DES ARTS SUCRÉS
www.salon-du-chocolat.com

29 ottobre - 1 novembre 2021 - Modena

SCIOCOLÀ - festival del cioccolato
www.sciocola.it

5 - 7 novembre 2021 - Lugano (Svizzera)

COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE
coppadelmondodelpanettone.ch

*6 - 8 novembre 2021 - Milano

GOLOSARIA - rassegna agroalimentare
www.golosaria.it

*7 - 10 novembre 2021 - Genova

TIRRENO TECNO HOSPITALITY
attrezz. e forniture per alberghi, ristoranti, pasticci.
www.tirrenotrade.it

*15-16 novembre 2021 - Torino

CUCINA DOLCE GIOVANI
www.associazionepiece.org

13 - 16 novembre 2021 - Atene (Grecia)

ARTOZA
www.artoza.com

*13 - 20 novembre 2021

PANETTONE SENZA CONFINI
www.costacrociere.it

13 - 21 novembre 2021 - Cremona

FESTA DEL TORRONE
www.festadeltorrone.com

28 - novembre - 1° dicembre 2021

Longarone (BI)
MIG - mostra int. del gelato artigianale
mostradelgelato.com

22 - 25 gennaio 2022 - Parigi (Francia)

SIRHA EUROPAIN - europain.com

22 - 26 gennaio 2022 - Rimini

SIGEP - sigep.it

23 - 25 febbraio 2022 - Punta Cana (Repubblica Dominicana)

SABORFUSION RD
congresso gastronomico turistico
www.saborfusionrd.com

30 gennaio - 2 febbraio 2022 - Colonia (Germania)

ISM + PROSWEETS COLOGNE
www.ism-cologne.com - www.prosweets.com

5 - 9 febbraio 2022 - Stoccarda (Germania)

GELATISSIMO & INTERGASTRA
www.messe-stuttgart.de

*6 - 9 marzo 2022 - Carrara (Ms)

TIRRENO CT - ospitalità e outdoor
www.tirrenoct.it

10 - 13 marzo 2022 - Istanbul (Turchia)

IBAKTECH - panific., pasticci., cioccolato, gelato
www.ibaktech.com

*21 - 22 marzo 2022 - Torino

PREMIO PASTICCERIA GIOVANI
www.associazionepiece.org

*22 - 24 marzo 2022 - Budapest (Ungheria)


SIRHA BUDAPEST + BOCUSE D'OR EUROPE
www.sirha.com

*28 - 31 marzo 2022 - Shanghai (Cina)

THE 31TH SHANGHAI INTERNATIONAL HOSPITALITY EQUIPMENT & FOODSERVICE EXPO
www.hotelex.com

4 - 7 aprile 2022 - Barcellona (Spagna)


ALIMENTARIA
www.alimentaria.com

 Lanazione.it

Parla pistoiese una delle colombe più buone d'Italia Merito della pasticceria quarratina "Come una volta"

La competizione si è svolta
a marzo alla Fiera Tirreno
CT di Carrara, in una due giorni con centinaia di professionisti provenienti da ogni...


1 settimana fa

 Cinque gusti

Tirreno CT Carrara 2022 a Marzo con la partecipazione FIPGC

Tirreno CT Carrara è un
importante evento del
mondo del food organizzato dalla Tirreno Trade SRL che si svolge solitamen...


9 gen 2022

 Italia a Tavola

Tirreno Ct e Balnearia, ritorno di successo. E ci sono già le date per il 2023

Tirreno Ct e Balnearia,
ritorno di successo. E ci
sono già le date per il 2023. Si sono concluse a Carrara Fiere l'edizione 40+...

1 mese fa

 La Gazzetta di Massa Carrara

Tirreno CT e Balnearia: dal 4 al 7 marzo 2022 Carrara Fiere il ...

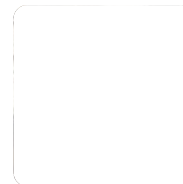
Prosegue il legame con
Balnearia, il salone
professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un...

 NoiTV

Tornano Tirreno Ct e Balnearia: la rinascita della grande ...

Accogliendo negli spazi di
Tirreno Ct, 42esima
edizione, circa 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi. Dopo d...

11 feb 2022




 Mixer Planet

Caffarel porta diverse novità a Tirreno CT

La 42° edizione di Tirreno
CT in programma a
Carrara Fiere dal 4 al 7 Marzo, vedrà nuovamente la partecipazione di Caffar...

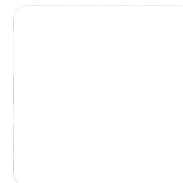
2 mar 2022

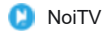
 Italia a Tavola

I pasticceri Fipgc a Tirreno Ct: quattro giorni di eventi e competizioni

La Federazione
Internazionale Pasticceria
Gelateria Cioccolateria presente alla Fiera Tirreno Ct che si svolgerà dal 4 al...

27 gen 2022

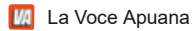




Al via Tirreno Ct e Balnearia: ripartito il settore fiere

CARRARA - Il settore fieristico è ripartito. Dopo due anni di stop causa pandemia, il polo di Carrara ha inaugurato Tirreno Ct e Balnearia,...

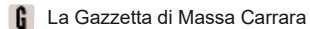
1 mese fa



Taglio del nastro per Tirreno Ct e Balnearia: CarraraFiere ...

MARINA DI CARRARA – Taglio del nastro, ieri mattina nei padiglioni di Carrarafiere, per la 42esima edizione di Tirreno C.t e...

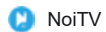
1 mese fa



Ultima giornata di esposizione a Carrara Fiere per Tirreno CT ...

Sta per calare il sipario a Carrara Fiere sull'edizione della ripresa per i due appuntamenti di riferimento, Tirreno C.T. e Balnearia,...

1 mese fa



Tutto pronto per Tirreno CT e Balnearia

2 mar 2022
... ma è tutto pronto per la


quarantaduesima edizione
di Tirreno C.T., la fiera di riferimento in Italia per l'ospitalità...

 Beverfood.com

Dal 4 al 7 Marzo a Carrara ritorna Tirreno C.T. il grande appuntamento dell'ospitalità

A Carrara Fiere Tirreno
C.T. insieme a Balnearia, i
due grandi eventi che negli ultimi anni hanno rivoluzionato il modo di vivere...


24 gen 2022

 La Nazione

Tirreno Ct e Balnearia, la vetrina Protagonisti due settori trainanti

Tirreno Ct e Balnearia, la
vetrina Protagonisti due
settori trainanti. Alla Imm convegni sulla Bolkestein e sui sostegni al turismo,...


1 mese fa

 Italia a Tavola

Pasticceri e cioccolatieri, tanti gli eventi in programma a Tirreno Ct

Diversi sono gli eventi che
saranno organizzati dalla
Fipgc (Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria). La Fip...


5 gen 2022

 Italian Gourmet
1 mese fa

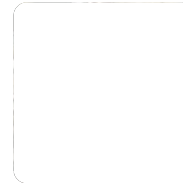
Gruppo Eurovo a Tirreno CT dal 4 al 7 marzo a Carrara



In vetrina a Tirreno C.T..
Tra le linee dedicate al
food service, alla pasticceria, gelateria e bakery, Gruppo Eurovo espone: Eur...

 La Voce Apuana

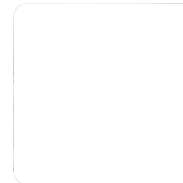
Gli incentivi per il settore turismo: venerdì il convegno di Cna a ...



... Fieristico Imm di Marina
di Carrara (ingresso da Via
Maestri del Marmo) in occasione della rassegna fieristica Tirreno C.T. e Baln...
2 mar 2022


 La Nazione

Imm, tutto pronto al gran ritorno Si parte con Tirreno Ct e Balnearia



Non solo le edizioni 2020
di Tirreno Ct e Balnearia
furono le prime a saltare a causa dello scoppio dell'emergenza Covid 19.
21 feb 2022


[Indietro](#) [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [11](#)

 Il Tirreno

Idee per turismo e ristorazione

Al via domani fino a lunedì la Tirreno Ct, la fiera che promuove l'ospitalità, la ristorazione ed il turismo. Moltissimi gli espositori...


1 mese fa

 Lanazione.it

Carrara fiere riparte e apre le sue vetrine

Da Tirreno Ct a Balnearia per poi passare a Seatec e Comptec: tutto il meglio del mercato su accessori di nautica e ristorazione.


28 feb 2022

 Il Tirreno

Tornano le fiere a Carrara dopo due anni. A marzo ecco la ...

Come Tirreno C.T. e Balnearia che ora annunciano il ritorno dal 4 al 7 marzo nei padiglioni di Marina di Carrara.


25 gen 2022

 Lanazione.it

Gourmet, cibo, accoglienza e turismo. La Imm riparte dai suoi gioielli più preziosi

Tirreno Ct e Balnearia ai nastri i primi di marzo per superare la crisi dopo due anni di stop forzato. Due fiere di alto livello.


24 gen 2022

 Mondo Balneare

Balnearia 2022 al via: gli eventi in programma dal 4 al 7 marzo

Il luogo è sempre lo stesso, il polo fieristico di Carrara, dove è tutto pronto per la quarantaduesima edizione di Tirreno CT e Balneari...


27 feb 2022

 Mondo Balneare

Spiagge, le novità per la prossima stagione estiva a Balnearia ...

Le interviste agli espositori della fiera di Carrara, che si è conclusa ieri insieme alla Tirreno CT. di Mondo Balneare 8 Marzo 2022 ...


1 mese fa

 La Nazione

Paolo Caldana: "Questo è un settore pronto al rilancio immediato"

La Tirreno Ct ha ormai raggiunto livelli record come testimoniano i 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi e l...

24 gen 2022

 Mondo Balneare

Rinviata al 2022 la fiera Tirreno Tecno Hospitality di Genova

Tirreno Trade, che da quarant'anni organizza a Carrara le storiche fiere Tirreno CT e Balnearia, dà quindi appuntamento alla...


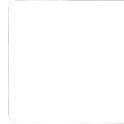
8 ott 2021

 ANSA

Al via le sfide per
cercare il pane e la
colomba migliori d'Italia ...

L'appuntamento è per il 6 e
il 7 marzo presso la Fiera
Tirreno Ct di Carrara (Massa-Carrara). Alle gare è prevista la partecipazione ...

23 feb 2022


 Mondo Balneare

Nuova fiera sul settore
balneare: a Genova
nasce Tirreno ...

... ovvero Tirreno CT e
Balnearia: è infatti la
stessa società Tirreno Trade, organizzatrice dei due storici saloni di Carrara, ...

13 set 2021




 WineNews

Tutti i numeri della pizza, settore da 15 miliardi di fatturato: se ...

Non a caso i maestri pizzaioli da tutta Italia si sono dati appuntamento a "Tirreno C.T.", a Carrara (anche oggi). I maestri (protagonista è...


1 mese fa

 Il Tirreno

L'hub vaccinale di CarraraFiere riduce l'orario: ecco perché il ...

Dal 4 al 7 marzo la struttura ospiterà Tirreno Ct e Balnearia, fiere del settore turistico. Fissata, invece, per il 17 e il 18 marzo ...

12 feb 2022

 Mondo Balneare

Tirreno Tecno Hospitality 2022 – Mondo Balneare

La fiera Tirreno Tecno Hospitality 2022 è organizzata da Tirreno Trade, già organizzatrice delle storiche Tirreno CT e Balnearia a Carrara.


1 mese fa

 Catanzaro Informa

La Fipgc fa il tutto esaurito ai concorsi che organizza presso la Fiera del Tirreno Ct a Massa Carrara

La Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria ha organizzato presso la Fiera del Tirreno Ct a Mass...


1 mese fa

 ANSA.it

Proclamati i vincitori campionati panificazione e colomba ...

Gare concluse presso la Fiera Tirreno Ct di Carrara ... (ANSA) - ROMA, 08 MAR - Roberto Moreschi di Chiavenna, in pr...


1 mese fa

 Mondo Balneare

Fiera Balnearia 2022, le prime anticipazioni sul programma

... 7 marzo a Carrara in contemporanea con Tirreno CT, salone nazionale ... Balnearia 2022 sarà ancora più integrata con...


4 feb 2022

 Cronache Nuoresi

Alla fiera Tirreno 2022 c'è il dolce dedicato a Grazia Deledda

... a rappresentare quello che sono le tradizioni e l'arte della pasticceria sarda per i 40+2 anni di attività della Fiera del Tirreno Ct.

1 mese fa


 Italia a Tavola

Salta la fiera dell'ospitalità: Tirreno C.T. sarà a marzo 2022

Si dovrà ancora aspettare a Carrara Fiere per festeggiare i 40 anni di Tirreno C.T., la fiera di riferimento in Italia per il mond...

27 mar 2022




 La Nazione

"Carrara fiere volano di economia Deve restare in mani pubbliche"

... del marmo torneranno ad aprirsi per la prima volta dopo la pandemia per Tirreno Ct e Balearia, ma lo sguardo del Prc va ben ...

2 mar 2022



 Ristorazione Italiana Magazine

Tra classico e innovativo: ecco i protagonisti della miglior ...

A inizio marzo si è tenuta la Fiera Tirreno CT di Carrara (MS) dove ha avuto luogo il Campionato Italiano Miglior Colomba d'1...

1 mese fa



M Il Mattino

Di chi sarà il miglior pane e la migliore colomba d'Italia? Al via la sfida del gusto: ecco dove e quando

L'appuntamento è per il 6 e il 7 marzo 2022 presso la Fiera Tirreno CT di Carrara, in una due giorni indimenticabile con centinaia di...

23 feb 2022

ig Italian Gourmet

A Carrara il Campionato Italiano Panificazione FIPGC 2022

Nell'ambito della fiere Tirreno CT di Carrara, il 6 e 7 marzo si terrà il primo Campionato Italiano Panificazione FIPGC.

4 feb 2022

Il Tirreno

Oscar del Gelato, Luca Alderighi conquista la medaglia di bronzo

La medaglia di bronzo conquistata all'ombra delle Apuane, nella kermesse che si è svolta nell'ambito di "Tirreno C.T.", fiera del ...

1 mese fa

La Nazione

Carrara, al via le sfide per cercare il pane e la colomba migliori d'Italia

L'appuntamento è per il 6 e il 7 marzo presso la Fiera Tirreno CT di Carrara, in una due giorni con centinaia di professionisti prove...

28 feb 2022

G GenovaToday

Andrea Lupis di Nervi è il migliore panificatore artistico d'Italia

... della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria (Fipgc) andato in scena alla Fiera del Tirreno Ct a Ma...

1 mese fa

It Italia a Tavola

Eventi, aggregazione, formazione: le parole chiave del 2022

a partire da Tirreno CT e i Campionati di pasticceria e di panificazione. La formazione sarà come sempre uno degli elementi su cui ...

18 gen 2022

La Nazione

Due importanti riconoscimenti per Luca Alderighi, il "re del gelato" di Altopascio

Primo alla Tirreno Ct di Carrara e premiato al Sigep di Rimini per la granita al caffè. Il plauso del Ccn di Concommercio al ...

1 mese fa


A AvellinoToday

**Campionati FIPGC:
ecco i vincitori delle
migliori colombe**

Si è svolto presso la Fiera
Tirreno CT il Campionato


Miglior Colomba organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria: medaglie...

1 mese fa

-  **Il Tirreno**


Oscar del gelato a Riccardo Ciaccio con creazioni al caffè e cioccolato

Un passo alla volta. Riccardo ha conquistato l'Oscar del gelato, già vinto nel 2019, a Carrara, in occasione della fiera di settore "Tirreno Ct"...

1 mese fa
-  **Vesuvio Live**


Colomba innovativa, la migliore è quella dello chef campano ...

La premiazione si è svolta alla Fiera Tirreno Ct di Carrara. Miglior colomba d'Italia innovativa: vince il campano Luigi Conte. Tr...

1 mese fa
-  **Il Mattino**


La colomba classica e il pane tradizionale più buoni d'Italia? Ecco dove

... dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria appena conclusi presso la Fiera Tirren...

1 mese fa
-  **Beverfood.com**


Tirreno C.T.: quarant'anni di eccellenza nell'ospitalità e nella ristorazione

Tirreno C.T. (Carrara Fiere 1 - 4 marzo 2020) con l'edizione 2020 tocca un traguardo che fa di questa una delle fiere più longev...

13 gen 2020
-  **Italian Gourmet**

Alla ricerca della miglior colomba d'Italia

La competizione farà coppia con la prima edizione del Campionato Italiano di Panificazione, il 6 e 7 marzo 2022 alla Fi...

4 feb 2022
-  **NoiTV**

Riforma spiagge, indennizzi esclusi: balneari infuriati e delusi

21 Gennaio 2022. In "Economia". Tirreno Ct: la proroga delle concessioni spinge i balneari.

1 mese fa