

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica TIRRENO C.T.			
70	Il Panificatore Italiano	01/04/2011	TIRRENO CT 2011	8
101	Il Pasticcere	01/04/2011	TIRRENO CT 2011	9
142/43	Pasticceria Internazionale	01/04/2011	TIRRENO CT	10
17	PuntoIt Gelato&barpasticceria	01/06/2012	GIOVANI TALENTI	12
	Palermotoday.it (web)	11/05/2012	"LA CUCINA FRA PASSATO E FUTURO": SFIDA AI FORNELLI FRA ASPIRANTI CHEF	13
	Hercole.it (web)	06/05/2012	PALERMO, GARA FRA ASPIRANTI CHEF IN NOME DELLA TRADIZIONE SICILIANA	14
	Mondodelgusto.it (web)	06/05/2012	LA CUCINA TRA PASSATO E FUTURO 2012: GLI ASPIRANTI CHEF DELL' IPSSAR PIETRO PIAZZA SI SFIDANO IN NOM	16
10/12	Gelato Artigianale	01/05/2012	PANORAMA	18
30	Il Gelatiere Italiano	01/05/2012	DEBUTTO A GENOVA PER HOSPITALITY	21
40	Qualitaly Magazine	01/05/2012	NUOVI PRODOTTI E DEGUSTAZIONI CON MARKAL	22
21	La Nazione - Ed. Massa	21/04/2012	NEL PIATTO LA PIZZA MONDIALE "FIRMATA" DA NATALE CALVO	23
21	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	20/04/2012	TORNA TUTTOCASO CON ANTIQUAMENTE E I GIORNI D'ARTE	24
14	In Citta'	04/04/2012	CON IL CALDO TORNA LA VOGLIA DI GELATO	26
20/22	Il Cuoco	01/04/2012	INTERNAZIONALI D'ITALIA E GRAND JUNIOR COOKING CONTEST:I VINCITORI	27
72	Il Cuoco	01/04/2012	IL CONCORSO DEI COOMIS	30
18	Il Gelatiere Italiano	01/04/2012	1^ TAPPA A CARRARA DEL FESTIVAL D'AUTORE	31
104/07	Pasticceria Internazionale	01/04/2012	NUOVI TALENTI	32
46/47	Pizza & Food	01/04/2012	TIRRENO CT,LA FIERA DELLA RISCOSSA	36
96/97	Pizza e Pasta Italiana	01/04/2012	IL GIROPIZZA	38
	Corrieredelsud.it (web)	31/03/2012	BELPASSO - IL COMUNE RENDE OMAGGIO AI SUOI TALENTI	40
	Noodls.com (web)	27/03/2012	AVVIATA LA 19. EDIZIONE DEL CONCORSO "FESTIVAL D'AUTORE" RISERVATO AGLI ISTITUTI ALBERGHIERI ITALIA	42
	24oreNews.it (web)	25/03/2012	IL DOLMEN TEAM CULINARY DI BISCEGLIE SI E' AGGIUDICATO IL...	43
25	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	20/03/2012	I RAGAZZI DI PIANINI SBANCANO ANCORA ALLA TIRRENO CT	44
25	La Nazione - Ed. La Spezia	20/03/2012	PIZZA E FARINATA SOTTO I RIFLETTORI MENTRE GLI ESPERTI SI SFIDANO NEL CAMPIONATO	45
21	La Nazione - Ed. Massa	16/03/2012	DANIELE & DANIELE, DUE PIZZAIOLI ALLA RIBALTA	46
16	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	15/03/2012	LE SUPER PIZZE DI ORSINI E LOMBARDO	47
	24oreNews.it (web)	14/03/2012	IL DOLMEN TEAM CULINARY DI BISCEGLIE SI E' AGGIUDICATO IL CAMPIONATO ITALIANO DI CUCINA CALDA 2012.	48
	BisceglieLive.it (web)	13/03/2012	IL DOLMEN TEAM CULINARY BISCEGLIE CAMPIONE ITALIANO DI CUCINA CALDA 2012	50
	Cinquev.it (web)	13/03/2012	GIUSEPPE FRIZZALE VINCE CON IL DREAM TEAM DOLMEN TEAM CULINARY	52
11	La Nazione - Ed. Versilia - Ed. Viareggio	13/03/2012	SERAVEZZA GLI STUDENTI DEL "MARCONI" VINCONO IL "FESTIVAL D'AUTORE"	54
	Newsfood.com (web)	12/03/2012	IL DOLMEN TEAM COULINARY DI BISCEGLIE PER IL TRIONFO DEI SAPORI PUGLIESI	55
	Puglialive.net (web)	12/03/2012	IL DOLMEN TEAM CULINARY DI BISCEGLIE VINCE IL CAMPIONATO ITALIANO DI CUCINA 2012 NEGLI INTENAZIONALI	57
	Viniesapori.net	12/03/2012	IL DOLMEN TEAM CULINARY BISCEGLIE, CAMPIONE NAZIONALE DI CUCINA	58
12	La Nazione - Ed. Lucca	11/03/2012	ALBANO, RE DELLA "FOCACCIA AL SUOLO"	60
	Geonotizie.it (web)	10/03/2012	LA MIGLIOR FARINATA D'ITALIA E' DI ALESSANDRIA - AL	61

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica		TIRRENO C.T.	
15	Il Giornale del Piemonte (Giornale del Piemonte)	10/03/2012	<i>IN BREVE - IL MIGLIORFARINATAIO E' ALESSANDRINO</i>	65
12	La Nazione - Ed. Massa	10/03/2012	<i>UN ESERCITO DI CUOCHI CINQUECENTO PIATTI PRELIBATI</i>	66
	Agenfax (web)	09/03/2012	<i>E' ALESSANDRINO IL MIGLIOR FARINATAIO D'ITALIA</i>	67
	Coniapediperterra.com (web)	09/03/2012	<i>LA PIZZA TORNA ALLE ORIGINI E GLI ITALIANI NE CONSUMANO 7,6 KG ALLANNO</i>	68
19	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	09/03/2012	<i>IL MIGLIOR COCKTAIL A BASE DI MIELE? LO TROVI AL MINUTO</i>	69
35	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	09/03/2012	<i>BARMAN, TRIONFA GIADA BIANCHI</i>	70
	InToscana (web)	09/03/2012	<i>CARRARA: TORNA DI MODA LA PIZZA DOC</i>	71
	Italiaatavola.net (web)	09/03/2012	<i>GLI ORI DI BIANCHI E NASSI A TIRRENO CT MIGLIOR BARMAN E COMMIS DELL'ANNO</i>	72
	Italiaatavola.net (web)	09/03/2012	<i>LA CUCINA PARTENOPEA E' LA MIGLIORE VINCE AGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA</i>	74
13	La Nazione - Ed. Massa	09/03/2012	<i>ECCO I BARMAN, COMMIS E MAITRE DEL FUTURO</i>	76
13	La Nazione - Ed. Massa	09/03/2012	<i>QUASI 300 AZIENDE DA TUTTO IL MONDO</i>	77
	Paperblog.com (web)	09/03/2012	<i>LA MIGLIOR FARINATA D'ITALIA E' DI ALESSANDRIA</i>	78
	Agricolturaoggi.it (web)	08/03/2012	<i>LA MIGLIORE PIZZA D'ITALIA: E' UNA MARGHERITA E SI FA IN FRANCIA</i>	79
	Cavoloverde.it (web)	08/03/2012	<i>LA MIGLIORE PIZZA D'ITALIA E' UNA 'MARGHERITA' E SI FA IN FRANCIA</i>	80
	Eolo Press (web)	08/03/2012	<i>PIZZA: ALLA RISCOPERTA DELLA SEMPLICITA'. FINALMENTE</i>	81
18	Giornale di Bergamo	08/03/2012	<i>CUCINA ITALIANA A TIRRENO C.T. OLTRE 400 CUOCHI DA TUTTO IL PAESE</i>	83
29	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	08/03/2012	<i>PREMIATI MAITRE D'HOTEL SOMMELIER E BARMAN</i>	85
	IlTirreno.it (web)	08/03/2012	<i>TIRRENO CT E' IL REGNO ANCHE DEI GOLOSI</i>	87
	Informazione.it	08/03/2012	<i>PIZZA: LA MIGLIORE E' LA MARGHERITA, LA FA UN ITALIANOMA IN FRANCIA</i>	89
	Italiaatavola.net (web)	08/03/2012	<i>(PROFESSIONI) ORO PER BIANCHI E NASSI A TIRRENO CT MIGLIOR BARMAN E COMMIS</i>	90
11	La Nazione - Ed. Massa	08/03/2012	<i>SERGIO DATI: "AMICO DELLA CUCINA ITALIANA"</i>	92
	Online-News.it (web)	08/03/2012	<i>ITALIA PAESE DI PIZZAIOLI: NEL 2011 E' BOOM DI RISTORANTI</i>	93
	Segnalafeed.it (web)	08/03/2012	<i>PIZZA: LA MIGLIORE E' LA MARGHERITA, LA FA UN ITALIANOMA IN FRANCIA</i>	94
	Winenews.it	08/03/2012	<i>LA PASTICCERIA MADE IN ITALY NON CONOSCE CRISI, CON UN FATTURATO DI 11.543 MILIONI DI EURO, UN VALOR</i>	95
	Dailyblog.it (web)	07/03/2012	<i>ALIMENTI: LA MIGLIORE PIZZA D'ITALIA E' UNA 'MARGHERITA' E SI FA IN FRANCIA</i>	96
29	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	07/03/2012	<i>TIRRENO CT E' IL REGNO ANCHE DEI GOLOSI</i>	97
29	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	07/03/2012	<i>TRECENTO CHEF IN GARA A CARRARAFIERE</i>	99
	IlSussidiario.net (web)	07/03/2012	<i>ALIMENTI: LA MIGLIORE PIZZA D'ITALIA E' UNA 'MARGHERITA' E SI FA IN FRANCIA</i>	100
	IlTirreno.it (web)	07/03/2012	<i>ALLA TIRRENO CT IL PANE GRANDE PROTAGONISTA</i>	101
	Italiaatavola.net (web)	07/03/2012	<i>(PROFESSIONI) FUTURI TALENTI MAITRES AMIRA ANNELYSE ZEGAN BATTE TUTTI I COLLEGHI</i>	103
	Italiaatavola.net (web)	07/03/2012	<i>(PROFESSIONI) LA MIGLIORE PIZZA D'ITALIA E' LA MARGHERITA DI DANIELE ORSINI</i>	105
10	La Nazione - Ed. Massa	07/03/2012	<i>TIRRENO CT: LA SFIDA FRA GLI CHEF</i>	108
	SassariNotizie.com (web)	07/03/2012	<i>ALIMENTI: LA MIGLIORE PIZZA D'ITALIA E' UNA 'MARGHERITA' E SI FA IN FRANCIA</i>	109
	Tiscali.it (web)	07/03/2012	<i>ALIMENTI: LA MIGLIORE PIZZA D'ITALIA E' UNA 'MARGHERITA' E SI FA IN FRANCIA</i>	110

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica TIRRENO C.T.			
	Tiscali.it (web)	07/03/2012	ALIMENTI: LA MIGLIORE PIZZA D'ITALIA E' UNA 'MARGHERITA' E SI FA IN FRANCIA (3)	111
	Adnkronos.com	06/03/2012	A CARRARA SFIDA CULINARIA TRA 400 DEI MIGLIORI CUOCHI ITALIANI	112
	Adnkronos.com	06/03/2012	A CARRARA SFIDA CULINARIA TRA I MIGLIORI CUOCHI ITALIANI: COMPETONO IN 400	114
9	Corriere di Arezzo e della Provincia	06/03/2012	ZUPPA DEL MEZZADRO E STUFATO I NOSTRI CUOCHI SFIDANO I COLLEGHI DELLA LIGURIA	115
5	Il Nuovo Corriere Aretino	06/03/2012	GLI CHEF ARETINI DIFENDONO I GUSTI DELLA TOSCANA	116
22	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	06/03/2012	ALLA TIRRENO CT IL PANE GRANDE PROTAGONISTA	117
22	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	06/03/2012	SOMMELIER, IL PREMIO DIVENTA ROSA	119
	Ittirreno.it (web)	06/03/2012	TIRRENO CT PRESA DASSALTO DAI VISITATORI	120
	Italiaatavola.net (web)	06/03/2012	CRISI, BASTA UN POCO DI ZUCCHERO SETTORE DOLCIARIO +19% IN 4 ANNI	121
	Italiaatavola.net (web)	06/03/2012	OCCHI PUNTATI SUI CONCORSI FIC A TIRRENO CT 500 PIATTI IN 4 GIORNI	123
12	La Nazione - Ed. Massa	06/03/2012	IL TRIONFO DEL GUSTO CON I PRODOTTI TIPICI	125
	Lanazione.it (web)	06/03/2012	CARRARA, SFIDA AI FORNELLI TRA 400 CHEF ITALIANI	126
	Qn.Quotidiano.net	06/03/2012	CARRARA, SFIDA AI FORNELLI TRA 400 CHEF ITALIANI	128
	SassariNotizie.com (web)	06/03/2012	A CARRARA SFIDA CULINARIA TRA 400 DEI MIGLIORI CUOCHI ITALIANI	130
	Tiscali.it (web)	06/03/2012	A CARRARA SFIDA CULINARIA TRA I MIGLIORI CUOCHI ITALIANI: COMPETONO IN 400	132
	Adnkronos.com	05/03/2012	E' UNA DONNA DI MASSA IL MIGLIOR SOMMELIER "AIS APUANA"	134
	Aefi.it (web)	05/03/2012	BALNEARIA & TIRRENO CT, PARTENZA A VELE SPIEGATE A CARRARAFIERE	135
	Agricolturaoggi.it (web)	05/03/2012	AL VIA TIRRENO C.T.: LA CUCINA REGIONALE AL CENTRO DELLA 32 ESIMA EDIZIONE	136
	Agricolturaoggi.it (web)	05/03/2012	PANIFICAZIONE: DALLA TOSCANA UN MODELLO PER IL PRIMO PANE DOP	137
	Arezzoweb.it (web)	05/03/2012	LA CUCINA ARETINA PROTAGONISTA IN TOSCANA A TIRRENO C.T.	138
	Corrierenazionale.it (web)	05/03/2012	UNA DONNA SVETTA TRA I SOMMELIER. GRAZIE A LIUCCIA IL PREMIO APUANA RESTA IN CASA	139
	Dailyblog.it (web)	05/03/2012	ALIMENTI: DALLA TOSCANA UN MODELLO PER IL PRIMO PANE DOP	140
	Dailyblog.it (web)	05/03/2012	MASSA: E' UNA DONNA TOSCANA IL MIGLIOR SOMMELIER "AIS APUANA"	141
	Dailyblog.it (web)	05/03/2012	MASSA: GRANDI CUCINE REGIONALI SI SFIDANO AI FORNELLI A CARRARAFIERE	142
	Diariodelweb.it (web)	05/03/2012	BALNEARIA & TIRRENO CT, PARTENZA A VELE SPIEGATE	143
45	Il Tirreno	05/03/2012	TANTE PRELIBATEZZE DA CHEF IN MEZZO ALLE NOVITA' DA SPIAGGIA	145
13	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	05/03/2012	TIRRENO CT PRESA D'ASSALTO DAI VISITATORI	146
	Ilfaroonline.it (web)	05/03/2012	BALNEARIA, PROFESSIONISTI DEL MARE E DELL'OSPITALITA' A CARRARAFIERE	148
	Ilsubsidiario.net (web)	05/03/2012	ALIMENTI: DALLA TOSCANA UN MODELLO PER IL PRIMO PANE DOP	149
	Ilsubsidiario.net (web)	05/03/2012	MASSA: E' UNA DONNA TOSCANA IL MIGLIOR SOMMELIER "AIS APUANA"	150
	Ilsubsidiario.net (web)	05/03/2012	MASSA: GRANDI CUCINE REGIONALI SI SFIDANO AI FORNELLI A CARRARAFIERE	151
	Ittirreno.it (web)	05/03/2012	TIRRENO CT, TRIONFO DEL MADE IN ITALY	152
	InToscana (web)	05/03/2012	IL RISTORANTE E' 2.0 SI ORDINA CON LIPAD	153

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica TIRRENO C.T.			
	Italiaatavola.net (web)	05/03/2012	<i>IL FUTURO DELLA PANIFICAZIONE A TIRRENO CT PANE TOSCANO "SCIOCCO" VERSO LA DOP</i>	154
5	La Nazione - Ed. Massa	05/03/2012	<i>DEBUTTO COL BOTTO PER IL SALONE DEL GUSTO TUTTI PAZZI PER MANICARETTI E PRELIBATEZZE</i>	156
	Nove.Firenze.it (web)	05/03/2012	<i>CARRAFIERE - PANIFICAZIONE: DALLA TOSCANA UN MODELLO PER IL PRIMO PANE DOP</i>	158
	SassariNotizie.com (web)	05/03/2012	<i>ALIMENTI: DALLA TOSCANA UN MODELLO PER IL PRIMO PANE DOP</i>	160
	SassariNotizie.com (web)	05/03/2012	<i>MASSA: E' UNA DONNA TOSCANA IL MIGLIOR SOMMELIER "AIS APUANA"</i>	161
	SassariNotizie.com (web)	05/03/2012	<i>MASSA: GRANDI CUCINE REGIONALI SI SFIDANO AI FORNELLI A CARRARAFIERE</i>	162
	Tiscali.it (web)	05/03/2012	<i>ALIMENTI: DALLA TOSCANA UN MODELLO PER IL PRIMO PANE DOP</i>	163
	Tiscali.it (web)	05/03/2012	<i>ALIMENTI: DALLA TOSCANA UN MODELLO PER IL PRIMO PANE DOP (5)</i>	164
	Tiscali.it (web)	05/03/2012	<i>MASSA: GRANDI CUCINE REGIONALI SI SFIDANO AI FORNELLI A CARRARAFIERE</i>	165
	Tiscali.it (web)	05/03/2012	<i>MASSA: GRANDI CUCINE REGIONALI SI SFIDANO AI FORNELLI A CARRARAFIERE (3)</i>	166
	Toscananews24.it (web)	05/03/2012	<i>LA CUCINA ARETINA E' LA PROTAGONISTA DELLA XXXII EDIZIONE DI TIRRENO C.T.</i>	167
	Viaggi - Diario del Web (web)	05/03/2012	<i>BALNEARIA & TIRRENO CT, PARTENZA A VELE SPIEGATE</i>	168
	Virgilio.it	05/03/2012	<i>PANIFICAZIONE: DALLA TOSCANA UN MODELLO PER IL PRIMO PANE DOP</i>	169
	Winenews.it	05/03/2012	<i>NEL 2011 CRESCE IL NUMERO DI RISTORANTI (176.898, +2,3% SUL 2010) E BAR (158.427, +3%), LA LOMBARDIA</i>	170
	Youfeed.it (web)	05/03/2012	<i>IL CAMERIERE SOSTITUITO DALLA APPORA AL RISTORANTE SI ORDINA COL CELLULARE</i>	171
	Eventiesagre.it (web)	04/03/2012	<i>CARRARA (MS) TIRRENO C T</i>	172
10	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	04/03/2012	<i>TIRRENO CT, TRIONFO DEL MADE IN ITALY</i>	174
22	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	04/03/2012	<i>CORSO CON I' AIC, DEGUSTAZIONI CON COPAC</i>	176
	Il Tirreno.it (web)	04/03/2012	<i>AL VIA LA TIRRENO CT CON IL PANE DOC</i>	177
	Italiaatavola.net (web)	04/03/2012	<i>(PROFESSIONI) I BAR SORPASSANO I RISTORANTI E LE DISCOTECHE PUNTANO AL FOOD</i>	178
13	La Nazione - Ed. Massa	04/03/2012	<i>PARTE OGGI LA MARATONA DEI GOURMET</i>	180
	SavonaNotizie (web)	04/03/2012	<i>32^ TIRRENO C.T. - LA CUCINA LIGURE PROTAGONISTA IN TOSCANA</i>	181
6	Toscana Oggi - ed. Vita Apuana	04/03/2012	<i>A CARRARA FIERE L'EDIZIONE 2012 DI "TIRRENO CT" E "BALNEARIA"</i>	183
20	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	03/03/2012	<i>AL VIA LA TIRRENO CT CON IL PANE DOC</i>	184
16	La Nazione - Ed. Massa	03/03/2012	<i>IL SALONE DEL GUSTO ALZA IL SIPARIO</i>	185
	Noodls.com (web)	03/03/2012	<i>INAUGURANO BALNEARIA E TIRRENO CT</i>	186
	Rosmarinonews.it (web)	03/03/2012	<i>TIRRENO C.T.: TUTTO PRONTO PER LA 32SIMA EDIZIONE DAL 4 MARZO A CARRARA FIERE</i>	187
	Comunicati-stampa.net (web)	01/03/2012	<i>HANNSPREE TRA I PROTAGONISTI DI TIRRENO CT 2012 CON IL PARTNER MEDIATEL</i>	189
	Datamanager.it	01/03/2012	<i>HANNSPREE TRA I PROTAGONISTI DI TIRRENO CT 2012 CON IL PARTNER MEDIATEL</i>	190
98	Dolcesalato	01/03/2012	<i>LA CUCINA REGIONALE A TIRRENO C.T.</i>	192
	Freeonline.org (web)	01/03/2012	<i>HANNSPREE TRA I PROTAGONISTI DI TIRRENO CT 2012 CON IL PARTNER MEDIATEL</i>	193
11	Il Gelatiere Italiano	01/03/2012	<i>EDITORIALE</i>	194
96	La Madia	01/03/2012	<i>APPUNTI DI GOLA</i>	195
146/58	Pasticceria Internazionale	01/03/2012	<i>NOTIZIARIO</i>	196

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica TIRRENO C.T.			
	Presskit.it	01/03/2012	HANNSPREE TRA I PROTAGONISTI DI TIRRENO CT 2012 CON IL PARTNER MEDIATEL	206
	Vetrina-eventi.com	01/03/2012	HANNSPREE TRA I PROTAGONISTI DI TIRRENO CT 2012 CON IL PARTNER MEDIATEL	207
18/19	Vino e Dintorni	01/03/2012	CARRARA RIFERIMENTO PER LA RSTORAZIONE	208
20	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	29/02/2012	IL CAMPIONATO DI CUCINA REGIONALE	210
	Newsfood.com (web)	29/02/2012	TIRRENO CT. A CARRARA SI RIUNISCE IL MEGLIO DI ALIMENTARE E RISTORAZIONE	211
27	Il Secolo XIX - Ed. La Spezia	28/02/2012	TIRRENO CT, 300 ESPOSITORI ALLA FIERA DELL'OSPITALITA'	212
	Agi.it	27/02/2012	ALIMENTARE: A TIRRENO C.T. I MIGLIORI PROFESSIONISTI DEL FOOD&WINE	213
	Corsidicucina.info (web)	25/02/2012	FISAR COORDINAMENTO ITALIA CENTRO AL TIRRENOCT	214
	Cavoloverde.it (web)	24/02/2012	FISAR COORDINAMENTO ITALIA CENTRO AL TIRRENOCT	215
13	La Nazione - Ed. Arezzo	24/02/2012	DINOSAURI IN CARNE E OSSA	216
15	La Nazione - Ed. La Spezia	24/02/2012	TIRRENO CT OSPITALITA' IN FIERA	218
	TOSCANA OGGI (web)	21/02/2012	COSA C'E' IN TOSCANA (25 FEBBRAIO-4 MARZO 2012)	220
	Italiaatavola.net (web)	20/02/2012	A TIRRENO CT UN MIX DI GIOVANI TALENTI 12° CAMPIONATO ITALIANO BARMAN	222
	Marketpress.info	10/02/2012	CARRARA: TORNA L'APPUNTAMENTO CON UNA DELLE FIERE DI RIFERIMENTO DEL SETTORE DELL'OSPITALITA' - DAL	224
	Italiaatavola.net (web)	05/02/2012	(EVENTI) INCONTRO MIRATO TRA DOMANDA E OFFERTA PUNTO DI FORZA DELLA FIERA TIRRENO CT	225
	Tucondividi.com (web)	05/02/2012	MARZO 2012: SAGRE, FESTE ED EVENTI IN TOSCANA	227
	Informazione.it	02/02/2012	TIRRENO CT 2012 - WWW.PRODOTTITIPICI.IT	228
54	I Grandi Vini	01/02/2012	MASSA CARRARA:SEMPRE PIU' FIERA DELLA DOC CANDIA DEI COLLI APUANI	229
6/7	Il Cuoco	01/02/2012	EVENTI & FIERE	230
12	Il Cuoco	01/02/2012	INTERNAZIONALI D'ITALIA	232
1	Italia A Tavola	01/02/2012	COPERTINA/IN COPERTINA	233
88	Italia A Tavola	01/02/2012	L'HORECA A CARRARAFIERE	235
91	Italia A Tavola	01/02/2012	AGENDA	236
69	Largo Consumo	01/02/2012	TIRRENO C.T. AL VIA CON NOVITA'	237
280	PuntoIt Gelato&barpasticceria	01/02/2012	FIERENELMONDO	238
8	Puntoit Ristorazione&co	01/02/2012	INFOFLASH	239
62	Puntoit Ristorazione&co	01/02/2012	FIERENELMONDO	240
77	Ristorando	01/02/2012	IL MERCANTE IN FIERA	241
57/59	Ristorazione Collettiva Catering	01/02/2012	IN AGENDA	242
59	Ristorazione Collettiva Catering	01/02/2012	FIERE E MOSTRE	245
96	Zafferano Magazine	01/02/2012	L'AGENDA	246
16	La Nazione - Ed. Massa	31/01/2012	LE IMPRESE A "TIRRENO CT"	247
	Avvenire.it	30/01/2012	30/01/2012 17.56 TIRRENO C.T.: IL MEGLIO DEL MONDO DELLOSPITALITA' E DELLA RISTORAZIONE	248
	Dailyblog.it (web)	30/01/2012	FIERE: FERVONO I PREPARATIVI PER LA 32ESIMA EDIZIONE DI TIRRENO C.T.	249
	Ilssussidiario.net (web)	30/01/2012	FIERE: FERVONO I PREPARATIVI PER LA 32ESIMA EDIZIONE DI TIRRENO C.T.	250
	Masanews.it (web)	30/01/2012	FIERE: FERVONO I PREPARATIVI PER LA 32ESIMA EDIZIONE DI TIRRENO C.T.	251

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica		TIRRENO C.T.	
	SassariNotizie.com (web)	30/01/2012	<i>FIERE: FERVONO I PREPARATIVI PER LA 32ESIMA EDIZIONE DI TIRRENO C.T.</i>	252
	Tiscali.it (web)	30/01/2012	<i>FIERE: FERVONO I PREPARATIVI PER LA 32ESIMA EDIZIONE DI TIRRENO C.T.</i>	253
	Tiscali.it (web)	30/01/2012	<i>FIERE: FERVONO I PREPARATIVI PER LA 32ESIMA EDIZIONE DI TIRRENO C.T. (2)</i>	254
	Tiscali.it (web)	30/01/2012	<i>FIERE: FERVONO I PREPARATIVI PER LA 32ESIMA EDIZIONE DI TIRRENO C.T. (3)</i>	255
22	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	21/01/2012	<i>GASTRONOMIA IN FIERA</i>	256
25	La Nuova del Sud	12/01/2012	<i>"UN SIMPOSIO DI SAPORI"</i>	257
	Regione Basilicata (web)	11/01/2012	<i>VENERDI' A POLICORO SIMPOSIO SUI PRODOTTI TIPICI LUCANI</i>	258
8	Toscana Oggi - ed. Vita Apuana	08/01/2012	<i>"CARRARA FIERE" BATTE IL RECORD DEGLI EVENTI</i>	259
108	Bar Giornale	01/01/2012	<i>AGENDA</i>	260
74/78	Cucina Naturale	01/01/2012	<i>GUSTAPPUNTO (S.Pepe)</i>	261
198/00	Gelato Artigianale	01/01/2012	<i>ALMANACCO</i>	265
114/15	Pizza e Pasta Italiana	01/01/2012	<i>GIROPIZZA</i>	267
116	Pizza e Pasta Italiana	01/01/2012	<i>FIERE</i>	269
6/8	Porto & Diporto	01/01/2012	<i>CARRARAFIERE, NEL 2012 SARA' RECORD DI EVENTI (G.Canarsa)</i>	270
15	La Nazione - Ed. Massa	24/12/2011	<i>CARRARAFIERE SBARCA A VIAREGGIO</i>	272
4	Area Wellness	01/12/2011	<i>NEWS & FIERE</i>	273
14	PuntoIt Gelato&barpasticcERIA	01/12/2011	<i>APPUNTAMENTO A CARRARA</i>	274
186	PuntoIt Gelato&barpasticcERIA	01/12/2011	<i>FIERENELMONDO</i>	275
	AlimentaPress.it (web)	29/11/2011	<i>PASSION FRUIT DRINK E VODKA E ALOE LE NOVITA' DECAFOOD DEL CATALOGO 2012</i>	276
	Comunicati-stampa.com (web)	29/11/2011	<i>PASSION FRUIT DRINK E VODKA & ALOE, LE NOVITA' DECAFOOD DEL CATALOGO 2012</i>	277
	NellaNotizia.net (web)	29/11/2011	<i>PASSION FRUIT DRINK E VODKA & ALOE, LE NOVITA' DECAFOOD DEL CATALOGO 2012</i>	278
	Globalmedianews.it (web)	17/11/2011	<i>PASSION FRUIT DRINK E VODKA & ALOE:</i>	279
	Diariodelweb.it (web)	16/11/2011	<i>LE NOVITA' DECAFOOD DEL CATALOGO 2012</i>	281
12	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	16/11/2011	<i>ALLA TIRRENO CT CON LA CAMERA DI COMMERCIO</i>	282
	Gonews.it (web)	19/10/2011	<i>TIRRENO C.T. 2012 A MARINA DI CARRARA - MASSA CARRARA</i>	283
	Dolcesalatoweb.it (web)	01/10/2011	<i>MIGNON, FRA TRADIZIONE, TIPICITA' E INNOVAZIONE</i>	284
232/38	Pasticceria Internazionale	01/10/2011	<i>MOSTRE & SALONI</i>	286
218/23	Pasticceria Internazionale	01/09/2011	<i>MOSTRE & SALONI</i>	291
134/48	Pasticceria Internazionale	01/08/2011	<i>NOTIZIARIO</i>	296
16	La Nazione - Ed. Livorno	18/06/2011	<i>"LINCEO", QUANDO L'UNIONE FA LA FORZA</i>	305
58/62	Menu'	01/06/2011	<i>PREMI E GRANDI NOVITA'</i>	306
96	Zafferano Magazine	01/06/2011	<i>L'AGENDA</i>	310
11	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	24/05/2011	<i>AI MONDIALI DELLA PIZZA DI SALSOMAGGIORE OTTIMO 7° POSTO DI CESARE BIAGIONI</i>	311
141	Gelato Artigianale	01/05/2011	<i>ALLA TIRRENO CT. "GELATISSIMO 2011"</i>	312
12/13	Il Carabiniere	01/05/2011	<i>FATTI & PERSONE</i>	313
44/47	Il Cuoco	01/05/2011	<i>I CUOCHI CAMPIONI DI TIRRENO C.T.</i>	315
.	L'Esercente	01/05/2011	<i>CON "TIRRENO CT" TORNA LA RASSEGNA DI CARRARA</i>	319

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica TIRRENO C.T.			
9	L'Esercite	01/05/2011	<i>SULLA NOCCIOLA E LA FRAGOLA LE VITTORIE ARRIDONO AI BRAVI GELATIERI TOSCANI</i>	320
6	Locali Top	01/05/2011	<i>MONITOR</i>	321
134/62	Pasticceria Internazionale	01/05/2011	<i>NOTIZIARIO</i>	322
173/74	Pasticceria Internazionale	01/05/2011	<i>MOSTRE & SALONI</i>	338
.	Pizza e Core	01/05/2011	<i>POST.IT</i>	340
62	Pizza e Core	01/05/2011	<i>CHEF E PIZZAIOLO IN COPPIA A TIRRENO C.T.</i>	342
	fai.informazione.it (web)	06/04/2011	<i>+ 20% IL BILANCIO DECAFOOD NEL 2010</i>	343
	Informazione.it	06/04/2011	<i>+ 20% IL BILANCIO DECAFOOD NEL 2010</i>	344
10	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	05/04/2011	<i>IL PIZZAIOLO VOLANTE AI MONDIALI DI SALSOMAGGIORE</i>	345
20	Dolcesalato	01/04/2011	<i>BUON COMPLEANNO ITALIA</i>	346
72/75	Dolcesalato	01/04/2011	<i>LA FIERA DEI TALENTI FUTURI</i>	347
	Fornaio Amico (web)	01/04/2011	<i>COLLABORARE PORTA RISULTATI</i>	351
12/13	Il Gelatiere Italiano	01/04/2011	<i>GELATIERI SUL PODIO</i>	353
76	Il Panificatore Italiano	01/04/2011	<i>INTERVISTA SEMISERIA CON EMANUELA ISOARDI</i>	355
63	Italia A Tavola	01/04/2011	<i>VERA PASSIONE</i>	356
67	Italia A Tavola	01/04/2011	<i>BARMAN AGGIORNAMENTI</i>	357
68/74	Name	01/04/2011	<i>ARTE EGRESSA</i>	358
114/36	Pasticceria Internazionale	01/04/2011	<i>NOTIZIARIO</i>	365
50/51	Pizza & Food	01/04/2011	<i>L'UNIVERSO OSPITALITA' SI CONFRONTA A CARRARA</i>	380
110/14	Pizza e Pasta Italiana	01/04/2011	<i>GIROPIZZA A MASSA CARRARA</i>	382
12/17	PuntoIt Gelato&barpasticceria	01/04/2011	<i>INFOFLASH</i>	386
5	Turismo all'Aria Aperta	01/04/2011	<i>ITINERARI GUSTOSI - ESPRESSO ALL'ITALIANA</i>	390
	Mi-Lorenteggio.com (web)	31/03/2011	<i>+ 20% IL CONSUNTIVO DI DECAFOOD NEL 2010</i>	391
160/61	Gelato Artigianale	01/03/2011	<i>ALMANACCO</i>	393
160	Gelato Artigianale	01/03/2011	<i>CALENDARIO FIERE</i>	395
195/00	Pasticceria Internazionale	01/03/2011	<i>SIGEPGIOVANI</i>	396
38	Il Cuoco	01/10/2010	<i>INTERNAZIONALI D'ITALIA: APERTE LE ISCRIZIONI</i>	402

news ed eventi

Tirreno CT 2011

Come era già accaduto l'anno passato, anche l'edizione 2011 di **Tirreno CT** si è chiusa con un buon successo di pubblico (oltre 56.000 visitatori). E questo è già da considerarsi un piccolo miracolo, perché la concomitanza con alcune manifestazioni sportive (in particolare la Tirreno-Adriatica) e, soprattutto, la vicinanza di alcune importanti festività (carnevale e festa della donna in primis) avevano suscitato un po' di malumore tra gli operatori. Anche se è indubbio che l'organizzazione dovrebbe prestare più attenzione alle istanze di alcuni comparti come la pasticceria e la panificazione, l'edizione 2011 della fiera di Carrara presenta più di un aspetto positivo.

Il primo e più importante segnale di crescita di autorevolezza è

la presenza di molti capi d'azienda che hanno esposto o sono comunque passati da Carrara anche solo per "frutare l'aria" e controllare quali fossero i competitor presenti (quest'anno c'erano molti opinion leader ed erano tutti soddisfatti della manifestazione).

Il secondo segnale è l'affluenza del pubblico, che è stata comunque soddisfacente, nonostante il periodo scelto non fosse dei migliori: significa che la formula regionale funziona e che il pubblico di casa riesce comunque a trovare il tempo di fare un salto a trovare i propri distributori o direttamente fornitori.

Terzo fattore, gli organizzatori sono stati chiamati a collaborare con la fiera di Genova che vuole rinverdire i fasti di Techno-

tel: una partnership che la dice lunga sulla capacità di Tirreno Trade (l'organizzatore della kermesse di Carrara) di anticipare le tendenze del mercato.

Ultima considerazione riguarda gli eventi. Anche se un po' sbilanciata sulla cucina, **Tirreno CT** ha proposto molte manifestazioni nella manifestazione: dai concorsi per i giovani ai laboratori organizzati dagli espositori (un esempio su tutti, quello della DMP di Pistoia che per il secondo anno consecutivo si è affidata alla maestria di due maestri di fama internazionale come Didier Chouef, Mof francese, e David Bedu, direttore della scuola Gustar di Pistoia). Si tratta di iniziative bellissime che vanno sposate senza indugi. Resta il rammarico della



Leonardo Frediano e Alessio Vincenti, dell'Istituto Alberghiero Marconi di Seravezza

scarsa considerazione che le attività collaterali godono presso gli organizzatori: nessuno, per esempio, ha partecipato alla premiazione del concorso "Futuri Talenti" creato da Martino Luzzi e promosso da molti importanti sponsor. Il food non è solo "territorio degli chef".

eventi
MANIFESTAZIONI

DI ATENAIDE ASPONE

Tirreno CT 2011

EDIZIONE POSITIVA PER CRESCITA QUALITATIVA DEL COMPARTO E PER AFFLUENZA DI PUBBLICO. LA FORMULA REGIONALE FUNZIONA, INSIEME ALLA NUOVA PARTNERSHIP CON LA FIERA DI GENOVA

Come era già accaduto Tirreno passato, anche l'edizione 2011 di **Tirreno CT** si è chiusa con un buon successo di pubblico (oltre 56.000 visitatori). E questo è già da considerarsi un piccolo miracolo, perché la concomitanza con alcune manifestazioni sportive (in particolare la Tirreno-Adriatico) e, soprattutto, la vicinanza di alcune importanti festività (carnavale e festa della donna in prime) avevano suscitato un po' di malumore tra gli operatori. Anche se è indubbio che l'organizzazione dovrebbe prestare più attenzione alle istanze di alcuni comparti come la pasticceria e la panificazione, l'edizione 2011 della fiera di Genova presenta più di un aspetto positivo. Vediamone i principali.

Il primo e più importante segnale di crescita di autorevolezza è la presenza di molti capi d'azienda che hanno esposto o sono comunque passati da Genova anche solo per "futare fiera" e controllare quali fossero i competitor



Francesco Panichi scherza con David Bedu



Leonardo Frediano e Alessio Vincenti, dell'Istituto Alberghiero Marconi di Seravezza



Una giovane stagista della DMP

preziosi (quest'anno erano molti opinion leader ed erano tutti soddisfatti della manifestazione).

Il secondo segnale è l'affluenza del pubblico, che è stata comunque soddisfacente, nonostante il periodo scelto non fosse dei migliori: significa che la formula regionale funziona e che il pubblico di casa riesce comunque a trovare il tempo di fare un salto a trovare i propri distributori o direttamente fornitori (il che non può che testimoniare la valenza professionale dell'appuntamento).

Terzo fattore, gli organizzatori sono stati chiamati a collaborare con la fiera di Genova che vuole rinvigorire i fasti di Tecnohotel: una partnership che in dieci anni sulla capacità di Tirreno Trade (l'organizzatore della Fiera di Genova) di anticipare le tendenze del mercato.

Ultima considerazione riguarda gli eventi. Anche se un po' sbilanciata sulla cucina, **Tirreno CT** ha prodotto molte manifestazioni nella manifestazione: dai concorsi per i giovani ai laboratori organizzati dagli espositori (un esempio su tutti, quello della DMP di Pistoia che per il secondo anno consecutivo si è affidata alla maestria di due maestri di fama internazionale come Didier Chouat, Maf Lanzetta, e David Bedu, direttore della scuola Gustar di Pistoia). Si tratta di iniziative bellissime che vanno spostate senza indugi. Resta il rammarico della scarsa considerazione che le attività collaterali godono presso gli organizzatori: nessuno, per esempio, ha partecipato alla premiazione del concorso "Futuri Talenti" creato da Marino Luzzi e promosso da molti importanti sponsor: il food non è solo "territorio degli chef".

101

IL PASTICCERE

FUTURI TALENTI CRESCONO A TIRRENO CT

**FUTURI
TALENTI**
nelle mani dei giovani

UN'EDIZIONE RICCA DI PROPOSTE, PUBBLICO ED EVENTI DELLA RASSEGNA TOSCANA, GIUNTA ALLA 31ª EDIZIONE, CHE HA VISTO PROTAGONISTI I GIOVANI

Si è chiusa con successo la 31ª edizione di **Tirreno CT**, mostra-convegno dell'ospitalità tenutasi in marzo a Marina, Ms, dedicata ad attrezzature e forniture per ristorazione e strutture ricettive, materie prime, ingredienti, prodotti alimentari e macchine. Oltre 50.000 i visitatori presso gli stand delle circa 300 aziende espositrici da 14 regioni più 6 dall'estero (Germania, Olanda, Grecia e San Marino), con oltre 600 marchi su oltre 30.000 m². Accanto alla parte espositiva si sono susseguiti seminari, dimostrazioni, forum, tavole rotonde e una ventina di competizioni di livello nazionale e internazionale. Tra questi anche il concorso **Gelatissimo 2011**, indetto dalla SIGA, Associazione Italiana Gelatieri presieduta da Alberto Pica, vinto dalla gelateria Supercrema di Montecatini Terme con **Elisabetta Collecchi**, per la categoria fragola, e da **Enrico Brogi** della gelateria del Corso di Prato, per la categoria nocciola.

Tra i numerosi eventi, menzione speciale va a **Futuri Talenti** dedicato agli studenti delle scuole alberghiere, i quali, per cinque giorni, hanno animato il laboratorio allestito presso il Forum della pasticceria, panificazione e gelateria, dove hanno avuto luogo incontri indetti in collaborazione con **Gustar** (il centro di formazione delle Arti Bianche legato alla DMP di Pegoraro), **Pro2Ma.Ri.** di **Martino Liuzzi** e "Pasticceria Internazionale". Ottimi i riscontri e confortante la risposta positiva delle giovani leve, come ci racconta lo stesso Liuzzi, appassionato promotore dell'iniziativa. www.tirrenoct.it

Tutti pazzi per Futuri Talenti

Il progetto **Futuri Talenti**, giunto alla terza tappa, è stato protagonista durante **Tirreno CT**. Gli incontri del programma, fortemente voluto da Livia Chiriotti di "Pasticceria Internazionale" e dal sottoscritto, si sono svolti presso il Forum della pasticceria, panificazione e gelateria, con la prestigiosa presenza di **Gastone Pegoraro**, neo insignito del premio Caterina de' Medici (si veda il n. 235), e dei francesi **David**



Bedu, direttore della scuola di formazione **Gustar** di Pistoia, e **Didier Chouet**, MOF panificatore di fama internazionale. I laboratori, da anni fucina di idee ed innovazioni, hanno ospitato i giovani degli Istituti Alberghieri G. Marconi di Serravezza, Lu, e G. Minuto di Massa i quali, sotto la supervisione della docente **Simona Della Bona**, sono stati impegnati per cinque giornate incentrate sulla didattica del prodotto artigianale. I ragazzi hanno sovvertito i pronostici di chi pensava fossero disattenti, maleducati, senza voglia di imparare... niente di tutto questo! Hanno invece dimostrato attenzione e volontà di apprendere e tutto ciò ha portato ad un tripudio di consensi. I pasticceri in visita si fermavano ad osservarli e qualcuno di loro ha inoltrato l'invito ad ospitarli in laboratorio... Sono ancora commosso e ciò che hanno dimostrato questi ragazzi è difficile da descrivere e da trasmettere: bisognava esserci per rendersene conto!

Le giornate al Forum sono state animate da dibattiti diretti da **Alex Revelli** e **Susanna Cutini**, con la partecipazione del giornalista Attilio



I vincitori di Gelatissimo 2011 - Elisabetta Collecchi ed Enrico Brogi - con il presidente SIGA, Alberto Pica.

Romita del Tg1: ogni intervento nell'Arena dei Vip estrapolava un argomento di pasticceria, gelateria o panificazione, con la formazione come comune denominatore. In un confronto con la realtà d'Olttralpe, è emersa la loro maggiore apertura ad accettare consigli ed insegnamenti e a seguire corsi di formazione, vitali per la crescita sia del comparto che dei giovani. I ragazzi intanto continuavano a seguire le lezioni: non si riusciva a tenerli, tanta era la voglia di mettere le mani in pasta, ma aspettavano il loro turno in silenzio ed ascoltavano i consigli, pronti per mettersi in gioco, come nel caso dello svolgimento della selezione per il concorso **Festival d'Autore**, riservato a studenti degli Istituti Alberghieri ed organizzato in collaborazione con la MIG: a vincere sono stati **Alessio Vincenti** e **Leonardo Freddiani**, dell'Istituto Marconi di Serravezza, Lu; seguiti da Michele Vallarino e Walter Guiggì; Nicolò Domenichelli e Matteo Marchetti. Gli elaborati erano davvero di alto livello e ciò ha stupito favorevolmente le persone inconsapevoli delle capacità nascoste di questi ragazzi. Non li abbandoniamo!

Martino Liuzzi

LA CUCINA IN CONCORSO CON FIC

Tra i concorsi culinari indetti dalla FIC in occasione di **Timone CI** - Internazionali d'Italia (www.internazionaliditalia.eu), Campionato Nazionale di Cucina e Grand Junior Cooking Contest - in sintonia con il tema del tricolore e della celebrazione dei 150 anni dell'Unità d'Italia. Il titolo di campione nazionale assoluto 2011, nella categoria a squadre, è andato al **Culinary Team Palermo**, mentre quelli di campione nazionale per la cucina artistica e per la cucina mediterranea sono stati vinti rispettivamente da SARC-Emilia Romagna e da Team Padova Junior.

Per le qualificazioni individuali, il palermitano **Giovanni Speciali**, chef di Ciminna, si è classificato campione nazionale under 23 per la cucina artistica e il padovano **Giuliano Brescia** ha conseguito lo stesso titolo per la sezione seriev. Per il Trofeo Internazionali d'Italia di cucina mediterranea, sono prevalsi **Eros Vicentini** di Rovereto tra gli over e il ticinese **Christian Nicoletti** tra gli under, mentre nella categoria di pasticceria ha avuto la meglio il cosentino **Domenico Spadafora**. Al 2° Grand Junior Cooking Contest, si sono piazzati nell'ordine, dal primo al quarto posto, le squadre: **Alta Formazione Trentino 3**, **Team Palermo**, **Alta Formazione Trentino** e **Cuochi a Roma**.

I professionisti della FIC hanno inoltre reso omaggio al tricolore nell'Arena con il cooking show che ha coinvolto 20 chef, con **Alessandro Circiello**, coordinatore del Compartimento Giovani della Federazione, ed assistito dal testimonial d'eccezione **Attilio Romita**.



Giovani talenti



Si è svolta a **Marina di Carrara**, in occasione della fiera **Tirreno Ci** 2012, la prima selezione del 19° concorso nazionale **Festival d'Autore** riservato agli allievi degli istituti alberghieri. Oggetto del concorso è la preparazione e la decorazione di un piatto di gelato per il servizio al tavolo sul tema "Le eccellenze del territorio in gelateria". I vincitori **Alessio Vincenti** e **Leonardo Frediani**, allievi dell'Ippsar "G. Marconi" di Seravezza (Lucca), hanno acquisito il diritto di partecipare alla finalissima del concorso che si terrà mercoledì 5 dicembre a Longarone, in occasione della giornata conclusiva della **53° MIG** - Mostra Internazionale del Gelato Artigianale che si svolgerà dal 2 al 5 dicembre 2012.

PalermoToday

venerdì, 11 maggio 2012 20° [Climati](#)
[Cronaca](#) | [Eventi](#) | [Sport](#) | [Politica](#) | [Economia](#) | [Guide](#) | [Ristoranti](#) | [Invia](#)

[TDR](#) | [Politeama](#) | [Misilmeri](#) | [Tribunali-Castellammare](#) | [Libertà](#) | [Resuttana-San Lorenzo](#) | [Tommaso Natale](#) | [Alia](#) | [Addaura](#) | [Tutte](#)

PalermoToday » Cronaca

"La cucina fra passato e futuro": sfida ai fornelli fra aspiranti chef

La manifestazione concorso si è svolta presso i locali dell'Ipseoa Pietro Piazza. Ad aggiudicarsi il trofeo per il miglior piatto rivisitato sono state due giovani studentesse della Scuola Alberghiera Mediterranea.

di Redazione 11/05/2012



FOTO: Giuseppe Giuliano
LUOGO: Sperone

Sono giovani, volenterosi e con tanta voglia di fare bene. Sono i venti aspiranti chef che hanno partecipato al concorso "La cucina fra passato e futuro" presso i locali dell'Ipseoa Pietro Piazza che sta promuovendo e organizzando l'evento in collaborazione con l'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo (A.P.C.P.P.A.), l'Associazione Ragazzi in PIAZZA e con la partecipazione della sezione di Palermo Amira. Ad aggiudicarsi il trofeo per il miglior piatto rivisitato sono state due giovani studentesse della scuola Alberghiera Mediterranea Maria Rita Guaddo con la ricetta delle sarde a Beccafico e Katia Rocca con il suo turbante di Spatola, che hanno gareggiato con gli istituti Cascino e Borsellino, mentre il Pietro Piazza ha partecipato fuori concorso essendo istituto ospitante.

"Si è trattato di un importante evento per i giovani talenti che nascono e crescono nel panorama palermitano - ha dichiarato il preside dell'Istituto Piazza, Rosolino Aricò -. Il confronto fra coetanei e con maestri del settore gastronomico di livello internazionale è fondamentale per chi ha intenzione di fare di una passione il mestiere della vita e portare la cucina regionale e nazionale nel mondo".

CENA DI GALA ALL'IPSEOA PIETRO PIAZZA



All'iniziativa prenderanno parte professionisti del settore, tra cui il Maestro di cucina ed Executive Chef Giuseppe Giuliano, esperto di cucina, pasticceria e pasticceria artistica che gode di numerosi riconoscimenti? in campo nazionale ed internazionale già presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo (A.P.C.P.P.A.) ed attuale coach del Culinary Team Palermo che da poco ha riportato la medaglia d'oro con menzione al prestigioso concorso degli Internazionali d'Italia campionati di cucina promossi dalla Federazione Italiana Cuochi che si sono svolti lo scorso Marzo 2012 in occasione della 32ª edizione della "Mostra Convegno Tirreno Ct - Ospitalità Italia" presso il complesso fieristico "Carrara Fiere" Marina di Carrara (MS). "E' molto importante - ha dichiarato Giuliano - investire sui giovani, perché essi rappresentano il futuro della nostra categoria. Poter coltivare talenti brillanti come quelli che per fortuna abbiamo avuto modo di incontrare è un vero piacere".

La manifestazione si è chiusa con una cena di gala a cura del Culinary team Palermo dell'associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri.

SALTIMBANCO
CIRQUE DU SOLEIL

SALTIMBANCO
DIRETTO DA FRANCO DRAGONE

New World Entertainment
Info biglietti : 06-20382934

I PIÙ COMMENTATI

[Elezioni a Villabate, Francesco Cerrito è il nuovo Sindaco](#)



[Ferrandelli attacca Orlando: "E' un cialtrone"](#)



["Hal esagerato: ti ammazziamo" Minaco di morte a Beppe Lumia](#)

I PIÙ LETTI



[Consiglio comunale, ecco i verdetti: otto liste avranno 20 consiglieri](#)



[Incidente in via Ernesto Basile, un ragazzo perde la vita](#)

[Elezioni a Villabate, Francesco Cerrito è il nuovo Sindaco](#)

QUARTIERI E PROVINCIA

[Carrara Fiere](#) / [Ripari](#) / [Tommaso Natale](#) / [Castellammare](#) / [Castellana](#)

[Misilmeri](#) / [Cascino](#) / [Partinico](#) / [Resuttana-San Lorenzo](#) / [Parona Miroli](#)

[Zies](#) / [Libertà](#) / **Bagheria**

[Politeama](#) / [Cascino](#)

[Terrasini](#) / **Palermo** / [Cascino](#)

[Piazza](#) / [Stato](#) / [Motto di pace](#) / [Termini Imerese](#)

sabato 05 maggio 2012 13:28

Notizie Eventi In Sicilia: Palermo, gara fra aspiranti chef in nome della tradizione siciliana

Scritto da Rita Cracolici



Si terrà dall'8 al 10 maggio presso i locali dell'istituto Alberghiero "Pietro Piazza" a Palermo la prima edizione della manifestazione/concorso "La cucina tra passato e futuro".

L'evento è organizzato dall'Istituto in collaborazione con l'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo

(A.P.C.P.P.A.), l'Associazione RagazzinPiazza e con la partecipazione della sezione di Palermo Amira.

La manifestazione si pone come obiettivo quello di diffondere e sviluppare l'amore per la tradizione della cucina regionale e per le sue materie prime di qualità.

La competizione è rivolta agli alunni degli istituti alberghieri di Palermo e provincia ed ha lo scopo fondamentale di far dialogare e crescere professionalmente i giovani talenti a cui sarà data la possibilità di confrontarsi con il mondo dei professionisti del settore gastronomico.

L'iniziativa ha inoltre come obiettivo la valorizzazione della cultura gastronomica regionale attraverso le ricette della cucina tradizionale e locale soprattutto mediante l'utilizzo dei prodotti tipici del territorio, considerando questa iniziativa una risposta alla Commissione Europea che definisce le produzioni del territorio, intese come prodotti agro-alimentari, prodotti di nicchia destinati a soddisfare le esigenze di specifiche fasce di consumatori.

Il progetto sarà presentato durante la conferenza stampa che si terrà nei locali dell'IPSSEOA "Piazza" il prossimo 8 maggio alle 15.30. Sarà inoltre presentato il menù dello junior team composto da un gruppo di ragazzi degli istituti alberghieri della provincia che parteciperà alla prossima edizione del concorso "Internazionali d'Italia" insieme all'Associazione Cuochi e Pasticcieri Palermo (A.P.C.P.P.A.).

A conclusione della conferenza stampa i giovani concorrenti offriranno un aperitivo ai giornalisti intervenuti.

Alla manifestazione prenderanno parte professionisti del settore della ristorazione tra cui Giuseppe Giuliano, Maestro di Cucina ed Executive Chef, che ha ricevuto notevoli riconoscimenti in campo nazionale ed

STUDIO LEGALE
ZANCLA
www.studiolegalezancla.it
 DIRITTO PENALE
 RESPONSABILITÀ CIVILE
 SPECIALIZZATO IN RISARCIMENTO DANNI
 DA TRASFUSIONI DI SANGUE INFETTO
 E SOMMINISTRAZIONE DI EMODERIVATI
091 6090707
info@studiolegalezancla.it

internazionale e già Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo (A.P.C.P.P.A.) ed attuale Coach del Culinary Team Palermo che ha da poco vinto la medaglia d'oro con menzione al concorso degli Internazionali d'Italia che si sono svolti lo scorso marzo 2012 durante la 32ª edizione della "Mostra Convegno **Tirreno CT - Ospitalità Italia**" presso il complesso fieristico "Carrara Fiere" Marina di Carrara (MS). Sarà possibile visionare il programma definitivo di tutto l'evento ed eventuali news sul sito ufficiale dell'Istituto Piazza www.ipssarpiazza.it.

[← Precedente](#)

Eventi in Sicilia: Ultime Notizie

Concerto live trio anni '70-'80 con i Jesus'Sons



Stasera alle ore 20,30 suoneranno all'Havana Club di Palermo i Jesus'Sons, proponendo al pubblico una serata...
05-mag-2012 12:31 [leggi tutto](#)

Marco Mengoni in concerto in Sicilia

Si terrà domani 4 maggio alle 21.30 presso il Teatro Metropolitan di Catania il concerto di Marco Mengoni in...
03-mag-2012 18:16 [leggi tutto](#)



11esima edizione del Forum in memoria di Peppino Impastato a Cinisi (Pa)



Si terrà dal 5 a 9 maggio a Cinisi, in provincia di Palermo, l'undicesima edizione del "Forum Sociale Antimafia"...
02-mag-2012 15:26 [leggi tutto](#)

Musica live "folk&roll" ai Candelai

Il gruppo musicale siciliano folk "Il pan del diavolo" salirà stasera sul palco del locale i Candelai alle ore 22...
30-apr-2012 17:09 [leggi tutto](#)



Kursaal Kalhesa: concerto live TRIO CHE KALSA



Questa sera al Kursaal Kalhesa, in via Messina Marine, ottima musica e buon cibo in compagnia del Trio Che Kalsa...
29-apr-2012 13:35 [leggi tutto](#)

Condividi su Facebook 

Ultime Notizie

Sicilia, Palermo, Catania, Messina, Caltanissetta, Trapani, Siracusa, Ragusa, Agrigento, Enna, I Comuni



Mediazione Finanziaria
Arcangelo Li Calzi
G.I.F. 29156 - FIMC 1990

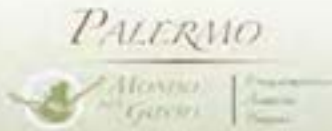
20 ANNI
di esperienza al tuo SERVIZIO

- Fideiussione affitto sicuro
- Mutuo Casa
- Cessioni del 5°
- Deleghe
- Prestiti a dipendenti
- Prestiti a pensionati

Arricchisci il tuo sito con Hercole

Un nuovo lettore? Registrati | Newsletter

Edizione locale | Pubblicità | Promuovi un territorio | Lavora con noi | Gruppo MDG



Vendi prodotti enogastronomici online? **Parliamone**

Vendi viaggi enogastronomici online?

- Giornale
- Ospitalità
- Eventi
- Territori
- Prodotti
- Produttori
- Viaggi
- Ricette
- Offerte speciali

Le notizie di attualità, di enogastronomia e di turismo dal territorio e tutte le realizzazioni di Mondo del Gusto.

Sei nell'edizione di Palermo Scopri le edizioni sul territorio -- scegli l'edizione --

Domenica 06.05.2012

"La cucina tra passato e futuro" 2012: gli aspiranti chef dell' Ipsar Pietro Piazza si sfidano in nome della tradizione a Palermo

Contatti

11 ricette consigliate

Vedi mappa

Vedi meteo

Contatto rapido

Dillo agli amici

Condividi

Ospitalità consigliate



Ristorante Brocca a Panarea



Ristorante e Albergo "Villa Rantù" a Milazzo Resmarina (Messina)



Circolo Pickwick a Messina

Vedi tutti

LA CUCINA TRA

Passato & Futuro

3^a Edizione

8 - 9 - 10 maggio 2012

I.P.S.S.E.C.A. "PIETRO PIAZZA"

Dall'8 al 10 Maggio 2012 a Palermo -

Da martedì 8 a giovedì 10 maggio, presso i locali dell'ipsar Pietro Piazza, di Corso Dei Mille 181 a Palermo, si svolge l'edizione 2012 di "La cucina tra passato e futuro", manifestazione e concorso che nasce dal desiderio di diffondere e sviluppare l'amore per la tradizione della cucina regionale e per le sue materie prime di qualità guardando al futuro dell'alta cucina ed a quello di chi sogna e lavora per entrare a far parte di questo mondo; evento che nasce in collaborazione con l'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo (A.P.C.P.P.A.), l'Associazione Ragazzi in Piazza e con la partecipazione della sezione di Palermo Amira.

Ti potrebbero interessare i seguenti:



Ospitalità

3 ospitalità

Ricerca Cerca

MEDOLIVA

Dallo stivale alla vostra email...

Eventi del weekend!

Un evento al giorno su facebook

Iscriviti!

Una ricetta al giorno su facebook

Iscriviti!

Categorie articoli

- Biblioteca
- Cibo ed Arte
- Continenti extraeuropei
- Eventi
- Filosofie alimentari
- Nazioni europee
- Notizie/Attualità
- Ospitalità
- Prodotti
- Regioni italiane
- Ricette

Il concorso coinvolge gli alunni degli Istituti Alberghieri di Palermo e provincia e ha come scopo fondamentale il dialogo e la crescita professionale dei giovani talenti cui è data la possibilità di mettersi a confronto con il mondo dei professionisti del settore gastronomico; l'evento vuole valorizzare la cultura gastronomica regionale attraverso le ricette della cucina tradizionale e locale soprattutto mediante l'utilizzo dei prodotti tipici del territorio, restituendo la risposta alla Commissione Europea che definisce le produzioni del territorio, intese come prodotti agro-alimentari, prodotti di nicchia destinati a soddisfare le esigenze di specifiche fasce di consumatori.

La presentazione del progetto ha luogo durante la conferenza stampa che si svolge nei locali dell'Alberghiero Piazza giorno 8 maggio alle ore 15,30, dove viene presentato anche il **menù dello junior team**, composto da un gruppo di ragazzi degli istituti alberghieri della provincia che sarà presente alla prossima edizione del Concorso Internazionali d'Italia al fianco dell'Associazione Cuochi e Pasticcieri Palermo (A.P.C.P.P.A.); a seguire è previsto per i giornalisti un aperitivo preparato dai giovani concorrenti che si cimentano con le materie prime del territorio.

All'iniziativa prendono parte professionisti del settore, tra cui il Maestro di Cucina ed Executive Chef Giuseppe Giuliano, esperto di cucina, pasticceria e pasticceria artistica, che gode di numerosi riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale, già Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo (A.P.C.P.P.A.) ed attuale Coach del Culinary Team Palermo, che da poco ha riportato la medaglia d'oro con menzione al prestigioso concorso degli Internazionali d'Italia Campionati di Cucina promossi dalla Federazione Italiana Cuochi, che si sono svolti lo scorso Marzo 2012 in occasione della **32ª edizione della "Mostra Convegno Turrone GI - Ospitalità Italia"** presso il complesso fieristico "Carrara Fiere" Marina di Carrara (MS).

"Si tratta di un importante evento per i giovani talenti che nascono e crescono nel panorama palermitano - ha dichiarato il Preside dell'Istituto **Piazza, Rosolino Aricò** - Il confronto fra coetanei e con maestri del settore gastronomico è fondamentale per chi ha intenzione di fare di una passione il mestiere della vita e portare la cucina regionale e nazionale nel mondo".

di Laura Margherino

Contatto rapido

Per ricevere informazioni sui corsi di cucina e pasticceria

Riferimento: I.P.S.S.A.R. Pietro Piazza

CONTATTO RAPIDO

Introduci i tuoi dati,
la tua richiesta ad inviar

Nome

Email

Telefono

Richiedi:

Accetto le condizioni di utilizzo e presto il consenso
al trattamento dei miei dati (clicca qui per leggere l'informativa)

Invia la richiesta

Ti potrebbe interessare



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Territori
Video

Articoli nel tempo

Maggio 2012
Aprile 2012
Marzo 2012
Febbraio 2012
Gennaio 2012
Dicembre 2011
Novembre 2011
Ottobre 2011
Settembre 2011
Agosto 2011
Luglio 2011
Giugno 2011

Vedi meno recenti

Regioni italiane

I nostri siti web

Ristorante Cristall, Lessinia, Verona
B&B La Camaldola, Verona
Intrigo Emozionale & dintorni
Agriturismo Pedone
Osteria Il Ramandolo
Pasticceria Nonna Margherita
Hotel Mingardo
Casa Vacanze Arcobaleno
Il Lochetto, azienda agricola
L'Arcciarola, osteria ad Aricò (Roma)
Delizie della Natura - il caseificio
delizioso
Serve un sito web?

Vedi anche

Prodotti
Produttori
Ospitalità
Territori
Eventi
Viaggi
Ricette
Giornale

Pubblicità

Vuoi la tua pubblicità a pagamento su
Mondo del Gusto?
Scopri come fare

Le vostre proposte

Vuoi segnalare eventi, itinerari,
prodotti o strutture ricettive? Vuoi
proporre delle ricette da condividere
con i nostri lettori?
Scopri come fare

I feed RSS di Mondo del Gusto
Consigliaci ora ad un amico



Giornata europea del gelato artigianale



Per il quarto anno consecutivo le associazioni dei gelatieri che fanno capo ad Artglace, la confederazione che riunisce le rappresentanze dei gelatieri artigiani di 9 paesi europei, si sono ritrovate al Parlamento Europeo di Strasburgo per promuovere il gelato artigianale. Quest'anno l'obiettivo era ambizioso: raccogliere le adesioni dei parlamentari per ufficializzare a tutti gli effetti la "Giornata Europea del Gelato Artigianale" da celebrare il 24 marzo di ogni anno.

"Il nostro scopo - ha sottolineato Ferdinando Buonocore presidente di Artglace - ha un carattere puramente promozionale e di comunicazione. Attraverso il riconoscimento ufficiale di una giornata dedicata in tutta Europa al nostro gelato il richiamo sarebbe, infatti, sicuramente forte e andrebbe a sensibilizzare ed informare in maniera efficace i consumatori".

La manifestazione di Strasburgo è stata sostenuta anche quest'anno da Longarone Fiere Dolomiti, non va infatti dimenticato come l'idea di realizzare questo appuntamento sia nata nel 2008 proprio in occasione della 49ª edizione della MIG di Longarone. Durante la conferenza stampa, il Presidente Oscar De Bona ha ribadito come una manifestazione rivolta al

mondo europeo del gelato non possa non essere collegata all'attività esercitata fin dalla metà dell'800 da migliaia di gelatieri italiani, in gran parte originari delle vallate bellunesi dello Zoldano e del Cadore, che hanno diffuso il gelato italiano in molti paesi europei dove sono tuttora protagonisti. A sottolineare questo forte radicamento dell'attività di gelatiere nel territorio bellunese erano presenti anche i sindaci di Forno di Zoldo, Zoppè di Cadore e Longarone.

Tutti hanno espresso l'auspicio che la sottoscrizione della dichiarazione a sostegno della istituzione della "Giornata Europea del Gelato Artigianale" raggiunga il numero di adesioni necessario. Già il primo giorno oltre cento europarlamentari hanno sottoscritto la dichiarazione e sono stati coinvolti diversi altri parlamentari, tra i quali Elisabetta Gardini, Mario Borghezio, Clemente Mastella, Nicolò Rinaldi, Lia Sartori e Francesco Speroni, senza dimenticare che la presentazione della dichiarazione per l'istituzione della giornata è stata sottoscritta anche dai parlamentari Eva Ortiz Vilella (Spagna), Louis Michel (Belgio), Andreas Molzer e Ewald Stadler (Austria).

Il traguardo tuttavia è comunque ancora lontano, in quanto per ottenere il

riconoscimento, pare che occorra la firma di 700 europarlamentari.

Per dare ulteriore impulso alla sottoscrizione una delegazione di Artglace sarà nuovamente al Parlamento di Strasburgo in occasione della seduta plenaria del 21/24 maggio. □

19° "Festival d'Autore"



Sono iniziate le selezioni per scegliere i finalisti dell'evento; la prima selezione del 19.mo concorso nazionale "Festival d'Autore" riservato agli allievi degli istituti alberghieri, si è svolta a Marina di Carrara, in occasione della fiera **Tirreno CT** 2012.

L'oggetto del concorso consiste nella preparazione e la decorazione di un piatto di gelato per il servizio al tavolo interpretando liberamente il tema "Le eccellenze del territorio in gelate-

In Italia il 35% dei titolari di gelateria è donna

ria". Come nella passata edizione si sono imposti gli allievi dell'Ippisar "G. Marconi" di Seravezza (Lucca), Alessio Vincenti e Leonardo Frediani, seguiti dal docente Lorenzo Pianini, con la presentazione denominata "Gelato in cloche". L'occasione è stata colta dai rappresentanti di Longarone Fiere - che organizza il concorso, per una presentazione complessiva dell'iniziativa, la cui finalità principale è quella di promuovere l'attività di gelatiere tra i giovani studenti degli Istituti scolastici e dei centri di formazione professionale con indirizzo alberghiero e ristorazione e avvicinarli al mondo del gelato artigianale.

La seconda selezione dal titolo "Il Fermo e Lucia - le Golosità di don Lisander" si è tenuta a Lecco lo scorso aprile e ha visto il coinvolgimento degli allievi di Istituti e Centri di Formazione Professionali della provincia. Finalisti sono risultati Silvana Tantardini e Nataliya Kostyrko dell'Istituto Professionale alberghiero di Casargo - Lecco.

I vincitori hanno acquisito il diritto di partecipare alla finalissima del concorso, che si terrà mercoledì 5 dicembre a Longarone in occasione della giornata conclusiva della 53ª edizione della Mig in programma dal 2 al 5 dicembre 2012.



L'imprenditoria femminile domina nel comparto della gelateria e pasticceria, in media in Italia, il 35 per cento delle imprese individuali del settore nel 2011 ha un titolare donna, secondo i dati elaborati da Unioncamere Toscana - Registro Imprese.

Il campo sembra quindi appartenere alle donne, che in questo mondo trovano spesso la via del successo.

La percorrono quasi 4 mila, per la precisione 3.794 imprenditrici in tutto il Paese. Fare gelato, infatti, si conferma uno dei business più promettenti del momento. Il tasso femminile varia dal 20% del Trentino Alto Adige - da-

to più basso - al record del Molise, dove un titolare su due è donna.

Il gentil sesso occupa un'ottima posizione anche in Sardegna (48%), Abruzzo (47%), Liguria (46%) ed Emilia Romagna con il 42%.

In Toscana, dove la tradizione gelateria è nata nel Rinascimento grazie al genio di Bernardo Buontalenti, le imprese femminili del settore produzione di gelati e gelaterie/pasticcerie sono il 39%, mentre il tasso di femminilizzazione del mondo imprenditoriale si ferma sotto il 25% (23,8% secondo gli ultimi dati diffusi).

A Bologna il gelato all'Università



Partirà il prossimo mese di giugno la prima edizione del corso "Ciclo di produzione e norme igieniche del gelato artigianale" organizzata da Università di Bologna-Polo di Rimini in collaborazione con Carpigiani Gelato University.

Si tratta di un primato internazionale, che intende formare un professionista del settore dolciario/gelatiero con le adeguate e specifiche conoscenze teorico/pratiche nel campo della produzione igienica mediante l'utilizzo degli appositi macchinari e del valore nutrizionale.

E' la prima volta nella storia che si realizza una partnership di questo tipo nel settore della gelateria artigianale, dando origine ad un corso di livello universitario, che si svilupperà in 49 ore totali di lezioni con 7 crediti formativi rilasciati a fine corso, unitamente ad un diploma ufficiale dell'Università di Bologna.

Il bando d'iscrizione è on line sul sito www.unibo.it



Conad apre all'Artigianale

La rete di ipermercati Conad si inserisce nel settore del gelato artigianale, proponendo il suo brand all'interno di punti vendita situati all'interno dei propri superstore.

Una serie di nuove gelaterie, ispirate ai principi di eccellenza alimentare con il marchio "Sapori & Dintorni" Conad, che ha l'obiettivo ambizioso di essere anche insegna del gelato di tradizione italiana.

La prima Cremeria Conad ha visto la luce lo scorso marzo all'interno dell'Iper "Le Befane" di Rimini, mentre la seconda apertura è stata completata qualche giorno dopo a Faenza. Ne seguiranno altre, con l'obiettivo di arrivare a una decina entro i primi mesi del prossimo anno.

Con dimensioni flessibili e funzionali all'area di lavorazione e al banco vendita, la Cremeria Sapori & Dintorni offre un'ampia selezione di gusti, tutti tradizionali, compresi quelli tipici di stagione: oltre al gelato, è inoltre prevista anche un'offerta di yogurt artigianale e macedonie di frutta.

Il laboratorio di produzione sarà a vista, anche i sapori saranno quelli della tradizione mentre, per quanto riguarda le materie prime, queste saranno tutte di alta qualità, freschissime di provenienza italiana.



In stagione, sarà utilizzata la frutta fresca in vendita nell'ipermercato o nel superstore in cui è presente la Cremeria, mentre i prodotti quali nocchie, pistacchi e mandorle saranno quelli tipici dei territori di produzione e certificati Igp e Dop. "Conad entra nel settore della gelateria artigianale perché l'evoluzione degli assortimenti lo ha reso un consumo per tutte le stagioni - spiega Alberto Moretti - Sapori & Dintorni è in grado di sod-

disfarlo con le proprie eccellenze, fatte di cultura della qualità, di genuinità e di rispetto delle tradizioni, valorizzando al contempo i territori e promuovendo l'italianità dei prodotti". Le buone intenzioni ci sono tutte, vedremo se questa nuova iniziativa sarà in grado di colmare il vuoto di un'offerta d'eccellenza all'interno dei centri commerciali, luoghi dove troppo spesso viene venduto un prodotto che di artigianale non ha niente. □



Fabrizio Osti nuovo Presidente di AIIPA - Prodotti per Gelato

Fabrizio Osti, è il nuovo presidente del gruppo merceologico "Prodotti per gelato" dell'AIIPA, Associazione italiana industrie prodotti alimentari. Succede a

Maurizio Benvenuti, con la responsabilità di promuovere, sostenere e rappresentare sul piano nazionale e internazionale le aziende produttrici di ingredienti composti per gelateria.

Nato a Bologna nel 1966, laureato in Chimica Industriale nel 1991 presso l'Università di Bologna, vincitore del premio Ciba Geigy per meriti di ricerca, è stato studente-ricercatore negli Stati Uniti presso l'University of California at Santa Barbara, pubblicando testi come coautore, su riviste scientifiche internazionali e vincendo un Grant americano di ricerca.

Nel 1994, entra a far parte dell'azienda di famiglia Comprital, come coordina-

tore del reparto ricerca e sviluppo dell'azienda. Convinto sostenitore che un associazionismo attivo sia un fattore fondamentale per la crescita di un settore, viene chiamato a far parte del direttivo AIIPA nel 2003, diventando responsabile del Comitato Tecnico del Gruppo Prodotti per Gelato. □

Pubblichiamo più avanti a pagina 80, l'intervista che gentilmente il dott. Osti ha voluto concederci.

Debutto a Genova per Hospitality

 www.fiera.ge.it



Su iniziativa e organizzazione di Tirreno Trade e Fiera di Genova è nata una nuova manifestazione riservata ai professionisti dell'accoglienza: si tratta di Hospitality - Salone professionale dell'ospitalità e dell'accoglienza, in programma alla Fiera di Genova dal 4 al 7 novembre 2012. La nuova manifestazione sarà l'evento di riferimento per il settore del fuoricasa dell'intero nord Italia, con la presentazione delle più importanti innovazioni sia di prodotti che di attrezzature e servizi per ristoranti, alberghi, bar, pasticcerie, pizzerie, panificatori, gelaterie e comunità. La manifestazione si svolgerà nel Padiglione Blu della Fiera di Genova, la modernissima struttura espositiva affacciata sul mare progettata da Jean Nouvel, in grado di offrire le migliori condizioni per la realizzazione dell'evento. Con questo nuovo progetto, Tirreno Trade e Fiera di Genova arricchiscono il ventaglio di opportunità al servizio dell'utente, andando a coprire un'area territoriale importante in cui risiedono decine di migliaia di imprese che operano nel comparto dell'ospitalità, col duplice obiettivo di fornire loro strumenti, prodotti e servizi che ne accrescano la competitività sul mercato e di mettere a disposizione una nuova e stimolante opportunità di business, nel segno dell'efficacia e della concretezza. Gli ingredienti su cui punta l'evento, oltre alla presenza di espositori qualificati, sono il coinvolgimento di numerose associazioni di categoria, degustazioni, concorsi e dimostrazioni che, grazie ad eventi innovativi nazionali ed internazionali offrono la possibilità di vedere all'opera grandi maestri della ristorazione. Convegni e tavole rotonde completano l'offerta, rappresentando un concreto momento di aggiornamento sulle ultime tendenze del settore.



NUOVI PRODOTTI E DEGUSTAZIONI con Markal

Carlo Livi, amministratore unico di Markal, fa il bilancio della partecipazione a **Tirreno CT**, che per l'azienda è un appuntamento inmancabile ormai da 16 anni. Nello stand di circa 120 mq Markal ha ospitato i visitatori in un susseguirsi di degustazioni.

«Abbiamo suddiviso lo spazio in zone; in ciascuna uno chef preparava dei piatti, con una logica dall'antipasto fino al dessert, in modo da far assaggiare le novità della stagione: tra le tante, una nuova gamma di finger food, foie gras e patè di oca e dessert molto innovativi». «Una fiera, questa - prosegue Livi - che ci ha dato risultati ottimi per visite e per contatti considerando anche che la nostra azienda è impostata su prodotti di target medio-alto e dunque su un certo tipo di clientela».

Qual è l'esigenza maggiore che emerge dagli operatori? «Soprattutto la necessità di affidarsi a partner seri, che diano la tranquillità sulla fidelizzazione del servizio, sulla qualità scelta e sulla costanza di prodotto».



WWW.MARKAL.IT

IL CONCORSO UN AULLESE SI AGGIUDICA LA COMPETIZIONE

Nel piatto la Pizza Mondiale "firmata" da Natale Calvo

— AULLA —

POMODORINI, parmigiano, bufala e basilico: sono gli ingredienti della «Pizza Mondiale» che, come anticipa il nome stesso, ha vinto il «Campionato mondiale della pizza 2012» svoltosi a Salsomaggiore Terme (Parma). A proporre il piatto vincente l'aullese Natale Calvo, che si è appunto classificato al primo posto nella affollata categoria «Pizza in Teglia». A darsi battaglia nella cittadina parmense c'erano circa quattrocotrenta pizzaioli provenienti (particolare assai curioso) da trenta paesi di tutto il mondo, anche da zone dove la pizza non è certamente... di casa: in gara pizzaioli provenienti anche da Stati Uniti, Giappone, Germania ed Egitto, oltre naturalmente ad un nutrito gruppo di pizzaioli rigorosamente «Made in Italy». Alla fine della competizione Natale Calvo si è classificato al primo posto a pari merito con Massimo Brunni. Una bella soddisfazione per il pizzaiolo aullese, titolare di un frequentato locale nel centro della città: per la sua «Pizza Mondiale» ha utilizzato il lievito madre e ha lasciato maturare l'impasto per cinquanta ore: un laborioso procedimento che però gli è valso il gradino più alto del podio. Madrina dell'evento, giunto alla ventunesima edizione, la soubrette televisiva Rossella Brescia, ghiotta dalla tipica squisitezza italiana. «Un piacere per me partecipare a questa kermesse... il suo commento»



VINCITORE

Natale Calvo mostra la pizza con la quale si è aggiudicato il premio

anche perché adoro la pizza». Per la cronaca, la vittoria nella categoria «pizza classica» è andata a un pizzaiolo veneto con una ricetta a base di pomodoro fresco, prosciutto di Parma e parmigiano reggiano. Ma non è la prima soddisfazione professionale di Natale Calvo, che anche lo scorso anno si era classificato al primo posto del Campionato mondiale della pizza. Da anni poi Calvo sbaraglia gli avversari pizzaioli al campionato italiano na-

zionale «Scienza e cultura della pizza» che si svolge nel complesso fieristico di Marina di Carrara. **Tirato** **Gi** primo classificato nel 1997, nel 1999, nel 2004 e nel 2010 mentre nel 2004 si è dovuto «accontentare» del secondo posto. E, non contento di cimentarsi solo nella produzione di ottime pizze, Calvo ha preso parte anche alla gara «I Migliori Farinatai 2010», in cui si è classificato al terzo posto.

M.G.

Torna Tuttocasa con Antiquamente e i Giorni d'arte

Tre fiere in una, con grandi numeri, da domani al 1° Maggio
350 gli espositori, per un totale di 700 marchi

► MARINA DI CARRARA

Torna puntuale a Carrara fiere l'appuntamento con "Tuttocasa" la manifestazione interamente dedicata all'arredamento d'interni ed esterni giunta quest'anno alla sua trentesima edizione. «Un compleanno non banale - sottolinea lo storico organizzatore della Mondopi di Avenza **Sergio Dati** - che nonostante il momento di crisi sarà festeggiato con un tutto esaurito». Nonostante le difficoltà che il settore sta attraversando in questo periodo non solo in Toscana ma anche in tutta Italia le aspettative, infatti, anche per questo 2012 sono rosee. I numeri parlano chiaro: oltre 350 espositori e più di 700 marchi commerciali rappresentati su 35 mila metri quadrati di spazio.

Cifre importanti che fanno di Tuttocasa uno degli avveni-

menti più collaudati ed attesi del calendario fieristico insieme a Marmostec e **TirrenoArt**.

«Forse sarà la posizione strategica vicino al mare - continua Dati - forse l'ampio parcheggio a disposizione, fatto sta che il polo fieristico di Marina di Carrara riesce ad attirare ancora un gran numero di imprese e aziende confermando, soprattutto nel settore degli arredi, un trend in netta controtendenza con i cali del 30-40% registrati negli altri complessi italiani».

A partecipare alla trentesima edizione saranno infatti aziende provenienti da ben 12 regioni italiane e molti rappresentanti del panorama locale con proposte innovative per accontentare anche la clientela più esigente. Tre padiglioni saranno interamente a disposizione di tutti i comparti del mobile, dei complementi e dell'arredamento con molte novità del settore, ma anche di infissi, pavimen-

ti, sistemi di riscaldamento e di climatizzazione e impianti di sicurezza, una zona esterna invece sarà destinata alle svariate proposte per l'arredo di giardini e terrazze. Insomma ogni genere di soluzione per rendere la casa confortevole sicura.

Ad accompagnare la manifestazione torna anche «Antiquamente numero 6», la mostra dell'antiquariato che raccoglie espositori da tutta Italia.

Un'esposizione commerciale e culturale allo stesso tempo affiancata da mostre a tema mirate al vasto pubblico di collezionisti e commercianti del settore. Non mancherà neppure «Giorni d'arte» giunta invece alla terza edizione: un appuntamento per gli appassionati di arte moderna e contemporanea che ospiterà sculture e quadri di molti artisti emergenti del nostro territorio e non solo.

Un tris vincente che l'anno scorso ha raccolto oltre 48 mila

visitatori e che punta a raccoglierne altrettanti anche quest'anno dal 21 aprile al Primo maggio.

«Un vero e proprio motore per l'economia provinciale - cu-

si lo ha definito il vice presidente della Camera di commercio **Maurizio Narra** - e su cui anche la Camera di commercio ha deciso di credere e di puntare. 150 mila euro sono stati messi a disposizione delle imprese partecipanti perché siamo convinti che queste manifestazioni siano attività da portare avanti e da aiutare a crescere, per la visibilità che offrono ma soprattutto per i risultati economici legati all'indotto che producono».

L'evento sarà inaugurato, come da tradizione, domani pomeriggio sabato alle 16. Il taglio del nastro sarà affidato al sindaco **Angelo Zuhhani**.

Maria Corsini



Uno scorcio di una passata edizione della Tuttocasa

Nei giorni feriali l'apertura è pomeridiana

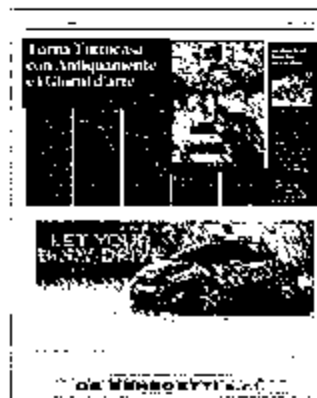


Tuttocasa è ospitata nei padiglioni "B", "C" e "D" della fiera e interessa anche un'ampia zona esterna che dallo storico padiglione "B" si estende verso sud.

Antiquamente e Giorni D'Arte occupano il padiglione "E", il più nuovo e il più grande di Carrara fiere. Gli accessi per i visitatori sono dalla biglietteria lato mare, sul viale Cristoforo Colombo, e da quella di via Maestri del Marmo.

Le mostre saranno aperte al pubblico da domani pomeriggio, sabato, a martedì Primo Maggio, con i seguenti orari: festivi dalle ore 10 alle 20, feriali (compreso il sabato) dalle ore 15 alle 20.

Il biglietto di ingresso: intero 5 euro; ridotto ragazzi da 6 a 12 anni, militari, invalidi 2 euro, ridotto con cartolina un euro, solo nei giorni feriali, sabato compreso.



Con il caldo torna la voglia di gelato

Dal classico cioccolato, alla fragola e limone, fino ai gusti più strani e particolari che si stanno imponendo soprattutto negli ultimi anni: con i primi caldi torna la voglia di gelato. E il più amato dagli italiani come sempre è quello artigianale. Tanti gusti per tutti i palati, per chi da anni prende sempre gli stessi e per chi invece ama cambiare ogni volta. Proprio su questo prezioso e prelibato alimento si è svolta a Marina di Carrara, in occasione della fiera **Tirreno CI** 2012, la prima selezione del 19esimo concorso nazionale "Festival d'Autore" riservato agli allievi degli istituti alberghieri. L'oggetto del concorso è la preparazione e la decorazione di un piatto di gelato per il servizio al tavolo interpretando liberamente il tema "Le eccellenze del territorio in gelateria". L'occasione è stata curata dai rappresentanti di Longarone Fiere - Mostra Internazionale del Gelato Artigianale, che organizza il concorso, per una presentazione complessiva dell'iniziativa, la cui finalità principale è quella di promuovere l'attività di gelatiere tra i giovani studenti degli Istituti scolastici e dei centri di formazione professionale con indirizzo alberghiero e ristorazione e avvicinarli al mondo del gelato artigianale. ■



>>> **EVENTI & CONCORSI**



INTERNAZIONALI D'ITALIA E GRAND JUNIOR COOKING CONTEST: I VINCITORI

Grande successo per l'edizione 2012 degli "Internazionali d'Italia", che si sono svolti dal 4 all'8 marzo a Carrara Fiere nell'ambito di Tirreno C.T., evento fieristico dedicato al settore della ristorazione e dell'ospitalità di qualità. Un successo suggellato dai numeri e dalle aspettative che di anno in anno si fanno sempre più grandi. Alla fine è sempre l'alta cucina italiana a vincere in una manifestazione che rappresenta ogni anno il punto di incontro e di confronto per gli operatori del settore.

Questa XII edizione degli Internazionali ha visto la partecipazione di ben 14 squadre al concorso di cucina calda mediterranea; 5 al concorso di cucina fredda da esposizione; oltre 300 cuochi da tutta Italia al concorso individuale di cucina calda e 80 al concorso individuale di cucina fredda da esposizione. La categoria della cucina artistica ha visto la partecipazione di 115 cuochi e, infine, il concorso di pasticceria artistica ha chiamato a raccolta 85 pasticceri da tutta Italia. Ecco una sintesi dei risultati, mentre le classifiche complete sono pubblicate sul sito www.internazionaliditalia.eu

Il **Campania Team** è la compagine di cuochi italiani che ha vinto questa edizione. Il team campano della F.I.C. si è imposto nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a chef provenienti da tutta l'Italia.

L'edizione 2012 di Tirreno CT si è chiusa l'8 marzo con oltre 5000 presenze e partecipazione dei cuochi alle competizioni della F.I.C.

Sempre nella sezione a squadre è il **Culinary Team di Palermo** il miglior gruppo nella "cucina Artistica", mentre è la squadra di **Bisceglie** a interpretare meglio la "cucina Mediterranea".

Nella sezione dei campionati individuali, il bresciano **Cristian Spagnoli** è stato il miglior interprete della "cucina Mediterranea", mentre per quella "Artistica" il padovano **Girolamo Brescia**.

Il miglior pasticciere d'Italia lavora a Firenze e si chiama **Mario Ragona**, mentre **Fabrizio Clemente** ha vinto il

titolo nella sezione "cucina Fredda".

Successo anche per i giovani cuochi under 23: il campione nazionale di "cucina Mediterranea" è il trentino **Lo-**

Il commis dell'anno

Erano provenienti da quasi tutte le province della Toscana i partecipanti al XVI concorso regionale "Commis dell'anno", organizzato dalla F.I.C. Vincitore, con ben 92 punti, è risultato **Alessandro Nassi di Fuocchio (FI)**. Secondo, **Joseph Donadio di Pisa**. Terzo, **Luca Giampietri di Comano (MS)**. I giovani partecipanti dovevano preparare sul posto un piatto per sei persone, rispettando alcuni parametri fondamentali quali stagionalità, filiera corta, corrette procedure di preparazione.

Nelle foto: le premiazioni del Campania Team (1), del Culinary Team Palermo (2), dello chef Cristian Spagnoli (3), del pasticcere Mario Rigona (4), del giovane cuoco Lorenzo De Nadai (5). In basso, il tavolo del Campania Team



renzo De Nadai, mentre nella sezione "Artistica" vince il giovane palermitano Antonio Bondi. Il terzo Grand Junior Cooking Contest per cuochi under 25 è stato vinto da Luca Abbruzino e Matteo Morello.

Novità di quest'anno è stata anche la prima edizione del Concorso "Sapienze e sapori della cucina regionale", nel quale l'Emilia-Romagna si è aggiudicata il primo posto nella graduatoria, con un menu realizzato dall'Equipe Ufficiale Cuochi Emilia-Romagna composta da Fabrizio Capannini, Cosimo Chiarelli e Giancarlo Gereschi, supportati da Debora Fantini. Al secondo posto il Team dell'Associazione Cuochi di Sicilia e ancora la Sicilia sul terzo gradino del podio con l'Extreme Sikelia.

In tutto sono stati oltre 400 i cuochi che hanno partecipato ai campionati promossi dalla Federazione Italiana Cuochi a Tirreno C.T. per la XII edizione degli "Internazionali d'Italia" di alta cucina e contemporaneamente al decimo Campionato Nazionale e alla terza edizione del "Grand Junior Cooking Contest" per gli chef emergenti. In quat-



>>> **EVENTI & CONCORSI**



Nelle foto: i tavoli dell'Equipe Cuochi Emilia Romagna (foto 2) e del Culinary Team Palermo (foto 1).

tro giorni sono stati preparati oltre 500 piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da una giuria composta da oltre 30 cuochi giudici appartenenti alla Fic. Oltre agli chef in gara tanti anche i cuochi presenti sia come giurati che come ospiti speciali.



ALLIEVI IN GARA A PAVIA

L'Associazione Cuochi Pavia (F.I.C.) organizza lunedì 14 maggio la quinta edizione del Premio Allievo dell'Anno, il primo Concorso di Cucina Calda e Pasticceria a carattere regionale e il quinto Concorso di Pasticceria intitolato a Flavio Menzali. Lo scopo della manifestazione è quello di valorizzare e stimolare la creatività degli alunni degli Istituti Alberghieri e delle Scuole Professionali di indirizzo alberghiero, favorendo l'incontro tra alunni di classi diverse al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro. Il concorso è riservato agli allievi che frequentano il III e IV anno del corso di Cucina e Sala Bar, degli Istituti Al-

berghieri Statali e ai Centri di Formazione Professionali. I concorrenti dovranno inviare il modulo d'iscrizione e le ricette dattiloscritte in ogni loro parte, entro e non oltre il 30 aprile via e-mail in formato word alla segreteria associazione.cuochipavia@gmail.com, oppure cartaceo ad Associazione Cuochi Pavia, Via F. Sforza n. 5, 27029 Vigevano (PV). Modulo d'iscrizione e Regolamento, possono essere consultati sul sito: www.associazionecuochipavia.it La partecipazione è gratuita e non comporta vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni previste dal presente Regolamento.

Mario Becciolini e Massimo Ruzza

TOSCANA

IL CONCORSO DEI COMMIS

Nell'ambito della fiera Tirreno C.T. di Marina di Carrara, l'8 marzo si è svolta la 18ª edizione del concorso di cucina "Commis della Toscana", riservato agli allievi degli istituti alberghieri della regione. Il tema del concorso era "Cuciniamo meglio", con l'invito ai cuochi a rispettare stagionalità e qualità dei prodotti e usare i giusti metodi di preparazione e le nuove tecnologie. Il lavoro dei giovani cuochi è stato valutato per la prima volta da una giuria internazionale. I tre vincitori: primo Alessandro Nassi, Istituto alberghiero F. Martini di Montecatini Terme; secondo Joseph Donadio, Istituto alberghiero Matteotti di Pisa; terzo Luca Giampietri, Istituto G. Minuto di Marina di Massa. Un ringraziamento va alle scuole, ai docenti accompagnatori, all'organizzazione della Tirreno C.T., alla segreteria regionale che ha curato i preparativi ed alle aziende che hanno collaborato.

flash

PRODOTTI E MERCATO

Notizie di settore



1ª tappa a Carrara del Festival d'Autore

www.miglongarone.com

Si è svolta a Marina di Carrara, in occasione di **Tirreno CT** 2012, la prima selezione del 19° concorso nazionale "Festival d'Autore" riservato agli allievi degli istituti alberghieri. Oggetto del concorso la preparazione e la decorazione di un piatto di gelato per il servizio al tavolo interpretando liberamente il tema "Le eccellenze del territorio in gelateria". Anche quest'anno l'evento di apertura è stato curato e reso possibile grazie all'impegno di Martino Liuzzi, ideatore del progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione del centro di formazione Gustar, di Pasticceria Internazionale e di Bovo, che ha fornito le attrezzature. Come nel 2011 si sono imposti gli allievi dell'Ipssar "G. Marconi" di Seravezza (LU) Alessio Vincenti e Leonardo Frediani, seguiti dal docente Lorenzo Pianini, con la presentazione denominata "Gelato in cloche". L'occasione è stata colta dai rappresentanti di Longarone Fiere, che organizza il concorso, per una presentazione complessiva dell'iniziativa, la cui finalità principale è quella di promuovere l'attività di gelatiere tra i giovani studenti degli Istituti scolastici e dei centri di formazione professionale con indirizzo alberghiero e ristorazione e avvicinarli al mondo del gelato artigianale. I due allievi vincitori hanno acquisito il diritto di partecipare alla finalissima del concorso, che si terrà alla Mig di Longarone il 5 dicembre. All'Istituto vincitore verrà fatto omaggio di una macchina professionale per la preparazione del gelato artigianale. I prossimi appuntamenti con il "Festival d'Autore" saranno il 18 aprile a Lecco - l'organizzazione logistica sarà a cura della "Gelateria Trinacria", di Marco Gennuso - ad Agugliano (AN), Caorle (VE), Sansepolcro (AR) e Avellino in date di prossima definizione.

NUOVI TALENTI SBOCCIANO A CARRARA

BUONI RISCONTRI PER LA 32^A **TIRRENO CT** CHE, ACCANTO ALLA PARTE ESPOSITIVA, HA DATO AMPIO SPAZIO AGLI EVENTI PROFESSIONALI

Organizzata da TirrenoTrade, con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa-Carrara, CNA, Camera di Commercio di Massa-Carrara e Federazione Italiana Cuochi, a CarraraFiere si è svolta ad inizio marzo la 32^a edizione di **Tirreno CT**, salone nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità, che anche quest'anno si è distinto per l'animazione e l'intenso programma di attività. Sono stati più di 50.000 gli operatori, che hanno visitato gli stand delle oltre 300 aziende espositrici, in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali su circa 30.000 m², assistendo anche ad esibizioni, concorsi, demo e degustazioni presso i forum e gli spazi dedicati, con il coinvolgimento di svariate associazioni di categoria. "In questa edizione abbiamo voluto dimostrare - spiegano gli organizzatori **Paolo Caldana** e **Sergio Dati** - che questa manifestazione è il momento di vetrina per il grande patrimonio che in Italia abbiamo a livello di ospitalità, a partire dalla tavola". In parallelo si è altresì tenuto **Balnearia**, salone delle attrezzature balneari, outdoor design, arredi e articoli per giardino ed esterni e benessere.

Futuri talenti e laboratori

Presso il Forum dedicato a pasticceria, panificazione e gelateria, si è tenuta una selezione regionale per individuare i giovani concorrenti in vista del concorso nazionale **Festival d'Autore**, riservato agli allievi delle scuole alberghiere, che si svolgerà a Longarone, BI, durante la prossima edizione della MIG (2-5 dicembre 2012). Ogni team, composto da due allievi, doveva preparare e presentare in 150 secondi un gelato al piatto completo di tutte le decorazioni: vincitori sono risultati **Leonardo Frediani** e **Alessio Vincenti** dell'ipssar "G. Marconi" di Viareggio, sezione di Seravezza, accompagnati dal loro docente **Lorenzo Pianini**. Secondi e terzi rispettivamente **Gionata Battistini** in coppia con **Iacopo Lorenzoni**; **Linda Gamba** con **Alen Alimanovic**, anch'essi provenienti dal medesimo istituto. Il concorso si



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Leonardo Frediani ed Alessio Vincenti, sopra a destra, si sono aggiudicati la selezione per il Festival d'Autore. Accanto, la loro creazione Gelato in cloche. A lato, Gastone Pegoraro della DMP e Martino Liuzzi intervistati dal giornalista e speaker Alex Revvili.

è tenuto nell'ambito dell'iniziativa Futuri Talenti, organizzata da **Martino Liuzzi** con "Pasticceria Internazionale", volta a sostenere i giovani aspiranti professionisti del dolce, che ha altresì assicurato agli studenti la possibilità di operare nei laboratori, allestiti dalla **DMP** (Distribuzione Materie Prime) di Pistoia di **Gastone, Massimo e Francesco Pegoraro**, accanto a apprezzati dimostratori: **David Bedu**, direttore della scuola di formazione **Gustar** di Pistoia, il **Mof Didier Chouet**, i noti professionisti italiani **Rossano Vinciarelli** e **Giambattista Montanari**, membri toscani di **Richemont Club Italia** e la cake designer **Laura Moretto**.

Cucina in primo piano

Amplio spazio è stato riservato ai concorsi di cucina: sono stati oltre 300 i cuochi che hanno partecipato ai campionati promossi dalla **Fic** per la **12ª edizione degli Internazionali d'Italia** di alta cucina e, contemporaneamente, al **10º Campionato Nazionale** e alla **3ª edizione del Grand Junior Cooking Contest**, per gli chef emergenti. In quattro giorni sono stati preparati oltre 500 piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, valutati da una giuria composta da oltre 30 cuochi giudici appartenenti alla **Fic**. Il **Campania Team**, la squadra della Federazione italiana cuochi campana, si è imposto nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto; il **Culinary Team di Palermo** si è rivelato il miglior gruppo nella sezione cucina artistica, mentre la squadra **Bisceglie** ha interpretato al meglio la cucina calda mediterranea. Nei campionati

individuali, sono stati premiati **Cristian Spagnoli** per la cucina mediterranea, **Girolamo Brescia** per l'artistico, **Mario Ragona** per il dolce, **Fabrizio Clemente** per la cucina fredda, **Lorenzo De Nadai** per la cucina mediterranea tra gli under 23 e **Antonio Bondi** per l'artistica under 23. Hanno inoltre avuto luogo gare che hanno coinvolto sommelier, pizzaioli, barman e maitre d'hotel e segnaliamo, infine, la prima edizione del concorso **Sapienze e sapori della cucina regionale**, ideato in difesa delle tipicità italiane. Esso prevedeva la presentazione di un menu di 3 portate abbinato a vini adeguati ed ha visto al primo posto l'**Equipe Ufficiale Cuochi Emilia-Romagna** www.tirrenoct.it



Attività presso i laboratori allestiti in fiera da DMP; nelle foto appaiono **Giambattista Montanari, Rossano Vinciarelli e David Bedu**.

106 EVENTI

Riflettori sugli Internazionali d'Italia Parlano Ragona e Campioli



Con entrambi i miei elaborati ho vinto la medaglia d'oro a Carrara, ma la scultura con cui ho vinto il titolo di campione italiano 2012 è *Elegant*, che ha ottenuto il punteggio di 98,50. Mentre *Pinocchio*, seppure più complessa come scultura, è stata classificata con un punteggio di 92,33. *Elegant* è in zucchero, con una base vuota in zucchero trasparente verde e fiori bianchi con petali bicolore, con bordo giallo trasparente, rifiniti con nastri sempre in zucchero. Il blocco stilizzato è stato realizzato con zucchero trasparente, verde con argento in polvere, che conferisce un effetto metallizzato al blocco superiore. Poi ho eseguito delle piccole more in zucchero (favorandole pallina per pallina), per dare un po' di stacco di colore alla scultura, e applicato delle punte in pastigliaggio bianche. L'ho chiamata *Elegant* perché aveva una forma stilizzata e minimalista, molto leggera e senza nessun difetto di attaccatura. Diciamo che hanno vinto eleganza, semplicità e linearità.

rità.

La lavorazione di *Pinocchio* invece è stata molto più complessa e ho utilizzato tecniche differenziate: zucchero colato, tirato e soffiato, aerografia e pastigliaggio, ottenendo una forma un po' diversa dalle solite "S" a cui noi pasticceri siamo abituati. Ho eseguito due pannelli in pastigliaggio, con le aerografie del personaggio e del braccio, che si vedeva attraverso il buco in alto. Da notare il riflesso del viso del personaggio sulla mela. La pièce comprende anche una struttura in zucchero colato decorata con fiori e piccole mele al centro, la riproduzione dei libri di *Pinocchio* con le illustrazioni di Walt Disney, intate in pastigliaggio (che riprendono i colori raffigurati sui disegni) e tante bollicine di zucchero soffiato che danno leggerezza alla scultura.

Diciamo che *Pinocchio* era la scultura con cui puntavo al titolo e, anche se alla fine ho vinto con *Elegant*, sono molto felice: un buon lavoro ed un risultato positivo sono ciò che conta davvero!

Mario Ragona
Borgo San Lorenzo, Firenze



Con questa pièce in cioccolato ispirata ad *Alice nel Paese delle Meraviglie* ho ottenuto una medaglia d'oro nella categoria artistica: il pezzo è stato realizzato in cioccolato modellato, lavorato con svariate tecniche, senza l'utilizzo di stampi, ed aerografato con coloranti alimentari. Quest'anno al concorso hanno preso parte candidati molto preparati, che si distinguono spesso anche in concorsi a livello mondiale, e la giuria è stata molto critica, in previsione delle Olimpiadi Culinarie di Ertur, che si svolgeranno il prossimo ottobre: sono quindi molto soddisfatto del mio risultato. Ringrazio l'amico e consulente *Andrea Voltolina*, che mi segue in ogni nuova avventura e che mi ha aiutato a crescere tanto, sia artisticamente che professionalmente.



Con questa pièce in cioccolato ispirata ad *Alice nel Paese delle Meraviglie* ho ottenuto una medaglia d'oro nella categoria artistica: il pezzo è stato realizzato in cioccolato modellato, lavorato con svariate tecniche, senza l'utilizzo di stampi, ed aerografato con coloranti alimentari. Quest'anno al concorso hanno preso parte candidati molto preparati, che si distinguono spesso anche in concorsi a livello mondiale, e la giuria è stata molto critica, in previsione delle Olimpiadi Culinarie di Ertur, che si svolgeranno il prossimo ottobre: sono quindi molto soddisfatto del mio risultato. Ringrazio l'amico e consulente *Andrea Voltolina*, che mi segue in ogni nuova avventura e che mi ha aiutato a crescere tanto, sia artisticamente che professionalmente.

Massimo Campioli
Pasticceria Peccati di Gola, Modena



La squadra campana che si è aggiudicata la finalissima a squadre della XII edizione degli Internazionali d'Italia di alta cucina, con il presidente Fic, Paolo Caidana.



IL CULINARY TEAM PALERMO AGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA



Il Culinary Team Palermo nel concorso a squadre di **cucina calda** ha conseguito una medaglia d'oro con menzione, quest'ultima assegnata per la documentazione redatta e il piano HACCP. Ogni squadra doveva presentare un menù di tre portate, compreso il dessert, per 50 persone, a cui se ne aggiungevano 10 per la giuria ed una per l'esposizione. La presentazione doveva avvenire "al piatto" in porzioni singole e le preparazioni dovevano essere elaborate sul posto, rispettando le norme vigenti. Il menu, basato su prodotti, sapori e profumi del territorio, è risultato ben bilanciato a livello nutrizionale, e sono state impiegate diverse tecniche e metodologie di cotture attuali.

Nel concorso a squadre per la prova di **cucina fredda**, il Team ha vinto una medaglia d'oro, conseguendo anche il titolo di Squadra Campione Nazionale Cucina Artistica 2012 e il trofeo.

Lusinghiero risultato anche per il **Culinary Junior Team Palermo**, che ha conquistato il **terzo posto** al The Grand Junior Cooking Contest, cioè il concorso nazionale maestria giovanile.

Altri componenti dei due team hanno invece partecipato nelle categorie individuali conquistando 2 medaglie d'oro con le sculture di ortaggi nelle sezioni artistiche individuali junior e senior: una medaglia di bronzo per la cucina calda individuale sezione senior; un argento e 7 bronzi nella sezione junior conseguiti dagli allievi degli Istituti alberghieri "Pietro Piazza" e "Paolo Cascino" di Palermo. Al concorso ha presentato anche il prof. **Rosolino Aricò**, dirigente scolastico del Piazza, a sua volta premiato con medaglia d'oro. Un plauso dunque a tutti i componenti, che con grande professionalità continuano ad ingrandire il palmares con un medagliere importante: la prossima tappa saranno le Olimpiadi di Cucina, previste per il prossimo ottobre in Germania, a Erfurt.

Infine, ricordiamo che il **Culinary Team Sicilia U.R.C.S.**, formato da chef dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani, ha ottenuto la medaglia d'argento e il secondo posto al concorso della cucina calda Sapienze e Sapori regionali - regional team-live cooking, per il quale si doveva presentare un menù completo di tre portate che rispettassero la tipicità della regione di provenienza.

Giuseppe Giuliano



Componenti del Culinary Team Palermo: da sinistra, gli chef Salvatore Cambuca, Saverio Patti, Antonino Cammarata, Mario Puccio, Salvatore Nicola Scalora e G. Battista Arcoleo.

Sotto, Maria Rita Battaglia e Giuseppe Lapi del Culinary Junior Team Palermo durante la premiazione per il terzo posto al concorso nazionale di maestria giovanile.

Il Team durante la premiazione del caldo: da sinistra Giacomo Perna, G. Battista Arcoleo, Antonino Cammarata, Pietro Pupillo e Salvatore Cambuca.



Le due giere artistiche, rispettivamente in zucchero tirato, soffiato e colato e in cioccolato.

Dessert (menu caldo) e piatto festivo del Culinary Team Palermo.



pizza & food
MANIFESTAZIONI

Tirreno CT, la



TIRRENO CT
Comitato Nazionale di Carrara

Tirreno Trade

OSPITALITÀ
ITALIA



Era un successo fin troppo facile da prevedere. Per ovvie ragioni: in primis, **Tirreno CT** è l'unica manifestazione di un certo spessore che copre - e bene - il versante ovest della Penisola. In secondo luogo, siamo finalmente tutti stanchi di sentirci dire che c'è crisi. Piaccia o no, è ora di ripartire. E così una fiera di richiamo può rappresentare davvero un momento di ripartenza. Terza ragione, l'umiltà: quelli della fiera di **Tirreno CT** non si sono montati la testa, per dirla all'inglese si sono mossi in stile "fly down", volando basso. E il risultato è stato, inevitabilmente, un **aumento di visitatori e di espositori**.

A Carrara, dal 4 all'8 marzo, il Salone Nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità ha dimostrato, numeri alla mano, che la crisi economica si può arginare e lasciare alle spalle. Oltre 50 mila visitatori, 300 aziende, 600 brand e un vivace mosaico di iniziative e contatti commerciali

Il successo della **32ª edizione di Tirreno CT** (Carrara 4-8 marzo), **Salone Nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità** si

riassume nei numeri. Innanzitutto le presenze: **oltre 50.000** i visitatori che hanno assistito a esibizioni, degustazioni, forum, che hanno fatto capolino negli stand delle **oltre 300 aziende** espositrici provenienti da 14 regioni d'Italia più 3 espositori dall'estero (Germania e Austria).

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE

Poi i brand: **oltre 600 i marchi commerciali** esposti negli oltre 30mila metri quadrati di superficie fieristica, un fortunato mix dedicato alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione; dalle materie prime agli ingredienti, dai prodotti alimentari alle macchine e alle attrezzature specifiche.

E per finire con i numeri, gli espositori sono giunti da 50 province di 14 regioni italiane. Preponderante il nord con il 49%, seguito dal centro Italia (47%) e, peccato davvero, dal sud e isole con solo un 3%. La regione italiana più rappresentata - giocava in casa - è stata la To-



fiera della riscossa

scana (44%), seguita da Emilia Romagna (14%), Veneto, Lombardia e Liguria. Tra le province, Massa Carrara (13%) è stata ovviamente la più presente, seguita da Lucca (8%), Pistoia, Firenze e Pisa. La prima provincia extra Toscana è stata Venezia (7%), alle sue spalle Reggio Emilia e Milano.

SEMINARI E CONCORSI

Una pecca però va segnalata: 4 concorsi dedicati alla pizza sono stati un po' troppi. In futuro un consiglio agli organizzatori: per la pizza forse bastano un paio di eventi. Comunque di buon livello e interessanti i seminari, i forum e le tavole rotonde.

Da segnalare anche i concorsi professionali di barman e di cucina. Come la **XII edizione degli Internazionali d'Italia di cucina** (300 gli chef in gara) vinta dal Campania Team, squadra della Federazione italiana cuochi campana, o il concorso **"Sapienze e sapori della cucina regionale"**, nel quale ha trionfato l'Emilia-Romagna. O ancora, il **X Campionato Nazionale**, la terza edizione del "Grand Junior Cooking Contest", per gli **chef emergenti** e il **XVI concorso regionale "Commis dell'anno"**, organizzato dalla Fic (Federazione italiana cuochi). Il tutto ha generato, nelle giornate operative, oltre 500 tra antipasti, piatti unici e dessert. Eppoi i forum, come quello delle **Arti Bianche**, con tre laboratori di pasticceria nei quali geniali maestri



Antimo Caputo (quarto da sinistra) e Angelo Petrone (secondo da destra) tra premi e concorrenti

I MAESTRI PIZZAIOLI: EVENTO-SPETTACOLO

Tra i tanti, forse troppi eventi destinati alla pizza che si sono svolti a **Tirreno CT** un ottimo incontro l'hanno ottenuto quelli organizzati nell'**Arena della pizza italiana**, stand della **Federazione italiana maestri pizzaioli**. Nelle cinque giornate della kermesse toscana si sono susseguiti filmati, dimostrazioni, spettacoli, dibattiti, tavole rotonde e concorsi sempre allietati con la degustazione di stuzzicanti focacce e gustose pizze.

In particolare, la penultima giornata si è concentrata sulla doppia gara (categoria senior e junior) sponsorizzata dal **Molino Caputo** di Napoli: i concorrenti si sono divertiti sfornando pizze di ogni tipo, dalla classica a quella più elaborata, fino alla dolce. Il risultato? Spettacolo e prelibatezza, tutte condite con la solita straordinaria fantasia dei pizzaioli della Federazione guidata da **Angelo Petrone**. I vincitori: per la categoria senior, **Gennaro Nappi**, **Alessandro Meucci** e **Filippo Olivieri**; in quella junior, **Maria Picurac**, **Ciro Di Franco** e **Simone Tognoni**. Una precisazione: la gara è stata impreziosita dalla volontà e dalla passione dei partecipanti che, in un clima di gioco e solidarietà più che di competizione, si sono confrontati sotto lo sguardo attento del maestro Petrone. I vincitori sono stati premiati direttamente da **Antimo Caputo**, il giovane imprenditore alla guida del celebre molino di Napoli.



pasticceri hanno realizzato opere uniche degne di un campionato mondiale. Infine il **concorso nazionale Fib** (Federazione italiana barman) riservato alle scuole alberghiere: ha vinto **Giada Bianchi** di Brescia. Insomma una kermesse ricca e intensa. **Tirreno CT** ha dimostrato che nonostante il periodo - hanno sottolineato **Sergio Dati** e **Paolo Caldana**, organizzatori della fiera - le aziende voglio rinnovare l'offerta. E in questa manifestazione hanno trovato i giusti interlocutori del loro business". Fermento e dinamismo. Non male davvero per un'Italia in crisi... ●

PIZZA E PASTA
ITALIANA
GIROPIZZA



CT TIRRENO TRADE, ULTIMA
CHIAMATA PRIMA
DELLA FINALISSIMA.

di Patrizio Carrer

il Giropizza

di Massa



Si chiude con la tappa di Marina di Carrara, la fase preliminare del Giropizza d'Europa: l'ultima possibilità per accedere alla finalissima di Parigi del 3 aprile, di cui leggerete le classifiche nel prossimo numero. CT Tirreno Trade è la cornice di quest'ultima tappa confermandosi, da un punto di vista commerciale il più importante punto di riferimento per il business nell'Italia centrale. Ad accompagnare il Giropizza ci sono partner tecnici di rinomata qualità e professionalità, da ProntoFresco Greci per le farciture, a Molino Agugiario e Figna per le farine, Carlsberg - Tuborg con il nuovo sistema di spillatura draught master, Sabelli per la mozzarella, Lilly - l'azienda leader nella produzione delle pale e della minuteria di qualità per la pizzeria e non solo -, Zanoli per i forni e le attrezzature e Ventidue, garanzia di qualità e fantasia per i tessuti e i tovagliati.

La gara

La giornata di lunedì 5 marzo comincia con una pioggerellina incessante che batte sul litorale, ma che non spegne gli entusiasmi dei 26 concorrenti che si presentano alla gara. A gestire e coordinare i partecipanti ci pensano i due istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli, Pino Ferraro e Alessandro Gatti, mentre in giuria Sandro Batzella, della Pizzeria Manè di Viareggio, Paola Pozzi - chef -, Nicola Bindini - chef - e Luigi Lombardi, Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Latina, confermano l'alto livello di professionalità dei giurati del Giro-

pizza. Prerogativa del gara a tappe più famosa d'Europa è quella di scegliere la migliore pizza della casa, con un occhio di riguardo per la cottura degli impasti e per gli abbinamenti dei sapori. I migliori dieci si contenderanno il titolo alla finale di aprile al Pizza e Pasta Expo di Parigi. Tra le 26 pizze in gara vince l'emblema della tradizione, la "Margherita" di Daniele Orsini, della Pizzeria "Il Pizzaiolo" di Montpellier - Francia. Pummarola fatta in casa e mozzarella di bufala, sono gli ingredienti base della pizza proposta dal vincitore. Al secondo posto si colloca Domenico Manfredi - Europizza da Mimmo, Borgo San Dalmazzo (Cn) - la sua "Europizza" è staccata dal primo posto di soli 2 punti (653 punti contro 655 del vincitore), gli ingredienti della pizza di Domenico Manfredi: zucchine, gamberetti, mozzarella di bufala, brie, pomodorini freschi, rucola e miele di aceto balsamico. Sull'ultimo gradino del podio c'è Massimo Giovannini, della pizzeria Apogeo, di Pietrasanta (Lu), una pizza "burrata e alici" con mozzarella fiordilatte, burrata, acciughe, pomodorini pachino e olive taggiasche, che guadagna i consensi della giuria con 652 punti. Gli altri concorrenti che guadagnano l'accesso alla finalissima di Parigi sono: Di Marzo Ignazio, Artinà Davide, Perera Amal, Favero Daniel, Lombardo Daniele, Di Marzo Lorenzo e Manfredi Ettore.

La Scuola italiana Pizzaioli

Non solo Giropizza a CT Tirreno Trade, diverse le at-





→ SOPRA: Tutti i partecipanti

tività proposte dalla redazione di *Pizza e Pasta Italiana*: continua infatti l'abbinata Pizza – primi piatti espressi, proposta dalla Scuola Italiana Pizzaioli, in collaborazione con Prontofresco Greci, mentre Sandro Batzella, istruttore di Viareggio ha proposto al pubblico della fiera, la "Cecina", la specialità toscano – ligure, ideale come alternativa alla classica pizza. In più Pino Fer-

raro (Scuola di Cecina – New Chef Service) e Alessandro Gatti (Scuola di Marina di Carrara – Ale's Pizza), hanno tenuto corsi di preparazione di impasti diretti, indiretti, polish, finalizzati a far conoscere il mondo pizza e garantire una sempre migliore formazione per la professione del pizzaiolo.



CLASSIFICA GIROPIZZA

PUNTI	COGNOME	NOME	PIZZERIA
655	Orsini	Daniele	Il pizzaiolo
653	Manfredi	Domenico	Europizza da Mimmo
652	Giovannini	Massimo	Apogeo
641	Di Marzo	Ignazio	Pappagalio
628	Attinò	Davide	La ginestra
626	Perera	Amal	Nimi
622	Favero	Daniel	Trattoria Ometto
621	Lombardo	Daniela	Il pizzaiolo 2
613	Di Marzo	Lorenzo	Il Pappagalio

NUMERO IN EDICOLA

Edizione N. 2

1 marzo 2012

IL CORRIERE DEL SUD

La Sicilia e il Sud

di cronaca e di opinione



LIBRO IN VETRINA

La cucina calabrese

[Leggi tutto](#)Articoli de il CdS
antecedenti al 2011

CHI È ONLINE

247 visitatori online

Belpasso - Il Comune rende omaggio ai suoi talenti

Catania

SABATO 31 MARZO 2012 11:38

SCRITTO DA REDAZIONE



Il Comune di Belpasso, ieri pomeriggio, ha reso omaggio ai suoi giovani talenti nel corso di una sobria cerimonia all'interno dell'Aula Consiliare.

Il sindaco Alfio Papale e il Presidente del Consiglio Nino Rapisarda hanno, infatti, consegnato una targa ricordo firmata dall'Amministrazione della Scacchiera dell'Etna a Vincenzo Ciambali, medaglia di bronzo- categoria Under 23 alla 32ª Mostra Concorso "Tinero C.T. Internazionali di Italia esposizione culinaria 2012" a Marina di Carrara.

Il giovane cuoco belpassese ha, infatti, incantato e convinto la giuria del concorso con un piatto tipico siciliano: risotto con cozze e vongole su una ciakda di crepes asciugata al forno a microonde e un trancio di pesce dei nostri mari.

Sempre nel corso della stessa occasione, l'Ente ha voluto anche salutare Giulia Carciotto e Paolo Guglielmino, atleti belpassesi selezionati per partecipare, domenica 1 Aprile 2012, a Riccione al "Campionati giovanili di nuoto", grazie ad una mirata preparazione curata dal

CALABRIA

Isola Capo Rizzuto - Bandite le gare d'appalto per i progetti del Comune [Crotona](#)

Coldiretti Calabria denuncia, agrumi Rosarno ancor senza risposte [Poggi Calabria](#)

Al via l'iscrizione per le 1000 sim ai giovani studenti [Catania](#)

Successo per l'iniziativa "L'impresa possibile" in Cd di commercio [Crotona](#)

Provincia, due importanti atti amministrativi [Crotona](#)

SICILIA

Il Cristo morto avvolto nel sudario tra i fedeli [Ragusa](#)
Ergasterion, numerose analogie tra la Sicilia e l'antico [Grecia Ragusa](#)

Belpasso - Il sindaco risponde alla Confindustria [Belpasso](#) - Il Comune rende omaggio ai suoi talenti
Operazione complessa di polizia marittima e giudiziaria all'interno del porto di Pozzallo [Ragusa](#)

LAZIO

Dalla Provincia di Roma 14,5 milioni di euro in tre a riqualificare i centri storici dei Comuni [Roma](#)

Ennesimo caso di malasanità [Roma](#)

Concerto dell'Ambasciata greca [Roma](#)

"Storia senza barriere" e identità nazionale a Rebibbia
Strage di ventenni a Roma [Roma](#)

PUGLIA

Celino San Marco - "Notizie false e tendenziose" e Monopoli - Pasqua di Resurrezione, Fede e Tradizioni [Mantredonia](#) - La Giunta comunale stanza fondi per di festo [Foggia](#)

Sottoposta a sequestro la nave Ionian Spirit [Bridow Imu](#): la nuova tassa è "iniqua e dannosa per il settore agricolo [Bari](#)

professore Pietro Corsaro.

A condividere questo momento di gioia cittadina anche gli assessori Moreno Pecorino e Giovanni Pulvrenti, nonché i consiglieri Davide Guglielmino e Gaetano Sava.



**CENTRO
DIAIUTO
ALA VITA**

ONLUS

COMUNICAZIONE

EDB Edizioni Dehoniane Bologna

CASA EDITRICE
LEO S. OLSCHKI
Firenze

Capitale, da dal 1984 la compagnia editrice,
Piazzale del Gallo 20, 50139 Firenze, Italia
Codice di via XXX 0491

www.olschki.it

Arte - Abitare - Cinema e teatro - Cronaca letteraria - Cultura - Economia - Cultura indoor - Lettere -
al direttore - Moda e spettacolo - Pagina tre - Pagine - Primavera - Feste d'Italia - Scienze -
Scienze e Università - Società e costume - Sport - Storia - Vita e salute - Viare all'azione

BASILICATA

Cancellara - Mont. Ricchioli incontra l'Unione **Palermo**
Cancellara - Festa di S. Biagio e Bagna della Salisciola **Palermo**
Cancellara vive la sua prima esperienza con l'Associazione europea Amici di san **Palermo**
Rocco" di Roma **Palermo**
Cancellara si prepara al pellegrinaggio nella città eterna **Palermo**
Successi di pubblico al MUSMA **Palermo**

CAMPANIA

Il portavoce del sindaco interviene in merito al Pato del Sindaco ed all'astensione c **Caserta**
gruppo di minoranza **Caserta**
San Nicola La Strada - Il sindaco Dell'Paolo è tornato dalla tre giorni a Bruxelles p **Caserta**
riandio della città **Caserta**
San Nicola La Strada - Alla De Filippo installato primo distributore automatico di **Caserta**
cancellerie **Caserta**
Le aziende incontrano il mercato: 100 dirigenti di etral italiani invitati a Caserta **Caserta**
San Marco Evangelista - Sindaco Cicale revoca servizio smaltimento rifiuti ingomb **Caserta**
alla Ecomanager di Grigliano **Caserta**

ARTICOLI CATEGORIE

Inaugurata "Uova d'autore" al Museum & Fashion di **Aa**
Niente di nuovo sul fronte occidentale. Riflessioni **Aa**
Un ponte per Terabithia, una storia che insegna a **Aa**
Aa
La storia non va dimenticata. Le studentesse del **Aa**
Intervista esclusiva all'Ambasciatore Greco M.Cemb **Aa**
I cristiani di Adana e il genocidio armeno **Aa**
I padri del terzo millennio **Aa**
I giovani e il vilipendio dei lavori manuali **Aa**
Milo, Berlusconi: trattato come un criminale **Aa**
J. Edgar, un film non veridico **Aa**

INFORMAZIONE REGIONALE

Il Vice Presidente Nazionale del Giuristi Cattolici **Aa**
Studenti stranieri in visita a Palazzo Campanella **Aa**
Real, le persone giuridiche rischiano pesanti san **Aa**
Belpasso - Scalinata e balcone XV traversa, inizia **Aa**
Mantegna si colora di arte e cultura **Aa**
San Nicola La Strada - 79.000 euro per miglioramen **Aa**
Isola Gaja Rizzuto - Presentato il progetto e il **Aa**
Soverato - A Pontecagnano trasferita ufficio e de **Aa**
Concerto dell'Ambasciatore greco **Aa**
La demografia delle imprese artigiane del 2011 **Aa**

ARTICOLI LIBRI

Aldo Moro nell'Italia contemporanea **Aa**
Sopravvissuta **Aa**
Il paese più straziato **Aa**
Il pianeta che sotto **Aa**
La formazione della Cristianità Occidentale **Aa**
Avanti tutta **Aa**
I segreti di Pylagora **Aa**
Si fa presto a dire nucleare **Aa**
La porta della felicità **Aa**
Secondo rapporto sulla Dottrina sociale della Chiesa **Aa**

Nome utente:

Password:

Accedi

Non sei ancora membro?

Registrati

Recupera password

chi siamo copertura servizi contatti

MIG - Mostra Internazionale del Gelato

27/03/2012 | Press release

AVVIATA LA 19. EDIZIONE DEL CONCORSO "FESTIVAL D'AUTORE" RISERVATO AGLI ISTITUTI ALBERGHIERI ITALIANI - LA PRIMA TAPPA A MARINA DI CARRARA, LA PROSSIMA A LECCO

pubblicato su noods il 27/03/2012 13:56

AVVIATA LA 19. EDIZIONE DEL CONCORSO "FESTIVAL D'AUTORE" RISERVATO AGLI ISTITUTI ALBERGHIERI ITALIANI - LA PRIMA TAPPA A MARINA DI CARRARA, LA PROSSIMA A LECCO

Si è svolta a Marina di Carrara, in occasione della fiera **Trasparenza 2012**, la prima selezione nazionale "Festival d'Autore" riservata agli allievi degli Istituti alberghieri. L'oggetto di preparazione e la decorazione di un piatto di gelato per il servizio al tavolo interpretando l'essenzialità del territorio in gelateria". Anche quest'anno l'evento di apertura è stato curato all'impegno di Massimo Luzzi, ideatore del progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione delle arti bianche DUCIAR, della rivista Pasticceria Internazionale e della ditta NINO che ha come nella passata edizione si sono imposti gli allievi dell'Istituto "G. Marconi" di Soverato e Leonardo Fediati, ospiti del docente Lorenzo Fiacchi, con la presentazione dimostrata "Gelato". L'occasione è stata voluta dai rappresentanti di Longavone Fiere - Mostra Internazionale del Gelato organizzare il concorso, per una presentazione complessiva dell'iniziativa, la cui finalità per promuovere l'attività di gelateria tra i giovani studenti degli Istituti alberghieri e nel loro professionale con indirizzi alberghiero e ristorazione e avvicinarli al mondo del gelato attraverso un'occasione unica per consentire agli allievi, non solo di approfondire la propria preparazione, conoscere più da vicino un mestiere, la cui radice sono legate in particolare al territorio organizzativo nazionale, fediati e del Cedoca.

I due allievi vincitori hanno seguito il diritto di partecipare alla finalissima del concorso, che si terrà mercoledì 5 dicembre a Longavone in occasione della giornata conclusiva della 19. MIG - Mostra Internazionale del Gelato Artigianale (2 - 3 dicembre 2012). All'Istituto vincitore verrà fatto omaggio di una macchina professionale per la preparazione del gelato artigianale. Al fine di favorire la massima partecipazione, durante l'anno è prevista l'organizzazione di altre selezioni regionali in collaborazione con associazioni, scuole, organizzatori di manifestazioni promozionali del gelato artigianale e singole gelaterie. Il prossimo appuntamento con il "Festival d'Autore" è fissato per mercoledì 19 aprile a Lecco, e l'organizzazione logistica sarà a cura della "Gelateria Trinauria" di Marco Semman. Già programmate anche le tappe di Apugliano (AR), Canale (VE), Sarnopietro (AB) e Avellino.

Visualizza formato originale

Benvenuto in noods!
noods è il primo aggregatore universale di informazioni ufficiali in tempo reale.
Se vuoi saperne di più su noods e su come ti consentirà di essere sempre aggiornato sulle tue fonti chiave, [clicca qui](#).
Registrati adesso e ottieni copertura in tempo reale su:

- MIG - Mostra Internazionale del Gelato
- Agricoltura
- Manifestazioni ed eventi
- Bellini

Registrati adesso e ricevi anche 90 giorni di prova gratuita dei nostri servizi a pagamento.

OK, registrati!

No, grazie

► la nostra copertura

Statistiche	Ultimi noods	Fonti più attive
noods di oggi: 7.303	Pallacanestro Reggiana S.r.l. Frankwelder U19: torna da Trento con un altro successo	Milan Associazione Calcio S.p.A.
Media noods giornali: 15.155	Comune di Firenze Razzanelli replica all'imam: «Moschea, la maggior parte del fiorentino non la vuole»	Internazionale Football Club S.p.A.
noods in archivio: 11.015.007	Comune di Firenze Casellina castelli TAN. Da Tonda...	Lega Pallavolo - Serie A Maschile
Fonti attive: 35.206		Lega Pallavolo - Serie A
Contatti PR: 99.812		



Il Dolmen Team Culinary di Bisceglie si è aggiudicato il campionato italiano di cucina calda 2012.

🔍 📄



IL DOLMEN TEAM CULINARY C.

CAMPIONE NAZIONALE DI CUCINA

Giuseppe Frizzale, executive chef di Mastrogiacomo Ricevimenti.

insieme con il team di chef Vito Lasciale, Mario Musci e Pantaleo Dell'olio.

MARCA DI MATSA: Si sono svolti dal 4 all'8 marzo presso il complesso fieristico Tirreno Trade di Marina di Massa gli Internazionali di cucina 2012. Gli "Internazionali d'Italia", i campionati di cucina promossi dalla Federazione Italiana Cuochi, svolti nel corso di **Tirreno**, la fiera dell'ospitalità in scena a Carrara Fire, sono uno degli appuntamenti più importanti per gli esperti del settore ed il concorso culinario più ambito dagli chef. Un momento di confronto per tutta l'alta cucina del Belpaese quello offerto da questa grande kermesse che in quattro giorni ha visto uniti in Toscana i migliori chef, dai giovani emergenti fino alle squadre regionali che hanno raccolto le idee e le innovazioni delle cucine regionali, vero patrimonio della gastronomia italiana. La grande partecipazione agli Internazionali d'Italia conferma la straordinarietà di questo concorso che, unico nel suo genere, pone le basi e prepara il terreno per partecipare ai campionati mondiali e rappresenta al tempo stesso un'importante vetrina per le maestranze del settore in Italia. "E' stato un traguardo sudato, ci sono voluti mesi di allenamento e preparazione per raggiungere la perfezione nelle ricette - spiega il capo team Papagni - in una competizione a squadre conta molto lo spirito di collaborazione, l'affiancamento, la capacità di comunicare solo con lo sguardo. Tutti questi requisiti la squadra biscegliese li possiede tutti perché sono anni che provano e si confrontano".

Il Dolmen Team Culinary di Bisceglie si è aggiudicato il campionato italiano di cucina calda 2012.

La squadra biscegliese, capitanata dal suo carismatico team manager Carlo Papagni, e formata dagli chef di cucina Domenico Lampedecchia, Giuseppe Frizzale, Mario Musci, Vito Lasciale, Pantaleo Dell'olio, che ha elaborato il dolce, e da un giovane emergente Giovanni Lorusso, 23 anni, componente N.I.C. (Nazionale Italiana Cuochi ndr). Quest'ultimo ha avuto il ruolo più importante: ha allenato e caricato tutto il team, che ha provato e riprovato il **menu** composto da tre portate, studiano e presentato per l'occasione. **Il starter:** baccalà affumicato con crumble al pepe rosa su frittatina di cozze, insalatina di asparagi bianchi e lampascioni confit, pure di pomodoro e cipolla rossa con gnocco di patate e salsa ristretta di polpo. **Il main cours:** filetto di maiale in crosta di mele cotte in vaso, costoletta di agnello croccante al carbone vegetale con cuore di pere e pecorino su purea di fave e ortaggi torniti. **Il dessert:** amandine, cake tiepida di ricotta su brunoise di frutta e verdura, salsa cocktail americano. A sorpresa l'abbinamento con una birra artigianale per ogni piatto, vera e propria provocazione, così come l'olio extravergine di oliva e pane e taralli biscegliesi, che insieme hanno sbalordito la giuria. A chiusura un moscato. Il team, riconosciuto come squadra cittadina, ha saputo onorare la propria terra, la propria città e la Puglia tutta ricevendo le congratulazioni da parte del sindaco Avv. Francesco Spina e dal presidente dell'Unione Cuochi Regione Puglia Michele D'Agostino, dal Presidente dell'associazione cuochi baresi nonché vice presidente nazionale F.I.C. Giacomo Giancaspro, dal presidente dell'associazione cuochi e pasticceri BAT Michele Cocco. Un ringraziamento doveroso al comune di Bisceglie, alle aziende in cui il team lavora quotidianamente: Mastrogiacomo Ricevimenti, Casale San Nicola, Dolce San Pietro di Bisceglie; Fortino alle Lampare, Gallo Restaurant, Escopocodisera di Trani e a tutte quelle aziende, nessuna esclusa, che con il loro contributo hanno collaborato a questo risultato.

IL TEAM

- Carlo Papagni, food & beverage manager, Casale San Nicola - Bisceglie
- Domenico Lampedecchia, executive chef, Casale San Nicola - Bisceglie
- Vito Lasciale, chef e patron, Escopocodisera - Trani
- Giuseppe Frizzale, executive chef, Mastrogiacomo Ricevimenti - Bisceglie
- Giovanni Lorusso, executive chef, Fortino alle lampare - Trani
- Mario Musci executive chef, Gallo restaurant - Trani
- Pantaleo Dell'olio pastry chef e patron, Dolce San Pietro - Bisceglie

SPONSORING MASTROGIACOMO
UNA STORIA AFFASCINANTE CHE PARTE DA LONTANO

Viale Ponte Lama, 7 - 76011 Bisceglie (BT) ITALY
Tel. +39 080 398 0033 - Fax +39 080 3980034

Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. E' necessario abilitare JavaScript per vederlo.

www.mastrogiacomoricevimenti.it

🔍

IL PREMIO



La premiazione del ragazzo alla recente **Tirreno Ct**

► MARINA DI CARRARA

Grande soddisfazione per il concittadino Lorenzo Pianini, docente di sala bar all'Ipsar Marconi di Seravezza, che ha seguito gli allievi Alessio Vincenti e Leonardo Frediani, vincitori per il secondo anno consecutivo della prima selezione del concorso nazionale Festival d'autore, tenutosi durante la **Tirreno Ct** ed organizzata da Martino Liuzzi.

I due giovani, che sono riusciti a preparare in due minuti un piatto di gelato per il servizio al tavolo, con una presentazione denominata "gelato in cloche", accederanno ora alla finalissima nazionale della manifestazione, che si terrà il prossimo 5 dicembre a Longarone in occasione della 53a edizione della mostra internazionale del gelato artigianale.

Insomma un riconoscimento importante alla professionalità dimostrata da questi ragazzi.

All'istituto vincitore verrà

I ragazzi di Pianini sbancano ancora alla **Tirreno Ct**

fatto omaggio di una macchina professionale per la preparazione del gelato artigianale.

Il fine dell'iniziativa è quello di promuovere l'attività di gelatiere tra i giovani studenti degli istituti scolastici e dei centri di formazione professionale con indirizzo alberghiero e ristorazione, allo scopo di avvicinarli al mondo del gelato artigianale.

La premiazione avvenuta alla **Tirreno Ct** ha avuto anche dei momenti assai commoventi, poiché Frediani e Vincenti hanno voluto dedicare il premio a Francesco Tieci, loro

amico e compagno di scuola deceduto due anni fa in un incidente stradale in Versilia.

Il professor Pianini si è detto estremamente soddisfatto. Il docente è fresco del viaggio in Francia tenutosi in occasione del gemellaggio che l'alberghiero Marconi ha organizzato all'istituto Taine Ermitage di Grenoble, che dal 12 al 19 marzo consentirà agli studenti ed insegnanti francesi far tappa nel nostro paese, con la possibilità di visitare anche il territorio apuano.

David Chiappuella

di **FRANCESCO MARCONI**

FORMAZIONE CONCORRENTI DA OGNI PARTE D'ITALIA E ANCHE DALLA SVIZZERA RICHIAMATI DALL'ASSOCIAZIONE «PIZZA PLANET»

Pizza e farinata sotto i riflettori mentre gli esperti si sfidano nel campionato

L'ASSOCIAZIONE Pizza Planet, aderente a Confartigianato, era anche quest'anno con un proprio stand alla 32ª **Fiera di Carrara** la mostra mercato sull'ospitalità italiana nel complesso fieristico di Carrara. Tante le iniziative promosse e organizzate dall'associazione spezzina presieduta da Antonella Cheli: produzione e dimostrazione con assaggi di pizze, corsi gratuiti, seminari, manipolazione acrobatica. È l'evento ormai famoso del campionato «Scienza e Cultura della Pizza», dove le migliori pizze e concografie si incontrano una volta sola l'anno nelle categorie Junior Senior e Master. «Un

appuntamento ormai storico – commenta il direttore di Confartigianato Giuseppe Menchelli e la presidente di Pizza Planet Antonella Cheli – tra professionisti del settore per mostrare annualmente il meglio del proprio lavoro in un clima di confronto e accrescimento professionale». Quest'anno il campionato ha visto concorrenti dal nord e dal sud d'Italia e un concorrente proveniente dalla Svizzera. Il campionato era composto in due parti: una dedicata alla pizza ed una alla farinata. È risultato vincitore 1° classificato farinata Andrea Cortesi della Pizzeria La Giottosa (Alessandria); 1° clas-

sificato pizza Istoc Mariano, Pizzeria Pepe Rosa (Bodio Lomnago Varese); 1° concorrente donna Violetta Bitta della pizzeria La Tavernetta (Aqui Terme). Tante altre iniziative organizzate nell'ampio stand di Pizza Planet hanno concorso alla riuscita della fiera **Fiera di Carrara**, basti ricordare la dimostrazione di manipolazione acrobatica applauditissima ed il seminario sulle pizze dolci. Pizza Planet e Confartigianato organizzano durante tutto l'anno corsi di formazione alla Spezia per diventare pizzaioli. Info: tel. *formazione@confartigianato.laspezia.it*; 0187/286648-60.



Daniele & Daniele, due pizzaioli alla ribalta

— MARINA DI MASSA —

SI SONO classificati primo ed ottavo alla tappa carrarese del concorso internazionale per pizzaioli «Giropizza d'Europa 2012», Daniele Orsini e Daniele Lombardo (nella foto), entrambi dipendenti della pizzeria «Ale's pizza» di Marina di Massa. La competizione, che ogni anno consente a pizzaioli di tutto il mondo di partecipare ad una gara a tappe che tocca numerosi paesi europei, seleziona ad ogni tappa dieci pizzaioli che con la classificazione ottenuta possono partecipare alla finale internazionale a Parigi il prossimo 3 aprile. Dopo Lione, Budapest, Milano, Rimini ed altre città, «Giropizza» è stato di scena lo scorso 5 marzo a **Il Tirreno Cto**, e ha visto la partecipazione di 26 pizzaioli provenienti dalla Sicilia, dal Piemonte, ma anche dallo Sri Lanka. Daniele Orsini si è classificato primo presentando una semplicissima pizza Margherita, mentre il collega Daniele Lombardo ha ottenuto l'ottavo posto con una pizza tutta apuana a base di baccalà, salsa verde e fili di peperoncino: un bel risultato per due professionisti che partecipavano per la prima volta ad una kermesse tanto prestigiosa, ed una bella soddisfazione per il titolare della pizzeria «Ale's» Alessandro Gatti, che ha avviato entrambi i pizzaioli a questa professione.



Le super pizze di Orsini e Lombardo

MASSA

Si sono classificati primo ed ottavo alla tappa carrarese del concorso internazionale per pizzaioli "Giropizza d'Europa 2012". Daniele Orsini e Daniele Lombardo, entrambi dipendenti della pizzeria "Ale's pizza" di Marina. La competizione, che ogni anno consente a pizzaioli di tutto il mondo di partecipare ad una gara a tappe che tocca numerosi paesi europei, sele-

ziona ad ogni tappa dieci pizzaioli che possono partecipare alla finale internazionale prevista per quest'anno a Parigi il 3 aprile.

Dopo Lione, Budapest, Milano, Rimini ed altre città, "Giropizza" è stato di scena lo scorso 5 marzo nell'ambito della fiera "TirrenoCittà" e ha visto la partecipazione di 26 pizzaioli provenienti da ogni parte d'Italia e del mondo, anche dalla Sri Lanka.

Orsini si è classificato primo

presentando una semplicissima pizza Margherita, mentre Lombardo ha ottenuto l'ottavo posto con una pizza tutta apuana a base di baccalà, salsa verde e fili di peperoncino: un bel risultato per due professionisti che partecipavano per la prima volta ad una kermesse tanto prestigiosa, ed una bella soddisfazione per il titolare della pizzeria "Ale's", Alessandro Gatti.

GIULIA

www.ecostampa.it



Daniele Orsini e Daniele Lombardo premiati al Giropizza





Il Dolmen Team Culinary di Bisceglie si è aggiudicato il campionato italiano di cucina calda 2012.

🔍 📄



IL DOLMEN TEAM CULINARY C.
CAMPIONE NAZIONALE Cucina

Giuseppe Frizzale, executive chef di Mastrogiacomoricevimenti,
vincitore del campionato italiano 2012

MARINA DI MASSA: Si sono svolti dal 4 all'8 marzo presso il complesso fieristico Tevere Trade di Marina di Massa gli Internazionali di cucina 2012. Gli "Internazionali d'Italia", i campionati di cucina promossi dalla Federazione Italiana Cuochi, svolti nel corso di **Torino**

in tutta Italia, la fiera dell'ospitalità in scena a Carrara Fire, sono uno degli appuntamenti più importanti per gli esperti del settore ed il concorso culinario più ambito dagli chef. Un momento di confronto per tutta la alta cucina del Belpaese quello offerto da questa grande kermesse che in quattro giorni ha visto riuniti in Toscana i migliori chef, dai giovani emergenti fino alle squadre regionali che hanno raccolto le idee e le innovazioni delle cucine regionali, vero patrimonio della gastronomia italiana. La grande partecipazione agli Internazionali d'Italia conferma la straordinarietà di questo concorso che, unico nel suo genere, pone le basi e prepara il terreno per partecipare ai campionati mondiali e rappresenta al tempo stesso un'importante vetrina per le maestranze del settore in Italia. "E' stato un traguardo italiano, ci sono voluti mesi di allenamento e preparazione per raggiungere la perfezione nelle ricette - spiega il capo team Papagni - in una competizione a squadre conta molto lo spirito di collaborazione, l'affiatamento, la capacità di comunicare solo con lo sguardo. Tutti questi requisiti la squadra biscegliese li possiede tutti perché sono anni che provano e si confrontano".

Il Dolmen Team Culinary di Bisceglie si è aggiudicato il campionato italiano di cucina calda 2012.

La squadra biscegliese, capitanata dal suo carismatico team manager Carlo Papagni, e formata dagli chef di cucina Domenico Lampedecchia, Giuseppe Frizzale, Mario Musci, Vito Losciale, Pantaleo Dell'olio, che ha elaborato il dolce, e da un giovane emergente Giovanni Lorusso, 23 anni, componente N.I.C. (Nazionale Italiana Cuochi ndr). Quest'ultimo ha avuto il ruolo più importante: ha allenato e caricato tutto il team, che ha provato e riprovato il menu composto da tre portate, studiato e presentato per l'occasione. **Il starter:** baccalà affumicato con crumble al pepe rosa su frittatina di cozze, insalatina di asparagi bianchi e lampascioni confit, paves di pomodoro e cipolla rossa con gnocco di patate e salsa ristretta di polpo. **Il main cours:** filetto di maiale in crosta di mele cotte in vaso, costoletta di agnello croccante al carbone vegetale con cuore di pete e pecorino su purea di fave e ortaggi tostiti. **Il dessert:** amanda, cake tiepida di ricotta su brunoise di frutta e verdura, salsa cocktail americano. A sorpresa l'abbinamento con una birra artigianale per ogni piatto, vera e propria provocazione, così come l'olio extravergine di oliva e pane e taralli biscegliesi, che insieme hanno sbalordito la giuria. A chiusura un moscato. Il team, riconosciuto come squadra cittadina, ha saputo onorare la propria terra, la propria città e la Puglia tutta ricevendo le congratulazioni da parte del sindaco Avv. Francesco Spina e dal presidente dell'Unione Cuochi Regione Puglia Michele D'Agostino, dal Presidente dell'associazione cuochi baresi nonché vice presidente nazionale F.I.C. Giacomo Giancaspro, dal presidente dell'associazione cuochi e pasticceri BAT Michele Cocco. Un ringraziamento doveroso al comune di Bisceglie, alle aziende in cui il team lavora quotidianamente: Mastrogiacomoricevimenti, Casale San Nicola, Dolce San Pietro di Bisceglie; Fortino alle Lampare, Gallo Restaurant, Escopocodisera di Trani e a tutte quelle aziende, nessuna esclusa, che con il loro contributo hanno collaborato a questo risultato.

IL TEAM

- Carlo Papagni, food & beverage manager, Casale San Nicola - Bisceglie
- Domenico Lampedecchia, executive chef, Casale San Nicola - Bisceglie
- Vito Losciale, chef e patron, Escopocodisera - Trani
- Giuseppe Frizzale, executive chef, Mastrogiacomoricevimenti - Bisceglie
- Giovanni Lorusso, executive chef, Fortino alle lampare - Trani
- Mario Musci executive chef, Gallo restaurant - Trani
- Pantaleo Dell'olio pastry chef e patron, Dolce San Pietro - Bisceglie

MASTROGIACOMORICEVIMENTI
UNA STORIA AFFASCINANTE CHE PARTE DA LONTANO

Viale Ponte Lama, 7 - 76011 Bisceglie (BT) ITALY
Tel. +39 080 398 0033 - Fax +39 080 3980034

Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. E' necessario abilitare JavaScript per vederlo.

www.mastrogiacomoricevimenti.it

🔍

comments

0/0/0

Design: [L'Espresso](#)

© 2011 Infovalle - Reg. Trib. di Ancona N°227 / 011/1986 Gr. - Testata Dario Bortol - Le Roy S.p.A. P.iva 01054110773

Copyright © 2011. All Rights Reserved. Powered by [WordPress](#)



martedì, 13 marzo 2012 ☁ 11° Parzialmente nuvoloso

Network > | Registrati | Log in


ASSICURAZIONE AUTO
 Risparmia fino a 500€

 Fai un
 preventivo

 HOME | **ISSUE** | SPORT | RUBRICHE | EVENTI | MULTIMEDIA | AZIENDE | LA CITTÀ | OFFRO E CERCO

 VIDEO **CLICCA E SCOPRI TUTTE LE NOSTRE MIGLIORI OFFERTE** point

Il Dolmen Team Culinary Bisceglie campione italiano di cucina calda 2012

Straordinaria affermazione degli chef biscegliesi a Marina di Massa

13/03/2012

per la pubblicità su questo portale

Comunicazione
Verba in Acta
 320.532.00.66
 328.157.31.18

di La Redazione


 Premiazione della Dolmen Team Culinary
 Foto: G.M.C.

Si sono svolti dal 4 all'8 marzo presso il complesso fieristico Tirreno Trade di Marina di Massa gli Internazionali di cucina 2012. Lo rende noto un comunicato diffuso dal "Mastrogiacomo Ricevimenti" di Bisceglie che ha ottenuto un prestigioso riconoscimento: il Dolmen Team Culinary Bisceglie, infatti, si è aggiudicato il campionato italiano di cucina calda 2012.

Gli "Internazionali d'Italia", i campionati di cucina promossi dalla Federazione Italiana Cuochi, svoltisi nel corso di **Tirreno CT**, la fiera dell'ospitalità in scena a Carrara Fiere, sono uno degli appuntamenti più importanti per gli esperti del settore ed il concorso culinario più ambito dagli chef.

Un momento di confronto per tutta l'alta cucina del Belpaese quello offerto da questa grande kermesse che in quattro giorni ha visto riuniti in Toscana i migliori chef, dai giovani emergenti fino alle squadre regionali che hanno raccolto le idee e le innovazioni delle cucine regionali, vero patrimonio della gastronomia italiana.

La grande partecipazione agli Internazionali d'Italia conferma la straordinarietà di questo concorso che, unico nel suo genere, pone le basi e prepara il terreno per partecipare ai campionati mondiali e rappresenta al tempo stesso un'importante vetrina per le maestranze del settore in Italia.

«È stato un traguardo sudato, ci sono voluti mesi di allenamento e preparazione per raggiungere la perfezione nelle ricette - spiega il capo team Papagni - in una competizione a squadre conta molto lo spirito di collaborazione, l'affiatamento, la capacità di comunicare solo con lo sguardo.

Segnala una notizia

cerca tra le news

ricerca avanzata

INGENYO
 IMPIANTI DA FONTI RINNOVABILI

via Porta Castello, 10 - Andria T.F. - +39.0883.555427
 www.ingenyo.it - info@ingenyo.it

Unsic
 Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori

EUTEKNIKA
 ARREDAMENTI E ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE

tendes
 PROMO TUTTI I venerdì DA SOLE al 50%

INFO 020 296.0209
 348 7118131

segui su **twitter**

Notizie dal Network

Tutti questi requisiti la squadra biscegliese li possiede tutti perché sono anni che provano e si confrontano».

La squadra biscegliese, capitanata dal suo carismatico team manager Carlo Papagni, è formata dagli chef di cucina Domenico Lampedecchia, Giuseppe Frizzale, Mario Musci, Vito Losciale, da Pantaleo Dell'olio, che ha elaborato il dolce, e da un giovane emergente Giovanni Lorusso, 23 anni, componente N.I.C. (Nazionale Italiana Cuochi ndr). Quest'ultimo ha avuto il ruolo più importante: ha allenato e caricato tutto il team, che ha provato e riprovato il menu composto da tre portate, studiato e presentato per l'occasione.

Lo starter: baccalà affumicato con crumble al pepe rosa su frittatina di cozze, insalatina di asparagi bianchi e lampascioni confit, pave di pomodoro e cipolla rossa con gnocce di patate e salsa ristretta di polpo. Il main course: filetto di maiale in crosta di mele cotte in vaso, costoletta di agnello croccante al carbone vegetale con cuore di pere e pecorino su purea di fave e ortaggi torniti. Il dessert: amanda, cake tiepida di ricotta su brunoise di frutta e verdura, salsa cocktail americano.

A sorpresa l'abbinamento con una birra artigianale per ogni piatto, vera e propria provocazione, così come l'olio extravergine d'oliva e pane e taralli biscegliesi, che insieme hanno sbalordito la giuria. A chiusura un moscato.

Il team, riconosciuto come squadra cittadina, ha saputo onorare la propria terra la propria città e la Puglia tutta ricevendo le congratulazioni da parte del Sindaco, Francesco Spina e dal presidente dell'Unione Cuochi Regione Puglia Michele D'Agostino, dal Presidente dell'associazione cuochi baresi nonché vice presidente nazionale F.I.C. Giacomo Giancaspro, dal presidente dell'associazione cuochi e pasticceri Bat Michele Cocco.

«Un ringraziamento doveroso - conclude la nota - al Comune di Bisceglie, alle aziende in cui il team lavora quotidianamente: Mastrogiacomo Ricevimenti, Casale San Nicola, Dolce San Pietro di Bisceglie, Fortino alle Lampare, Gallo Restaurant, Escopocodisera (tre rinomati ristoranti di Trani) e a tutte quelle aziende, nessuna esclusa, che con il loro contributo hanno collaborato a questo risultato».

IL TEAM

Carlo Papagni, food & beverage manager, Casale San Nicola - Bisceglie
 Domenico Lampedecchia, executive chef, Casale San Nicola - Bisceglie
 Vito Losciale, chef e patron, Escopocodisera - Trani
 Giuseppe Frizzale, executive chef, Mastrogiacomo Ricevimenti - Bisceglie
 Giovanni Lorusso, executive chef, Fortino alle lampare - Trani
 Mario Musci executive chef, Gallo restaurant - Trani
 Pantaleo Dell'olio pastry chef e patron, Dolce San Pietro - Bisceglie

[Indice](#)

 I commenti degli utenti

[Invia](#)

[Inserisci un nuovo commento](#)

[Home](#) | [News](#) | [Sport](#) | [Rubriche](#) | [Eventi](#) | [Multimedia](#) | [Attualità](#) | [La città](#) | [Offre e cerca](#)



@ LiveNetwork.it © Copyright 2012 Tutti i diritti riservati

Powered by
 Windows Azure

Credits: Sciamè

BisceglieLive.it
 Supplemento di www.livenetwork.it
 reg. n. 8/07, Trib. di Trani in data 02/03/2007
 NetNews srl - P.iva: 07027700728
 Direttore Responsabile: **Fabio Ferrante**

ARTE	CINEMA	LIBRI	MUSICA	DANZA
CULTURA	SPETTACOLO	MODA	CONSUMATORI	FILLOLE DI SPORT
MASS MEDIA	OPINIONI	LETTERE	DOCUMENTI	PARLIAMONE

Tweet

Giuseppe Frizzale vince con il dream team Dolmen Team Culinary



13/3/2012

MASSA CARRARA - Si sono svolti dal 4 all'8 marzo presso il complesso fieristico Tirreno Trade di Marina di Massa gli Internazionali di cucina 2012. Gli "Internazionali d'Italia", i campionati di cucina promossi dalla Federazione Italiana Cuochi, svoltisi nel corso di **Tirreno CF**, la fiera dell'ospitalità in scena a Carrara Fiere, sono uno degli appuntamenti più importanti per

gli esperti del settore ed il concorso culinario più ambito dagli chef. Un momento di confronto per tutta l'alta cucina del Belpaese quello offerto da questa grande kermesse che in quattro giorni ha visto riuniti in Toscana i migliori chef, dai giovani emergenti fino alle squadre regionali che hanno raccolto le idee e le innovazioni delle cucine regionali, vero patrimonio della gastronomia italiana. La grande partecipazione agli Internazionali d'Italia conferma la straordinarietà di questo concorso che, unico nel suo genere, pone le basi e prepara il terreno per partecipare ai campionati mondiali e rappresenta al tempo stesso un'importante vetrina per le maestranze del settore in Italia.

"E' stato un traguardo sudato, ci sono voluti mesi di allenamento e preparazione per raggiungere la perfezione nelle ricette - spiega il capo team Papagni - in una competizione a squadre conta molto lo spirito di collaborazione,

l'affiatamento, la capacità di comunicare solo con lo sguardo. Tutti questi requisiti la squadra biscegliese li possiede tutti perché sono anni che provano e si confrontano".

Il Dolmen Team Culinary Bisceglie si è aggiudicato il campionato italiano di cucina calda 2012.

La squadra biscegliese, capitanata dal suo carismatico team manager Carlo Papagni, è formata dagli chef di cucina Domenico Lampedecchia, Giuseppe Frizzale, Mario Musci, Vito Losciale, da Pantaleo Dell'olio, che ha elaborato il dolce, e da un giovane emergente Giovanni Lorusso, 23 anni, componente N.I.C. (Nazionale Italiana Cuochi ndr). Quest'ultimo ha avuto il ruolo più importante: ha allenato e caricato tutto il team, che ha provato e riprovato il menu composto da tre portate, studiato e presentato per l'occasione. Lo starter: baccalà affumicato con crumble al pepe rosa su frittatina di cozze, insalatina di asparagi bianchi e lampascioni confit, pave di pomodoro e cipolla rossa con gnocco di patate e salsa ristretta di polpo. Il main course: filetto di maiale in crosta di mele cotte in vaso, costoletta di agnello croccante al carbone vegetale con cuoco di pere e pecorino su purea di fave e ortaggi torniti. Il dessert: amanda, cake tiepida di ricetta su brunoise di frutta e verdura, salsa cocktail americano. A sorpresa l'abbinamento con una birra artigianale per ogni piatto, vera e propria provocazione, così come l'olio extravergine di oliva e pane e taralli biscegliesi, che insieme hanno sbalordito la giuria. A chiusura un moscato.

Il team, riconosciuto come squadra cittadina, ha saputo onorare la propria città e la Puglia tutta ricevendo le congratulazioni da parte del sindaco Avv. Francesco Spina e dal presidente dell'Unione Cuochi Regione Puglia Michele D'Agostino, dal Presidente dell'associazione cuochi baresi nonché vice presidente nazionale F.I.C. Giacomo Giancassero, dal presidente dell'associazione cuochi e pasticceri BAT Michele Cocco.

Un ringraziamento doveroso al comune di Bisceglie, alle aziende in cui il team lavora quotidianamente: Mastrogiacomo Ricevimenti, Casale San Nicola, Dolce San Pietro di Bisceglie, Focfino alle Lampare, Gallo Restaurant, Escopocodisera di Trani e a tutte quelle aziende, nessuna esclusa, che con il loro contributo hanno collaborato a questo risultato.

IL TEAM

Carlo Papagni, food & beverage manager, Casale San Nicola - Bisceglie
 Domenico Lampedecchia, executive chef, Casale San Nicola - Bisceglie
 Vito Losciale, chef e patron, Escopocodisera - Trani

MINUTO
PER
MINUTO

VIDEO DI CINQUEW.IT



RUBRICHE

PUNTO DI DONNA

PARLIAMONE

CARTONI ANIMATI

FACCIAMO SCUOLA

LA MIA TV

I PIU' LETTI

Cassero colpito da
 scisma, il fuoriclasse
 del Milan come
 Realist

Apprendisti stregoni,
 parole che accitano
 del Giappone, Tokyo
 città fantasma

Nube radioattiva di
 Fukushima davanti
 all'Italia, disastrosa
 in piovra

Sticky for Public
 Health & the
 Environment 10th to
 18th of May in
 Madrid

Milioni di morti in
 Giappone a causa del
 plutonio nell'aria,
 specialist

Gianni Natta si
 dimette dalla
 direzione de "Il Sole
 24 Ore". Martedì al
 Cda

Giuseppe Frizzale, executive chef, Mastrogiacomo Ricervimenti - Bisceglie
Giovanni Lorusso, executive chef, Fortino alle lampare - Trani
Mario Masci executive chef, Gallo restaurant - Trani
Pantaleo Dell'olio pastry chef e patron, Dolce San Pietro - Bisceglie



STAMPA QUESTO
ARTICOLO



INVIA QUESTO
ARTICOLO

GERENZA

GIORNALE E CONTATTI

CREDITI

@CINQUEW.IT

SERAVEZZA **Gli studenti del "Marconi" vincono il "Festival d'autore"**

L'ISTITUTO Alberghiero "Marconi" di Seravezza ha vinto il Festival d'autore a Marina di Carrara con gli allievi Alessio Vincenti e Leonardo Frediani. «Grande soddisfazione per il risultato ottenuto alla fiera **Tirreno CT** — spiega il docente Lorenzo Pianini —. L'oggetto del concorso nazionale "Festival d'autore" era la preparazione e la decorazione di un piatto di gelato per il servizio al tavolo interpretando il tema "Le eccellenze del territorio in gelateria". Anche quest'anno l'evento di apertura è stato cura-

to e reso possibile grazie all'impegno di Martino Liuzzi, ideatore del progetto "Futuri talenti", con la collaborazione del centro di formazione delle arti bianche Gustar, della rivista Pasticceria Internazionale e della ditta Boyo che ha fornito le attrezzature. Come nella passata edizione il nostro Istituto si è distinto con gli studenti Alessio Vincenti e Leonardo Frediani che hanno presentato il "gelato in cloche". L'occasione è stata colta dai rappresentanti di Longarone Fiere (la mostra internazionale del gelato artigianale che organizza il concor-

so) per una presentazione complessiva dell'iniziativa, la cui finalità è promuovere l'attività di gelatiere tra i giovani studenti degli istituti scolastici e dei centri di formazione professionale con indirizzo alberghiero e ristorazione e avvicinarli al mondo del gelato artigianale. I due allievi vincitori parteciperanno alla finalissima del concorso, che si terrà mercoledì 5 dicembre a Longarone in occasione della giornata conclusiva della 53.a mostra internazionale del gelato artigianale.

Elconora Luisi



SUCCESSO Gli studenti del "Marconi" alla **Tirreno CT**



[Mondiali Cucina](#)
[Turismo e Vacanze](#)
[Lavoro](#)
[Legislazione alimentare](#)
[Fatti e Impicci del EC](#)
[PRACK, S.M.A.](#)

newsfoòd.com



[» RSS](#)
[» Newsletter](#)
[» TagCloud](#)
[» Mappa del sito](#)

Cerca

[Romanzi](#)
[Internazionale](#)
[Italia](#)
[Regioni](#)
[Rovelle](#)
[Eventi](#)
[In Valigia](#)
[Viaggi](#)
[NFW TV](#)
[La Fiera](#)
[EXPO 2015](#)
[CDA](#)

Internazionali d'Italia di cucina

Dal 4 al 8 marzo si è tenuta la dodicesima edizione "Internazionali d'Italia"

Il Dolmen Team Culinary di Bisceglie per il trionfo dei sapori pugliesi

Una kermesse che ha visto gareggiare i migliori chef, i team, i concorrenti singoli ma anche giovani cuochi emergenti

Pubblicato il 12/03/2012 alle 12:02



Anche questa volta uniti, ma con l'unico obiettivo di far trionfare le eccellenze del territorio, della nostra provincia e di tutta la Puglia intera.

Pronti, partenza, via per il complesso fieristico di Marina di Carrara denominato **"Tirreno GI"** dove dal 4 al 8 marzo si è tenuta la dodicesima edizione "Internazionali d'Italia" ossia i campionati di cucina riconosciuti Wacs (World Association of Chef's Society) e promossi dalla Federazione Italiana Cuochi.

Uno straordinario ritrovo per confrontarsi e sfidarsi con chef blasonati di ogni regione che portano alta la bandiera della "nouvelle cuisine" del Belpaese, una kermesse dove nei quattro giorni ha visto gareggiare i migliori chef, i team, i concorrenti singoli ma anche giovani cuochi

Con lo stesso tema...

- Il Dolmen Team Culinary di Bisceglie per il trionfo dei sapori pugliesi
- Quattro chef pugliesi meritori del Premio Internazionale Excellence
- Puglia: "Nichi Vendola alla Bi di Milano"
- Peppino Zullo, Pietro Zito e Felice Sparra allievi di Puglia con le farine Casillo
- I grandi chef della Svizzera italiana aprono le porte dei loro locali ai giovani chef europei
- Orsara di Puglia: un territorio sperduto che guarda al futuro grazie a Peppino Zullo, un cuoco contadino
- Oscar Farinetti e Carlin Petrini in Paradiso da Peppino Zullo
- Insaporitore naturale Vinchef e MonnyB: un matrimonio di gusto
- Salento, Tenute Rubino: vendemmia delle Donne e Master di comunicazione del Vino (seconda parte: accoglienza e ospitalità)
- Alberobello: nel paese dei trulli il matrimonio particolare di "LUI & LUI"

emergenti, tutti pronti a stupire con piatti rigorosamente studiati nelle categorie del Caldo, Freddo, Artistico di Cucina e Pasticceria.

Il Dolmen Team Culinary si presenta a questa rassegna con un quintetto di abili e preparati professionisti che sinergicamente fanno della loro unione una forza capace di superare le difficoltà che soprattutto in questi ultimi periodi emergono, ma con l'obiettivo principale di apportare benefici all'intero comparto turistico- enogastronomico della nostra regione.

Carlo Papagni, trainer del Team Culinary Dolmen nonché responsabile food e beverage del Casale San Nicola ha fortemente creduto in questa originale esperienza e così che con: Pantaleo Dell'Olio pastichef e patron della pasticceria Dolce San Pietro, Frizzale Giuseppe responsabile di cucina nella struttura ricettiva Mastrogiacomo, Losciale Vito chef innovativo e patron del ristorante Escopocodisera, Lampedecchia Domenico executive chef al Casale San Nicola, Giovanni Lorusso executive chef a Le Lampare al Fortino e componente della nazionale cuochi con altri chef quali Mario Musci personaggio di spiccata fama televisiva e responsabile cucina al Gallo Restaurant fondano il team ed attraverso la loro testimonianza nei workshop fanno conoscere su tutto il territorio nazionale ed al mondo intero la bontà del nostro cibo.

Infatti a Massa Carrara il nostro bel gruppetto si è distinto esibendosi in uno spazio con cucina a vista davanti ad un folto pubblico ed ad una giuria attenta e rigorosa, elaborando il meglio della cucina mediterranea, ed andando così ad arricchire il loro già consolidato curriculum di medaglie e riconoscimenti con un Oro Assoluto diventando Campioni Nazionali d'Italia di cucina calda.

Cucina mediterranea quindi tra le più ricercate ed apprezzate, che non è mai troppo tardi riscoprirla, non a caso sia stata scelta tra le 51 candidature a patrimonio mondiale dell'umanità e pertanto si dovrà continuare a difendere il territorio nel totale rispetto della nostra terra per tramandarla alle future generazioni.

Indirizzi utili per chi volesse provare :

Carlo Papagni & Lampedecchia Domenico
Casale San Nicola
Carrara Reddito La Notte - Bisceglie Tel. 080.3961901

Pantaleo Dell'Olio
Dolce San Pietro
Via Stoccolma,37 - Bisceglie Tel. 080.3600174

Frizzale Giuseppe
Ricevimenti Mastrogiacomo
Viale Ponte Lama,3 - Bisceglie Tel. 080.3980033

Losciale Vito
Ristorante Escopocodisera
Via Giovanni Bovio,95 - Trani Tel. 320.3460232

Giovanni Lorusso
Ristorante Le Lampare al Fortino
Via Tiepolo/ Molo Sant'Antonio - Trani Tel. 0883.480308

Mario Musci
Gallo Restaurant
Via Statuti Marittimi 48/50 - Trani Tel. 0883.487255

Rocco Lamparelli
Newsfood.com

Tutto su: Gastronomia, Puglia, Chef, Massa Carrara, Internazionali d'Italia di cucina, Rocco Lamparelli

Commenti

Nome

Lascia un commento o Segnala via e-mail

E-mail (non sarà pubblicata)

Commento

Scrivi il colore del sole

Nessun commento presente!



Home | Archivio | Appuntamenti | Rubriche | Vetrine | Redazioni | Collaboratori | Links | Contatti
 Redazione di Bari Cerca nel sito Data

12/03/12

Il Dolmen Team Culinary di BISCEGLIE vince il Campionato Italiano di cucina 2012 negli Internazionali d'Italia 2012

Giuseppe Frizzale, executive chef di Mastrogiacomo Ricevimenti, vince con il dream team Dolmen Team Culinary.



Si sono svolti dal 4 all'8 marzo presso il complesso fieristico Tirreno Trade di Marina di Massa gli Internazionali di cucina 2012.

Gli "Internazionali d'Italia", i campionati di cucina promossi dalla Federazione Italiana Cuochi, svoltisi nel corso di **Tirreno CT**, la fiera dell'ospitalità in scena a Carrara Fiere, sono uno degli appuntamenti più importanti per gli esperti del settore ed il concorso culinario più ambito dagli chef. Un momento di confronto per tutta l'alta cucina del Belpaese quello offerto da questa grande kermesse che in quattro giorni ha visto riuniti in Toscana i migliori chef, dai giovani emergenti fino alle squadre regionali che hanno raccolto le idee e le innovazioni delle cucine regionali, vero patrimonio della gastronomia italiana. La grande partecipazione agli Internazionali d'Italia conferma la straordinarietà di questo concorso che, unico nel suo genere, pone le basi e prepara il terreno per partecipare ai campionati mondiali e rappresenta al tempo stesso un'importante vetrina per le maestranze del settore in Italia.

"E' stato un traguardo sudato, ci sono voluti mesi di allenamento e preparazione per raggiungere la perfezione nelle ricette - spiega il capo team Papagni - in una competizione a squadre conta molto lo spirito di collaborazione, l'affiatamento, la capacità di comunicare solo con lo sguardo. Tutti questi requisiti la squadra biscegliese li possiede tutti perché sono anni che provano e si confrontano".

Il Dolmen Team Culinary Bisceglie si è aggiudicato il campionato italiano di cucina calda 2012.

La squadra biscegliese, capitanata dal suo carismatico team manager Carlo Papagni, e formata dagli chef di cucina Domenico Lampedecchia, Giuseppe Frizzale, Mario Musci, Vito Losciale, da Pantaleo Dell'olio, che ha elaborato il dolce, e da un giovane emergente Giovanni Lorusso, 23 anni, componente N.I.C. (Nazionale Italiana Cuochi ndr). Quest'ultimo ha avuto il ruolo più importante: ha allenato e caricato tutto il team, che ha provato e riprovato il menu composto da tre portate, studiato e presentato per l'occasione.

Lo starter: baccalà affumicato con crumble al pepe rosa su frittatina di cozze, insalatina di asparagi bianchi e lampascioni confit, paves di pomodoro e cipolla rossa con gnocco di patate e salsa ristretta di polpo. Il main cours: filetto di maiale in crosta di mele cotte in vaso, costoletta di agnello croccante al carbone vegetale con cuore di pere e pecorino su purea di fave e ortaggi torniti. Il dessert: amanda, cake tiepida di ricotta su brunoise di frutta e verdura, salsa cocktail americano. A sorpresa l'abbinamento con una birra artigianale per ogni piatto, vera e propria provocazione, così come l'olio extravergine di oliva e pane e taralli biscegliesi, che insieme hanno sbalordito la giuria. A chiusura un moscato.

Il team, riconosciuto come squadra cittadina, ha saputo onorare la propria terra la propria città e la Puglia tutta ricevendo le congratulazioni da parte del sindaco Avv. Francesco Spina e dal presidente dell'Unione Cuochi Regione Puglia Michele D'Agostino, dal Presidente dell'associazione cuochi baresi nonché vice presidente nazionale F.I.C. Giacomo Giancaspro, dal presidente dell'associazione cuochi e pasticceri BAT Michele Cocco.

Un ringraziamento doveroso al comune di Bisceglie, alle aziende in cui il team lavora quotidianamente: Mastrogiacomo Ricevimenti, Casale San Nicola, Dolce San Pietro di Bisceglie, Fortino alle Lampare, Gallo Restaurant, Escopocodisera di Trani e a tutte quelle aziende, nessuna esclusa, che con il loro contributo hanno collaborato a questo risultato.

IL TEAM

Carlo Papagni, food & beverage manager, Casale San Nicola - Bisceglie
 Domenico Lampedecchia, executive chef, Casale San Nicola - Bisceglie
 Vito Losciale, chef e patron, Escopocodisera - Trani
 Giuseppe Frizzale, executive chef, Mastrogiacomo Ricevimenti - Bisceglie
 Giovanni Lorusso, executive chef, Fortino alle lampare - Trani
 Mario Musci executive chef, Gallo restaurant - Trani
 Pantaleo Dell'olio pastry chef e patron, Dolce San Pietro - Bisceglie



vini e sapori.net

a tavola con amici, in rete.

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

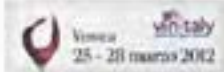
MAPPA SITO

NEWS

Martedì, 13 marzo 2012 - Ore 01:13

Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi

 Segnala a
ViniSapori.net

 Hotel La Punta ***
Otranto (Le)
... a 30 m. dal mare

 Vinea
25 - 26 marzo 2012

 ALTERNATIVA
SOSTENIBILE
.IT

 12 Marzo 2012 - 09:39
MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letta: 47 visite

 Il Dolmen Team
Culinary Bisceglie,
Campione nazionale
di Cucina

Giuseppe Frizzale, executive chef di Mastrogiacomo Ricevimenti, vince con il dream team Dolmen Team Culinary.

Invia a un amico
 Condividi su Facebook
 Condividi su Twitter

Si sono svolti dal 4 all'8 marzo presso il complesso fieristico Tirreno Trade di Marina di Massa gli Internazionali di cucina 2012.

 Gli "Internazionali d'Italia", i campionati di cucina promossi dalla Federazione Italiana Cuochi, svoltisi nel corso di **Tirreno CT**, la fiera dell'ospitalità in scena a Carrara Fiere, sono uno degli appuntamenti più importanti per gli esperti del settore ed il concorso culinario più ambito dagli chef. Un momento di confronto per tutta l'alta cucina del Belpaese quello offerto da questa grande kermesse che in quattro giorni ha visto riuniti in Toscana i migliori chef, dai giovani emergenti fino alle squadre regionali che hanno raccolto le idee e le innovazioni delle cucine regionali, vero patrimonio della gastronomia italiana. La grande partecipazione agli Internazionali d'Italia conferma la straordinarietà di questo concorso che, unico nel suo genere, pone le basi e prepara il terreno per partecipare ai campionati mondiali e rappresenta al tempo stesso un'importante vetrina per le maestranze del settore in Italia.

"E' stato un traguardo sudato, ci sono voluti mesi di allenamento e preparazione per raggiungere la perfezione nelle ricette - spiega il capo team Papagni - in una competizione a squadre conta molto lo spirito di collaborazione, l'affiatamento, la capacità di comunicare solo con lo sguardo. Tutti questi requisiti la squadra biscegliese li possiede tutti perché sono anni che provano e si confrontano".

Il Dolmen Team Culinary Bisceglie si è aggiudicato il campionato italiano di cucina calda 2012.

La squadra biscegliese, capitanata dal suo carismatico team manager Carlo Papagni, è formata dagli chef di cucina Domenico Lampedocchia, Giuseppe Frizzale, Mario Musci, Vito Losciale, da Pantaleo Dell'olio, che ha elaborato il dolce, e da un giovane emergente Giovanni Lorusso, 23 anni, componente N.I.C. (Nazionale Italiana Cuochi ndr). Quest'ultimo ha avuto il ruolo più importante: ha allenato e caricato tutto il team, che ha provato e riprovato il menu composto da tre portate, studiato e presentato per l'occasione. Lo starter: baccalà affumicato con crumble al pepe rosa su frittatina di cozze, insalatina di asparagi bianchi e lampascioni confit, paves di pomodoro e cipolla rossa con gnocco di patate e salsa ristretta di polpo. Il main course: filetto di maiale in crosta di mele cotte in vaso, costoletta di agnello croccante al carbone vegetale con cuore di pere e pecorino su purea di fave e ortaggi torniti. Il dessert: amanda, cake tiepida di ricotta su brunoise di frutta e verdura, salsa cocktail americano. A sorpresa l'abbinamento con una birra artigianale per ogni piatto, vera e propria provocazione, così come l'olio extravergine di oliva e pane e taralli biscegliesi, che insieme hanno sbalordito la giuria. A chiusura un moscato.

Il team, riconosciuto come squadra cittadina, ha saputo onorare la propria terra la propria città e la Puglia tutta ricevendo le congratulazioni da parte del sindaco Avv. Francesco Spina e dal presidente dell'Unione Cuochi Regione Puglia Michele D'Agostino, dal Presidente dell'associazione cuochi baresi nonché vice presidente nazionale F.I.C. Giacomo Giancaspro, dal presidente dell'associazione cuochi e pasticceri BAT Michele Cocco.

Un ringraziamento doveroso al comune di Bisceglie, alle aziende in cui il team lavora quotidianamente: Mastrogiacomo Ricevimenti, Casale San Nicola, Dolce San Pietro di Bisceglie, Fortino alle Lampare, Gallo Restaurant, Escopocodisera di Trani e a tutte quelle aziende, nessuna esclusa, che con il loro contributo hanno collaborato a questo risultato.

Il TEAM: Carlo Papagni, food & beverage manager, Casale San Nicola - Bisceglie. Domenico Lampedocchia, executive chef, Casale San Nicola - Bisceglie. Vito Losciale, chef e patron, Escopocodisera - Trani. Giuseppe Frizzale, executive chef, Mastrogiacomo Ricevimenti - Bisceglie. Giovanni Lorusso, executive chef, Fortino alle lampare - Trani. Mario Musci executive chef, Gallo restaurant - Trani. Pantaleo Dell'olio pastry chef e patron, Dolce

LE NOSTRE RUBRICHE

NOVITA' DAL MONDO

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E RIVISTE

ITINERARI E DEGUSTAZIONI

LEGGE E REGOLAMENTI

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

5-03-2012 Festa della Donna, Confagricoltura Liguria: "Dopo il gelo minose dimezzate per la festa dell'8 marzo"

10-03-2012 Insu, stangata da 40 milioni di euro sulle aziende agricole. Appello di Coldiretti Lombardia al buonsenso dei comuni

10-03-2012 Maltempo, Confagricoltura: uragano in Sicilia. Danni per milioni di euro. Case rurali e serre scoperte, alberi e agrumi persi

San Pietro - Bisceglie.

Ricette Antipasti | Ricette Primi | Ricette secondi piatti di carne | Ricette secondi piatti di pesce | Ricette secondi piatti di pollame | Ricette Salate | Ricette Contorni | Ricette Desserti | Ricette Bevande | Ricette Biscotti | Ricette Dolci

Cerca

Otranto-Hotel La Prada
a partire da € 56 [Prenota ora](#)

Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



vini e sapori .net

Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy" sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

Vini e Sapori - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 **Otranto** (Lecce)

1998-2012 Carnevale 2012: pioggia di anemoni sul Martedì Grasso, austerità e speranza nel mini-bouquet Coldiretti



[RSS Feed](#) | [News](#) | [Chi Siamo](#) | [Contatti](#) | [Mappa del sito](#) | [Novità dal mondo](#) | [Manifestazioni ed Eventi](#) | [Seminari e Convegni](#) | [Pubblicazioni e Riviste](#) | [Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici](#) | [Leggi e Regolamenti](#) | [Segnala a ViniSapori.net](#)

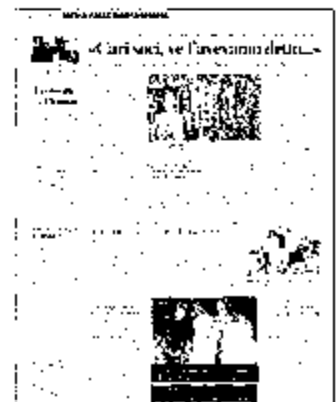
© Copyright 2012 Vini e Sapori. All Rights Reserved



CURIOSITÀ' SUCCESSO DEL PANAILO AL «TIRRENO CT»

Albano, re della «Focaccia al suolo»

ALBANO Fini, panaiolo, pizzaiolo e pasticcere doc di Ponte a Seraglio, ha effettuato, il 5 marzo scorso alla fiera di Carrara «Tirreno CT», una dimostrazione di come produrre la «focaccia al suolo» per conto del noto Molino Maionchi di Lucca, direttamente allo stand della Federazione Maestri Pizzaioli Italiani.



Alessandria

[Indietro: Alessandria](#)[Acqui Terme \(732\)](#)[Alessandria \(5000\)](#)[Alice Bel Colle \(3\)](#)[Alluvioni Cambiò \(2\)](#)[Altavilla Monferrato \(2\)](#)[Alzano Scrivia \(1\)](#)[Arquata Scrivia \(31\)](#)[Balzola \(5\)](#)[Basaluzzo \(8\)](#)[Bassignana \(4\)](#)[Belforte Monferrato \(2\)](#)[Bergamasco \(16\)](#)[Bistagno \(14\)](#)[Borghetto di Borbera \(2\)](#)[Borgo San Martino \(3\)](#)[Borghetto Alessandrino
\(4\)](#)[Bosco Marengo \(22\)](#)[Bosio \(7\)](#)[Bozzole \(1\)](#)[Cabella Ligure \(2\)](#)[Camagna Monferrato \(1\)](#)[Camino \(23\)](#)[Cantalupo Ligure \(2\)](#)[Carbonara Scrivia \(10\)](#)[Carentino \(7\)](#)[Carezzano \(8\)](#)[Carpeneto \(5\)](#)[Carnega Ligure \(1\)](#)[Cartosio \(3\)](#)[Casal Cermei \(2\)](#)[Casale Monferrato
\(1050\)](#)[Casaleggio Boiro \(1\)](#)[Casalnoceto \(1\)](#)[Casasco \(2\)](#)[Cassano Spinola \(14\)](#)[Cassine \(17\)](#)[Castellania \(5\)](#)[Castellar Guidobono \(1\)](#)[Castellazzo Bormida
\(55\)](#)[Castelletto Monferrato](#)

La miglior farinata d'Italia è di Alessandria

(12)
Castelnuovo Bormida
(3)
Castelnuovo Scrivia (47)
Castelspina (4)
Cavatore (4)
Cella Monte (3)
Cereseto (3)
Conzano (15)
Cremolino (6)
Cuccaro Monferrato (3)
Denice (5)
Demice (1)
Fabbrica Curone (7)
Felizzano (23)
Fraconalto (2)
Francavilla Bisio (5)
Frascaro (2)
Frassinello Monferrato
(1)
Frassineto Po (12)
Fresonara (3)
Frugarolo (15)
Fubine (14)
Gabiano (2)
Gamalero (13)
Garbagna (1)
Gavazzana (3)
Gavi (26)
Giarole (11)
Gremiasco (2)
Grogna (1)
Gronzona (2)
Guazzora (4)
Lerma (6)
Lu (15)
Masio (17)
Melazzo (5)
Merana (1)
Mirabello Monferrato
(124)
Molare (20)
Mombello Monferrato (1)
Momperone (3)
Moncestino (2)
Mongiardino Ligure (3)
Monteale (2)
Montacuto (3)
Montaldeo (6)
Montaldo Bormida (1)
Montecastello (2)
Montegioco (2)

Montemarzino (2)
Morano sul Po (3)
Morbello (3)
Mornese (6)
Monsasco (3)
Murisengo (5)
Novi Ligure (905)
Occimiano (20)
Odalengo Piccolo (4)
Olivola (4)
Orsara Bormida (1)
Ottiglio (10)
Ovada (1065)
Oviglio (32)
Ozzano Monferrato (4)
Paderna (3)
Pareto (7)
Parodi Ligure (6)
Pasturana (5)
Pecetto di Valenza (7)
Petra Marazzi (3)
Piovera (5)
Pontecurone (36)
Pontestura (7)
Ponti (26)
Ponzano Monferrato (3)
Ponzone (3)
Pozzolo Fomigaro (22)
Prasco (5)
Predosa (13)
Quarnero (12)
Quattordio (16)
Ricaldone (6)
Rivalta Bormida (1)
Rivarone (1)
Rocca Grimalda (15)
Roccalforte Ligure (4)
Rocchetta Ligure (5)
Rosignano Monferrato (6)
Sala Monferrato (3)
Sale (146)
San Cristoforo (4)
San Giorio Monferrato (1)
San Salvatore Monferrato (11)
San Sebastiano Curone (5)
Sardigliano (3)
Sarezzano (7)
Serralunga di Crea (3)

Semavalle Scrivia (540)
Sezzadio (21)
Solero (20)
Solonghello (5)
Spigno Monferrato (3)
Spineto Scrivia (1)
Stazzano (16)
Strevi (16)
Tagliolo Monferrato (5)
Tassarolo (3)
Terruggia (4)
Tezzo (154)
Ticineto (7)
Tortona (1359)
Treville (1)
Trisobbio (6)
Valenza (1046)
Valmacca (5)
Vignale Monferrato (5)
Vignole Borbera (14)
Viguzzolo (21)
Villadeati (1)
Vilalvernia (19)
Villamiroglò (3)
Villanova Monferrato (4)
Villaromagnano (5)
Visone (5)
Volpedo (27)
Votaggio (8)

La miglior farinata d'Italia si mangia ad Alessandria. La tradizione della bef'e cauda che piace a piccoli e grandi (uno degli amanti più famosi del piatto a base di farina di ceci è il mandrogno Umberto Eco) è stata confermata nella sua qualità in un concorso nazionale all'interno del **"Tirreno CT"** a Marina di Carrara. [...] ..continua

Tags: Alessandria, miglior, farinata, 8217;italia

Fonte: www.lapulceonline.it

Notizia aggiunta il 10-03-2012

Notizie Correlate

ZONTA SHORT FESTIVAL - AL

Il 23 maggio 2012 Zonta Club Alessandria assegnerà il premio al miglior cortometraggio a regia femminile nell'ambito dello ZONTA SHORT FESTIVAL. E' la prima iniziativa del genere assunta da Zonta in I...(Continua)

Biscotti e cioccolato, la fiera diventa nazionale - AL

Il biscotto lievita e diventa nazionale. Da manifestazione regionale il Salone del Biscotto approda stabilmente ad Alessandria, che diventerà la capitale del biscotto, con una kermesse di caratura na...(Continua)

[REDACTED]



Emergenza freddo
I ambasciatori italiani

TIRRENO C.T. IL BILANCIO DEI CAMPIONATI
Un esercito di cuochi
Cinquecento piatti prelibati

— MARINA DI CARRARA —

IL CAMPANIA TEAM è la compagine di cuochi che ha vinto la XII edizione degli Internazionali d'Italia di cucina appena svoltisi a «Tirreno C.T.», a Carrara. Sempre nella sezione a squadre è il Culinary Team di Palermo il miglior gruppo nella sezione 'cucina

UNA MEGA-CUCINA

Dagli antipasti ai dessert, alla fiera del gusto s'è assaggiato davvero di tutto

na artistica', mentre è la squadra di Bisceglie a interpretare meglio la cucina mediterranea. Nella sezione dei campionati individuali il bresciano Cristian Spagnoli è il miglior interprete della cucina mediterranea, mentre per quella artistica è il padovano Girolamo Brescia. Il miglior pasticcere d'Italia lavora a Firenze e si chiama Mario Ragona. Fabrizio Clemente ha vinto il titolo nella sezione cucina fredda. Successo anche per i giovani cuochi under 23. Il campione nazionale è il trentino Lorenzo De Nadai, mentre nella sezione artistica vince il giovane palermitano Antonio Bondi. L'Emilia-Romagna si è aggiudicata il primo posto nella prima edizione del

Concorso «Sapienze e sapori della cucina regionale» con un menu realizzato dall'equipe ufficiale cuochi Emilia-Romagna.

SONO stati oltre 300 i cuochi che hanno partecipato ai campionati promossi dalla Fic. In quattro giorni sono stati preparati oltre 500 piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da una giuria composta da oltre 30 cuochi giudici appartenenti alla Fic. Oltre agli chef in gara tanti anche i cuochi presenti sia come giurati che come ospiti speciali nei vari show cooking in programma presso l'Arena dei futuri talenti. Con queste premiazioni si è conclusa la 32esima edizione di «Tirreno C.T.». A parlare sono prima di tutto le presenze: oltre 50mila visitatori hanno assistito ad esibizioni, degustazioni, forum, che hanno visitato gli stand delle oltre 300 aziende espositrici provenienti da 14 regioni d'Italia più 3 espositori dall'estero (Germania e Austria). Più di 600 i marchi commerciali rappresentati, su una estensione che supera i 30.000 metri quadrati di superficie espositiva coperta. Una mostra-convegno dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive dalle materie prime, agli ingredienti, dai prodotti alimentari, a macchine e attrezzature specifiche.



AGENFAX

Il quotidiano online fondato da Franco Benzi
Le ultime dalla notte e dal mattino

Un Giornale
per Tutti
I PОВEDENTI
ACCESSIBILE



- CRONACA
- ECONOMIA
- CULTURA E SPETTACOLO
- SCIENZA
- SPORT
- APPUNTAMENTI
- FISICHE
- CAMMINANDO DENTRO ME...

Ti trovi in: [Home](#) / [Appuntamenti](#) / E' alessandrino il miglior farinataio d'Italia

E' alessandrino il miglior farinataio d'Italia

Publicato il 9 marzo 2012 da [Daniela Concas](#) | [Lascia un commento](#) | [Stampa](#)



Andrea Cortesi titolare della ditta "La Ghiottosa, farinata on the road" di Alessandria ha partecipato alla 32esima edizione **Tirreno** svoltasi il 6 marzo 2012 a Marina di Camara per la categoria "miglior farinataio d'Italia" organizzata da Pizza Planet aggiudicandosi il primo premio come miglio farinataio 2012. E' quindi di Alessandria la miglior farinata d'Italia.



Archiviato in: [Appuntamenti](#)

Potrebbero interessarti:

- [Il 25 marzo Via Maggiori in festa](#)
- [Una mostra sulla storia del volo in Piemonte](#)
- [Ad Acqui "film on demand" in biblioteca](#)
- [A Valenza lo spettacolo del "Torcigati"](#)
- [Aleramo protagonista a Voyager](#)

Dicci come la pensi

Nome *

Email *

Sito Web

INVIA

GRUPPO AMAG - ALESSANDRIA



PIERCARLO LAVA



CERCA NEL GIORNALE

Cerca nel sito ...

CERCA

BAR MUNICIPIO



PERSONAGGI ALESSANDRINI



WEB RADIO

Edizione di Venerdì, 9 marzo 2012 ore 11:29

Trasmissione settimanale Video News Redazione News Commenti



CORRADI
IMPIANTI
ANTIGRANDINE
CORRADO

"Dal 1965
proteggiamo
la vostra frutta
e non solo"



- Home
- Agriturismo
- Agricoltura
- Politiche agricole
- Alimentazione
- Ambiente
- Appuntamenti
- Lettere in redazione

Home » Alimentazione, Primo Piano » La pizza torna alle origini e gli italiani ne consumano 7,6 kg all'anno

La pizza torna alle origini e gli italiani ne consumano 7,6 kg all'anno

venerdì, 9 marzo 2012 10:00

Alimentazione Primo Piano

1 VOTO

Commenta



L'italiano che abitualmente consuma pranzi fuori casa, nel 23% dei casi (1 su 4) sceglie una pizza: negli ultimi anni il numero delle pizzerie classiche, escluse quelle al taglio, d'asporto e a domicilio, sono passate da 22.230 a 25.300, segnando un incremento del 14%. Vero e proprio boom per le pizzerie da asporto passate dalle 18.821 del 2001 alle 26.700 del 2010 (+42%). I dati sono emersi nell'ambito di Tirano C.T., fiera dedicata alle novità nella ristorazione. Complessivamente, l'incidenza della pizzeria sulla ristorazione è salita al 40% nel 2010 contro il 32,4% del 2001. Secondo l'Istituto europeo della Pizza Italiana, gli italiani consumano 7,6 chilogrammi di pizza

all'anno a testa, battuti soltanto dagli americani con 13 chili a testa. La città che ha più pizzerie è San Paolo (Brasile), dove se ne contano 6.000.

Per quanto riguarda ricette e fariture, dopo anni di innovazioni, anche azzardate, ora torna di moda la pizza tradizionale, semplice Margherita, fatta di quei pochissimi ingredienti, pomodoro, mozzarella e basilico, meglio se a km zero, che l'hanno resa famosa in tutto il mondo. La pizza Margherita è stata "riscoperta" alla Tirano C.T., salone dell'ospitalità, dedicato a tutte le novità del campo alimentare, a Carrara Fiere, durante il quale sono state premiate le migliori pizze d'Italia. Il futuro della pizza dunque è il passato. Pino Ferraro, maestro pizzaiolo di Napoli dice: "Quello che oggi si cerca sono farine macinate a pietra per dare maggiore digeribilità al prodotto e i condimenti sono sempre più orientati ad un ritorno alla tradizione per motivi di gusto, ma anche di costi. Sono i clienti che chiedono maggiore attenzione al valore ambientale dei prodotti usati". Se la pizza Margherita unisce i gusti di tutti gli italiani, la sua preparazione invece, divide il nord e il sud dell'Italia: nel meridione per l'impasto viene utilizzata una percentuale maggiore di farina e la pala da cui si ricava il disco è di 260-280 grammi, la cottura - due minuti - avviene rigorosamente in forno a legna a 460 gradi e la pizza risulta più alta e morbida. Il condimento base prevede pomodoro fresco macerato in olio extravergine di oliva, sale e basilico con l'aggiunta di mozzarella di bufala. Croccante, friabile e sottile, invece, al nord, dove la mozzarella fioridlatte prende il posto di quella di bufala, si usa minor farina e la cottura è spesso in forno elettrico a 320 gradi per 4-5 minuti. Il vincitore di Giropizza d'Europa, l'evento che ha fatto tappa all'interno della manifestazione spiana, è stato Daniele Orsini, pizzaiolo a Montpellier (Francia), che ha trionfato con la sua semplice pizza Margherita: un successo dovuto alla qualità dell'impasto, la cui composizione è però rimasta segreta. La manifestazione Giropizza, organizzata da "Pizza e Pasta Italiana" in collaborazione con Scuola Italiana Pizzaioli, ha visto la partecipazione di oltre 200 pizzaioli che si sono sfidati in sette tappe lungo tutta l'Italia. Alla finale di Parigi, che si terrà a maggio, ne saranno ammessi 70. (ANSA).



Tags: pizza, pizza Margherita, pizzeria, pranzo fuori casa

Scrivi un commento

Utilizza **gravatar** per personalizzare la tua immagine

Nome (richiesto)

Mail (richiesta, non verrà divulgata)

Sito web

Commento

IL BUON BERE



Andrea Conti, l'allievo dell'Alberghiero Minuto premiato al campionato nazionale di Chatillon

► MASSA

L'Istituto Alberghiero "G. Minuto" alla ribalta al primo campionato nazionale promosso da Città del Miele a Chatillon, in Val d'Aosta. A svettare è stato uno studente del quarto anno, Andrea Conti, che si è distinto tra 16 finalisti nella sezione cocktail con un preparato dal nome "Honey Richies", cocktail a base di miele della Lunigiana, Drambuie e distillato di pere.

Un successo importante, che tra l'altro alla scuola massese ha portato 1.500 euro di premio, il che conferma l'importanza della formazione in questo settore. «Siamo contenti di questo successo che non è nemmeno il primo», spiega il presidente dell'Istituto, Luigi Sebastiani - perché come scuola stiamo lavorando molto per formare giovani operatori di questo settore che sicuramente, rispetto a tanti altri dell'economia, rappresenta ancora delle opportunità con-

Il miglior cocktail a base di miele? Lo trovi al Minuto

crete per i nostri studenti". Grazie anche a questi successi in giro per l'Italia e per il mondo l'Istituto "G. Minuto" nel 2012 ha avuto un incremento di iscrizioni pari al 35%.

«A Tirreno G.T. abbiamo voluto stringere ancora di più il sodalizio con l'Istituto - spiega il delegato Ais Apuana, Lorenzo Chiappini - perché anche nella formazione del settore vino è importante far capire a questi ragazzi fin da presto il lavoro che c'è dietro a una bottiglia e quanto è fondamentale il legame con il territorio dove si opera».

Partirà a breve a questo proposito un nuovo corso di primo livello per diventare sommelier Ais (Associazione Italiana Sommelier). A proposito di legame con il territorio e i suoi prodotti, proprio dall'Istituto sta per partire un corso post maturità su "Tutela e valorizzazione dei prodotti tipici locali". Inoltre, dal 20 marzo e per tutto il periodo di Pasqua, all'interno del plesso scolastico sarà aperto al pubblico il ristorante didattico della scuola dove tutti potranno assaggiare le preparazioni culinarie degli studenti della scuola.

Barman, trionfa Giada Bianchi

Gran finale alla **Tirreno.CT**, nel concorso dei Commis si impone Alessandro Nassi

DI CARRARA

Si chiama **Giada Bianchi** e viene da Brescia la vincitrice del concorso nazionale Fib (Federazione Italiana Barman) riservato alle scuole alberghiere. Seconda classificata **Rosa Jessica**, anch'essa da Brescia; bisogna arrivare al terzo posto per trovare i barman **Adriano Comegna**, di Lucca, e **Gianmarco Villanti** da Napoli, a pari merito sul gradino più basso del podio. Il regolamento della gara prevedeva la preparazione di un cocktail scelto tra quelli ufficiali Iba (International Barman Association); i concorrenti si sono confrontati a due a due, con la formula

dell'eliminazione diretta.

Provenienti da quasi tutte le province della Toscana i partecipanti al XVI concorso regionale "Commis dell'anno", organizzato dalla Fie (Federazione Italiana Cuochi). Vincitore, con ben 92 punti, è risultato **Alessandro Nassi**, di Fucecchio (LI). Secondo, con 81,60 punti, **Joseph Donadio**, di Pisa. Terzo **Luca Giampietri**, di Comano (MS), con 76,30 punti. I giovani partecipanti dovevano preparare sul posto un piatto per 6 persone, il tema di quest'anno infatti era un significativo "Cuciniamo Meglio", argomento al quale anche la Regione Toscana sta portando sempre più attenzione.

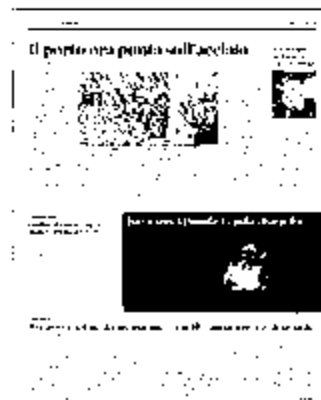


Giada Bianchi

La premiazione della cucina regionale è stato uno dei momenti che hanno visto altri

comparti della ristorazione sfidarsi a **Tirreno.CT**. Con il Giro-pizza d'Europa oltre 30 pizzaioli hanno messo in mostra le loro capacità a interpretare secondo il gusto attuale dei consumatori un piatto che ha oltre cento anni di vita. Ma ad essere premiati sono stati anche i pasticceri e i maître. Con queste premiazioni si è così conclusa la 32esima edizione di **Tirreno.CT**, Salone Nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. A parlare sono prima di tutto le presenze. Oltre 50.000 i visitatori che hanno assistito ad esibizioni, degustazioni, forum.

GIADA BIANCHI/ASS. ANI





La differenza la fai
se li ricompri

intoscana.it News
Il Portale ufficiale della Toscana


 Cerca

intoscana si parla di NEWS

News Web TV | Annunci Shopping Servizi | Arte e Cultura Enogastronomia Eventi | Ambiente Salute Società | Made in Toscana Moda e Design Università e Innovazione | Giovani Sport Toscani nel mondo | Turismo

News

NAUFRAGIO AL GIGLIO: SPECIALE NEWS

GIOVANISTI

RSS

Vedi Toscana

La Toscana attraverso i nostri consigli

Diari di Viaggio



Cararra: torna di moda la pizza doc

La Margherita a km zero riscoperta alla fiera Tirreno C.T., dedicata alle novità alimentari

Torna di moda la pizza tradizionale, fatta di quei pochissimi ingredienti, pomodoro, mozzarella e basilico, meglio se a km zero, che l'hanno resa famosa in tutto il mondo. **La pizza Margherita è stata 'riscoperta' alla Tirreno C.T., il salone dell'ospitalità dedicato a tutte le novità del campo alimentare che si tiene a Marina di Carrara, durante il quale sono state premiate le migliori pizze d'Italia.** E così, dopo anni di sperimentazioni e strani accostamenti, la pizza torna

alle origini e gli italiani dimostrano di preferirla fatta con i prodotti di stagione e legati al territorio.

Il futuro della pizza è il passato. Pino Ferraro, maestro pizzaiolo di Napoli dice: "Quello che oggi si cerca sono farine macinate a pietra per dare maggiore digeribilità al prodotto e i condimenti sono sempre più orientati ad un ritorno alla tradizione per motivi di gusto, ma anche di costi. Sono i clienti che chiedono maggiore attenzione al valore ambientale dei prodotti usati". Se la pizza Margherita unisce i gusti di tutti gli italiani, la sua preparazione invece, divide il nord e il sud dell'Italia: nel meridione per l'impasto viene utilizzata una percentuale maggiore di farina e la palla da cui si ricava il disco è di 250-280 grammi, la cottura - due minuti - avviene rigorosamente in forno a legna a 450 gradi e la pizza risulta più alta e morbida. Il condimento base prevede pomodoro fresco macerato in olio extravergine di oliva, sale e basilico con l'aggiunta di mozzarella di bufala. Croccante, friabile e sottile, invece, al nord, dove la mozzarella fioridlatte prende il posto di quella di bufala, si usa minor farina e la cottura è spesso in forno elettrico a 320 gradi per 4-5 minuti.

Il vincitore di Giropizza d'Europa, l'evento che ha fatto tappa all'interno della manifestazione apuana, è stato **Daniele Orsini, pizzaiolo a Montpellier (Francia)**, che ha trionfato con la sua semplice pizza Margherita: un successo dovuto alla qualità dell'impasto, la cui composizione è però rimasta segreta. La manifestazione Giropizza, organizzata da 'Pizza e Pasta italiana' in collaborazione con Scuola italiana pizzaioli, ha visto la partecipazione di oltre 200 pizzaioli che si sono sfidati in sette tappe lungo tutta l'Italia. Alla finale di Parigi, che si terrà a maggio, ne saranno ammessi 70.

09/03/2012

Cararra: torna di moda la pizza doc

Vedi anche

...loading...

Multimedia

...loading...

Blog

...loading...

DOT LINE

La danza
in Toscana

13 novembre
30 marzo

Segui intoscana.it su



Tweet più recente



Argomenti più visti

loading...

Prossimi eventi

La Toscana in un click

Nome

Dove

Cerca

Numeri utili

Meteo

Farmacie

Trova Cinema

Come arrivare

Webcam

Toscana Notizie

Il Parlamento della Toscana

Il Sole24Ore Sanità Toscana

Toscana Economia

Redattore Sociale

Radio Toscana Notizie

Nuovo Negri In Valtellina dal 1897

RATIONAL

Il nuovo SelfCookingCenter® whiteefficiency®

L'efficienza incontra il gusto



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, ristoranti, ristorazione eospitalità sono le 1239 di venerdì 9 marzo 2012 - 23.444 articoli (prezzi) nell'archivio



ESPOSIZIONE ALIMENTI VINO BEVANDA ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIBUCI

LINKS E NETWORK CONTATTI PUBBLICITÀ VOLI RECOMANDATI Cerca per parole chiave... Cerca per codice articolo

PROFESSIONI E HOTELIERI

08/03/2012 15:53:00

Gli ori di Bianchi e Nassi a Tirreno Ct Miglior barman e commis dell'anno

Giovani studenti premiati a **Tirreno Ct**, chissosi in bellezza con l'oro di Giada Bianchi nel Concorso nazionale Fib e di Alessandro Nassi come Commis dell'anno secondo la Fic. Tanti premiati per una fiera cardine che ha registrato 50mila presenze e un totale di 297 aziende tra italiane ed estere

Giada Bianchi (nella foto) e Alessandro Nassi (nella foto sotto, a destra, accanto a Paolo Cattani) sono i giovani vincitori rispettivamente del concorso nazionale Fib (Federazione italiana barman) per le scuole alberghiere e del concorso "Commis dell'anno", organizzato da Fic (Federazione italiana cuochi).

Giada Bianchi viene da Brescia, e ha appunto conquistato l'oro nel concorso nazionale Fib riservato alle scuole alberghiere. Seconda classificata Jessica Rosa, anch'essa da Brescia. Al terzo posto troviamo il barman Adriano Cornegna, di Lucca, e Gianmarco Vilanti da Napoli, a pari merito. Il regolamento della gara prevedeva la preparazione di un cocktail scelto tra quelli ufficiali Iba (International barman association), e i concorrenti si sono confrontati a due a due, con eliminazione diretta.

Dichiara Tommaso Lo Savio, dirigente dell'associazione: «La Fib con questo concorso si prefigge di divulgare tra i giovani la cultura del bere miscelato e di creare un interscambio di idee tra i docenti delle scuole alberghiere partecipanti. I concorsi per gli allievi degli istituti alberghieri sono fondamentali, permettono di mettere in pratica le conoscenze acquisite e rafforzare la motivazione per la professione, evidenziando le attitudini di ciascuno».



In questa direzione si sviluppa anche il concorso Fic per il 16° concorso regionale "Commis dell'anno", con partecipanti provenienti da quasi tutte le province della Toscana i partecipanti al "Commis dell'anno". Vincitore, con ben 92 punti, è risultato Alessandro Nassi, di Pucechio (Fi). Secondo, con 81,60 punti, Joseph Donado, di Pisa. Terzo Luca Giampietri, di Comano (Ms), con 75,30 punti. I giovani partecipanti dovevano preparare sul posto un piatto per 6 persone, rispettando alcuni parametri fondamentali quali stagionalità, filiera corta, corrette procedure di preparazione: il tema di quest'anno infatti era un significativo "Cucinarlo Meglio", argomento al quale anche la regione Toscana sta portando sempre più attenzione.

La premiazione della cucina regionale è stato uno dei momenti che hanno visto altri comparti della ristorazione sfidarsi a **Tirreno Ct**. Con il Giopizza d'Europa oltre 30 pizzaioli hanno messo in mostra le loro capacità a interpretare secondo il gusto attuale dei consumatori un piatto che ha oltre cento anni di vita. Ma ad essere premiati sono stati anche i pasticcieri e i maître, una figura che nella moderna ristorazione viene sempre meno cercata, ma che continua ad avere un ruolo decisivo per tutti quei ristoranti e alberghi che vogliono elevarsi in termini di qualità del servizio.

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Gli ori di Bianchi e Nassi a **Tirreno Ct**
Miglior barman e commis dell'anno

Futuri talenti maître Amira Annelise Zegan batte tutti i colleghi
Premi Excellent per il turismo il brand Italia nel mondo

Master in Food&beverage Cipas L'eccellenza nella ristorazione

Un premio al turismo italiano di qualità A Milano torna "Excellent"

«Clicca per l'elenco della sezione»

offerta.

Con queste premiazioni si è così conclusa la 32ª edizione di **Tirreno Ci**, Salone nazionale per sberleffi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. A parlare sono prima di tutto le presenze. Oltre 50mila i visitatori che hanno assistito ad esibizioni, degustazioni, forum, che hanno visitato gli stand delle oltre 300 aziende espositrici provenienti da 14 regioni d'Italia più 3 espositori dall'estero (Germania e Austria). Più di 600 i marchi commerciali rappresentati, su una estensione che supera i 30mila metri quadrati di superficie espositiva coperta. Una mostra-convegno dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive dalle materie prime, agli ingredienti, dai prodotti alimentari, a macchine e attrezzature specifiche. Durante la manifestazione si sono susseguiti decine di seminari, dimostrazioni, forum e tavole rotonde. E soprattutto molti concorsi professionali di livello nazionale e internazionale.



Ogni categoria presenta ha sfruttato l'importantissima vetrina di **Tirreno Ci** per presentarsi e proprie eccellenze e per dare lustro alle proprie punte di diamante con esibizioni e competizioni. Sono stati 294 gli espositori provenienti da 50 province di 14 regioni italiane e 3 da paesi esteri per un totale di 297 aziende. La geografia di provenienza vede il Nord pesare per il 49%, il Centro per il 47%, mentre solo il 3% del Sud e isole. L'1% proviene dall'estero. La regione italiana più rappresentata è stata la Toscana (44%), seguita dall'Emilia (14%), dal Veneto, dalle Lombardia e dalla Liguria. Tra le province, Massa Carrara (12%) è stata ovviamente al primo posto, a buona distanza dal secondo posto di Livorno (8%); poi Pisa, Firenze, Pisa. La prima extra Toscana è Venezia (7%), seguita da Reggio Emilia insieme con Milano.

Articoli correlati:

Futuri talenti maltesi Amira Annelysse Zegan batte tutti i colleghi
Il futuro della panificazione a Tirreno Ci Pane toscano "sclocco" verso la Dog
A Tirreno Ci un mix di giovani talenti 12° Campionato Italiano barman
Incontro mirato tra domanda e offerta Punto di forza della fiera Tirreno Ci
Occhi puntati sui concorsi Fie A Tirreno Ci 500 piatti in 4 giorni

Condividi [Condividi](#)

[Tirreno Ci](#)

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Al sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.

Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul testo WYSA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Messaggio

Voglio ricevere la newsletter settimanale

Codice di sicurezza: 3 8 8 7 2

Nuvo Negri In Valtellina dal 1897

RATIONAL

Il nuovo SelfCookingCenter® whiteEfficiency®

L'efficienza incontra il gusto



Italia a Tavola.net

Il specializzato online di enogastronomia, territorio, valorizzazione e ospitalità sono le 19:26 di venerdì 9 marzo 2012 - 23.455 articoli presenti nell'archivio



ESPOSIZIONE ALIMENTI VINO BEVANDE ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SELEZIONE I NETWORKI CONTATTI PUBBLICITÀ POLI: RESERVAMENTI Cerca per parole chiave Cerca per codice articolo



PROFESSIONE + CUCINA

09/03/2012 16.12.00

La cucina partenopea è la migliore. Vince agli Internazionali d'Italia

Trionfo della squadra della Campania ai campionati promossi dalla Federazione italiana cuochi a **Tirreno CI**. Miglior pasticcere d'Italia il fiorentino Mario Ragone; da Bisceglie la migliore interpretazione della cucina Mediterranea. Tra i giovani spicca il Trentino con Lorenzo De Nadal

Il Campania Team, la squadra campana della Federazione italiana cuochi, è la compagine di cuochi italiani che ha vinto la 12ª edizione degli Internazionali d'Italia di cucina appena svoltisi a **Tirreno CI**, Carrara/Fiere. Il team campano si è imposto nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a cuochi provenienti da tutta Italia. Cucina italiana alla ribalta ai campionati internazionali promossi dalla Federazione italiana cuochi. Sempre nella sezione a squadre è stato il Culinary Team di Palermo il miglior gruppo nella sezione "cucina artistica", mentre la squadra di Bisceglie ha interpretato al meglio la cucina mediterranea.



Nella sezione dei campionati individuali il bresciano Cristian Spagnoli è stato il miglior interprete della cucina mediterranea, mentre per quella artistica il padovano-Girolamo Brescia, il miglior pasticcere d'Italia lavora a Firenze e si chiama **Mario Ragone** (nella foto). Fabrizio Clemente ha invece vinto il titolo nella sezione cucina fredda. Successo anche per i giovani cuochi under 23. Il Campione nazionale di Cucina mediterranea è il trentino Lorenzo De Nadal, mentre nella sezione artistica ha vinto il giovane palermitano Antonio Bondi.

L'Emilia Romagna si è aggiudicata il primo posto nella prima edizione del Concorso "Sapienza e sapori della cucina regionale" con un menù realizzato dall'Equipe ufficiale Cuochi Emilia Romagna composta da Fabrizio Capannini, Cosimo Chiarelli e Giancarlo Gereschi, supportati da Debora Fantini, che ha cucinato una zuppa di fagioli e melagliari all'uovo con crostini di polenta e cozze abbinata al Lambrusco Grasparossa di Castelvetro "Vigneto Enrico Chiodi" di Cleto Chiarli. Per secondo piatto una spalla di vitello cotta a bassa temperatura su crosta di funghi di Borgataio abbinata al Lambrusco del Fondatore di Cleto Chiarli e per dessert una Bavarese di mascarpone con mousse di cioccolato in abbinamento a una Albana di Romagna del 2006 dell'Azienda agricola Ferrucci.

CERCA NELLE SEZIONI

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

La cucina partenopea è la migliore. Vince agli Internazionali d'Italia

Tutto il sapore delle isole in un Trofeo La cucina calda secondo Apri

Stelle della ristorazione in Romagna Premio all'eccellenza in cucina

Per la festa della donna l'uomo diventa cuoco... "rompicatole"

La Scuola Alma vola a Toronto per gridare "Viva l'Italia!"

ESCLUSIVO DEL TIRRENO IN UNO SPECIFICI



Per saperne di più sulla Promessa dell'Enologo visita it.nomacorc.com



Sono stati oltre 300 i cuochi che hanno partecipato ai campionati promossi dalla Fic a **Tirreno Ci** per la dodicesima edizione degli Internazionali d'Italia di Alta Cucina e contemporaneamente al decimo Campionato nazionale e alla terza edizione del "Grand Junior Cooking Contest" per gli chef emergenti. In quattro giorni sono stati preparati oltre 500 piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da una giuria composta da oltre 30 cuochi giudici appartenenti alla Fic. Oltre agli chef in gara tanti anche i cuochi presenti sia come giurati che come ospiti speciali nei vari show cooking in programma presso l'Arena del Futuro talenti.



Con queste prenotazioni si è così conclusa la 32ª edizione di **Tirreno Ci**, Salone nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. A parlare sono prima di tutto le presenze. Oltre 50mila i visitatori che hanno assistito ad esibizioni, degustazioni, forum, che hanno visitato gli stand delle oltre 300 aziende espositrici provenienti da 14 regioni d'Italia più 3 espositori dall'estero (Germania e Austria). Più di 600 i marchi commerciali rappresentati, su una estensione che supera i 30mila metri quadrati di superficie espositiva coperta. Una mostra-convegno dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive dalle materie prime, agli ingredienti, dai prodotti alimentari, a macchine e attrezzature specifiche. Durante la manifestazione si sono susseguiti decine di seminari, dimostrazioni, forum e tavoli rotondi. E soprattutto molti concorsi professionali di livello nazionale e internazionale.

Articoli correlati:

Gilotti di Bianchi e Nanni a **Tirreno Ci** Miglior barman e commit dell'anno
 Futuri talenti maestra Amira Annelise Zagan batte tutti i colleghi
 Il futuro della panificazione a **Tirreno Ci** Pane toscano "sciocco" verso la Dop
 A **Tirreno Ci** un mix di giovani talenti 12° Campionato italiano barman
 Incontro mirato tra domanda e offerta Punto di forza della fiera **Tirreno Ci**
 Quochi puntati sui concorsi Fic A **Tirreno Ci** 500 piatti in 4 giorni

CONDIVIDI Condividi |

Tirreno Ci

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo antispam di sicurezza.

Al sensi del D.lgs. 196/2003, La Informazione che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.
 Letta l'informazione ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Message

Voglio ricevere la newsletter settimanale

Codice di sicurezza: 7 8 2 2 0 |

Invia

TENDENDO ET PREMIATI I PIU' TALENTUOSI GIOVANI EMERGENTI, PROVENIENTI DAGLI ISTITUTI ALBERGHIERI

Ecco i barman, commis e maitre del futuro

- MARINA DI CARRARA -

E' MASSESE il miglior giovane barman d'Italia. Si chiama Andrea Conti lo studente dell'istituto alberghiero Minuto di Marina di Massa, che ha trionfato con un cocktail ai campionati nazionali promossi da Città del Miele a Châtillon, in Val d'Aosta. Studente del quarto anno, Conti si è distinto tra i 6 finalisti nella sezione cocktail con un preparato dal nome «Honey Richies», cocktail a base di miele della Lunigiana, Drambuie e distillato di pere. Un successo importante, che tra l'altro alla scuola massese ha portato 1500 euro di premio. «Siamo contenti di questo successo che non è nemmeno il

primo — spiega il preside Luigi Sebastiani — perché come scuola stiamo lavorando molto per formare giovani operatori di questo settore che sicuramente, rispetto a tanti altri dell'economia, rappresenta ancora delle opportunità concrete per i nostri studenti».

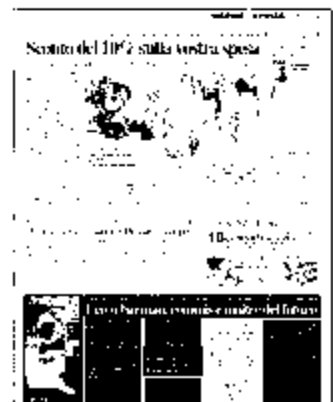
CON LE PREMIAZIONI, la 32esima edizione di **Birreno** chiude i battenti. Oltre 50mila visitatori hanno assistito ad esibizioni, degustazioni, forum, visitando gli stand delle oltre 300 aziende espositrici provenienti da 14 regioni d'Italia più 3 espositori dall'estero (Germania e Austria). Si chiama Giada Bianchi e viene da Bre-

scia la vincitrice del concorso nazionale Fib riservato alle scuole alberghiere. Seconda classificata Rossa Jessica, bresciana, e terzo posto per Adriano Comegna di Lucca, e Gianmarco Villanti da Napoli. Provenienti da quasi tutte le province della Toscana i partecipanti al XVI concorso regionale «Commis dell'anno»: vincitore con 92 punti Alessandro Nassi, di Fucecchio. Secondo, Joseph Donadio, terzo Luca Giampietri, di Comano. Ma ad essere premiati sono stati anche i pasticciere e i maitre, una figura che continua ad avere un ruolo decisivo per tutti quei ristoranti e alberghi che vogliono elevarsi in termini di qualità del servizio offerto.



NUMERI DA RECORD
Oltre 50mila visitatori
alla 32esima edizione
della fiera del gusto

VINCITORE Andrea Conti
è il miglior giovane barman



TIRRENO OT BILANCIO

Quasi 300 aziende da tutto il mondo

OGNI categoria ha sfruttato la vetrina di **Tirreno** per presentare le proprie eccellenze: 294 gli espositori provenienti da 50 province di 14 regioni italiane e 3 da paesi esteri per un totale di 297 aziende. La regione italiana più rappresentata è stata la Toscana (44%). Tra le province, Massa Carrara (13%) ovviamente al primo posto.





- » Società
- » Cultura
- » Cinema
- » Musica
- » Libri
- » Viaggi
- » Tecnologia
- » Sport
- » Curiosità
- » Gossip
- » Per Lei
- » Sesso
- » Cucina
- » Salute
- » Scienze
- » Media & Co
- » Lifestyle
- » Lavoro
- » Altri Magazine

Non ancora membri?
 Proponi il tuo blog

Magazine Informazione regionale

Forum Giochi

HOME » SOCIETÀ » INFORMAZIONE REGIONALE

La miglior farinata d'Italia è di Alessandria

Creata il 09 marzo 2012 da [Lapioceonline](#)



La miglior farinata d'Italia si mangia ad Alessandria. La tradizione della befè cauda che piace a piccoli e grandi (uno degli amanti più famosi del piatto a base di farina di ceci è il mandrognò Umberto Eco) è stata confermata nella sua qualità in un concorso nazionale all'interno del **Tirreno CT** a Marina di Carrara. Nella gara di bontà tra pizzaioli c'era anche una sezione dedicata ai farinatai, vinto meritatamente da Andrea Cortesi, de La Ghiottosa, farinataio on the road che gira fiere e piazze con un vero e proprio forno, per offrire spicchi di ghiottonerie gialle.

Mi piace Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici.

- ➔ Commenti
- ➔ Invia a un amico
- 🖨 Stampa questo articolo
- 🚫 Segnala un abuso
- 📱 Condividi su facebook
- ➔ Vedi articolo originale

Ritornare alla prima pagina di **paperblog**

Possono interessarti anche questi articoli :

Vota

Tweet

Mi piace

Vedi articolo originale

Segnala un abuso

A proposito dell'autore

[Lapioceonline](#)

22 vot

I tuoi ultimi articoli

- » Storia shock: gatto si mangia il padrone
- » Caso disastro: la Procura chiede di processare Fabio Vandone e Ravazzano
- » Orari negozi, missione quasi compiuta per la petizione anti-liberalizzazione
- » Spaccio, arretrati arresti ad Alessandria e Casale

Vedi tutti

Dossier Paperblog

- » [Da the Food](#) Programmi TV
- » [The Food](#) Film
- » [Umberto Eco](#) (Votati)

Ricerca un articolo

In tutti i Magazine

I PIU' LETTI DI INFORMAZIONE REGIONALE

Del giorno Della settimana Del mese

- Cassiere della Romana market Spariti 100 mila euro** [»](#)
Yellowfish
- Riapertura grotte di Villanova-Zavarh jame** [»](#)
Dedicated
- FLI lancia l'allarme: siamo impreparati al peggio!** [»](#)
Dedicated
- Il gruppo letterario di Costanza Bondi: le women@work** [»](#)
Dedicated

Tutti gli articoli

SELEZIONE PAPERBLOG

- Indagato per corruzione il Presidente del consiglio regionale lombardo Davide Boni** [»](#)
Giancarlo
- Omicidio di Garlasco, ricorso in Cassazione contro l'assoluzione di Alberto Stasi** [»](#)
Roberto
- Le spese che attireranno i controlli del Fisco** [»](#)
Stagagnolo
- Di Buffon, retorica e chiappe al vento** [»](#)
Vincenzo

Tutti gli articoli selezionati

TEMATICHE POPOLARI

Ennio Bonini **Kim Jong-il** Decreti [»](#)
Ripartizioni

Gianna Antonio Di Pietro, Mariastella Galimberti **Kim Jong-il** [»](#)

Ignazio La Russa **Vladimir Antonio** [»](#)

www.ecostampa.it 104272



Home Programmazione televisiva Galleria fotografica Chi siamo Dove siamo Staff Contatti Loghi

Home > Rubriche > Tradizioni > La migliore pizza d'Italia: è una "margherita" e si fa in Francia

Cerca nel sito...

La migliore pizza d'Italia: è una "margherita" e si fa in Francia

📅 Giovedì 08 Marzo 2012



Vince la tradizione. Dopo anni di sperimentazioni e accostamenti spiriti, la pizza torna alle origini: Gli italiani preferiscono la pizza con i prodotti di stagione e legati al territorio. E la conferma arriva da Tirreno C.T., la fiera in corso fino all'8 marzo nel polo fieristico di Carrara, dove a vincere è stata la "classica" pizza "Margherita". Giropizza d'Europa, l'evento che ha fatto tappa all'interno della manifestazione apuana dedicata all'hotellerie e all'enogastronomia, ha infatti incoronato vincitore **Daniele Orsini** con una semplice pizza Margherita. Daniele Orsini, italiano, lavora presso il ristorante "Il Pizzaiolo" di Montpellier, in Francia. La sua tradizionale Margherita, pomodoro e mozzarella, ha probabilmente il successo nella qualità dell'impasto, una speciale composizione e levitazione rimasti, però, segreti. Nella gara di Giropizza secondo si è

classificato Domenico Manfredi di Europizza da Mimmo a Borgo San Dalmazio (Cr). Il pizzaiolo piemontese ha gareggiato con "Europizza" con il condimento a base di zucchine, gamberetti, mozzarella di bufala e formaggio brie, pomodori freschi e rucola. Terzo posto per Massimo Giovannini della pizzeria Apogeo di Pietrasanta (Lu). La sua pizza Burrata e Alici vede la presenza di mozzarella fioridatte, burrata, scoglie e pomodori Pachino. La manifestazione Giropizza, organizzata da Pizza e Pasta Italiana in collaborazione con Scuola Italiana Pizzaioli, ha visto la partecipazione di oltre 200 pizzaioli che si sono sfidati in sette tappe lungo tutta l'Italia. Alla finale di Parigi, che si terrà a maggio, andranno 70 pizzaioli. Durante la gara sono state proposte oltre 350 pizze e la prevalenza ha visto condimenti con prodotti a Km Zero e di stagione.

Il futuro della pizza è il passato. Pino Ferraro, maestro pizzaiolo di Napoli non ha dubbi: «la tendenza di questi ultimi anni della pizza è nel usare l'impasto e la personalizzazione della lavorazione», dice a margine della gara di Giropizza. «Quello che si cerca oggi, sono farine macinate a pietra per dare maggiore digeribilità al prodotto con la pizza che entra sempre più a fare parte della grande ristorazione». Per quanto riguarda i condimenti, «si assiste ad un ritorno alla tradizione con prodotti del territorio e di stagione sia per motivi di gusto ma anche di costi». Sono i clienti che chiedono maggiore attenzione al valore ambientale dei prodotti usati.



Pizza "rosa". A Tirreno C.T. si è svolto anche il primo Trofeo la "Pizza in Rosa". La prima gara completamente al femminile è dedicata ai gentili sesso e alla sua creatività.

È stata organizzata da Ristorazione Italiana magazine. A vincere è stata Katiucija Di Marco della pizzeria "Il Pappagallo" di Crema (Cr) con la pizza "Terra e mare". Al secondo posto si è piazzata Gisa De Simone della pizzeria "Il Pino" con una "pizza tarufata" mentre al terzo posto si è piazzata Bita Violeta, di origine rumena, della pizzeria "La Taverneta" di Aqwi Terme (Ar) con la pizza "Sara".

Pizza tradizionale. In fiera sono state premiate anche le migliori pizze tradizionali durante il Concorso "Scienza e cultura della pizza" promosso da Pizza Planet. Una gara che ha messo in gara 35 pizzaioli da tutta Italia che si sono sfidati con impasti e ricette della tradizione dei maestri pizzaioli. Alla fine ha vinto Leone Coppola della pizzeria "La Carriera" di Gavirate (Va). Premio speciale per Andrea Cortesi di Alessandria nella categoria "Miglior farinato".

La pizza in Italia. La preparazione della pizza divide il Nord e il Sud dell'Italia. Nel Meridione per l'impasto viene utilizzata una percentuale maggiore di farina e la palla dalla quale si ricava il disco è di 250-280 grammi. La cottura avviene rigorosamente in forno a legna a 450° per due minuti al massimo si ottiene una pizza di 28-30 centimetri di diametro le cui caratteristiche sono quelle di un bordo alto e mozzato. Il condimento base prevede pomodoro fresco macerato in olio extravergine di oliva, sale e basilico con l'aggiunta di mozzarella di bufala. Al Nord, invece, la mozzarella fioridatte prende il posto di quella di bufala, si usa minor farina e la palla ottenuta ha un peso di 200-230 grammi. Qui la stesura è ampia, fino a 33 centimetri di diametro, con poco bordo e una cottura a 320° per 4-5 minuti in forno elettrico e a legna. Caratteristiche sono la friabilità e la croccantezza.

I numeri della pizza. Nel comparto della ristorazione con 290mila imprese, che impiegano oltre un milione di addetti generando un fatturato complessivo di 72 miliardi di euro, la pizza copre un ruolo di rilievo. L'italiano che abitualmente consuma pranzi fuori casa spende mediamente sette euro e nel 23% dei casi, quasi in italiano su quattro, sceglie una pizza. Negli ultimi anni il numero delle pizzerie classiche (escluse quelle al taglio, d'asporto e a domicilio) sono state passate da 22.230 a 25.300 unità, +14%. Vero e proprio boom per le pizzerie da asporto passate dalle 18.821 del 2001 alle 26.700 unità del 2010 (+42%). Per quanto riguarda le pizzerie classiche, il picco di crescita si è avuto nel 2004, +3,86%. Complessivamente l'incidenza della pizzeria sulla ristorazione è salita al 40% nel 2010 contro il 32,4% del 2001. Secondo l'Istituto Europeo della Pizza Italiana, un italiano consuma 7,6 chilogrammi di pizza all'anno, secondo nella classifica mondiale battuto dagli americani con 13 chili. San Paolo (Brasile) è la città del mondo che ha più pizzerie.

[Indietro]

- Rubriche**
- In primo piano
 - P.S.R. Abruzzo
 - News
 - News dall'Abruzzo
 - Agricoltura Biologica
 - Energie
 - Tradizioni
 - Mondo OGM
 - Eventi
 - Sviluppo - Territorio

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

REGIONE ABRUZZO

Sondaggi

Come ci hai conosciuto ?

- Metodi di ricerca
- Pubblicità
- Programma televisivo
- Amici
- Altro

Vota Risultati

Online

30 visitatori online

LA MIGLIORE PIZZA D'ITALIA E' UNA 'MARGHERITA' E SI FA IN FRANCIA

La migliore pizza d'Italia è una 'Margherita' e si fa in Francia (1307) Al 'Giropizza d'Europa' trionfa un pizzaiolo italiano che lavora a Montpellier , giovedì 8 marzo 2012 - Vince la tradizione. Dopo anni di sperimentazioni e accostamenti spinti, la pizza torna alle origini. Gli italiani preferiscono la pizza con i prodotti di stagione e legati al territorio. E la conferma arriva da **Tirreno C**, la fiera in corso fino all'8 marzo, nel polo fieristico di Carrara, dove a vincere è stata la "classica" pizza "Margherita". 'Giropizza d'Europa', l'evento che ha fatto tappa all'interno della manifestazione apuana dedicata all'hotellerie e all'enogastronomia, ha infatti incoronato vincitore Daniele Orsini con una semplice pizza Margherita.

Daniele Orsini, italiano, lavora presso il ristorante "Il Pizzaiolo" di Montpellier, in Francia. La sua tradizionale Margherita, pomodoro e mozzarella, ha probabilmente il successo nella qualità dell'impasto, una speciale composizione e lievitazione rimasti, però, segreti. Nella gara di Giropizza secondo si è classificato Domenico Manfredi di Europizza da Mimmo a Borgo San Dalmazio (Cn). Il pizzaiolo piemontese ha gareggiato con "Europizza" con il condimento a base di zucchine, gamberetti, mozzarella di bufala e formaggio brie, pomodori freschi e rucola. Terzo posto per Massimo Giovannini della pizzeria Apogeo di Pietrasanta (Lu). La sua pizza Burrata e Alici vede la presenza di mozzarella fiordilatte, burrata, acciughe e pomodori Pachino.

La manifestazione Giropizza, organizzata da Pizza e Pasta italiana in collaborazione con Scuola italiana pizzaioli, ha visto la partecipazione di oltre 200 pizzaioli che si sono sfidati in sette tappe lungo tutta l'Italia. Alla finale di Parigi, che si terrà a maggio, andranno 70 pizzaioli. Durante la gara sono state proposte oltre 350 pizze e la prevalenza ha visto condimenti con prodotti a Km Zero e di stagione.

Il futuro della pizza è il passato. Pino Ferraro, maestro pizzaiolo di Napoli non ha dubbi: "la tendenza di questi ultimi anni della pizza e' nel curare l'impasto e la personalizzazione della lavorazione", dice a margine della gara di Giropizza. "Quello che si cerca oggi, sono farine macinate a pietra per dare maggiore digeribilità al prodotto con la pizza che entra sempre più a fare parte della grande ristorazione". Per quanto riguarda i condimenti, "si assiste ad un ritorno alla tradizione con prodotti del territorio e di stagione sia per motivi di gusto ma anche di costi. Sono i clienti che chiedono maggiore attenzione al valore ambientale dei prodotti usati".

A **Tirreno C** si è svolto anche il primo Trofeo la "Pizza in Rosa". La prima gara completamente al femminile e dedicata al gentil sesso e alla sua creatività, è stata organizzata da Ristorazione italiana magazine. A vincere è stata Katuscia Di Marzo della pizzeria "Il Pappagallo" di Crema (Cr) con la pizza "Terra e mare". Al secondo posto si è piazzata Gisa De Simone della pizzeria "Il Pino" con una "pizza tartufata" mentre al terzo posto si è piazzata Bità Violeta, di origine rumena, della pizzeria "La Tavernetta" di Acqui Terme (Al) con la pizza "Sara".

Fonte:

<http://www.aiol.it/contenuti/alimentazione/promozione/la-migliore-pizza-ditalia-%C3%A8-un-a-margherita-e-si-fa-francia>

PIZZA: ALLA RISCOPERTA DELLA SEMPLICITÀ. FINALMENTE

Giovedì 08 Marzo 2012 18:14 |   



NAPOLI - Torna di moda la pizza tradizionale, semplice Margherita, fatta di quei pochissimi ingredienti, pomodoro, mozzarella e basilico, meglio se a km zero, che l'hanno resa famosa in tutto in mondo.

La pizza Margherita e' stata 'riscoperta' alla Tirreno G.T., salone dell'ospitalita', dedicato a tutte le novita' del campo alimentare, a Carrara Fiere, durante il quale sono state premiate le migliori pizze d'Italia. E cosi', dopo anni di sperimentazioni e strani accostamenti, la pizza torna alle origini e gli italiani dimostrano di preferirla fatta con i prodotti di stagione e legati al territorio. Il futuro della pizza e' il passato.

Pino Ferraro, maestro pizzaiolo di Napoli dice: "Quello che oggi si cerca sono farine macinate a pietra per dare maggiore digeribilita' al prodotto e i condimenti sono sempre piu' orientati ad un ritorno alla tradizione per motivi di gusto, ma anche di costi. Sono i clienti che chiedono maggiore attenzione al valore ambientale dei prodotti usati".

Se la pizza Margherita unisce i gusti di tutti gli italiani, la sua preparazione invece, divide il nord e il sud dell'Italia: nel meridione per l'impasto viene utilizzata una percentuale maggiore di farina e la palla da cui si ricava il disco e' di 250-280 grammi, la cottura - due minuti - avviene rigorosamente in forno a legna a 450 gradi e la pizza risulta piu' alta e morbida. Il condimento base prevede pomodoro fresco macerato in olio extravergine di oliva, sale e basilico con l'aggiunta di mozzarella di bufala. Croccante, friabile e sottile, invece, al nord, dove la mozzarella fiordilatte prende il posto di quella di bufala, si usa minor farina e la cottura e' spesso in forno elettrico a 320 gradi per 4-5 minuti.

Il vincitore di Giropizza d'Europa, l'evento che ha fatto tappa all'interno della manifestazione apuana, e' stato Daniele Orsini, pizzaiolo a Montpellier (Francia), che ha trionfato con la sua semplice pizza Margherita: un successo dovuto alla qualita' dell'impasto, la cui composizione e' pero' rimasta segreta. La manifestazione Giropizza, organizzata da 'Pizza e Pasta Italiana' in collaborazione con Scuola italiana pizzaioli, ha visto la partecipazione di oltre 200 pizzaioli che si sono sfidati in sette tappe lungo tutta l'Italia. Alla finale di Parigi, che si terra' a maggio, ne saranno ammessi 70.

(Ansa)

Twitter

Facebook



Omissis
di Pippo Rivoli

98 visit

Ice
Ghiaccio

ULTIME

- Biodiversità: un fiore alle porte di Napoli
- Scuola: Ad Agrigoli l'eccellenza
- Turismo: un workshop per rilanciare l'enogastronomia
- Sanita': 13 arresti per concussione e truffa
- Clini ridicolizza De Magistris: «Regaliamo energia agli olandesi»
- A Milano la creativita' "in movimento" di Soldani
- L'idea di uno studente per video "visibili" ai ciechi
- La societa' vittoriana in mostra per celebrare Dickens

Prodol

Trova n°

cerca...

Vai



Geny



Buddy

Book

◦ Altri

EoloA



◦ Altri

E-Miss



apper

◦ Altri

Eoinin



Marzo

◦ Altri

Comunicati stampa

◦ Altri articoli...

DON'T WORRY
BE ICE

EoloGlobo



[Bvcc ->](#)

I PIÙ LETTI

- [METEoiti](#)
- [Altro che sveglina per due amanti fucosi. Scandalo al Carrefour](#)
- [Arresto clan Fabbrocino, legami con la politica](#)
- [Carcere di Ivrea. 5 detenuti si automutilano](#)
- [Traffico di droga nella piana, 23 arresti](#)
- [Una bevanda di cozze da Guinness dei primati](#)

EoloSalute



EOLOMUSICA



IN MUTANDE... MA VIVI



HOME
GERENZA
WEB LINK

- SVAGO
- [Food creativity](#)
 - [Japan style](#)



KAT COLLAGE ART

DOWNLOAD FREE

CLICCA per scaricare:



Per una buona navigazione si consiglia **MOZILLA FIREFOX**

DOWNLOAD FREE
scarica qui il tuo browser



- [Altri](#)
- [Cultura](#)
- [Domen](#)
- [Altri](#)



MUSIC
24 ORE



CIBO E CULTURA

Maurizio Di Dio

CUCINA ITALIANA A TIRRENO C.T. OLTRE 400 CUOCHI DA TUTTO IL PAESE

Maurizio Di Dio

Sono oltre 300 i cuochi italiani provenienti da tutte le regioni che si stanno sfidando ai campionati Internazionali, nazionali, regionali e junior in programma fino ad oggi a Carrara Fiere nell'ambito di Tirreno C.T., la 32esima edizione della fiera dell'ospitalità e della ristorazione. La Federazione italiana cuochi ha infatti dato il via già domenica scorsa alla XII edizione degli Internazionali d'Italia di Alta Cucina e contemporaneamente al X Campionato Nazionale e alla terza edizione del «Grand Junior Cooking Contest» per gli chef emergenti. In questi primi giorni si sono già vi-

sti presentare oltre 400 piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da una giuria composta da oltre 30 cuochi giudici appartenenti alla Federazione Italiana Cuochi. L'azienda Pentole Agnelli partecipa a questa manifestazione non solo con il proprio spazio espositivo, ma è stata anche selezionata dalla Federazione Italiana Cuochi per essere partner del Concorso Internazionale d'Italia. «Ringrazio l'azienda Baldassare Agnelli che anche quest'anno con la sua presenza ha supportato i Concorsi di Tirreno C.T. in un momento come questo particolarmente importante per il futuro della cucina italiana - ha detto il Presidente della Fic, Paolo Caldana - perché è pro-

prio dal confronto tra cuochi di tutte le regioni, di tutte le età ed esperienze, e le aziende come la Baldassare Agnelli, che di pentole per i professionisti se ne intende, che si generano spunti per la cultura della gastronomia italiana, enorme patrimonio che tutti dobbiamo tutelare e promuovere». «La nostra presenza a C.T. Tirreno come espositori e come partner dei Concorsi con la fornitura delle nostre pentole - dice Baldassare Agnelli patron dell'omonima azienda - si inserisce in modo naturale tra le iniziative che noi svolgiamo a sostegno della categoria dei cuochi e del confronto continuo con gli stessi chef che continuamente cerchiamo». Per questo motivo lo stand agnelli anche a C.T. Tirreno si è dotato di una postazione cucina dove ogni giorno lo chef della Nazionale Italiana Cuochi Francesco Gotti, ha potuto esprimere i concetti fondamentali che stanno alla base delle tecniche di cottura e il corretto utilizzo degli strumenti di cottura oltre che magnificare le qualità di alcuni prodotti della Ulisse Food Service co-

me il Sous Vide Professionale che permette la cottura a temperatura controllata, l'Anti-Griddle una macellina capace di solidificare in freddo qualsiasi salsa, purea o crema e lo Smoking Gun, un affumicatore portatile in grado di offrire affumicature controllate. I Concorsi di C.T. Tirreno si suddividono in confronti fra Team e fra singoli, e ancora fra Cucina Calda e Fredda. Ci sono poi le sezioni che riguardano la Pasticceria e la Cucina artistica. Ulteriori categorie vedono poi impegnati i concorrenti singoli, Senior e Under 23. La Fic, voglio ricordare, è l'unica Associazione Cuochi in Italia a rappresentare di diritto la "World Association of Cooks Societies" (WACS), alla quale aderiscono più di 70 Federazioni Nazionali dei cinque continenti. Ai partecipanti deriva quindi questo ulteriore valore aggiunto, perché tra i migliori chef selezionati in questo ambito escono i nomi di molti di coloro che parteciperanno poi ai maggiori eventi mondiali, le Olimpiadi e i Campionati Mondiali di Alta Cucina, organizzati dalla Waes, ai quali l'Italia ha sempre dato un grande contributo.

*Nel complesso
di Carrara
Fiere le
Pentole
Agnelli
protagoniste
anche ai
campionati
Internazionali,
Nazionali e
Regionali di
cucina*

Presentata la nuova Guida Unione Italiana Ristoratori



Nella prestigiosa cornice dell'Enterprise Hotel di Milano, lo scorso giovedì è stata presentata alla stampa e agli opinion leader la nuova guida 2012 dell'Unione Italiana Ristoratori.

«Il grande successo di U.I.R. non è tanto rappresentato dal fatto di essere arrivata al 41° anno di vita, bensì di aver creato un gruppo di lavoro eccezionale fatto di uomini che hanno

grandi passioni» ha dichiarato Savino Vurechio Direttore dell'Associazione leader in Italia nella promozione della cucina italiana di qualità alludendo anche ai 100 chef italiani e ai loro ristoranti che la nuova guida contiene.

La guida, ha come mission quella di promuovere la cucina e i prodotti di qualità che rappresentano una grande risorsa del no-

stro paese e ha aggiunto Vurechio «l'evento di quest'anno costituisce anche un momento di confronto e riflessione per affrontare con impegno ed energia la situazione economica del nostro paese. I ristoratori della U.I.R. vogliono essere in prima linea, accanto alle aziende partner nel valutare soluzioni che possano essere di aiuto a tutta la ristorazione italiana».



Tirreno (2) palcoscenico per le Pentole Agnelli



Premiati maitre d'hotel sommelier e barman

I concorsi alla fiera **Tirreno Ct** in mostra i giovani talenti della ristorazione
Le creazioni vincenti dalla pasta al ragù fino ai cocktail a base di vino

► CARRARA

Il Maitre d'Hotel più bravo della costa toscana si chiama Annelise Maria Zegan (foto a destra), ha ventiquattro anni ed è nata in Romania. Ha vinto il Trofeo "Futuri Talenti Maitres Amira", alla **Tirreno Ct** (il Salone dell'ospitalità) di Marina di Carrara, che vedeva in lizza giovani provenienti da tutta la costa toscana. Questa vittoria le ha fatto conquistare anche un posto di diritto al concorso nazionale "Maitre dell'anno", che si svolgerà in Toscana a giugno. La gara consisteva nella preparazione al-

la lampada di una pasta al ragù, seguita da un filetto di manzo flambé al pepe verde: in questa competizione, che non prevede podio ma solo il vincitore, Annelise ha primeggiato su altri sei concorrenti, tutti appartenenti al "sesso forte".

Annelise Maria Zegan è nativa di Iasi, capitale della regione della Moldavia romena, ma vive da molti anni a Pisa, dove ha frequentato la scuola alberghiera G.Martelli. «Sono molto contenta di questa vittoria, - dice - e ancor di più perché faccio questo mestiere con grande passione e mi sto impegnando molto per crescere professionalmente.

È un lavoro che è molto cambiato in questi ultimi anni, come mi dicono i colleghi più anziani, e rischia di scomparire. Ma credo che noi donne possiamo portare una vitalità nuova». Il concorso è stato organizzato, come tutti gli anni, dalla sezione Toscana Mare di Amira (Associazione Maitre Italiani Alberghi Ristoranti), guidata dal Gran Maestro della Ristorazione Sebastiano Sorrentino. Concluso anche il secondo Concorso interregionale "Wines Meets Cocktail" organizzato dall'ALS (Associazione Italiana Sommelier), che ha visto gareggiare 12 coppie formate ciascuna da un Sommelier

ALS e da un Barman AIBUS. I partecipanti provenivano dalla Toscana, dalla Liguria e dall'emilia Romagna. Si è classificata al primo posto la coppia toscana formata dal barman Alessandro Piranti di Forte dei Marmi e dalla sommelier Giovanna Dazzi con 197 punti, con il drink "Senti Bonu" e con il vino bianco secco. Piazza d'onore per la coppia formata dalla barlady Lucia Montanelli di Viareggio e dal sommelier Giacomo Schembri con 190 punti, con il drink "Mandrake Root" e con il vino Madeira. Ormai terza la coppia toscana formata dal barman Alessandro Sainati di Fornaci di Barga e dalla sommelier Irene Ratti con 184 punti, con il drink "Aperidouro" e con il vino Porto bianco.





Un pizzaiolo di Avenza al secondo posto

CARRARA

Alla **Tirreno C.T.** premiate le migliori pizze d'Italia: da quelle in "rosa" a quelle della "tradizione". Gli italiani preferiscono quelle con prodotti di stagione e legati al territorio, ma la migliore pizza d'Italia è una "margherita", si fa in Francia.

Al Giropizza incoronato vincitore Daniele Orsini con una semplice pizza Margherita: italiano, lavora a Montpellier e la sua tradizionale Margherita, pomodoro e mozzarella, ha probabilmente il successo nella qualità dell'impasto, rimasto segreto.

Secondo si è classificato Domenico Manfredi di Borgo San Dalmazzo (Ca). Terzo posto per Massimo Giovannini della pizzeria Apogeo di Pietrasanta. La sua pizza Burrata e Alici vede la presenza di mozzarella fior di latte, burrata, acciughe e pomodori Pachino. La manifestazione Giropizza, organizzata da Pizza e Pasta italiana in collaborazione con Scuola italiana pizzaioli, ha visto la partecipazione di oltre 200 pizzaioli che si sono sfidati in sette tappe lungo tutta l'Italia. Alla finale di Parigi, che si terrà a maggio, andranno 70 pizzaioli. Durante la gara sono state proposte oltre 350 pizze e la prevalenza ha visto condimenti con prodotti a Km Zero e di stagione. Pizza rosa.

A Tirreno C.T. si è svolto anche il primo **Trofeo la "Pizza in Rosa"**. La prima gara completamente al femminile è stata organizzata da Ristorazione italiana magazine. A vincere è stata Katiuseia Di Marzo di Crema con la pizza "Terra e mare".

In fiera sono state premiate anche le pizze tradizionali durante il **Concorso "Scienza e cultura della pizza"** promosso da Pizza Planet. Una gara che ha messo in lizza 35 pizzaioli da tutta Italia che si sono sfidati con impasti e ricette della tradizione. Ha vinto Leone Coppola della pizzeria di

Gavirate (Va).

Secondo assoluto nella categoria masters a questo campionato nazionale, Andrea Andreai del ristorante Lentrata di Avenza. Lo scorso anno si era classificato primo nella categoria seniors. La sua era l'unica pizzeria di Carrara in gara.



UN GELATO IN TRE MINUTI

Scuola alberghiera viareggina sbaraglia al Festival d'autore

CARRARA

Alla **Tirreno C.T.** si è svolta anche la giornata finale per il XIX concorso "Festival d'Autore", riservato ai giovani delle Scuole Alberghiere.

La gara si è svolta in un clima di grande entusiasmo: al termine del confronto si sono classificati al primo posto Leonardo Frediani e Alessio Vincenti. Secondi e terzi rispettivamente Gianna Battistini in coppia con Jacopo Lorenzoni; Linda Gamba con Alen Alimanovic, tutti provenienti dall'Istituto Alberghiere

ro "G. Marconi" di Viareggio.

Ogni team, composto da due allievi, doveva preparare e presentare, in tre minuti, un gelato al piatto completo di tutte le decorazioni.

Il concorso è finalizzato ad accrescere le conoscenze dei giovani verso la gelateria: oggi in questo come in tutti i settori occorrono competenze nuove e per questo gli esperti del settore ritengono che sia più che mai necessario cominciare dalle Scuole.

È questa è una ulteriore conferma dell'importanza



Una tavola pronta per il pranzo

della grande kermesse **Tirreno C.T.** anche sotto il profilo della formazione: non solo rapporti commerciali, ma anche grande attenzione al futuro dell'ospitalità italiana, che si sta confermando a grandi livelli e quindi pronta per poter competere con la concorrenza straniera.

+6°C
NUBI SPARSE

[LIVORNO](#)
[DECINA-PORCIANO](#)
[BAPOLI](#)
[GROSSETO](#)
[LUCCA](#)
[MASSA-CARRARA](#)
[MONTECATINI](#)
[POMERIO-ELBA](#)
[PISA](#)
[PISTOIA](#)
[PONTEDERA](#)
[PIRAIA](#)
[VERGOLA](#)

[Home](#)
[Cronaca](#)
[Sport](#)
[Foto e video](#)
[Toscana](#)
[Arte e Appalti](#)
[Annunci](#)
[Lavoro](#)
[Nepoti](#)

Sei in: [Il Tirreno Massa](#) Cronaca **Tirreno Ct** è il regno anche dei golosi

[CONDIVIDI](#)

Tirreno Ct è il regno anche dei golosi

Il trionfo dell'arte della pasticceria e delle arti bianche (panificazione e gelateria): «Vincono qualità e materia prima»

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni

Qualità dell'aria nel comune di MASSA



CARRARA. La crisi, che coinvolge ormai quasi tutti i settori della produzione e del commercio, sembra voler risparmiare il settore dell'Arte Bianca. Pasticceria e panificazione godono di qualche privilegio inspiegabile o ci sono reali motivi per questo non piccolo successo? Per cercare di capire, ne parliamo con uno dei personaggi chiave del settore.

Rossano Vinciarelli ha alle spalle un palmares incredibile, che deriva da una carriera internazionale iniziata nel 2001: in quell'anno è preparatore della squadra italiana che si piazza al secondo posto nei Campionati Mondiali in Germania. Nel 2002 è secondo ai Campionati Mondiali di Cucina; da quelli del 2005, svoltisi a Lione, torna a casa con ben quattro medaglie d'oro individuali.

Si arriva ai Campionati mondiali di Pasticceria negli Usa, dove si colloca al quarto posto, nonostante un incidente tecnico occorso durante la gara; chiusura (per adesso!) in bellezza con il primo posto alla Coppa del Mondo di cucina vinta nel 2010. Con questo curriculum, chi meglio di Rossano ci può parlare del presente e del futuro della pasticceria?

«Oggi il pubblico, i consumatori, sono molto più informati di un tempo; pretendono prodotti di qualità, - ci dice Rossano Vinciarelli - sanno tutto di calorie e salute. Allora è stato necessario cambiare modo di lavorare. Le intolleranze alimentari sono molto aumentate, e questa è un'altra ragione per puntare sulla massima qualità e professionalità di tutte le preparazioni. Questa è una delle ragioni del successo: grandissimo impegno nella scelta delle materie prime e nelle lavorazioni, sono cose che il pubblico percepisce e ci segue, anche perché il potere di acquisto è calato e si punta più sulla qualità che sulla quantità. Poco, ma buono, insomma - continua Rossano -. Un altro motivo di successo è la rivalutazione della tradizione, sia pure attuata con tecniche moderne e spesso anche innovative. Modernizzare il passato si è rivelata una scelta vincente, oltre che logica: ormai non resta granché da inventare e anche in questo caso il grande giudice è stato il pubblico, che ha rifiutato produzioni assurde dal punto di vista alimentare, orientandosi ancora una volta su prodotti nati da una ricerca seria e da una grande professionalità».

Oggi l'80% della produzione pasticceria sul mercato è riservata all'industria, contro un 20% di provenienza artigianale. Questo non toglie che l'apporto della pasticceria tradizionale rimanga fondamentale. Molto spesso la grande industria attinge le idee dal mercato artigianale per riproporle sotto forma di prodotto su larga scala. Di fronte alla concorrenza industriale e a richieste sempre più differenziate da parte dei consumatori, il pasticcere ha dovuto necessariamente aggiornarsi e affinare una preparazione (che molto spesso avveniva in laboratorio) attraverso corsi di formazione professionale e scuole di pasticceria, ormai presenti su quasi tutto il territorio nazionale.

Oggi, quasi il 30% dei consumi alimentari rientra in questo settore. Quello che un tempo era un genere voluttuario oggi è entrato a fare parte dell'alimentazione quotidiana: non sono più feste e ricorrenze i soli momenti per consumare torte e paste, come il gelato non è più caratteristica esclusiva del periodo estivo. E infatti, a ulteriore prova della vivacità del settore vi è il grande successo del **Forum delle Arti Bianche**, che si svolge per l'intera durata della **Tirreno Ct**.

I tre laboratori della pasticceria, panificazione e gelateria che hanno visto impegnati grandi campioni come **David Bedu**, direttore della scuola di Formazione della Gustar di Pistoia, **Didier Chouet**, MoF (migliore Artigiano di Francia 2007), il già citato Rossano Vinciarelli di Pian Castagnaio, campione della squadra italiana al Mondiale di pasticceria, che insieme hanno realizzato opere uniche degne di un campionato mondiale.

Ancora una volta la macchina organizzatrice del Maestro **Gastone Pegoraro** e della Dmp di Pistoia ha funzionato con efficienza ed ha portato il meglio della pasticceria, panificazione e cioccolateria.

Al Forum della Pasticceria, Gelateria e Panificazione, dedicato ai professionisti, si affianca il progetto del

Persone

Angelo Zubbani	Roberto Pucci
Olga Kogut	Gianni Musetti
Enrico Rossi	Jacopo Ferri
Aldo Giubilaro	Nicola Franzoni
Cesare Micheloni	Stefano Benedetti

→ TUTTI I NOMI

Altri contenuti di Cronaca

- Frane di Mirteto, per la morte del camionista chiesto rinvio a giudizio per 11 indagati
- Il pm vuole il processo per la frana del Mirteto
- Syntech, quando il futuro è solo nero
- Pucci apre al Pd, ma i democratici rispondono picche
- «Olga ha detto no anche all'aiuto offerto dall'Asl»

→ VEDI TUTTI

IMMOBILI	VIAGGI	MOTORI
LAVORO	SERVIZI	BACHECA

PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO

SUBITO

Trova indirizzi Utili

Cerca negozi e professionisti

Cerca una attività*

Nome

Futuri Talenti diretto dal Prof. **Martino Liuzzi** che da anni si occupa di promuovere la conoscenza della Gelateria e Pasticceria negli Istituti Alberghieri. Ad essere stati sensibili a partecipare e conoscere le tecniche innovative del buon gelato artigianale, del semitreddi e delle lavorazioni dello zucchero sono stati i ragazzi selezionati dell'Istituto "G. Marconi" di Seravezza, accompagnati dal loro maestro Prof. Pianini. Questo progetto prosegue già da alcuni anni e ha dato ottimi frutti, rendendo i giovani partecipi del lavoro di grandi Maestri di Pasticceria: esperienza unica, che contribuisce certamente a radicare quella passione senza la quale questo mestiere diventerebbe difficilmente praticabile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

07 marzo 2012

Forma 2

NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGROTURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI E MUTUI MOBILI COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRAULICI TRASLOCHI IMPIEGATI
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA RIFRIGERAZIONE E REFRIGERAZIONE
- ASSICURAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

Annunci

Vendita Affitto Casa Vacanza

Regione Provincia

Toscana, Livorno, Rio Marina
 Vendita 120 mq VENDESI
 RISTORANTE ISOLA D' ELBA nel
 grazioso borgo di Rio Marina
 vendesi storico ristorante a pochi metri dal mare
 presente sulla guida Michelin 25 coperti
 attrezzature nuove travi a vista...



Auto Moto

Modello Regione

➔ PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO

Toscana, Grosseto Volkswagen
 Caddy 1.9 TDI LIFE Usato anno
 2005 Monovolume 160000 km
 Climatizzatore Tutta la praticità e
 robustezza VW. Tutte le nostre vetture sono
 corredate di garanzie di 1 anno nel caso
 eseguibile anche...



Regione Area funzionale

Nessun risultato

Scegli una regione

Tipologia: **Vendite immobiliari**
 Località: Toscana, Livorno, Rio Marina
 Beni in vendita: Attività Commerciali - bene
 immobiliare: Vendita 120 mq VENDESI
 RISTORANTE ISOLA D' ELBA nel grazioso borgo di
 Rio Marina vendesi storico ristorante a pochi metri
 dal mare presente sulla guida Michelin 25 coperti
 attrezzature nuove travi a vista...

Leggi i dettagli

PROMOZIONI

Tutte



PIZZA: LA MIGLIORE E' LA MARGHERITA, LA FA UN ITALIANOMA IN FRANCIA

Vince la tradizione. Dopo anni di sperimentazioni e accostamenti spinti, la pizza torna alle origini. Gli italiani preferiscono la pizza con i prodotti di stagione e legati al territorio. E la conferma arriva da Tirreno C.T., la fiera in corso fino a domani, giovedì 8 marzo, nel polo fieristico di [...]

Nuvo Negri In Valtellina dal 1897

RATIONAL

Il nuovo SelfCookingCenter® whiteEfficiency®

L'efficienza incontra il gusto



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, antichità, valorizzazione e ospitalità sono le 1944 di giovedì 8 marzo 2012 - 23.437 articoli presenti nell'archivio



ESPOSIZIONE ALIMENTI VINO BEVANDE ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIBUCI

LINKS: L'NETWORK CONTATTI PUBBLICITÀ VOLONTARI/REGISTRATI

Google

Cerca per parole chiave

Cerca per codice articolo

PROFESSIONI - HOTELIERI

08/03/2012 15:53:00

Oro per Bianchi e Nassi a **Tirreno Cti** Miglior barman e commis

Giovani studenti premiati a **Tirreno Cti**, chiusasi in bellezza con l'oro di Giada Bianchi nel Concorso nazionale FIB e di Alessandro Nassi come "Commis dell'anno" secondo Fic. Tanti premiati per una fiera cordine che ha registrato 50mila presenze e un totale di 297 aziende tra italiane ed estere

Giada Bianchi (nella foto) e Alessandro Nassi (nella foto sotto, a destra, accanto a Paolo Caltana) sono i giovani vincitori rispettivamente del concorso nazionale FIB (Federazione italiana barman) per le scuole alberghiere e del concorso "Commis dell'anno", organizzato da Fic (Federazione italiana cuochi).

Giada Bianchi viene da Brescia, e ha appunto conquistato l'oro nel concorso nazionale FIB riservato alle scuole alberghiere. Seconda classificata Jessica Rosa, anch'essa da Brescia. Al terzo posto troviamo i barman Adriano Comegna, di Lucca, e Gianmarco Vitanti da Napoli, a pari merito. Il regolamento della gara prevedeva la preparazione di un cocktail scelto tra quelli ufficiali Iba (International barman association), e i concorrenti si sono confrontati a due a due, con eliminazione diretta.

Dichiara Tommaso Lo Savio, dirigente dell'associazione: «La FIB con questo concorso si prefigge di divulgare tra i giovani la cultura del bere miscelato e di creare un interscambio di idee tra i docenti delle scuole alberghiere partecipanti. I concorsi per gli allievi degli istituti alberghieri sono fondamentali, permettono di mettere in pratica le conoscenze acquisite e rafforzare la motivazione per la professione, evidenziando le attitudini di ciascuno».



In questa direzione si sviluppa anche il concorso Fic per il 16° concorso regionale "Commis dell'anno", con partecipanti provenienti da quasi tutte le province della Toscana; i partecipanti al "Commis dell'anno". Vincitore, con ben 92 punti, è risultato Alessandro Nassi, di Fucecchio (Fi). Secondo, con 81,80 punti, Joseph Donadio, di Pisa. Terzo Luca Giampieri, di Comano (Ms), con 76,30 punti. I giovani partecipanti dovevano preparare sul posto un piatto per il personale, rispettando alcuni parametri fondamentali quali stagionalità, filiera corta, corrette procedure di preparazione. Il tema di quest'anno infatti era un significativo "Cuciniamo Meglio", argomento al quale anche la regione Toscana sta portando sempre più attenzione.

La premiazione della cucina regionale è stato uno dei momenti che hanno visto altri comparti della ristorazione sfidarsi a **Tirreno Cti**. Con il Giopizza d'Europa oltre 30 pizzaioli hanno messo in mostra le loro capacità e interpretare secondo il gusto attuale dei consumatori un piatto che ha oltre cento anni di vita. Ma ad essere premiati sono stati anche i pasticceri e i maître, una figura che nella moderna ristorazione viene sempre meno cercata, ma che continua ad avere un ruolo decisivo per tutti quei ristoranti e alberghi che vogliono elevarsi in termini di qualità del servizio offerto.

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Oro per Bianchi e Nassi a **Tirreno Cti**
Miglior barman e commis
Futuri talenti maître Amira Annetyse Zegan batte tutti i colleghi
Premi Excellent per il turismo il brand Italia nel mondo
Master in Food&beverage Cipes L'eccellenza nella ristorazione
Un premio al turismo italiano di qualità A Milano torna "Excellent"

«L'idea del Turismo delle aziende»

Con queste premiazioni si è così conclusa la 32ª edizione di **Tirreno Ci**, Salone nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. A parlare sono prima di tutto le presenze. Oltre 50mila i visitatori che hanno assistito ad esibizioni, degustazioni, forum, che hanno visitato gli stand delle oltre 300 aziende espositrici provenienti da 14 regioni d'Italia più 3 espositori dall'estero (Germania e Austria). Più di 600 i marchi commerciali rappresentati, su una estensione che supera i 30mila metri quadrati di superficie espositiva coperta. Una mostra-convegno dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive dalle materie prime, agli ingredienti, dai prodotti alimentari, a macchine e attrezzature specifiche. Durante la manifestazione si sono susseguite decine di seminari, dimostrazioni, forum e tavole rotonde. E soprattutto molti convegni professionali di livello nazionale e internazionale.



Ogni categoria presente ha sfruttato l'importante vetrina di **Tirreno Ci** per presentare le proprie eccellenze e per dare lustro alla propria punta di diamante con esibizioni e competizioni. Sono stati 294 gli espositori provenienti da 50 province di 14 regioni italiane e 3 da paesi esteri per un totale di 297 aziende. La geografia di provenienza vede il Nord pesare per il 49%, il Centro per il 47%, mentre solo il 3% dal Sud e Isole. L'1% proveniva dall'estero. La regione italiana più rappresentata è stata la Toscana (44%), seguita dall'Emilia (14%), dal Veneto, dalla Lombardia e dalla Liguria. Tra le province, Massa Carrara (13%) è stata ovviamente al primo posto, a buona distanza dal secondo posto di Lucca (8%), poi Pistoia, Firenze, Pisa. La prima extra Toscana è Venezia (7%), seguita da Reggio Emilia insieme con Milano.

Articoli correlati:

Futuri talenti maître: Amira Annyse Zegan batte tutti i colleghi
Il futuro della panificazione a Tirreno Ci: Pate Josciano "sciocco" verso la Dop
A Tirreno Ci un mix di giovani talenti: 12° Campionato Italiano barman
Incontro mirato tra domanda e offerta: Punto di forza della fiera Tirreno Ci
Occhi puntati sul concesso: Fci A Tirreno Ci 500 piatti in 4 giorni

CONDIVIDI [Condividi](#)

[Tirreno Ci](#)

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo affermamento di sicurezza.

Al sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.
 Latta l'Informativa al sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizza il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità in indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Messaggio

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Codice di sicurezza: **91830**

Invia

TIRRENO C/T

Sergio Dati: «Amico della cucina italiana»

«PER IL GRANDE impegno dimostrato all'interno dell'attività di **Tirreno C/T** nella promozione della cucina italiana». Con questa motivazione la Federazione italiana cuochi, presente con i campionati di cucina italiana, ha rilasciato a Sergio Dati, organizzatore della kermesse con la 'Tirreno Trade', la corona di «Amico della cucina italiana», il gruppo di appassionati riconosciuti dalla federazione per il loro impegno nel settore. «Un premio che ricevo con particolare onore ha commentato perché se prima mi sentivo vicino alla Federazione italiana cuochi, ora mi sento parte integrante a pieno titolo». «**Tirreno C/T** vuole da sempre essere la fiera di riferimento dell'eccellenza del settore in Italia e nel mondo — ha proseguito — e la presenza così massiccia della Fic in fiera non può che confermare che dalla collaborazione nascono importanti strumenti di comunicazione e di confronto per tutto questo settore». E oggi si conclude la fiera: banchi d'assaggio dei vini e dei prodotti sono presenti con degustazioni guidate allo stand Cciao, ed i pizzaioli dedicano una giornata alla Celiachia: pizze senza glutine e nuovi metodi di impasto.





Online-News

L'INFORMAZIONE A DOMICILIO (QUOTIDIANO DI INFORMAZIONE INDIPENDENTE)
DIRETTORE GIOVANNI TAGLIAPIETRA

HOME | **ATTUALITÀ** | POLITICA | ESTERI | ECONOMIA | **SANITÀ** | SPORT | SPETTACOLI & GOSSIP | TURISMO | GUSTO
AGRICOLTURA | AMBIENTE ED ENERGIA | **SOCIETÀ** | ROMA E LAZIO | REGIONI | PROVINCE | COMUNI | CHI SALE & CHI SCENDE

Contatti | Iscriviti alla Newsletter | Roma | Latina | Molise | Stay Connected

news/2012/03/08/

Italia paese di pizzaioli: nel 2011 è boom di ristoranti



Dietro l'equazione, un po' superficiale, Italia=pizza c'è un po' di verità: secondo i dati resi noti da Tirreno C.T., òa fiera dedicata alle novità nella ristorazione, un italiano su quattro che abitualmente consuma pranzi fuori casa sceglie una pizza. Negli ultimi anni poi il numero delle pizzerie classiche, escluse quelle al taglio, d'asporto e a

domicilio, sono passate da 22.230 a 25.300, segnando un incremento del 14%. Vero e proprio boom per le pizzerie da asporto passate dalle 18.821 del 2001 alle 26.700 del 2010 (+42%). Complessivamente, l'incidenza della pizzeria sulla ristorazione è salita al 40% nel 2010 contro il 32,4% del 2001. Secondo l'Istituto europeo della Pizza Italiana, gli italiani consumano 7,6 chilogrammi di pizza all'anno a testa, battuti soltanto dagli americani con 13 chili a testa. La città che ha più pizzerie è San Paolo (Brasile), dove se ne contano 6.000.

Share it

- Digg It
- Del.icio.us
- Add to Facebook
- Google Bookmarks
- Stumble It
- Twitter
- Add to Reddit
- Print This Post

Aggiunti di recente

- India, Nigeria e l'apprendista stregone Monti
- Poca contraccezione tra le italiane, solo il 16% prende la pillola
- San Camillo, medici e infermieri denunciano il degrado del reparto maternità
- Italia-India, sforato l'incidente con un terzo marò. La Lega attacca: "figura da peracotta"
- SCHEDA/ Chi sono i talebani della Nigeria
- SCHEDA/ Dall'Africa all'Asia, nove italiani ancora in ostaggio
- Venditti festeggia con ottomila il suo compleanno al Palalottomatica dell'Eur
- Ostaggio italiano ucciso, irritazione di Palazzo Chigi: avvertiti a cose fatte
- La Cassazione decide su Dell'Utri, rischio carcere è concreto
- Operazione Cleopatra a Roma: passati a setaccio florai, ristoranti e bar



PIZZA: La migliore è la margherita, la fa un italiano.....ma in Francia

19/03/2012

Vince la tradizione. Dopo anni di sperimentazioni e accostamenti spinti, la pizza torna alle origini. Gli italiani preferiscono la pizza con i prodotti di stagione e legati al territorio. E la conferma arriva da Tirreno C.T., la fiera in corso fino a domani, giovedì 8 marzo, nel polo fieristico di Carrara, dove a vincere è

Continua a leggere la notizia: PIZZA: La migliore è la margherita, la fa un italiano.....ma in Francia

Fonte: <http://www.piazzadellanotizie.it>

Articoli popolari

Ticket Regione Sicilia 2012 nuove regole esenzione reddito

Castelbuono: VINCENZO VIGNIERI
 COORDINATORE DEI GRUPPI DI LAVORO DEL PD

Marò in India, un'analisi della situazione

THE NEW IPAD: caratteristiche del Nuovo Tablet Apple

CLEMENTONI | Idea Regalo: Computer Kid CLAM TOUCH, il videogioco portatile educativo.

di [Giancarlo](#)

Articoli Correlati:

Articoli consigliati dagli utenti:

You might like:



Pescara: lavori in corso in biblioteca provinciale, sale lettura chiuse



Petralia Sottana: E' guerra di cartelloni - il Pd replica all'Av



Dall'artista e genio, domani la mostra sul surrealista



Dopo Elisabetta Canalis: Che caduta di stile!

Ultime Notizie

Mazzanti in conferenza stampa: "Pandev penso giocherà, ecco chi riposa"

SEDE PER LA CUCINA

Pescara: lavori in corso in biblioteca provinciale, sale lettura chiuse

Misfits, confermato il remake americano di Josh Schwartz

IN ITALIA [7]: Un vuoto da riempire

Ricerche Popolari

LA PASTICCERIA MADE IN ITALY NON CONOSCE CRISI, CON UN FATTURATO DI 11.543 MILIONI DI EURO, UN VALOR

In Gran Bretagna si arriva addirittura a chilogrammi in Germania a 8,7 mentre gli unici europei che consumano meno di 3 chilogrammi di cioccolato sono gli spagnoli.

Particolarmente apprezzata dai golosi di tutto il mondo, è poi la pasticceria delle feste, quella natalizia o pasquale, della tradizione artigianale italiana. Dagli ultimi dati diffusi da Confcommercio Nel 2009, tra panettoni, pandoro, cioccolato e prelibatezze made in Italy, sono volati nel mondo prodotti per un valore di 357 milioni di euro. Tra gennaio e settembre del 2010 l'export di pasticceria è aumentato del 5,1% rispetto allo stesso periodo del 2009. Tra i Paesi più "golosi" di prodotti italiani in testa c'è la Francia, seguita da Germania e Regno Unito. Nel 2010 i francesi hanno comprato 56,5 milioni di euro di dolci natalizi, il 22% dell'export del settore. In Germania le esportazioni sono state 34,6 milioni di euro di pasticceria per le feste di fine anno, 13,5% del totale esportato, mentre nel Regno Unito l'export vale 17,6 milioni, il 6,9% del totale. Nel 2010 Grecia e Spagna hanno aumentato le esportazioni di made in Italy dolciario rispettivamente del 28,3%, e del 7,4%.

"Oggi il pubblico, i consumatori, sono molto più informati di un tempo: pretendono prodotti di qualità - dice Rossano Vinciarelli pluricampione mondiale di pasticceria - sanno tutto di calorie e salute. Allora è stato necessario cambiare modo di lavorare. Le intolleranze alimentari sono molto aumentate, e questa è un'altra ragione per puntare sulla massima qualità e professionalità di tutte le preparazioni. Questa è una delle ragioni del successo: grandissimo impegno nella scelta delle materie prime e nelle lavorazioni, sono cose che il pubblico percepisce e ci segue, anche perché il potere di acquisto è calato e si punta più sulla qualità che sulla quantità".

Ad ulteriore prova della vivacità del settore vi è il grande successo del Forum delle Arti Bianche, di scena a **Tirreno CTT**. I tre laboratori della pasticceria, panificazione e gelateria che hanno visto e vedranno impegnati grandi campioni come David Bedu, direttore della scuola di Formazione della Gustar di Pistoia, Didier Chouet, Mof (migliore artigiano di Francia 2007), il già citato Rossano Vinciarelli di Piancastagnaio, campione della squadra Italiana al mondiale di pasticceria, che insieme hanno realizzato opere uniche degne di un campionato mondiale.

 iPhone
  RSS
  Email

DailyBlog

I BLOG NEWS



Alimenti: la migliore pizza d'Italia e' una 'margherita' e si fa in Francia

 Mi piace
  Tweet

 Redazione
  Twitter
  Facebook
  Google+
  LinkedIn

Cronaca —

Massa Carrara, 7 mar. – (Adnkronos) – Vince la tradizione. Dopo anni di sperimentazioni e accostamenti spinti, la pizza torna alle origini. Gli italiani preferiscono la pizza con i prodotti di stagione e legati al territorio. E la conferma arriva da Tirreno C.T., la fiera in corso fino a domani, giovedì 8 marzo, nel polo fieristico di Carrara, dove a vincere e' stata la "classica" pizza "Margherita". Giropizza d'Europa, l'evento che ha fatto tappa all'interno della manifestazione apuana dedicata all'hotellerie e all'enogastronomia, ha infatti incoronato vincitore Daniele Onisni con una semplice pizza Margherita.

Ultimissime

« [Articolo precedente](#) »

« [Articolo successivo](#) »

Related Posts

Scrivi il tuo Commento

Ricorda che non sono consentiti: contenuti offensivi e diretti all'autore, razzisti, diffamatori, che contengono turpiloquio o contrari alla legge italiana, pubblicitari, copiati o privi di significato; commenti privi di nome, cognome e indirizzo email.

Nome e

Cognome *

Mai *

Commento

DailyBlog.it su Facebook

 Mi piace
  Piace a 1214 persone. Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Segui @daily_blog

★ I POLITICI I PIU' SEGUITI



Politici su Facebook top 10

522200



Nichi Vendola
(Sinistra Ecologia
Liberta)

379863



Silvio Berlusconi
(PDL)

Sul tuo sito web

l'Unità

Il Pd perde la certezza di essere maggioranza assoluta nel Parlamento

CAPOLINEA FORMIGONI

Le prime pagine del quotidiano italiano - 7 marzo 2012

Tirreno Ct è il regno anche dei golosi

Il trionfo dell'arte della pasticceria e delle arti bianche (panificazione e gelateria): «vincono qualità e materie prime»

di CARRARA

La crisi, che coinvolge ormai quasi tutti i settori della produzione e del commercio, sembra voler risparmiare il settore dell'Arte Bianca. Pasticceria e panificazione godono di qualche privilegio inspiegabile o ci sono reali motivi per questo non piccolo successo? Per cercare di capire, ne parliamo con uno dei personaggi chiave del settore.

Rossano Vinciarelli ha alle spalle un palmares incredibile, che deriva da una carriera internazionale iniziata nel 2001: in quell'anno è preparatore della squadra italiana che si piazza al secondo posto nei Campionati Mondiali in Germania. Nel 2002 è secondo ai Campionati Mondiali di Cucina; da quelli del 2005, svoltisi a Lione, torna a casa con ben quattro medaglie d'oro individuali.

Si arriva ai Campionati mondiali di Pasticceria negli Usa, dove si colloca al quarto posto, nonostante un incidente tecnico occorso durante la gara: chiusura (per adesso) in bellezza con il primo posto alla Coppa del Mondo di cucina vinta nel 2010. Con questo curriculum, chi meglio di Rossano ci può parlare del presente e del futuro della pasticceria?

«Oggi il pubblico, i consumatori, sono molto più informati di un tempo: pretendono

prodotti di qualità, - ci dice Rossano Vinciarelli - sanno tutto di calorie e salute. Allora è stato necessario cambiare modo di lavorare. Le intolleranze alimentari sono molto aumentate, e questa è un'altra ragione per puntare sulla massima qualità e professionalità di tutte le preparazioni. Questa è una delle ragioni del successo: grandissimo impegno nella scelta delle materie prime e nelle lavorazioni, sono cose che il pubblico percepisce e ci segue, anche perché il potere di acquisto è calato e si punta più sulla qualità che

sulla quantità. Poco, ma buono, insomma - continua Rossano -. Un altro motivo di successo è la rivalutazione della tradizione, sia pure attuata con tecniche moderne e spesso anche innovative. Modernizzare il passato si è rivelata una scelta vincente, oltre che logica: ormai non resta granché da inventare e anche in questo caso il grande giudice è stato il pubblico, che ha rifiutato produzioni assurde dal punto di vista alimentare, orientandosi ancora una volta su prodotti nati da una ricerca seria e da una grande professionalità».

Oggi l'80% della produzione pasticceria sul mercato è riservata all'industria, contro un 20% di provenienza artigianale. Questo non toglie che

l'apporto della pasticceria tradizionale rimanga fondamentale. Molto spesso la grande industria attinge le idee dal mercato artigianale per riproporre sotto forma di prodotto su larga scala. Di fronte alla concorrenza industriale e a richieste sempre più differenziate da parte dei consumatori, il pasticcere ha dovuto necessariamente aggiornarsi e affinare una preparazione (che molto spesso avveniva in laboratorio): attraverso corsi di formazione professionale e scuole di pasticceria, ormai presenti su quasi tutto il territorio nazionale.

Oggi, quasi il 30% dei consumi alimentari rientra in questo settore. Quello che un tempo era un genere voluttuario oggi è entrato a fare parte dell'alimentazione quotidiana: non sono più feste e ricorrenze i soli momenti per consumare torte e paste, come il gelato non è più caratteristica esclusiva del periodo estivo. E infatti, a ulteriore prova della vivacità del settore vi è il grande successo del **Forum delle Arti Bianche**, che si svolge per l'intera durata della **Tirreno Ct**.

I tre laboratori della pasticceria, panificazione e gelateria che hanno visto impegnati grandi campioni come **David Bedu**, direttore della scuola di Formazione della Gustar di Pistoia, **Didier Chouet**, Mof

(migliore Artigiano di Francia 2007), il già citato Rossano Vinciarelli di Pian Castagnaio, campione della squadra italiana al Mondiale di pasticceria, che insieme hanno realizzato opere uniche degne di un campionato mondiale.

Ancora una volta la macchina organizzatrice del Maestro **Gastone Pegoraro** e della Domp di Pistoia ha funzionato con efficienza ed ha portato il meglio della pasticceria, panificazione e cioccolateria.

Al Forum della Pasticceria, Gelateria e Panificazione, dedicato ai professionisti, si affianca il progetto dei **Futuri Talenti** diretto dal Prof. **Martino Linzzi** che da anni si occupa di promuovere la conoscenza della Gelateria e Pasticceria negli Istituti Alberghieri. Ad essere stati sensibili a partecipare e conoscere le tecniche innovative del buon gelato artigianale, dei semifreddi e delle lavorazioni dello zucchero sono stati i ragazzi selezionati dell'Istituto "G. Marconi" di Seravezza, accompagnati dal loro maestro Prof. Pianini. Questo progetto prosegue già da alcuni anni e ha dato ottimi frutti, rendendo i giovani partecipi del lavoro di grandi Maestri di Pasticceria: esperienza unica, che contribuisce certamente a radicare quella passione senza la quale questo mestiere diventerebbe difficilmente praticabile.

di ANTONIO DI CARO, ST





Maestri e allievi del settore pasticceria



Rossano Vinciarelli e David Bedu

Trecento chef in gara a Carrarafiere

Fino a domani le kermesse di cucina: dagli Internazionali di alta cucina ai nazionali al Grand Junior

► CARRARA

Sono oltre 300 i cuochi italiani provenienti da tutte le regioni che si sfidano nei campionati Internazionali, nazionali, regionali e junior in programma fino a domani a Carrarafiere nell'ambito di Tirreno C.T., la 32esima edizione della fiera dell'ospitalità e della ristorazione. La Federazione italiana cuochi ha infatti dato il via alla XII edizione degli Internazionali d'Italia di Alta Cucina e contemporaneamente al X Campionato Nazionale e alla terza edizione del "Grand Junior Cooking Contest" per gli chef emergenti. In quattro giorni sono preparati oltre 500 piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da una giuria composta da oltre 30 cuochi giudici appartenenti alla Fic. Oltre agli chef in gara tant'anche i cuochi presenti sia come giurati che come ospiti speciali nei vari show cooking in programma presso l'Arena dei futuri talenti. «Quello di Tirreno C.T. è un momento par-

ticolarmente importante per il futuro della cucina italiana - spiega il presidente della Fic, Paolo Caldana - perché è proprio dal confronto tra cuochi di tutte le regioni, di tutte le età ed esperienze, che si generano spunti per la cultura della gastronomia italiana, enorme patrimonio che dobbiamo tutelare e promuovere».

Tra le novità del 2012 la prima edizione del concorso della cucina regionale "Sapienze e Sapori Regionali Team-Live Cooking", che accompagnerà i visitatori per tutte le cinque giornate di apertura della fiera. Una grande kermesse a difesa delle tipicità regionali, che vedrà in lizza, a contendersi il gradino più alto del podio, squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Puglia, Sicilia e Toscana. La manifestazione si suddivide in confronti fra Team e fra singoli, e ancora fra Cucina Calda e Fredda. Ci sono poi le sezioni che riguardano la Pasticceria e la Cucina artistica,

per la soddisfazione dell'occhio oltre che del palato. Ulteriori categorie vedono poi impegnati i concorrenti singoli, Senior e Under 23. Ai partecipanti deriva un ulteriore valore aggiunto, perché tra i migliori chef selezionati in questo ambito escono i nomi di molti di coloro che parteciperanno poi ai maggiori eventi mondiali, le Olimpiadi e i Campionati Mondiali di Alta Cucina, ai quali l'Italia ha sempre dato un grande contributo. Molti i partner dei campionati dai fornitori delle attrezzature a quelli dei prodotti che vanno a comporre il paniere a disposizione dei cuochi in concorso. Tra questi importante la componente toscana, con la Pasta Tosca team assegnata dal marchio Agriqualità della Regione Toscana, il tartufo dell'Associazione tartufai senesi, il Crocus del Parco Naturale della Val d'Orcia, ma anche da fuori regione come le mate e il salmerini del Trentino e le carni umbre. La Federazione italiana

cuochi (Fic) conta 120 Associazioni Provinciali, 20 Unioni Regionali, numerose Associazioni e Delegazioni Estere annoverando ogni anno una media di 20.000 associati fra Cuochi Professionisti, Chef Patron, Ristoratori, Docenti e Allievi degli Istituti Alberghieri di ogni ordine e grado. Costituita nel 1978 da Associazioni aderenti (alcune delle quali avevano superato i 200 anni di fondazione ed erano nate in passato come confraternite, corporazioni o società di mutuo soccorso di "cucinieri"), ha ottenuto nel 2009 il "Riconoscimento Giuridico" come organismo atto costituire la rappresentanza, sul territorio nazionale, dei Cuochi e di coloro che si dedicano all'attività culinaria professionale. La Fic, inoltre, è l'unica Associazione Cuochi in Italia a rappresentare di diritto la "World Association of Cooks Societies" (Wacs), alla quale aderiscono più di 70 Federazioni Nazionali.

di Anna Maria...



Uno chef all'opera



Un momento della premiazione con Paolo Caldana





CARBOTERMO S.p.A.

Servizio energia, gestione riscaldamento e climatizzazione
Impianti civili ed industriali



BENVENUTO | Login | Registrati | RSS

Imposta Conco | Impagare | Ricerca Avanzata CERCA

MILANO ROMA LAVORO TRASPORTI E MOBILITÀ ENERGIA E AMBIENTE EMMECQUADRO L'ASSAGGIO DI MASSORRIO **LEGGI TUTTI** AUTORI INTERVISTATI

Fatti Ultim'Orta Cronaca Politica Economia Esteri Educazione Cultura Scienze Musica Cinema e TV Sport Curiosità

IN QUESTA PAGINA: La scheda Necrologium

CRONACA



Alimenti: la migliore pizza d'Italia e' una 'margherita' e si fa in Francia

mercoledì 7 marzo 2012

Massa Carrara, 7 mar. - (Adnkronos) - Vince la tradizione.

Dopo anni di sperimentazioni e accostamenti spinti, la pizza torna alle origini. Gli italiani preferiscono la pizza con i prodotti di stagione e legati al territorio. E la conferma arriva da Tirreno C.T., la fiera in corso fino a domani, giovedì 8 marzo, nel polo fieristico di Carrara, dove a vincere e' stata la "classica" pizza "Margherita". Giropizza d'Europa, l'evento che ha fatto tappa all'interno della manifestazione apuana dedicata all'hotellerie e all'enogastronomia, ha infatti incoronato vincitore Daniele Orsini con una semplice pizza Margherita.

SEGNALA STAMPA

NEWS CRONACA

07/03/2012 - 12.28 Cronaca Toscana: Consiglio regionale, ok a consuntivo 2010 azienda Alberese

07/03/2012 - 12.19 Cronaca Chiesa: Papa conferma Bagnasco alla presidenza della Cei

07/03/2012 - 12.15 Cronaca Siena: Raddur accede i riflettori su Sinalunga e i suoi prodotti tipici

07/03/2012 - 12.05 Cronaca Firenze: domani cerimonia commemorazione vittime lager nazisti

07/03/2012 - 12.04 Cronaca 8 marzo: mironessa lo a causa dell'inverno rigido, l'alternativa e' il natisco

07/03/2012 - 12.01 Cronaca Prato: sabato Simone Cristofari ospite della biblioteca Lanzerini

[LEGGI TUTTE LE NOTIZIE CRONACA](#)

ULTIM'ORA

12.47 Esteri ROSSELLA URRU/ Ancora prigioniero, è mistero sulla sorte dell'italiana rapita

12.28 Cultura ALESSANDRO MANZONI/ Motta (Univ. Cattolice): vince Fra Cristoforo. Google ricorda "I Promessi ...

12.26 In ventis CALCIO MERCATO/ Juventus, Foglia, ci sono già i dettagli economici. Borriello-Coste, idillio ...

12.21 Politica Semplificazioni: se governo mette fiducia voto domani dalle 13.30

12.19 Economia e Finanza Semplificazioni: Occhialo, verso accordo scuola, salta numero assunzioni

12.14 Economia e Finanza VINO: 211.000 dollari per una 6 litri di Guado al Tasso 2007 griffato Antinori

[TUTTE LE ULTIM'ORA](#)

07° local
IL TIRRENO MASSA-CARRARA
+6°C
POGGI NUOVA/LOGGIA

[LIVORNO](#)
[DECINA POGGIORIANO](#)
[EMPOLI](#)
[GROSSETO](#)
[LUCCA](#)
[MASSA-CARRARA](#)
[MONTECATINI](#)
[PIOMBINO-ELIA](#)
[PISA](#)
[PISTOIA](#)
[PORTOFERRATA](#)
[PIZZO](#)
[VERGOLA](#)

[Home](#)
[Cronaca](#)
[Sport](#)
[Foto e video](#)
[Toscana](#)
[Arte e Appalti](#)
[Annunci](#)
[Lavoro](#)
[Negozii](#)

Dei Ir: il Tirreno Massa Cronaca Alla **Tirreno Ct** il pane grande protagonista

CONDIVIDI +

Alla **Tirreno Ct** il pane grande protagonista

Presentati i progetti per il riconoscimento della Dop, ma anche un corso per "fare soldi" con l'alimento-simbolo: nel segno di tradizione ma anche moda

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni

Qualità dell'aria nel comune di **MASSA**



MARINA DI CARRARA

Ribollita, zuppa di fagioli, panzanella, pappa col pomodoro. Sono soltanto alcune delle declinazioni del pane toscano che presto potrebbe avere il riconoscimento di Dop, unico esempio in Italia. Alla 32ª edizione di Tirreno C.T., il salone dell'ospitalità e della ristorazione in corso a CarraraFiere fino a giovedì, è stato presentato anche l'ambizioso progetto presso lo spazio di Assipan, il Sindacato italiano Panificatori (sezione di Massa Carrara).

Pane toscano "sciocco" Dop. Tre sono gli ingredienti caratteristici: lievito madre, farina di grano tenero e acqua. E su questi tre ingredienti si basa il disciplinare che prevede un marchio che renderà il pane toscano riconoscibile. L'avvio delle pratiche per il riconoscimento della Dop è stato avviato nell'ottobre 2001 con il contributo determinante delle istituzioni scientifiche toscane. Dopo la lettura, la procedura prevede che il disciplinare venga pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale italiana per essere successivamente inviato a Bruxelles per l'ultima fase comunitaria dell'iter burocratico. Il marchio "**C.P.T. Pane Toscano a Lievitazione Naturale**", è stato Registrato dal consorzio a cui è affidata la sua tutela e promozione. Il consorzio detiene il "disciplinare del pane Toscano Dop e la qualità del

pane è garantita dal sistema di controllo adottato dal Consorzio, che copre l'intera filiera produttiva. Nel disciplinare è previsto l'utilizzo di grani provenienti solo dalla Toscana e farine garantite dai molini toscani ai panificatori aderenti al Consorzio. Per "Pane Toscano a Lievitazione Naturale" s'intende il prodotto ottenuto da farina di grano tenero toscano di tipo "0" (a basso contenuto di glutine e con il mantenimento del germe che rimane parte integrante della farina), lievito naturale (pasta acida) e acqua. Il frumento tenero utilizzato deve essere prodotto e molito in Toscana. Quindi le farine dovranno essere ottenute da un mix di grani provenienti da varie parti della Toscana, per ottenere il massimo della qualità.

I pani con un riconoscimento. Si va da Lariano a Terni, da San Gaudenzio a Laterza, da Portoferraio a Borgopace per i pani che hanno una riconoscibilità propria mentre crescono i riconoscimenti a livello nazionale e comunitario come la coppia ferrarese Igp, il pane casereccio di Genzano Igp e il pane di Altamura Dop e anche il pane di Matera Igp.

La panificazione in Italia. Il pane e i cereali rappresentano oggi il 17% circa del totale dei consumi alimentari, il 3,2% della spesa complessiva delle famiglie. Sono gli ultimi dati diffusi da Confesercenti secondo cui il 90% degli italiani consuma pane fresco tutti i giorni. Ogni famiglia spende in media circa 28 euro al mese solo per il pane, meno di 1 euro al giorno che diventano 78 euro con riso, farine, biscotti, pasta, altri cereali. Lievemente più alta l'incidenza della spesa per il pane per le famiglie del Mezzogiorno rispetto a quelle del Nord e del Centro Italia. Dagli anni '70 ad oggi il consumo di pane, in ragione di nuovi stili di vita, di una diversa organizzazione e struttura familiare si è ridotto del 10%, dai 61 chilogrammi pro-capite del 1974 ai circa 55 chilogrammi di oggi.

Un corso per far soldi con il pane. La parola pane nel settore del commercio, oltre ad essere sinonimo di "antico" e "tradizionale", deve anche significare "innovazione" e "moda". Perché i tempi cambiano e in una società nella quale l'immagine, l'aspetto e il fascino contano molto, è necessario che il panificatore non solo proponga un prodotto di eccellente qualità, ma accoglia i propri clienti in un luogo attraente e curato in ogni dettaglio. "Come fare soldi in panificio, trasforma i tuoi desideri in risultati concreti" è il titolo dell'iniziativa organizzata da Pianeta Pane che si è tenuta a CarraraFiere in occasione di **Tirreno Ct**

Persone

Angelo Zubbani	Roberto Pucci
Olga Kogut	Gianni Musetti
Enrico Rossi	Jacopo Ferri
Aldo Giubilato	Nicola Franzoni
Cesare Micheloni	Stefano Benedetti

→ TUTTI I NOMI

Altri contenuti di Cronaca

- Anche Pontremoli dice no al kebab
- Il forno non c'è, bara in attesa per giorni
- Gelosa dell'ex, manda all'ospedale la rivale
- La maggioranza Pucci apre al Pd
- Suv, il polline incastra il pirata assassino

→ VEDI TUTTI

IMMOBILI	VIAGGI	MOTORI
LAVORO	SERVIZI	BACHECA

PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO

Trova Indirizzi Utili

Cerca negozi e professionisti

Cosa stai cercando?

Massa

Vicino a

NAVIGA PER CATEGORIA:

Ricordiamo che la Mostra Convegno **Tirreno CT** sarà aperta presso Camrafiere fino a giovedì 8 marzo, con orario continuato dalle ore 10 alle 19 (giovedì 10-17).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

07 marzo 2012

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI MUTUI MOBILI COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI ORALUCI TRASLOCHI INFRESEDDI
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI EPOBONISTIE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLE OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

Annunci


Vendita
 Affitto
 Casa Vacanza

Regione
 Provincia

Toscana, Livorno, Rio Marina
 Vendita 120 mq VENDESI RISTORANTE ISOLA D' ELBA nel grazioso borgo di Rio Marina vendesi storico ristorante a pochi metri dal mare presente sulla guida Michelin 25 coperti attrezzature nuove travi a vista...
 

Auto
 Moto
 Modello
 Regione

→ PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO

Toscana, Grosseto Volkswagen
 Caddy 1.9 TDI LIFE Usato anno 2005 Monovolume 160000 km Climatizzatore Tutta la praticità e robustezza VW. Tutte le nostre vetture sono corredate di garanzia di 1 anno nel caso eseguibile anche...
 

Regione
 Area funzionale

Nessun risultato

Scegli una regione

Tipologia: **Vendite immobiliari**
 Località: Toscana, Livorno, Rio Marina
 Beni in vendita: Attività Commerciali - bene immobiliare: Vendita 120 mq VENDESI RISTORANTE ISOLA D' ELBA nel grazioso borgo di Rio Marina vendesi storico ristorante a pochi metri dal mare presente sulla guida Michelin 25 coperti attrezzature nuove travi a vista...
Leggi i dettagli

PROMOZIONI

Tutte

Nuovo Negri In Valtellina dal 1897

RATIONAL

Il nuovo SelfCookingCenter® whiteEfficiency®
L'efficienza incontra il gusto



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, valorizzazione e ospitalità
sono le 19-48 di mercoledì 7 marzo 2012 - 23.417 articoli presenti nell'archivio



[HOME](#)
[ATTUALITÀ](#)
[ALIMENTI](#)
[VINO](#)
[BEVANDE](#)
[CUCINA](#)
[ATTREZZATURE](#)
[LOCALI](#)
[EVENTI](#)
[MEDIA](#)
[TURISMO](#)
[RICETTE](#)
[SALUTE](#)
[CIRCOLI](#)

[L'EDITORIA](#)
[L'NETWORK](#)
[CONTATTI](#)
[PUBBLICITÀ](#)
[FOOTER](#)
[ABBONAMENTI](#)

Cerca per parole chiave

Cerca per codice articolo

PROFESSIONISTI E HOTELLE ETC.

07/03/2012 16:32:00

Futuri talenti maitres Amira Annelise Zegan batte tutti i colleghi

Annelise Maria Zegan vince "Futuri talenti maitres Amira", dimostrando grande passione come anche la coppia Alessandro Pitanti (barman) e Giovanna Dozzi (sommelier), ora in "Wines meets cocktails". A **Torino** Ci anche gli studenti Leonardo Frediani e Alessio Vincenti, primi a "Festival d'autore"

A **Torino** Ci, in corso fino a domani, 8 marzo, presso il polo fieristico di Carrara, hanno spiccato per il concorso "Wines meets cocktails" Alessandro Pitanti (barman) e Giovanna Dozzi (sommelier), per il concorso "Futuri talenti maitres Amira" la giovane maitre romana Annelise Maria Zegan e, infine, nel concorso dedicato ai giovani delle scuole alberghiere "Festival d'autore" hanno trionfato Leonardo Frediani e Alessio Vincenti.



Nel secondo Concorso interregionale "Wines meets cocktails", organizzato da Ais hanno gareggiato 12 coppie, formate ciascuna da un sommelier Ais (Associazione italiana sommelier) e da un barman Aibes (Associazione italiana barman e sostenitori). Tra i partecipanti, provenienti da Toscana, Liguria ed Emilia Romagna per via di un gemellaggio tra le regioni, il primo posto è spedito al barman Alessandro Pitanti, di Forte dei Marmi (Lu), e alla sommelier Giovanna Dozzi, con i 197 punti guadagnati dal drink "Senti bene" e dal vino bianco secco.

Argento per la coppia toscana formata dalla bartady Lucia Montanelli di Viareggio (Lu) e dal sommelier Giacomo Schembri con 190 punti, con il drink "Mandrake Frost" e con il vino Madeira. Terzo gradino del podio meritato dalla coppia toscana formata dal barman Alessandro Salvini di Fornaci di Barga (Lu) e dalla sommelier Irene Ratti con 184 punti, con il drink "Aperiduous" e con il vino Porto bianco.

CERCA NELLE SEZIONI

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI / RECENTI DELLA SEZIONE

Futuri talenti maitres Amira
Annelise Zegan batte tutti i colleghi
Premi Excellent per il turismo il brand Italia nel mondo
Master in Food&Beverage Cipes
L'eccellenza nella ristorazione
Un premio al turismo italiano di qualità A Milano torna "Excellent"
Chiude il "salotto" dell'ospitalità
20mila visitatori a Expo Riva Hotel 2012

[Clicca per l'elenco della sezione](#)



CIBUS 2012
BARRA 7-10 MAGGIO

16° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

www.cibus.it



Si sono cimentate in pedana 3 coppie della Liguria, 2 dell'Emilia Romagna, 1 della Valle d'Aosta e 8 da tutta la Toscana. Questo è regolamento della competizione: una coppia formata dal sommelier e dal barman è stato assegnato un tipo di vino, di cui il sommelier doveva fare la descrizione completa, comprensiva di servizio ed abbinamento cibo-vino; contemporaneamente il barman ha realizzato un Cocktail contenente come prodotto predominante quel tipo di vino assegnato, realizzandone 5 dosi.

Il tutto da presentare entro 10 minuti ad una giuria di tecnici formata da 2 sommelier e 2 barman: per l'occasione hanno giudicato le coppie di concorrenti il delegato della Zona Apuana dell'Ais Lorenzo Chiappini, il professore dell'Istituto Alberghiero G. Minuto di Marina di Massa sommelier Alessandro Valentini, e i capobarman Albes Enrico Clares e Paolo Mast.



Il Maître d'Hotel più bravo della costa toscana si chiama Annelise Maria Zegan (nella foto), ha ventisei anni ed è nata in Romania. Ha vinto il trofeo "Futuri talenti in cultra Amira", che vedeva in lizza giovani provenienti da tutta la costa toscana. Questa vittoria le ha fatto conquistare anche un posto di diritto al concorso nazionale "Maître dell'anno", che si svolgerà in Toscana a giugno.

La gara consisteva nella preparazione alla tempista di una pasta al ragù, seguita da un filetto di manzo fiammé al pepe verde. In questa competizione, che non prevede podio ma solo un vincitore, Annelise ha primeggiato su altri sei concorrenti uomini, dimostrando una volta di più, se ancora ce ne fosse necessità, che non esistono più campi che siano appannaggio esclusivo del sesso maschile.



Annelise Maria Zegan è nativa di Iasi, capitale della regione della Moldavia romana, ma vive da molti anni a Pisa, dove ha frequentato la scuola alberghiera G. Matteotti. «Sono ovviamente molto contenta di questa vittoria - dice Annelise - e ancor di più perché faccio questo mestiere con grande passione e mi sto impegnando molto per crescere professionalmente. È un lavoro che è molto cambiato in questi ultimi anni, come mi dicono i colleghi più anziani, a rischio di scomparire. Ma credo che noi donne possiamo portare una vitalità nuova».

Il concorso è stato organizzato, come tutti gli anni, dalla sezione Toscana Mare di Amira (Associazione maître italiani alberghi ristoranti), guidata dal Gran maestro della ristorazione Sebastiano Sorrentino.

Giornata finale per il diciannovesimo concorso "Festival d'autore", riservato ai giovani delle scuole alberghiere. La gara si è svolta in un clima di grande entusiasmo, al termine del confronto si sono classificati al primo posto **Leonardo Frediani** (nella foto, a sinistra) e **Alessio Vincenti** (nella foto, a destra). Secondi e terzi rispettivamente Giuseppina Battistini in coppia con Isacco Lorenzoni; Linda Gamba con Allen Almarovic, tutti provenienti dall'Istituto Alberghiero G. Marconi di Viareggio (Lu).

Ogni team, composto da due allievi, doveva preparare e presentare, in tre minuti, un gelato al piatto completo di tutte le decorazioni. Il concorso è finalizzato ad accrescere le conoscenze dei giovani verso la gelateria: oggi in questo come in tutti i settori occorrono competenze nuove e per questo è necessario cominciare dalle scuole. Un'ulteriore conferma dell'importanza della **Tirreno Ct** anche sotto il profilo della formazione: non solo rapporti commerciali, ma anche grande attenzione al futuro dell'ospitalità italiana.

Articoli correlati:

[Il futuro della pacificazione a Tirreno Ct Pane toscano "sciocco" verso la Dog](#)
[A Tirreno Ct un mix di giovani talenti 17° Campionato italiano barman](#)
[Incontro mirato tra domanda e offerta Punto di forza della fiera Tirreno Ct](#)
[Docchi puntati sui concorsi Fjc A Tirreno Ct 100 piatti in 4 giorni](#)

CONDIVIDI

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo all'annuncio di sicurezza.

Al sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter

Nuvo Negri In Valtellina dal 1897

RATIONAL

Il nuovo SelfCookingCenter® whiteEfficiency®
L'efficienza incontra il gusto



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, valorizzazione e ospitalità
sono le 1618 di mercoledì 7 marzo 2012 - 23.412 lettrici presenti nell'archivio



[HOME](#)
[ATTUALITÀ](#)
[ALIMENTI](#)
[VINO](#)
[BEVANDE](#)
[CUCINA](#)
[ATTREZZATURE](#)
[LOCALI](#)
[EVENTI](#)
[MEDIA](#)
[TURISMO](#)
[RICETTE](#)
[SALUTE](#)
[CIRCOLI](#)

[L'EDITORIA](#)
[L'NETWORK](#)
[CONTATTI](#)
[PUBBLICITÀ](#)
[POLICY](#)
[RECLAMANTI](#)

Cerca per parole chiave

Cerca per codice articolo

NEWS EDIZIONE PIZZAIOLI

07/03/2012 12:35:00

La migliore pizza d'Italia è la Margherita di Daniele Orsini

A **Torino C1** sono state premiate le migliori pizze d'Italia. Al Giropizza d'Europa trionfa Daniele Orsini, un pizzaiolo italiano che lavora in Francia. Crescono le "quote rosa" in pizzeria: **Katiuscia Di Marzo** è la migliore pizzaiola. Il settore non sente la crisi e un italiano su 4 sceglie la pizza



CARRARA (MS) - Giropizza d'Europa, evento che ha fatto tappa all'interno di **Torino C1**, la fiera dedicata all'hotellerie e all'enogastronomia in corso fino a domani, 8 marzo, nel polo fieristico di Caméra (Ms), ha incoronato vincitore **Daniele Orsini** (nella foto sopra, al centro) con una classica e semplice pizza "Margherita". Orsini, italiano, lavora presso il ristorante il Pizzaiolo di Montpellier, in Francia. La sua tradizionale Margherita (pomodoro e mozzarella) ha successo probabilmente per la qualità dell'impasto, una speciale composizione e una lievitazione rimasti, però, segreti. Nella gara di Giropizza si è classificato secondo **Domenico Manfredi** (nella foto sopra, a sinistra) di Europizza da Mimmo a Borgo San Dalmazio (Cr). Il pizzaiolo piemontese ha gareggiato preparando "Europizza", con un condimento a base di zucchine, gamberi, mozzarella di bufala, formaggio brie, pomodori freschi e rucola. Terzo posto per **Massimo Giovannini** (nella foto sopra, a destra) della pizzeria Apogeo di Pietrasanta (Lu): la sua pizza "Burrata e Aiko" vede la presenza di mozzarella fiorilata, burrata, alici e pomodori Pachino.

La manifestazione Giropizza, organizzata da Pizza e Pasta italiana in collaborazione con Scuola italiana pizzaioli, ha visto la partecipazione di oltre 200 pizzaioli, che si sono sfidati in sette tappe lungo tutta l'Italia. Alla finale di Parigi, che si terrà a maggio, andranno 70 pizzaioli. Durante la gara sono state proposte oltre 350 pizze e la prevalenza ha visto condimenti con prodotti a km zero e di stagione.

CERCA NELLE SEZIONI

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

La migliore pizza d'Italia è la Margherita di Daniele Orsini

No Unesco alla pizza napoletana Lopa: Persa occasione di sviluppo

Il mondo della pizza sbarca a Sapeur Anche la Nip a Forlì

Qualità e professionalità per il futuro della pizza

Il futuro e le novità della pizza A Vighizzolo d'Este il Simposio tecnico

[Clicca per l'elenco delle notizie](#)



CIBUS 2012
PARMA 7-10 MAGGIO

16° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE

www.cibus.it





Pizza in "rosa"

A **Torino** si è svolto anche il primo Trofeo la "Pizza in rosa". La prima gara completamente al femminile e dedicata al gentil sesso e alla sua creatività, è stata organizzata da Ristorazione Italiana magazine. A vincere è stata **Katiuscia Di Marzo** (nella foto, a destra) della pizzeria Il Pappagalio di Crema (Cr) con la pizza "Terra e mani". Al secondo posto si è piazzata **Giulia De Simone** (nella foto, al centro) della pizzeria Il Pino con una "Pizza tartufata", mentre al terzo posto si è classificata **Blita Violeta** (nella foto, a sinistra), di origine romena, della pizzeria La Tavernetta di Acqui Terme (A1) con la pizza "Sana".

Pizza tradizionale

In fiera sono state premiate anche le migliori pizza tradizionali durante il Concorso "Scienza e cultura della pizza" promosso da Pizza Planet. Una gara che ha messo in gara 35 pizzaioli da tutta Italia che si sono sfidati con impasti e ricette della tradizione dei maestri pizzaioli. Alla fine ha vinto Leone Coppola della pizzeria La Caretera di Gavirate (Va). Premio speciale per Andrea Cortesi di Alessandria nella categoria "Miglior farinatore".



Il futuro della pizza è... Il passato

Dopo anni di sperimentazioni e accostamenti "spinti", la pizza torna alle origini. Gli italiani preferiscono la pizza con i prodotti di stagione e legati al territorio. Pino Ferraro, maestro pizzaiolo di Napoli non ha dubbi: «La tendenza di questi ultimi anni della pizza è nel curare l'impasto e la personalizzazione della lavorazione», dice a margine della gara di Giropizza. «Quello che si cerca oggi, sono farine macinate a pietra per dare maggiore digeribilità al prodotto con la pizza che entra sempre più a fare parte della grande ristorazione». Per quanto riguarda i condimenti, «si assiste ad un ritorno alla tradizione con prodotti del territorio e di stagione sia per motivi di gusto ma anche di costi. Sono i clienti che chiedono maggiore attenzione al valore ambientale dei prodotti usati».

La pizza in Italia

La preparazione della pizza divide il Nord e il Sud dell'Italia. Nel Meridione per l'impasto viene utilizzata una percentuale maggiore di farina e la palla dalla quale si ricava il disco è di 250-280 grammi. La cottura avviene rigorosamente in forno a legna a 450°C per due minuti al massimo e ottiene una pizza di 28-30 centimetri di diametro le cui caratteristiche sono quelle di un bordo alto e morbido. Il condimento base prevede pomodoro fresco macerato in olio extravergine di oliva, sale e basilico con l'aggiunta di mozzarella di bufala. Al Nord, invece, la mozzarella fioridato prende il posto di quella di bufala, si usa minor farina e la palla ottenuta ha un peso di 200-230 grammi. Qui la stesura è ampia, fino a 33 centimetri di diametro, con poco bordo e una cottura a 320° per 4-5 minuti in forno elettrico o a legna. Caratteristiche sono la friabilità e la croccantezza.



I numeri della pizza

Nel comparto della ristorazione con 280mila imprese, che impiegano oltre un milione di addetti generando un fatturato complessivo di 72 miliardi di euro, la pizza cogne un ruolo di rilievo. L'italiano che abitualmente consuma pranzi fuori casa spende mediamente sette euro e nel 20% dei casi, quasi in italiano su quattro, sceglie una pizza. Negli ultimi anni il numero delle pizzerie classiche (escluse quelle al taglio, d'asporto e a domicilio) sono state passate da 22.230 a 25.300 unità, +14%. Vero e proprio boom per le pizzerie da asporto passate dalle 18.821 del 2001 alle 26.700 unità del 2010 (+42%). Per quanto riguarda le pizzerie classiche, il picco di crescita si è avuto nel 2004, +3,86%.

Complessivamente l'incidenza della pizzeria sulla ristorazione è salita al 40% nel 2010 contro il 32,4% del 2001. Secondo l'Istituto europeo della pizza italiana, un italiano consuma 7,6 kg di pizza all'anno, secondo la classifica mondiale battuto dagli americani con 13 kg. San Paolo (Brasile) è la città del mondo che ha più pizzerie, oltre 6mila.

Articoli correlati:

Incontro mirato tra domanda e offerta Punto di forza della fiera [Tirreno CI](#)
 Il futuro della pacificazione a [Tirreno CI](#) Pane toscano "sciocco" verso la Dop
 Occhi puntati sui concessi Fie A [Tirreno CI](#) 500 piatti in 4 giorni

Condividi

Tirreno CI

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Al sensi del D.Lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informativi e manuali, esclusivamente per tali finalità.
 Letta l'Informativa ai sensi del D.Lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Message

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Codice di sicurezza: 40121

Invia

Boom di visitatori

Nel primo giorno di **Tirreno Ct** sono state registrate 13mila persone

Il gotha

In fiera il "the best" dei cuochi italiani portati dall'anima della kermesse
Paolo Caldana



SUCCESSO Migliaia di visitatori nei primi giorni di **Tirreno Ct**. La fiera propone prelibatezze sofisticate e il meglio della gastronomia italiana.

Tirreno Ct: la sfida fra gli chef

Si aprono le gare fra i migliori cuochi. E' già record di presenze

— MARINA DI CARRARA —

UN DEBUTTO con il botto. Il primo giorno di **Tirreno Ct** ha registrato 13mila presenze e si conta a fine manifestazione di arrivare a quota 45mila. Soddisfatto il patron della fiera, Paolo Caldana, presidente nazionale della Federazione cuochi che ha riunito a Carrara il gotha della gastronomia italiana. «Abbiamo già avuto», spiega Caldana — un aumento delle presenze del 7 per cento rispetto allo scorso anno. Il primo giorno sono arrivate 13mila persone. Il mila il secondo». Caldana, un'autorità nel settore del gusto bisca il successo di **Tirreno Ct** con Hospitality che a Genova aprirà i battenti dal 4 al 7 novembre, ricalcando la ricetta di Marina. Intanto nei padiglioni del Paradiso saranno oltre 300 i cuochi italiani provenienti da tutte le regioni che si sfideranno nei campionati internazionali, nazionali, regionali e junior in pro-

gramma a giovedì a CarraraFiere nell'ambito di **Tirreno Ct**, la 32esima edizione della fiera dell'ospitalità e della ristorazione. La Federazione italiana cuochi ha dato il via alla XII^a edizione degli

A PATRON CALDANA
«Una fiera in crescita che ha già registrato un picco fra i visitatori»

«Internazionali d'Italia di alta cucina» e contemporaneamente al X^o campionato nazionale e alla terza edizione del «Grand Junior Cooking Contest» per gli chef emergenti. In quattro giorni saranno preparati oltre 500 piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da una giuria composta da oltre 30 cuochi giudici appartenenti alla Fie. Oltre agli chef in gara tanti anche i cuochi presenti sia come giu-

cati che come ospiti speciali nei vari show cooking in programma all'Arca dei futuri talenti.

«**QUELLO** di **Tirreno Ct** è un momento particolarmente importante per il futuro della cucina italiana — ha spiegato il presidente della Fie, Paolo Caldana — perché è proprio dal confronto tra cuochi di tutte le regioni, di tutte le età ed esperienze, che si generano spunti per la cultura della gastronomia italiana, enorme patrimonio che dobbiamo tutelare e promuovere». Tra le novità la prima edizione del concorso della cucina regionale «Sapienze e Sapori Regionali Team-Live Cooking», che accompagnerà i visitatori per tutte le cinque giornate di apertura della fiera. Una grande kermesse a difesa delle tipicità regionali, che vedrà in lizza a contendersi il gradino più alto del podio, squadre di chef provenienti da Emilia Romagna,

Liguria, Puglia, Sicilia e Toscana. La manifestazione si suddivide in confronti fra team e fra singoli, e ancora fra cucina calda e fredda. Ci sono poi le sezioni che riguardano la pasticceria e la cucina artistica, per la soddisfazione dell'occhio oltre che del palato. La Federazione italiana cuochi conta 120 associazioni provinciali, 20 unioni regionali, numerose associazioni e delegazioni estere annoverando ogni anno una media di 20mila associati. Costituita nel 1978 ha ottenuto nel 2001 il «Riconoscimento giuridico» come organismo atto a costituire la rappresentanza, sul territorio nazionale, dei cuochi e di coloro che si dedicano all'attività culinaria professionale. La Fie, inoltre, è l'unica associazione cuochi in Italia a rappresentare di diritto la «World Association of Cooks Societies», alla quale aderiscono più di 70 federazioni nazionali di cinque continenti.



mercoledì 7 marzo 2012

[Mappa](#) [Accedi](#) [Registrati](#) [Newsletter](#) [Aggiungi ai Preferiti](#) [RSS](#)

[Prima Pagina](#)
[24 Ore](#)
[Appuntamenti](#)
[Servizi](#)
[Rubriche](#)
[Video](#)
[Video di Sassari](#)
[Città &...](#)
[News](#)
[Lavoro](#)
[Salute](#)
[Sostenibilità](#)

CRONACA

Alimenti: la migliore pizza d'Italia e' una 'margherita' e si fa in Francia

07/03/2012 11:53

(Red-Xia/Cpr/Adnkronos)

[Tweet](#)
[Stampa](#) [Riduci](#) [Aumenta](#)
[Condividi](#)

Massa Carrara, 7 mar. - (Adnkronos) - Vince la tradizione. Dopo anni di sperimentazioni e accostamenti spinti, la pizza torna alle origini. Gli italiani preferiscono la pizza con i prodotti di stagione e legati al territorio. E la conferma arriva da Tirreno C.T., la fiera in corso fino a domani, giovedì 8 marzo, nel polo fieristico di Carrara, dove a vincere e' stata la "classica" pizza "Margherita". Giropizza d'Europa, l'evento che ha fatto tappa all'interno della manifestazione apuana dedicata all'hotellerie e all'enogastronomia, ha infatti incoronato vincitore Daniele Orsini con una semplice pizza Margherita.

In primo piano - Più lette della settimana

[Giornata mondiale delle malattie rare
Grande partecipazione al convegno](#)
[Sequestro lampo di un gioielliere
Rilasciato dai banditi due ore dopo](#)
[Sassari, servizio di Diabetologia Aou
Messaggio importante per i pazienti](#)
[Torna "La giornata mondiale del rene"
Per una corretta informazione e salute](#)
[Da paradiso, generosità dei pastori
e non solo, dalla Sardegna all'Abruzzo](#)
[«L'Antitrust bloccherà
la vendita della Timenia»](#)
[Sette mesi in Kenya per irradiazione
"Lasciati soli dall'ambasciata italiana"](#)
[La Zt? Una rivoluzione copernicana
"Al centro c'è il pedone, non l'auto"](#)
[Mercoledì rubinetti a secco
in molti quartieri della città](#)
[Gli alimenti in vendita nei market?
Una risorsa per aiutare i più poveri](#)
[Torna "La giornata mondiale del rene"
Per una corretta informazione e salute](#)
[Zt, tutto pronto per la rivoluzione:
dai parcheggi ai mezzi pubblici
ecco quello che c'è da sapere](#)
[Rossella Urru è davvero libera?
I sequestratori avrebbero chiesto
30 milioni](#)
[Scossa di terremoto a nord dell'isola
di magnitudo 4.6 alle 4 del mattino](#)
[Sciopero di negozianti e consumatori
il 4 per "La domenica non ha prezzo"](#)
[Mercoledì rubinetti a secco
in molti quartieri della città](#)
[Miles e Pazzola eroi per una sera
La Torres riprende il fiato ai tonofish](#)
[Un pesce sulla bocca di una donna
"una pubblicità di dubbio gusto"](#)
[Equitalia: Santa Semafori in bilico.
Un appiglio dalla legge Sanv Italia](#)

tiscali: toscana

tiscali | web

[Home](#)
[Ultimora](#)
[Topnews](#)
[Bloggers](#)
[Videonews](#)
[Regioni](#)
[Finanza](#)
[Sport](#)
[Spettacoli&Cultura](#)
[Lifestyle](#)
[Motori](#)
[Tecnologia](#)
[Viaggi](#)
[Giochi](#)
[Annunci](#)
[Home](#)
[Ultimora](#)
[Topnews](#)
[Bloggers](#)
[altre regioni](#)

ULTIMORA

Gig

[Mi piace](#)
[Studia](#)

Alimenti: la migliore pizza d'Italia e' una 'margherita' e si fa in Francia

Adnkronos

[Tweet](#)
[Commenta](#)

Massa Carrara, 7 mar. - (Adnkronos) - Vince la tradizione. Dopo anni di sperimentazioni e accostamenti spinti, la pizza torna alle origini. Gli italiani preferiscono la pizza con i prodotti di stagione e legati al territorio. E la conferma arriva da Tirreno C.T., la fiera in corso fino a domani, giovedì 8 marzo, nel polo fieristico di Carrara, dove a vincere e' stata la "classica" pizza "Margherita". Giropizza d'Europa, l'evento che ha fatto tappa all'interno della manifestazione apuana dedicata all'hotellerie e all'enogastronomia, ha infatti incoronato vincitore Daniele Orsini con una semplice pizza Margherita.

Danielle Orsini, italiano, lavora presso il ristorante "Il Pizzaiolo" di Montpellier, in Francia. La sua tradizionale Margherita, pomodoro e mozzarella, ha probabilmente il successo nella qualita' dell'impasto, una speciale composizione e lievitazione rimasti, pero', segreti. Nella gara di Giropizza secondo si e' classificato Domenico Manfredi di Europizza da Mimmo a Borgo San Dalmazio (Cn).

Il pizzaiolo piemontese ha gareggiato con "Europizza" con il condimento a base di zucchine, gamberetti, mozzarella di bufala e formaggio brie, pomodori freschi e rucola. (segue)

07 marzo 2012

[Tutti gli articoli](#)

 Diventa fan di Tiscali su Facebook
 [Mi piace](#)
[Studia](#)
[Stampa](#)

BREVINGIALE.it

Cerca le aziende e servizi della tua città

Sei a: Roma

Cerca: Pizzeria

Cerca

Immobili


 coso.it

Voli


 Voli gratis

Annunci gratuiti


 Annunci gratuiti

Anima gemella


 mentic.it

Confronta

tiscali: toscana

tiscali | web

[Home](#)
[Ultimora](#)
[Topnews](#)
[Bloggers](#)
[Videonews](#)
[Regioni](#)
[Finanza](#)
[Sport](#)
[Spettacoli&Cultura](#)
[Lifestyle](#)
[Motori](#)
[Tecnologia](#)
[Viaggi](#)
[Giochi](#)
[Annunci](#)
[Home](#)
[Ultimora](#)
[Topnews](#)
[Bloggers](#)
[altre regioni](#)

ULTIMORA

Gi

[Mi piace](#)
[Stampa](#)

Alimenti: la migliore pizza d'Italia e' una 'margherita' e si fa in Francia (3)

Adnkronos

[Tweet](#)
[Commenta](#)

(Adnkronos) - Pizza "rosa". A Tirreno C.T. si e' svolto anche il primo Trofeo la "Pizza in Rosa". La prima gara completamente al femminile e dedicata al gentil sesso e alla sua creativita', e' stata organizzata da Ristorazione Italiana magazine. A vincere e' stata Katuscia Di Marzo della pizzeria "Il Pappagallo" di Crema (Cr) con la pizza "Terra e mare".

Al secondo posto si e' piazzata Gisa De Simone della pizzeria "Il Pino" con una "pizza tartufata" mentre al terzo posto si e' piazzata Bita Violeta, di origine rumena, della pizzeria "La Tavernetta" di Acqui Terme (Al) con la pizza "Sara".

Pizza tradizionale. In fiera sono state premiate anche le migliori pizze tradizionali durante il Concorso "Scienza e cultura della pizza" promosso da Pizza Planet. Una gara che ha messo in gara 35 pizzaioli da tutta Italia che si sono sfidati con impasti e ricette della tradizione dei maestri pizzaioli. Alla fine ha vinto Leone Coppola della pizzeria "La Caretera" di Gavirate (Va). (segue)

07 marzo 2012

[Tutti gli articoli](#)
[Diventa fan di Tiscali su Facebook](#)
[Mi piace](#)
[Stampa](#)
[Stampa](#)

Cerca le aziende e servizi della tua città

Sei a: Roma

Cerca: Pizzeria

Cerca

Immobili

Voli

Annunci gratuiti

Anima gemella

Confronta

portale del Gruppo Adnkronos

segui su        [news@adnkronos.it](#)

CERCA NEL SITO CON GOOGLE

trova

NEWS | DAILY LIFE | REGIONI | AKI ITALIANO | AKI ENGLISH | **LAVORO** | SPECIALI | SECONDO ME | MEDIACENTER | TV | PROMETEO | LIBRO DEI FATTI

DATI | POLITICHE | SINDACATO | **PROFESSIONI** | FORMAZIONE | WELFARE | VIDEO | AUDIO

Almanacco del giorno - Oroscopo - Meteo - Mobile - iPad - SMS

I temi caldi di oggi: Lucio Dalla - Tav - Costa Allegra - Fisco - Liberalizzazioni

Lavoro > Professioni > A Carrara sfida culinaria tra 400 dei migliori cuochi italiani



LABITALIA

A Carrara sfida culinaria tra 400 dei migliori cuochi italiani



ultimo aggiornamento: 06 marzo, ore 14:19

Novità della 32esima edizione Fiera dell'ospitalità e ristorazione è la competizione regionale.

 [condividi](#)

commenta  vota  invia stampa

Massa, 6 mar. (Labilitalia) - Ancora due giorni di sfide dal sapore nostrano a Tirreno C.I., la 32ma edizione della Fiera dell'ospitalità e della ristorazione in corso a Carrara. A competere 400 dei migliori cuochi italiani, impegnati, complessivamente, nella preparazione di oltre 500 prelibatezze tra antipasti, piatti unici e dessert, nelle varie competizioni a carattere regionale e nazionale.

Dopodomani, giovedì 9 marzo, la finale che decreterà i migliori nei campionati internazionali, nazionali e regionali presso CarraraFiere. Il compito di giudicare, e il piacere di assaggiare, a una giuria composta da oltre 30 cuochi appartenenti alla Fic (Federazione italiana cuochi). La Federazione italiana cuochi ha già dato il via alla XII edizione degli Internazionali d'Italia di alta cucina e, contemporaneamente, al X Campionato nazionale e alla terza edizione del 'Grand junior cooking contest' per gli chef emergenti.

Vera novità del 2012, però, la prima edizione del campionato della cucina regionale e tradizionale italiana. Il concorso, 'Sapienze e sapori regionali team-live cooking', è un'importante kermesse dal valore sociale, oltre che culinario, a difesa delle tipicità regionali che vedrà in lizza, a contendersi il gradino più alto del podio, squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Puglia, Sicilia e Toscana.

"Quello di Tirreno C.I. è un momento particolarmente importante per il futuro della cucina italiana perché è proprio dal confronto tra cuochi di tutte le regioni, di tutte le età ed esperienze, che si generano spunti per la cultura della gastronomia italiana, enorme patrimonio che dobbiamo tutelare e promuovere". Così si è espresso Paolo Caldana, presidente della Fic, la Federazione che conta 120 associazioni provinciali, 20 unioni regionali, numerose associazioni e delegazioni estere, annoverando ogni anno una media di 20 mila associati tra cuochi professionisti, chef patron, ristoratori, docenti e allievi degli istituti alberghieri di ogni ordine e grado.



La manifestazione si suddivide in confronti fra team o fra singoli e, ancora, fra cucina calda e fredda: ulteriori categorie vedono impegnati i concorrenti senior e under 23. Le competizioni, inoltre, riguardano specifiche sezioni, come pasticceria e cucina artistica. E l'importanza di vincere non è dettata dalla sola soddisfazione personale: tra i migliori chef selezionati in questo ambito, infatti, escono i nomi di molti di coloro che parteciperanno poi ai maggiori eventi mondiali, le Olimpiadi e i Campionati mondiali di alta cucina, ai quali l'Italia ha sempre dato un grande contributo.

Molti i partner dei campionati, infine, dai fornitori delle attrezzature a quelli dei prodotti che vanno a comporre il paniere a disposizione dei cuochi in concorso. Tra questi, importante la componente toscana, con la Pasta Tosca (contrassegnata dal marchio Agriqualità della Regione Toscana), il tartufo

la newsletter di labitalia

Ogni settimana le notizie nella tua mailbox. Iscriviti, è gratis

Adnkronos su facebook

 Mi piace  Piace a 45264 persone. Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici

I PIU' POPOLARI      

TV IGN ADNKRONOS

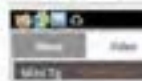


TV  

in evidenza



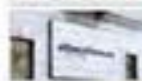
Il Libro dei fatti 2011, il bestseller che racconta l'Italia e il mondo



Accordo tra Samsung e Adnkronos, le news a portata di smartphone



A Padova nasce 'Il Cubo Rosso'



Banco Popolare apre la sua nuova sede romana



Cinquanta organizzazioni sociali a convegno sul welfare



L'Italia punta sull'industria del divertimento

dell'Associazione tartufai senesi, il **Crocus** del Parco Naturale della Val d'Orcia. Ma molti altri i prodotti provenienti da altri territori, come le **trote** o il **salmerino** del Trentino, o le **carni umbre**.

dentro Lavoro

[DATI](#) | [POLITICHE](#) | [SINDACATO](#) | [PROFESSIONI](#) | [FORMAZIONE](#) | [WELFARE](#) | [VIDEO](#)

pubblica la notizia su:                                      

Regioni > Toscana > A Carrara sfida culinaria tra i migliori cuochi italiani: competono in 400

A Carrara sfida culinaria tra i migliori cuochi italiani: competono in 400



ultimo aggiornamento: 06 marzo, ore 14:26

Massa - (Adnkronos/Labitalia) - Giovedì 9 marzo la finale decreterà i vincitori nei campionati internazionali, nazionali e regionali presso CarraraFiere. Il compito di giudicare, e il piacere di assaggiare, a una giuria composta da oltre 30 cuochi appartenenti alla Federazione italiana cuochi

commenta  vota  invia stampa Mi piace  Tweet    

Massa, 6 mar. (Adnkronos/Labitalia) - Ancora due giorni di sfide dal sapore nostrano a Tirreno C.I., la 32ma edizione della Fiera dell'ospitalità e della ristorazione in corso a Carrara. A competere 400 dei migliori cuochi italiani, impegnati, complessivamente, nella preparazione di oltre 500 prelibatezze tra antipasti, piatti unici e dessert, nelle varie competizioni a carattere regionale e nazionale.

Dopodomani, giovedì 9 marzo, la finale che decreterà i migliori nei campionati internazionali, nazionali e regionali presso CarraraFiere. Il compito di giudicare, e il piacere di assaggiare, a una giuria composta da oltre 30 cuochi appartenenti alla Fic (Federazione italiana cuochi). La Federazione italiana cuochi ha già dato il via alla XII edizione degli Internazionali d'Italia di alta cucina e, contemporaneamente, al X Campionato nazionale e alla terza edizione del 'Grand junior cooking contest' per gli chef emergenti.

Vera novità del 2012, però, la prima edizione del campionato della cucina regionale e tradizionale italiana. Il concorso, "Sapienze e saporì regionali team-live cooking", è un'importante kermesse dal valore sociale, oltre che culinario, a difesa delle tipicità regionali che vedrà in lizza, a contendersi il gradino più alto del podio, squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Puglia, Sicilia e Toscana.

"Quello di Tirreno C.I. è un momento particolarmente importante per il futuro della cucina italiana perché è proprio dal confronto tra cuochi di tutte le regioni, di tutte le età ed esperienze, che si generano spunti per la cultura della gastronomia italiana, enorme patrimonio che dobbiamo tutelare e promuovere". Così si è espresso Paolo Caldara, presidente della Fic, la Federazione che conta 120 associazioni provinciali, 20 unioni regionali, numerose associazioni e delegazioni estere, annoverando ogni anno una media di 20 mila associati fra cuochi professionisti, chef patron, ristoratori, docenti e allievi degli istituti alberghieri di ogni ordine e grado.

La manifestazione si suddivide in confronti fra team o fra singoli e, ancora, fra cucina calda e fredda; ulteriori categorie vedono impegnati i concorrenti senior e under 23. Le competizioni, inoltre, riguardano specifiche sezioni, come pasticceria e cucina artistica. E l'importanza di vincere non è dettata dalla sola soddisfazione personale: tra i migliori chef selezionati in questo ambito, infatti, escono i nomi di molti di coloro che parteciperanno poi ai maggiori eventi mondiali, le Olimpiadi e i Campionati mondiali di alta cucina, ai quali l'Italia ha sempre dato un grande contributo.

Molti i partner dei campionati, infine, dai fornitori delle attrezzature a quelli dei prodotti che vanno a comporre il paniere a disposizione dei cuochi in concorso. Tra questi, importante la componente toscana, con la Pasta Tosca (confrassegnata dal marchio Agriqualità della Regione Toscana), il tartufo dell'Associazione tartufai senesi, il Crocus del Parco Naturale della Val d'Orcia. Ma molti altri i prodotti provenienti da altri territori, come le trote e il salmerino del Trentino, e le carni umbre.

pubblica la notizia su:   Mi piace  Tweet segnala la notizia su:    

non ci sono tag per questa notizia, prova con la ricerca

articoli correlati

tutte le notizie di toscana

Adnkronos su facebook

 Mi piace  Piace a 45294 persone. Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici.

I PIÙ POPOLARI

TV IGN ADNKRONOSTV  **ALL CHANNELS****In evidenza****Il Libro dei fatti 2011, il bestseller che racconta l'Italia e il mondo****Accordo tra Samsung e Adnkronos, le news a portata di smartphone****A Padova nasce 'Il Cubo Rosso'****Banco Popolare apre la sua nuova sede romana****Cinquanta organizzazioni sociali a convegno sul welfare****L'Italia punta sull'industria del divertimento****Un mostra sulla Shoah nelle province del Lazio****A Settimo Torinese primo stabilimento L'Oreal a impatto zero**

*All'importante kermesse **Tirreno C.T.** di Carrara*
Zuppa del mezzadro e stufato
I nostri cuochi sfidano
i colleghi della Liguria



Cuochi in trasferta Sara Guadagnoli, Angelica Segalori e Andrea Cavigli hanno difeso i colori aretini alla fiera **Tirreno C.T.**

► **AREZZO**

I cuochi di Arezzo vanno in trasferta a Carrara. Alla 32 esima edizione di Tirreno C.T., i nostri chef hanno sfidato le altre cucine regionali nel concorso "Sapienze e Sapori Regionali Team-Live Cooking". Una grande kermesse a difesa delle tipicità regionali, che vedrà in lizza, a contendersi il gradino più alto del podio, squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Puglia, Sicilia e Toscana. Per la Toscana è stata scelta proprio l'Associazione Cuochi Arezzo che ha partecipato nella seconda giornata di fiera sfidando il team dei cuochi della Liguria con un menu realizzato dal team composto da Sara Guadagnoli, Andrea Cavigli e Angelica Segalori che hanno cucinato la Zuppa del Mezzadro in abbinamento al Luna di Monte IGP 2010 dell'azienda San Luciano di Monte San Savino, uno Stufato alla Sangiovese abbinato al Castagnino Syrah 2010 della azienda Dioniso di Cortona e per dolce un Profumo di latte in abbinamento al Vinsanto del Chianti Valdarno Superiore Doc 2004. A giudicare i menu, oltre a una giuria qualificata, anche i visitatori stessi che vorranno fermarsi a mangiare le prelibatezze cucinate e quindi giudicando con l'apposita scheda di valutazione il piatto finale. Oggi l'Emilia Romagna affronterà un altro team della Toscana. La giornata di domani metterà di fronte il Culinary Team Sicilia e l'Extreme Chef Sicilia, per chiudere il giovedì con un'altra "battaglia" a colpi di fornelli tra altri due squadre della Toscana. ◀



CONCORSO**Gli chef aretini difendono i gusti della Toscana**

■ Alla trentaduesima edizione di **"Terreno C.T."**, la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di Carrara Fiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, protagoniste le cucine regionali che fino all'8 marzo si sfideranno nel concorso "Sapienze e Saperi Regionali Team-Live Cooking".

Una grande kermesse a difesa delle tipicità regionali, che vedrà in lizza, a contendersi il gradino più alto del podio, squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Puglia, Sicilia e Toscana. Per la Toscana è stata scelta l'associazione cuochi Arezzo che ha sfidato il team dei cuochi della Liguria con un menu realizzato dal team composto da Sara Guadagnoli, Andrea Cavigli e Angelica Segatori che hanno cucinato la Zuppa del Mezzadro in abbinamento al Luna di Monte IGP 2010 dell'azienda San Luciano di Monte San Savino, uno Stufato alla Sangiovanese abbinato al Castagnino Syrah 2010 della azienda Dioniso di Cortona e per dolce un Profumo di latte in abbi-



namento al Vinsanto del Chianti Valdarno Superiore Doc 2004.

La premiazione avverrà giovedì e i team, composti da tre persone, dovranno preparare un menù completo composto da tre portate compreso il dolce.

A giudicare i menù, oltre a una giuria qualificata, anche i visitatori stessi che vorranno fermarsi a mangiare le prelibatezze cucinate e quindi giudicando con l'apposita scheda di valutazione il piatto finale. Un concorso quindi che sottolinea l'importanza della tradizione e della qualità nell'offerta della grande ristorazione italiana: d'altra parte, è ormai chiaro in tutti i comparti della produzione e dei servizi che la competizione si è decisamente spostata dalla guerra dei numeri a quella dell'eccellenza delle proposte.



Alla Tirreno C.T. il pane grande protagonista

Presentati i progetti per il riconoscimento della Dop, ma anche un corso per "fare soldi" con l'alimento-simbolo: nel segno di tradizione ma anche moda

► MARINA DI CARRARA

Ribollita, zuppa di fagioli, panzanella, pappa col pomodoro. Sono soltanto alcune delle declinazioni del pane toscano che presto potrebbe avere il riconoscimento di Dop, unico esempio in Italia. Alla 32ª edizione di Tirreno C.T., il salone dell'ospitalità e della ristorazione in corso a CarraraFiere fino a giovedì, è stato presentato anche l'ambizioso progetto presso lo spazio di Assipan, il Sindacato italiano Panificatori (sezione di Massa Carrara).

Pane toscano "sciocco" Dop. Tre sono gli ingredienti caratteristici: lievito madre, farina di grano tenero e acqua. E su questi tre ingredienti si basa il disciplinare che prevede un marchio che renderà il pane toscano riconoscibile. L'avvio delle pratiche per il riconoscimento della Dop è stato avviato nell'ottobre 2001 con il contributo determinante delle istituzioni scientifiche toscane. Dopo la lettura, la procedura prevede che il disciplinare venga pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale italiana per essere

successivamente inviato a Bruxelles per l'ultima fase comunitaria dell'iter burocratico. Il marchio "C.P.T. Pane Toscano a Lievitazione Naturale", è stato Registrato dal consorzio a cui è affidata la sua tutela e promozione. Il consorzio detiene il "disciplinare del pane Toscano Dop e la qualità del pane è garantita dal sistema di controllo adottato dal Consorzio, che copre l'intera filiera produttiva. Nel disciplinare è previsto l'utilizzo di grani provenienti solo dalla Toscana e farine garantite dai molini toscani ai panificatori aderenti al Consorzio. Per "Pane Toscano a Lievitazione Naturale" s'intende il prodotto ottenuto da farina di grano tenero toscano di tipo "0" (a basso contenuto di glutine e con il mantenimento del germe che rimane parte integrante della farina), lievito naturale (pasta acida) e acqua. Il frumento tenero utilizzato deve essere prodotto e molito in Toscana. Quindi le farine dovranno essere ottenute da un mix di grani provenienti da varie parti della Toscana, per ot-

tenere il massimo della qualità.

I pani con un riconoscimento. Si va da Lariano a Terni, da San Gaudenzio a Laterza, da Pontremoli a Borgopace per i pani che hanno una riconoscibilità propria mentre crescono i riconoscimenti a livello nazionale e comunitario come la coppia ferrarese Igp, il pane casereccio di Genzano Igp e il pane di Altamura Dop e anche il pane di Matera Igp.

La panificazione in Italia. Il pane e i cereali rappresentano oggi il 17% circa del totale dei consumi alimentari, il 3,2% della spesa complessiva delle famiglie. Sono gli ultimi dati diffusi da Confesercenti secondo cui il 90% degli italiani consuma pane fresco tutti i giorni. Ogni famiglia spende in media circa 28 euro al mese solo per il pane, meno di 1 euro al giorno che diventano 78 euro con riso, farine, biscotti, pasta, altri cereali. Lievemente più alta l'incidenza della spesa per il pane per le famiglie del Mezzogiorno rispetto a quelle del Nord e del Centro Italia. Dagli anni '70 ad oggi il consumo di

pane, in ragione di nuovi stili di vita, di una diversa organizzazione e struttura familiare si è ridotto del 10%, dai 61 chilogrammi pro-capite del 1974 ai circa 55 chilogrammi di oggi.

Un corso per far soldi con il pane. La parola pane nel settore del commercio, oltre ad essere sinonimo di "antico" e "tradizionale", deve anche significare "innovazione" e "moda". Perché i tempi cambiano e in una società nella quale l'immagine, l'aspetto e il fascino contano molto, è necessario che il panificatore non solo proponga un prodotto di eccellente qualità, ma accolga i propri clienti in un luogo attraente e curato in ogni dettaglio. "Come fare soldi in panificio, trasformare i tuoi desideri in risultati concreti" è il titolo dell'iniziativa organizzata da Pianeta Pane che si è tenuta a CarraraFiere in occasione di Tirreno C.T.

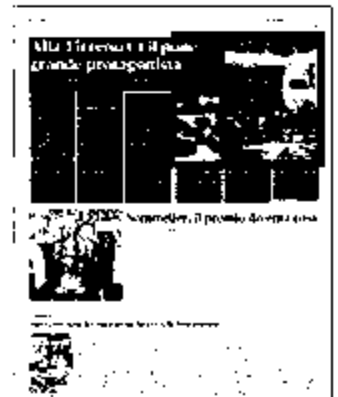
Ricordiamo che la Mostra Convegno Tirreno C.T. sarà aperta presso CarraraFiere fino a giovedì 8 marzo, con orario continuato dalle ore 10 alle 19 (giovedì 10-17).



Pane in mostra



Un altro dei pani prodotti



Sommelier, il premio diventa rosa

Liuccia Grassi sbaraglia i concorrenti nel trofeo "Ais Apuana-Tirreno Ct"

► MARINA DI CARRARA

Si è conclusa la seconda edizione del concorso per sommelier "Premio Ais Apuana - Tirreno Ct" organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier e riservato ai professionisti del settore. Quindici i concorrenti, provenienti da varie province della Toscana, che si sono affrontati in una difficile prova, consistente nel riconoscere tre vini campione di tipologia rosso (tra i quali era presente il Doc Candia dei Colli Apuani), indicare il campione, effettuare una degustazione teorica, attribuirgli un punteggio di valore in centesimi e motivare la scelta. Al termine della non facile selezione, tra i

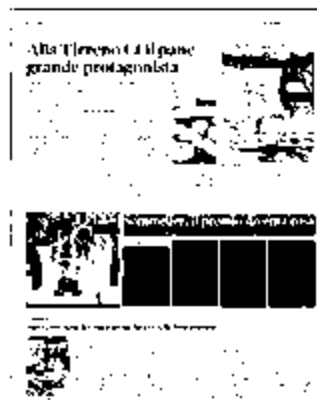
cinque finalisti che avevano superato la prima fase del concorso, è risultata vincitrice la sommelier Liuccia Grassi, da Massa-Carrara. Il successo non è giunto inaspettato, come ha confermato il delegato dell'Ais Apuana, Lorenzo Chiappini, durante la presentazione dei vincitori: «Avevamo più che un forte sospetto che le donne fossero brave quanto e più degli uomini. Il risultato di oggi ce ne dà la conferma». Tra i concorrenti, hanno passato il primo turno Liuccia Dazzi, Domenico Arico, Giuliano Mazzi, Luca Lattanzi e Sergio Garaffo, che hanno affrontato la fase finale del concorso. «Non è stato facile decidere la classifica finale, data la com-

petenza dei concorrenti, ma nelle gare c'è sempre un vincitore, - ha proseguito Lorenzo Chiappini - e in questo caso si tratta di una vittoria veramente meritata». La piazza d'onore è stata occupata da Domenico Arico; terzo posto, ma a detta della giuria si tratta praticamente di un pari merito, per Giuliano Mazzi. La vincitrice Liuccia Dazzi ha stupito la giuria anche con la motivazione della sua scelta: «Su questo calice c'è il profumo del mare, il soffio del vento delle Apuane, c'è il sacrificio della gente orgogliosa della mia terra». A quanto pare, questa ragazza ha veramente una marcia in più rispetto agli uomini, coniugando professionalità e poesia in un

mestiere che fino a ieri era appannaggio praticamente esclusivo del cosiddetto sesso forte. Per la cronaca, oltre al campione selezionato Candia dei Colli Apuani, erano presenti anche due "intrusi", il Merlot dell'azienda "Castel del Piano" e il Cabernet Franc dell'azienda "La Bellanotte". I componenti della commissione giudicatrice, formata da Lorenzo Chiappini, dal vice presidente toscano Ais Luigi Pizzolato, dal presidente e dal direttore del consorzio Candia dei Colli Apuani, Aurelio Lima e Roberto Verzaniti, si sono espressi in termini lusinghieri anche verso gli altri concorrenti, giudicando veramente elevato il valore complessivo dei partecipanti.



La vincitrice Liuccia Grassi, sommelier apuana



CIT Local

IL TIRRENO MASSA-CARRARA

+8°C

PROVINCIA

CERCA

LIVORNO CECINA-ROGGIANO IMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMBINO-ELBA PISA FISTOA PONTEDERA PIATO VERSILIA

Home Cronaca Sport Foto e video Toscana Arte e Appalti Ambiente Lavoro Navigazione

Sei in: Il Tirreno Massa Cronaca **Tirreno Ct** presa d'assalto dai visitatori

CONDIVI +

Tirreno Ct presa d'assalto dai visitatori

A Carrara fiere un paradiso di sapori e profumi: i comparti alberghiero e della ristorazione con la qualità battono la crisi

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni

Qualità dell'aria nel comune di MASSA

di Cinzia Carpita



CARRARA

Un'occasione imperdibile per gli appassionati del gusto e della buona cucina: basta tuffarsi nella **Tirreno Ct**, per desiderare di non uscirne più. Fra montagne di gelato, dolci che sembrano usciti dai libri delle favole, manicaretti vari, e prodotti tipici, il colpo d'occhio è notevole. E ieri, giorno di apertura del saione dell'ospitalità, gli stand sono stati presi subito d'assalto. Parcheggi da tutto esaurito attorno a Carrara fiere. L'assessore regionale Cristina Scaletti che ha inaugurato con il sindaco Angelo Zubbani la cinque giorni che si svolge in contemporanea a Balnearia, ha detto che «si tratta di un appuntamento molto importante. Tramite l'ospitalità (settori alberghiero e ristorazione) come identità di un territorio, si può essere competitivi nel turismo a livello europeo. Vedo che in questa fiera si punta molto alla qualità che è elemento importantissimo, e già questa è un'ottima risposta alle esigenze del mercato».

Un paio di brindisi delle autorità negli stand che espongono vini. Lungo un percorso coloratissimo, fra "soffoli", pasta, pizza, forni, cucine, attrezzature per la ristorazione, e cuochi che in questi giorni daranno dimostrazione di come si preparano cibi appetitosi. Ma la gente lo ha già capito, tanto che i numerosi visitatori hanno subito preso d'assalto le aree-ristorante allestite fra gli stand.

Allestiti i vari Forum: della panificazione, della pasticceria, della cioccolateria. Alunni dell'istituto alberghiero di Seravezza sono in fiera per seguire un corso di gelateria e pasticceria. Ci sono i cuochi del Ponente ligure, ci sono i "maghi" della Federazione italiana cuochi, i "prestigiatori" (che fanno roteare i dischi di pasta) della Nazionale italiana scuola pizzaioli.

C'è lo stand della Camera di commercio apuana, che ospita vari produttori con le loro specialità tipiche territoriali. Un tavolo con leccornie, vini frutto di lavorazioni quasi esclusivamente manuali e nel rispetto del territorio, formaggi stagionati, lardo, lunghi, maiale "in cassaforte". Un'esperienza sensoriale.

Il presidente dell'ente camerale Norberto Ricci dice che «questa edizione è più bella della precedente, vuol dire che c'è voglia degli imprenditori di investire, al di là della depressione che tanto spaventa. Qua ci sono grosse opportunità per chi si mette in vetrina». Il presidente Beverini sostiene che è una fiera «all'insegna dell'ottimismo, per investire sulla qualità dell'offerta, anche se a livello locale, personalmente penso che lo standard vada migliorato. C'è comunque più sinergia: quando sono venuto 4 anni fa, erano tutti più litigiosi, si vede che la crisi ha costretto a capire che occorre lavorare tutti assieme per il proprio territorio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

05 marzo 2012

Persone

Angelo Zubbani	Roberto Pucci
Gianni Musetti	Olga Kogut
Jacopo Ferri	Enrico Rossi
Cesare Micheloni	Nicola Franzoni
Aldo Giubilato	

→ TUTTI I NOMI

Altri contenuti di Cronaca

- Il forno non c'è, bara in attesa per giorni
- Suv assassino, dai pollini un aiuto agli investigatori
- Pornostar picchia la donna del suo ex fidanzato
- «Risarcimento? Faccio causa alla Costa»
- Colto da un infarto mentre lavora in giardino Muore notissimo architetto

→ VEDI TUTTI

IMMOBILI	VIAGGI	MOTORI
LAVORO	SERVIZI	BANCHECA

PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO

SUBITO

Trova Indirizzi Utili

Cerca negozi e professionisti

Cerca negozi e professionisti

Nuvo Negri In Valtellina dal 1897

RATIONAL

Il nuovo SelfCookingCenter® whiteEfficiency®
L'efficienza incontra il gusto



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, valorizzazione e ospitalità
sono le 20.09 di martedì 6 marzo 2012 - 23.394 articoli presenti nell'archivio



[HOME](#)
[CATEGORIE](#)
[VINO](#)
[BEVANDE](#)
[PROFESSIONI](#)
[ATTREZZATURE](#)
[LOCALI](#)
[EVENTI](#)
[MEDIA](#)
[TURISMO](#)
[RICETTE](#)
[SALUTE](#)
[CIRCOLI](#)

[LA SELEZIONE](#)
[I NETWORK](#)
[CONTATTI](#)
[PUBBLICITÀ](#)
[SOLUZIONI](#)
[ABBONAMENTI](#)

Cerca per parole chiave

Cerca per codice articolo



ALIMENTI - DOLCI

06/03/2012 17:38:00

Crisi, basta un poco di zucchero Settore dolciario +19% in 4 anni

La crisi sembra non toccare il settore dolciario, che anzi riscuote sempre più successo, con consumi in crescita del 19% negli ultimi quattro anni in Italia e un volume d'affari di 3,49 miliardi di euro. Il segreto? Materie prime ottime, sapiente lavorazione e riscoperta della tradizione

La crisi, che coinvolge ormai quasi tutti i settori della produzione e del commercio, sembra voler risparmiare il settore dell'arte bianca e in generale dolciaria, con un consumo globale aumentato solo in Italia del 19%. Pasticceria e panificazione godono di qualche privilegio inspiegabile e ci sono reali motivi per questo non piccolo successo? Per cercare di capirlo, ne parliamo con uno dei personaggi chiave del settore.

Rossano Vincirelli (nella foto, a sinistra) ha alle spalle un palmarès incredibile, che deriva da una carriera internazionale iniziata nel 2001: in quell'anno è preparatore della squadra italiana che si piazza al secondo posto nei Campionati mondiali in Germania. Nel 2002 è secondo ai Campionati mondiali di cucina; da quelli del 2005, svoltisi a Lione, torna a casa con ben quattro medaglie d'oro individuali. Si arriva ai Campionati mondiali di pasticceria negli Usa, dove si colloca al quarto posto, nonostante un incidente tecnico occorso durante la gara; chiusura (per adesso!) in bellezza con il primo posto alla Coppa del mondo di cucina vinta nel 2010.



Dice Vincirelli: «Oggi il pubblico, i consumatori, sono molto più informati di un tempo: pretendono prodotti di qualità, sanno tutto di calorie e salute. Allora è stato necessario cambiare modo di lavorare. Le intolleranze alimentari sono molto aumentate, e questa è un'altra ragione per puntare sulla massima qualità e professionalità di tutte le preparazioni. Questa è una delle ragioni del successo: grandissimo impegno nella scelta delle materie prime e nelle lavorazioni, sono cose che il pubblico percepisce e ci segue, anche perché il potere di acquisto è calato e si punta più sulla qualità che sulla quantità».

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Crisi, basta un poco di zucchero
Settore dolciario +19% in 4 anni

Torino è una scatola di cioccolatini... Ma a Cioccolato sai quello che ti capita!

Divertimenti e cioccolato da tavola
Parco di Pinocchio e La Molina

Carnivale... di "magro" -20% per l'acquisto di dolci

Sapore di Debit al Silep 2012 La dolcezza che si distingue

[TORNO AL PRIMO ARTICOLO DELLA SEZIONE](#)

«Un altro motivo di successo - continua Rossano - sarebbe la rivalutazione della tradizione, sia pure attuata con tecniche moderne e spesso anche innovative. Modernizzare il passato si è rivelata una scelta vincente, oltre che logica: ormai non resta granché da inventare e anche in questo caso il grande giudice è stato il pubblico, che ha rifiutato produzioni assurde dal punto di vista alimentare, orientandosi ancora una volta su prodotti nati da una ricerca seria e da una grande professionalità».

A ulteriore prova della vivacità del settore vi è il grande successo del Forum delle arti bianche, che si svolge per l'intera durata della **Tirreno CI**. I tre laboratori della pasticceria, panificazione e gelateria che hanno visto impegnati grandi campioni come

David Bedu (nella foto, a destra), direttore della scuola di formazione della Giutar di Pistoia, **Didier Chouet**, **Mof** (migliore Artigiano di Francia 2007), il già citato **Rossano Vincianelli** di Piacastagialo (SI), campione della squadra italiana al Mondiale di pasticceria, che insieme hanno realizzato opere uniche degne di un campionato mondiale. Ancora una volta la macchina organizzatrice del maestro **Gastone Pegoraro** e della **Dmp** (Distribuzione materia prima) di Pistoia ha funzionato con efficienza ed ha pensato il meglio della pasticceria, panificazione e cioccolateria.



Dolci e cioccolato

Gli italiani sempre più golosi di cioccolato, in particolare quello nero e quello biologico in quanto convinti che questi tipi di prodotti abbiano effetti benefici sulla salute. A dirlo è l'ultimo rapporto sui cibi funzionali pubblicato dall'ente di ricerca indipendente con sede a Londra **Leatharhead** che ha dedicato particolare attenzione al consumo di dolci e cioccolato in Italia. Secondo la ricerca, in Italia negli ultimi quattro anni il consumo globale è aumentato del 19% e le vendite hanno raggiunto un volume d'affari di 3,49 miliardi di euro. Dal rapporto in Italia si mangia in media circa 4 chilogrammi di cioccolato in un anno. Un valore molto basso se paragonato a quello degli altri Paesi dell'Europa occidentale. In Gran Bretagna si arriva addirittura a 9,5

chilogrammi, in Germania a 8,7 mentre gli unici europei che consumano meno di 3 chilogrammi di cioccolato sono gli spagnoli.

Settore dolciario

Il settore industriale dolciario espresso in cifre, rappresenta una produzione globale di 1.839.415 tonnellate, un fatturato di 11.543 milioni di euro e un valore di esportazione di prodotti finiti di 2.269 milioni di euro, con un saldo attivo di 1.227 milioni di euro. A livello industriale sono presenti 220 unità produttive con circa 28mila addetti. Il volume di materie prime agricole utilizzate è pari a circa 1.733.150 tonnellate.

Dolci per le feste

Particolarmente apprezzata dai golosi di tutto il mondo, è la pasticceria delle feste, quella natalizia o pasquale, della tradizione artigianale italiana. Dagli ultimi dati diffusi da **Concommercio** nel 2009, tra pacchetti, pandoro, cioccolato e prelibatezze made in Italy, sono volati nel mondo prodotti per un valore di 357 milioni di euro. Tra gennaio e settembre del 2010 l'export di pasticceria è aumentato del 5,1% rispetto allo stesso periodo del 2009. Tra i Paesi più "golosi" di prodotti italiani in festa c'è la Francia, seguita da Germania e Regno Unito. Nel 2010 i francesi hanno comprato 56,5 milioni di euro di dolci natalizi, il 22% dell'export del settore. In Germania le esportazioni sono state 34,6 milioni di euro di pasticceria per le feste di fine anno, 13,5% del totale esportato, mentre nel Regno Unito l'export vale 17,6 milioni, il 6,9% del totale. Nel 2010 Grecia e Spagna hanno aumentato le esportazioni di made in Italy dolciario rispettivamente del 28,3% e del 7,4%.

Articoli correlati:

Golosi puntati sui concorsi Fio A Tirreno CI 500 piatti in 4 giorni
Il futuro della panificazione a Tirreno CI Pane toscano "sciocco" verso la Dsp
A Tirreno CI un mix di giovani talenti 12° Campionato italiano **harmen**
Incontro mirato tra domanda e offerta Punto di forza della fiera Tirreno CI



Nuovo Negri In Valtellina dal 1897

RATIONAL

Il nuovo SelfCookingCenter® whiteEfficiency®

L'efficienza incontra il gusto



Italia a Tavola.net

Il specializzato online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 19.200 di articoli 6 marzo 2012 - 23.364 articoli presentati nell'archivio



ESPOSIZIONE ALIMENTI VINO BEVANDE CUCINA ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SELEZIONE I NETWORK CONTATTI PUBBLICITÀ HOTELS RESERVAMENTI Cerca per parole chiave Cerca per codice articolo



PROFESSIONE - CUCINA

06/03/2012 15:28:00

Occhi puntati sui concorsi Fic A **Tirreno Ct** 500 piatti in 4 giorni

La Fic ha dato il via alla 12ª edizione degli internazionali d'Italia di Alta Cucina, alla 10ª del Campionato nazionale e alla 3ª del Gran Junior cooking contest, a **Tirreno Ct**. Quattro giorni per 500 piatti, e la novità del "Sapienze e sapori regionali team-live cooking" sulla cucina regionale.

Saranno oltre 300 i cuochi italiani provenienti da tutte le regioni che si sfideranno nei campionati internazionali, nazionali, regionali e junior in programma fino all'8 marzo a Carrara/ferie nell'ambito di **Tirreno Ct**, la 32ª edizione della fiera dell'ospitalità e della ristorazione.

La Federazione italiana cuochi ha infatti dato il via alla dodicesima edizione degli Internazionali d'Italia di Alta Cucina e contemporaneamente al decimo Campionato nazionale e alla terza edizione del "Grand Junior cooking contest" per i cuochi emergenti. In quattro giorni saranno preparati oltre 500 piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da oltre 30 cuochi appartenenti alla Fic. Oltre ai cuochi in gara, tanti anche quelli presenti sia come giurati che come ospiti speciali nei vari show cooking in programma presso l'Arena dei futuri talenti.

«Quello di **Tirreno Ct** è un momento particolarmente importante per il futuro della cucina italiana - spiega il presidente della Fic, **Paolo Caldana** (nella foto in basso, a destra) perché è proprio dal confronto tra cuochi di tutte le regioni, di tutte le età ed esperienze, che si generano spunti per la cultura della gastronomia italiana, enorme patrimonio che dobbiamo tutelare e promuovere».

Tra le novità del 2012 la prima edizione del concorso della cucina regionale "Sapienze e sapori regionali team-live cooking", che accompagnerà i visitatori per tutte le cinque giornate di apertura della fiera. Una grande kermesse a difesa delle tipicità regionali, che vedrà in fissa, a contendersi il gradino più alto del podio, squadre di cuochi provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Puglia, Sicilia e Toscana.

La manifestazione si suddivide in confronti tra team e tra singoli, e ancora fra Cucina calda e fredda. Ci sono poi le sezioni che riguardano la Pasticceria e la Cucina artistica, per la soddisfazione dell'occhio oltre che del palato. Ulteriori categorie vedranno poi impegnati i concorrenti singoli, Senior e Under 23.



CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

La Scuola Alma vola a Toronto per gridare "Viva l'Italia!"
Berton lascia Trussardi alla Scala? Al suo posto si parla del Cersa
Occhi puntati sui concorsi Fic A **Tirreno Ct** 500 piatti in 4 giorni
Ricominciare dalla comunicazione
La ricetta per superare la crisi
Concorso Terre del Sud, cucina calda vince l'ipsar Borsellino di Palermo

[Ultime per l'attività della sezione](#)





Per i migliori anche il valore aggiunto di poter partecipare ai maggiori eventi mondiali, come le Olimpiadi e i Campionati mondiali di Alta Cucina, ai quali l'Italia ha sempre dato un grande contributo. Molti i partner dei campionati, dai fornitori delle attrezzature a quelli dei prodotti, che vanno a comporre il paniere a disposizione dei cuochi in concorso. Tra questi, importante la componente toscana, con la pasta Tosca (contrassegnata dal marchio Agrisqualità della regione Toscana), il tartufo dell'Associazione tartufai senesi, il Crocus del parco naturale della Val d'Orcia, ma anche da fuori regione come le trote e il salmerino del Trentino e le carni umbre.

La Fic

La Federazione italiana cuochi, Fic, conta 120 associazioni provinciali, 20 unioni regionali, numerose associazioni e delegazioni estere, con una media annua di 20mila associati fra cuochi professionisti, chef patron, ristoratori, docenti e allievi degli istituti alberghieri di ogni ordine e grado. Costituita nel 1979 da associazioni aderenti (alcune delle quali avevano superato i 200 anni di fondazione ed erano nate in passato come confraternite, corporazioni o società di mutuo soccorso di "cucinieri"), ha ottenuto nel 2001 il "Riconoscimento giuridico" come organismo atto a costituire la rappresentanza, sul territorio nazionale dei cuochi e di coloro che si dedicano all'attività culinaria professionale. La Fic, inoltre, è l'unica Associazione cuochi in Italia a rappresentare di diritto la "World association of cooks societies" (Wacs), alla quale aderiscono più di 70 Federazioni nazionali dei cinque continenti.

Articoli correlati:

Il futuro della panificazione a [Tirreno CT](#) [Papa toscano "sciocco" verso la Dop](#)
 A [Tirreno CT](#) un mix di giovani talenti 12° Campionato italiano barman
 Incontro mirato tra domanda e offerta Punto di forza della fiera [Tirreno CT](#)

Condividi | Condividi |

◀ Tirreno CT

◀ Federazione italiana cuochi

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Al sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.
 Letta l'Informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul testo WYGA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Messaggio

Voglio ricevere la newsletter settimanale



DA VEDERE

La fiera promette ai visitatori momenti di degustazione alternati a intrattenimento, relax e cultura del cibo. A fianco, la vincitrice di 'Ais Apuana' Liuccia Grassi (foto Debi)

VINENDO C.T. ANCHE BALNEARIA SPIEGA LE VELE E FA CENTRO A CARRARAFIERE

Il trionfo del gusto con i prodotti tipici

Lardo, vini doc e specialità gastronomiche locali fra i protagonisti

di ALFREDO MARCHETTI

— MARINA DI CARRARA —

NON di solo pane vive l'uomo, ma anche di tempo libero. Partenza a vele spiegate per «Balnearia», in concomitanza con la sorella maggiore **Vinendo C.t.** che si prefigge di soddisfare il palato, la fiera ha già collezionato il favore di pubblico e critica. Salone professionale delle attrezzature balneari, outdoor design e benessere, ormai da 13 edizioni è divenuta punto di riferimento per la balneazione, le attività ricettive e l'outdoor. L'unico ideale per offrire anticipazioni sulle soluzioni più innovative e sui trend del mercato. «L'occasione di aggiornamento e di crescita per il settore del turismo nella sua accezione più vasta e completa», ha dichiarato Cristina

Scalotti, assessore regionale alle fiere, commercio turismo, nella giornata inaugurata di domenica scorsa — che mette in evidenza la grande qualità delle aziende che operano in un comparto fondamentale per l'economia regionale e nazionale». Nelle tre macro-categorie il salone espone il meglio dell'intera filiera delle soluzioni da esterni, delle tecnologie, per spiagge e piscine, per spazi esterni privati e pubblici.

A DIMOSTRAZIONE della sua qualità la fiera è stata scelta come teatro del convegno unitario Sib-Conafcommercio, Fiba-Confercenti, Assobalneari-Confindustria e Cna Balneari, che si tiene oggi dalle 11 alle 15 nelle sale Canova e Bernini sul tema «L'uri-

SOMMELIER

Liuccia Grassi vince «Ais Apuana»

LIUCCIA Grassi è la sommelier vincitrice della seconda edizione del concorso «Premio Ais Apuana - **Vinendo C.t.**», organizzato dall'Associazione Italiana sommelier e riservato ai professionisti del settore. 15 i concorrenti, provenienti da varie province della Toscana, che si sono affrontati in una prova consistente nel riconoscere tre vini campione di tipologia rosso.

sino balneare: quale futuro per le imprese?». Partecipano Riccardo Borgo (Sib-Concommercio), Vincenzo Lardinelli (Fiba-Confercenti), Fabrizio Licordari (Assobalneari, Confindustria), Cristiano Tornei (Balneari, Cna).

PROTAGONISTI in fiera anche i prodotti locali: nell'area della Camera di commercio della **Vinendo C.t.** il lardo Igp di Colonnata condivide gli spazi con i vini della Fattoria Ruschi Noceri e del Podere Scutarola. L'azienda Baldassini è presente con il pane, la Castagneto della Manganello con le lavorazioni dei funghi. Anche i restatoli fatti in casa sono presenti: l'azienda Lunigiana preziosa completa queste leccornie orgoglio del territorio.



MASSA CARRARA

LA NAZIONE

Firenze / Arezzo / Empoli / Grosseto / La Spezia / Livorno / Lucca / Massa Carrara / Montecatini / Pisa / Pontedera / Pistoia / Prato / Sarzana / Siena / Viareggio / Toscana / Umbria

HOME SPORT MOTORI MAGAZINE SALUTE SPETTACOLO VIAGGI&SAPORE ECOLOGIA BLOG MULTIMEDIA METEO ANNUNCI LAVORO

Home Massa C. Cinema Provincia

HOME PAGE > Massa Carrara > Carrara, sfida ai fornelli tra 400 chef italiani. Da quest'anno si via anche il campionato della cucina regionale

Carrara, sfida ai fornelli tra 400 chef italiani

Da quest'anno si via anche il campionato della cucina regionale

Il compito di giudicare i migliori a una giuria scelta dalla Federazione Italiana Cuochi



Massa, 6 marzo 2012 - Ancora due giorni di slide dal sapore nostrano a Tirreno C.t., la 32ma edizione della Fiera dell'ospitalità e della ristorazione in corso a Carrara. A competere 400 dei migliori cuochi italiani, impegnati, complessivamente, nella preparazione di oltre 500 prelibatezze tra antipasti, piatti unici e dessert, nelle varie competizioni a carattere regionale e nazionale.

Giovedì 8 marzo la finale che decreterà i migliori nei campionati internazionali, nazionali e regionali presso CarraraFiere. Il compito di giudicare, e il piacere di assaggiare, a una giuria composta da oltre 30 cuochi appartenenti alla Fic (Federazione italiana cuochi). La Federazione italiana cuochi ha già dato il via alla XII edizione degli Internazionali d'Italia di alta cucina e, contemporaneamente, al X Campionato nazionale e alla terza edizione del 'Grand junior cooking contest' per gli chef emergenti.

Vera novità del 2012, però, la prima edizione del campionato della cucina regionale e tradizionale italiana. Il concorso, 'Sapienze e sapori regionali team-live cooking', è un'importante kermesse dal valore sociale, oltre che culinario, a difesa delle tipicità regionali che vedrà in lizza, a contendersi il gradino più alto del podio, squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Puglia, Sicilia e Toscana.

"Quello di Tirreno C.t. è un momento particolarmente importante per il futuro della cucina italiana perché è proprio dal confronto tra cuochi di tutte le regioni, di tutte le età ed esperienze, che si generano spunti per la cultura della gastronomia italiana, enorme patrimonio che dobbiamo tutelare e promuovere". Così si è espresso Paolo Caldana, presidente della Fic, la Federazione che conta 120 associazioni provinciali, 20 unioni regionali, numerose associazioni e delegazioni estere, annoverando ogni anno una media di 20 mila associati fra cuochi professionisti, chef patron, ristoratori, docenti e allievi degli istituti alberghieri di ogni ordine e grado.

La manifestazione si suddivide in confronti fra team o fra singoli e, ancora, fra cucina calda e fredda; ulteriori categorie vedono impegnati i concorrenti senior e under 23. Le competizioni, inoltre, riguardano specifiche sezioni, come pasticceria e cucina artistica. E l'importanza di vincere non è dettata dalla sola soddisfazione personale: tra i migliori chef selezionati in questo ambito, infatti, escono i nomi di molti di coloro che parteciperanno poi ai maggiori eventi mondiali, le Olimpiadi e i Campionati mondiali di alta cucina, ai quali l'Italia

VIDEO MASSA_CARRARA



06/03/2012
Rossi: "A Parma per giocare"

FOTO MASSA_CARRARA



06/03/2012
attori



06/03/2012
Teppisti rompono vetri sul treno Regionale Empoli - Siena

TROVA AZIENDE E PROFESSIONISTI

Cosa cerchi? Massa Carrara

Professionisti

architetti, avvocati, commercialisti, geometri, ingegneri, notai

Salute

dentisti, dermatologi, erboristeria, farmacie, fisioterapia, pediatri, psicologi

Ristoranti e bar

bar, gelaterie, pasticceria, pizzerie, ristoranti

Powered by Profindipress

Auto

autonoleggi, carrozzerie, concessionarie, elettrauto, gommisti, riparazioni auto

Per la casa

imbianchini, idraulici, imprese edili, traslocatori

Bellezza e benessere

istitutio di bellezza, palestre, centri benessere, manicurieri

ha sempre dato un grande contributo.

Molti i partner dei campionati, infine, dai fornitori delle attrezzature a quelli dei prodotti che vanno a comporre il paniere a disposizione dei cuochi in concorso. Tra questi, importante la componente toscana, con la Pasta Tosca (contrassegnata dal marchio 'Agricoltura' della Regione Toscana), il tartufo dell'Associazione tartufai senesi, il Crocus del Parco Naturale della Val d'Orcia. Ma molti altri i prodotti provenienti da altri territori, come le trote e il salmerino del Trentino, e le carni umbre.

ITALIA E MONDO

[Cronaca](#)
[Esteri](#)
[Politica](#)
[Economia](#)
[Salute](#)
[Tecnologia](#)
[Gossip](#)
[Cinema](#)
[Musica](#)

NOTIZIE LOCALI

il Resto del Carlino:

 La Nazione

 il Giorno

SPORT

[Basket](#)
[Calcio](#)
[Ciclismo](#)
[Formula 1](#)
[Golf](#)
[Moto GP](#)
[Sci](#)
[Tennis](#)
[Volley](#)

MULTIMEDIA

[Cronaca](#)
[Esteri](#)
[Politica](#)
[Economia](#)
[Salute](#)
[Tecnologia](#)
[Gossip](#)
[Cinema](#)
[Musica](#)

BLOG

Le nostre firme:

 Opinioni in Azienda:

 Scegli la categoria:

 Scegli per città:

NETWORK

[Il caffè](#)
[QN Motor](#)
[Cavallo Magazine](#)
[eEquo](#)
[DietClub](#)
[Home.it](#)
[ProntoImprese](#)
[MotoriOnline](#)
[Informacalcio.it](#)

[Pubblicità](#) [Contatti](#) [Mappa del sito e feed RSS](#) [Allegati](#) [Concorsi](#) [Informativa privacy](#) [Archivio](#)

Copyright © 2011 MONRIF NET S.p.A. - [Dati societari](#) - P.IVA 12741550198 - a consorzio di MONRIF GROUP - Powered by [softac](#)

MASSA CARRARA

LA NAZIONE

Firenze / Arezzo / Empoli / Grosseto / La Spezia / Livorno / Lucca / Massa Carrara / Montecatini / Pisa / Pontedera / Pistoia / Prato / Sarzana / Siena / Viareggio / Toscana / Umbria

HOME SPORT MOTORI MAGAZINE SALUTE SPETTACOLO VIAGGI&SAPORE ECOLOGIA BLOG MULTIMEDIA METEO ANNUNCI LAVORO

Home Massa C. Cinema Provincia

HOME PAGE > Massa Carrara > Carrara, sfida ai fornelli tra 400 chef italiani. Da quest'anno si via anche il campionato della cucina regionale

Carrara, sfida ai fornelli tra 400 chef italiani

Da quest'anno si via anche il campionato della cucina regionale

Il compito di giudicare i migliori a una giuria scelta dalla Federazione Italiana Cuochi



Massa, 6 marzo 2012 - Ancora due giorni di sfide dal sapore nostrano a Tirreno C.t., la 32ma edizione della Fiera dell'ospitalita' e della ristorazione in corso a Carrara. A competere 400 dei migliori cuochi italiani, impegnati, complessivamente, nella preparazione di oltre 500 prelibatezze tra antipasti, piatti unici e dessert, nelle varie competizioni a carattere regionale e nazionale.

Giovedì 8 marzo la finale che decreterà i migliori nei campionati internazionali, nazionali e regionali presso CarraraFiere. Il compito di giudicare, e il piacere di assaggiare, a una giuria composta da oltre 30 cuochi appartenenti alla Fic (Federazione italiana cuochi). La Federazione italiana cuochi ha già dato il via alla XII edizione degli Internazionali d'Italia di alta cucina e, contemporaneamente, al X Campionato nazionale e alla terza edizione del 'Grand junior cooking contest' per gli chef emergenti.

Vera novità del 2012, però, la prima edizione del campionato della cucina regionale e tradizionale italiana. Il concorso, 'Sapienze e sapori regionali team-live cooking', è un'importante kermesse dal valore sociale, oltre che culinario, a difesa delle tipicità regionali che vedrà in lizza, a contendersi il gradino più alto del podio, squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Puglia, Sicilia e Toscana.

"Quello di Tirreno C.t. è un momento particolarmente importante per il futuro della cucina italiana perché è proprio dal confronto tra cuochi di tutte le regioni, di tutte le età ed esperienze, che si generano spunti per la cultura della gastronomia italiana, enorme patrimonio che dobbiamo tutelare e promuovere". Così si è espresso Paolo Caldana, presidente della Fic, la Federazione che conta 120 associazioni provinciali, 20 unioni regionali, numerose associazioni e delegazioni estere, annoverando ogni anno una media di 20 mila associati fra cuochi professionisti, chef patron, ristoratori, docenti e allievi degli istituti alberghieri di ogni ordine e grado.

La manifestazione si suddivide in confronti fra team o fra singoli e, ancora, fra cucina calda e fredda; ulteriori categorie vedono impegnati i concorrenti senior e under 23. Le competizioni, inoltre, riguardano specifiche sezioni, come pasticceria e cucina artistica. E l'importanza di vincere non è dettata dalla sola soddisfazione personale: tra i migliori chef selezionati in questo ambito, infatti, escono i nomi di molti di coloro che parteciperanno poi ai maggiori eventi mondiali, le Olimpiadi e i Campionati mondiali di alta cucina, ai quali l'Italia

VIDEO MASSA_CARRARA



06/03/2012
Arezzo, medico denunciato in inchiesta campana

FOTO MASSA_CARRARA



06/03/2012
Teppisti rompono vetri sul treno Regionale Empoli - Siena



06/03/2012
La Casa d'Arte Galleria Pananti di Firenze presenta la mostra "Macchiaioli: una collezione ritrovata": capolavori inediti di Fattori, Lega e Signorini

TROVA AZIENDE E PROFESSIONISTI

Cosa cerchi? Massa Carrara Trova

Professionisti

architetti, avvocati, commercialisti, geometri, ingegneri, notai

Salute

dentisti, dermatologi, otorinolaringoiatri, farmacia, fisioterapisti, pediatri, psicologi

Ristoranti e bar

bar, gelaterie, pasticceria, pizzerie, ristoranti

Powered by Powerpress

Auto

autonoleggi, carrozzerie, concessionarie, elettrauto, gommisti, riparazioni auto

Per la casa

imbianchini, idraulici, imprese edili, traslocatori

Bellezza e benessere

istitut di bellezza, palestre, centri benessere, parrucchieri

ha sempre dato un grande contributo.

Molti i partner dei campionati, infine, dai fornitori delle attrezzature a quelli dei prodotti che vanno a comporre il paniere a disposizione dei cuochi in concorso. Tra questi, importante la componente toscana, con la Pasta Tosca (contrassegnata dal marchio 'Agriqualita' della Regione Toscana), il tartufo dell'Associazione tartufai senesi, il Crocus del Parco Naturale della Val d'Orcia. Ma molti altri i prodotti provenienti da altri territori, come le trote e il salmerino del Trentino, e le carni umbre.

ITALIA E MONDO

[Cronaca](#)
[Esteri](#)
[Politica](#)
[Economia](#)
[Salute](#)
[Tecnologia](#)
[Gossip](#)
[Cinema](#)
[Musica](#)

NOTIZIE LOCALI

il Resto del Carlino:

 La Nazione

 il Giorno

SPORT

[Basket](#)
[Calcio](#)
[Ciclismo](#)
[Formula 1](#)
[Golf](#)
[Moto GP](#)
[Sci](#)
[Tennis](#)
[Volley](#)

MULTIMEDIA

[Cronaca](#)
[Esteri](#)
[Politica](#)
[Economia](#)
[Salute](#)
[Tecnologia](#)
[Gossip](#)
[Cinema](#)
[Musica](#)

BLOG

Le nostre firme:

 Opinioni in Asini:

 Scegli una categoria:

 Scegli per città:

NETWORK

[Il caffè](#)
[QN Motor](#)
[Cavallo Magazine](#)
[eEquo](#)
[DietClub](#)
[Home.it](#)
[ProntoImprese](#)
[MotoriOnline](#)
[Informacalcio.it](#)

[Pubblicità](#) [Contatti](#) [Mappa del sito e feed RSS](#) [Allegati](#) [Concorsi](#) [Informativa privacy](#) [Archivio](#)

Copyright © 2011 MONRIF NET S.p.A. - [Dati societari](#) - P. IVA 12741550198 - a company of MONRIF GROUP - Powered by [softac](#)

martedì 6 marzo 2012

[Mozila](#) [Accedi](#) [Registrati](#) [Newsletter](#) [Aggiungi ai Preferiti](#) [RSS](#)

[Prima Pagina](#) [24 Ore](#) [Appuntamenti](#) [Servizi](#) [Rubriche](#) [Video](#) [Vita del Comune](#) [Cassa.it](#)
[News](#) [Lavoro](#) [Salute](#) [Sostenibilità](#)

PROFESSIONI

A Carrara sfida culinaria tra 400 dei migliori cuochi italiani

Novità della 32esima edizione Fiera dell'ospitalità e ristorazione è la competizione regionale.

06/03/2012 14:19

(Lab)

Tweet

[Stampa](#) [Riduci](#) [Aumenta](#)

Condividi |

Massa, 6 mar. (Labitalia) - Ancora due giorni di sfide dal sapore nostrano a Tirreno C.t., la 32ma edizione della Fiera dell'ospitalità e della ristorazione in corso a Carrara. A competere 400 dei migliori cuochi italiani, impegnati, complessivamente, nella preparazione di oltre 500 prelibatezze tra antipasti, piatti unici e dessert, nelle varie competizioni a carattere regionale e nazionale. Dopodomani, giovedì 9 marzo, la finale che decreterà i migliori nei campionati internazionali, nazionali e regionali presso CarraraFiere. Il compito di giudicare, e il piacere di assaggiare, a una giuria composta da oltre 30 cuochi appartenenti alla Fic (Federazione italiana cuochi). La Federazione italiana cuochi ha già dato il via alla XII edizione degli Internazionali d'Italia di alta cucina e, contemporaneamente, al X Campionato nazionale e alla terza edizione del 'Grand junior cooking contest' per gli chef emergenti. Vera novità del 2012, però, la prima edizione del campionato della cucina regionale e tradizionale italiana. Il concorso, 'Sapienze e sapori regionali team-live cooking', è un'importante kermesse dal valore sociale, oltre che culinario, a difesa delle tipicità regionali che vedrà in lizza, a contendersi il gradino più alto del podio, squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Puglia, Sicilia e Toscana. "Quello di Tirreno C.t. è un momento particolarmente importante per il futuro della cucina italiana perché è proprio dal confronto tra cuochi di tutte le regioni, di tutte le età ed esperienze, che si generano spunti per la cultura della gastronomia italiana, enorme patrimonio che dobbiamo tutelare e promuovere". Così si è espresso Paolo Caldana, presidente della Fic, la Federazione che conta 120 associazioni provinciali, 20 unioni regionali, numerose associazioni e delegazioni estere, annoverando ogni anno una media di 20 mila associati fra cuochi professionisti, chef patron, ristoratori, docenti e allievi degli istituti alberghieri di ogni ordine e grado. La manifestazione si suddivide in confronti fra team o fra singoli e, ancora, fra cucina calda e fredda; ulteriori categorie vedono impegnati i concorrenti senior e under 23. Le competizioni, inoltre, riguardano specifiche sezioni, come pasticceria e cucina artistica. E l'importanza di vincere non è dettata dalla sola soddisfazione personale: tra i migliori chef selezionati in questo ambito, infatti, escono i nomi di molti di coloro che parteciperanno poi ai maggiori eventi mondiali, le Olimpiadi e i Campionati mondiali di alta cucina, ai quali l'Italia ha sempre dato un grande contributo. Molti i partner dei campionati, infine, dai fornitori delle attrezzature a quelli dei prodotti che vanno a comporre il paniere a disposizione dei cuochi in concorso. Tra questi, importante la componente toscana, con la Pasta Tosca (contrassegnata dal marchio Agriqualità della Regione Toscana), il tartufo dell'Associazione tartufai senesi, il Crocus del Parco Naturale della Val d'Orcia. Ma molti altri i prodotti provenienti da altri territori, come le trote e il salmerini del Trentino, e le carni umbrine.

Le prime pagine Più lette della settimana

La Dinamo cerca l'ennesimo colpevole
Sacchetti: "A Roma con castivera"

Stefano Accorsi e la furia di Orlando
Mancini: incontro con il pubblico

Scarpe appese per strada sui fili elettrici
Una moda curiosa: si chiama "shoefit"

"Area Blu? Ora 50 istruzioni per l'uso"
Mercoledì incontro con i cittadini

Ozieri, assaggi letterari e gastronomici
Al via stasera "Incontri con l'autore"

Messicani rubinetti a pezzi
in molti quartieri della città

Sebe mesi in Kenya per irradiazione
"Lasciato soli dall'ambasciata italiana"

Concorso per archiviati non archiviati
a una svolta: forse tutto da rifare?

"Monti chiuda i poligoni in Sardegna"
Scena del Pd presenta una mozione

Legge 162/1998, norma innovativa
ma che necessita di modifiche

Ragazza accoltellata in pieno centro
in serata arrestato l'aggressore

Zli: tutto pronto per la rivoluzione
dal parcheggio al mezzo pubblico
ecco quello che c'è da sapere

Rossella Uru è davvero libera?
I sequestratori avrebbero chiesto
20 milioni

Scossa di terremoto a nord dell'isola
di magnitudo 4.6 alle 4 del mattino

AAA cercasi archivista non archivista
Studenti mobilitati contro il Comune

Sciopero di negozianti e consumatori
il 4 per "La domenica non ha prezzo"

Mulas e Pazzola eroi per una sera
La Torres riprende il Rieti ai fucilieri

Equitalia, Sarda Semafoni in bilico
Un appello della legge-Savia Italia

Bando per commissari d'ufficio
pubblicato nel sito del Comune

Colombiano aggredito in viale Umberto I
in Rianimazione

PUBBLICITÀ



Prenotazione Hotel
Room And Breakfast è un motore
di comparazione hotel nato a
Sassari. Scopri gli hotel in offerta
in tutto il mondo.



Autoleggio Low Cost
Trova con noi il miglior prezzo per
il tuo noleggio auto economico.
Circa 6.500 uffici in 143 paesi in
tutto il mondo!



redfish comunicazione
Un'agenzia di comunicazione
giovane e dinamica per
promuovere la vostra azienda e i
vostri prodotti

ULTIMORA

Agric

Mi piace Storie



A Carrara sfida culinaria tra i migliori cuochi italiani: competono in 400

Adnkronos

Tweet

Massa, 6 mar. (Adnkronos/Labitalia) - Ancora due giorni di sfide dal sapore nostrano a Tirreno C.T., la 32ma edizione della Fiera dell'ospitalità e della ristorazione in corso a Carrara. A competere 400 dei migliori cuochi italiani, impegnati, complessivamente, nella preparazione di oltre 500 prelibatezze tra antipasti, piatti unici e dessert, nelle varie competizioni a carattere regionale e nazionale.

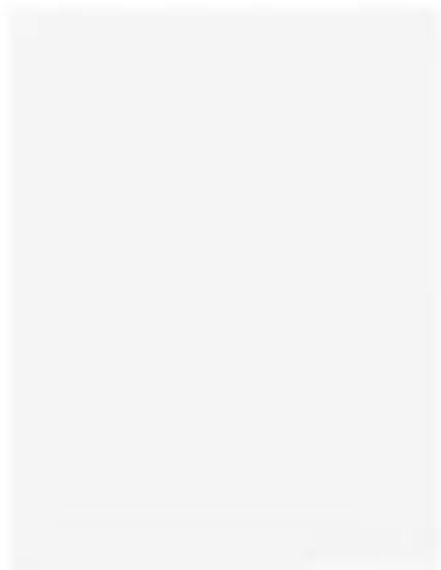
Dopodomani, giovedì 9 marzo, la finale che decreterà i migliori nei campionati internazionali, nazionali e regionali presso CarraraFiere. Il compito di giudicare, e il piacere di assaggiare, a una giuria composta da oltre 30 cuochi appartenenti alla Fic (Federazione italiana cuochi). La Federazione italiana cuochi ha già dato il via alla XII edizione degli Internazionali d'Italia di alta cucina e, contemporaneamente, al X Campionato nazionale e alla terza edizione del 'Grand junior cooking contest' per gli chef emergenti.

Vera novità del 2012, però, la prima edizione del campionato della cucina regionale e tradizionale italiana. Il concorso, 'Sapenze e sapori regionali team-live cooking', è un'importante kermesse dal valore sociale, oltre che culinario, a difesa delle tipicità regionali che vedrà in lizza, a contendersi il gradino più alto del podio, squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Puglia, Sicilia e Toscana.

"Quello di Tirreno C.T. è un momento particolarmente importante per il futuro della cucina italiana perché è proprio dal confronto tra cuochi di tutte le regioni, di tutte le età ed esperienze, che si generano spunti per la cultura della gastronomia italiana, enorme patrimonio che dobbiamo tutelare e promuovere". Così si è espresso Paolo Caldana, presidente della Fic, la Federazione che conta 120 associazioni provinciali, 20 unioni regionali, numerose associazioni e delegazioni estere, annoverando ogni anno una media di 20 mila associati fra cuochi professionisti, chef patron, ristoratori, docenti e allievi degli Istituti alberghieri di ogni ordine e grado.

La manifestazione si suddivide in confronti fra team o fra singoli e, ancora, fra cucina calda e fredda; ulteriori categorie vedono impegnati i concorrenti senior e under 23. Le competizioni, inoltre, riguardano specifiche sezioni, come pasticceria e cucina artistica. E l'importanza di vincere non è dettata dalla sola soddisfazione personale: tra i migliori chef selezionati in questo ambito, infatti, escono i nomi di molti di coloro che parteciperanno poi ai maggiori eventi mondiali, le Olimpiadi e i Campionati mondiali di alta cucina, ai quali l'Italia ha sempre dato un grande contributo.

Molti i partner dei campionati, infine, dai fornitori delle attrezzature a quelli dei prodotti che vanno a comporre il paniere a disposizione dei cuochi in concorso. Tra questi, importante la componente toscana, con la Pesta Tosca (contrassegnata dal marchio Agriqualità della Regione Toscana), il tartufo



Cerca le aziende e servizi della tua città

Sei a: Roma

Cerca: Pizzeria

Trova

Cerca

Immobili

Voli

Annunci gratuiti

Anima gemella

Confronta

dell'Associazione tartufai senesi, il Crocus del Parco Naturale della Val d'Orcia. Ma molti altri i prodotti provenienti da altri territori, come le trote e il salmerino del Trentino, e le carni umbr.

06 marzo 2012

Tutti gli articoli

Diventa fan di Tiscali su Facebook   

 Stampa

Mutui Online

Mutui 

Risparmio familiare

Prestiti Online

Prestiti 

Incontra online milioni di  



Sono:

Dove:

Età:

Redazione

© Tiscali Italia S.p.A. 2012 P.IVA 02508100928 | [Dati Sociali](#)

Regioni > Toscana > E' una donna di Massa il miglior sommelier "Ais Apuana"

E' una donna di Massa il miglior sommelier "Ais Apuana"




ultimo aggiornamento: 05 marzo, ore 15:46

Massa - (Adnkronos) - Premiata Luuccia Grassi che sembra avere veramente una marcia in più rispetto agli uomini, coniugando professionalità e poesia in un mestiere che fino a ieri era appannaggio praticamente esclusivo del cosiddetto sesso forte



Adnkronos su facebook

Mi piace  Piace a 45247 persone. Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici.

I PIU' POPOLARI

TV IGN ADNKRONOS

TV  commenta  vota  invia stampa    

Massa, 5 mar. - (Adnkronos) - Si e' conclusa la seconda edizione del concorso per sommelier "Premio Ais Apuana - **Tirreno CTT**", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier e riservato ai professionisti del settore. Quindici i concorrenti, provenienti da varie province della Toscana, che si sono affrontati in una difficile prova, consistente nel riconoscere tre vini campione di tipologia rosso (tra i quali era presente il Doc Candia dei Colli Apuani), indicare il campione, effettuare una degustazione teorica, attribuirgli un punteggio di valore in centesimi e motivare la scelta.

Al termine della non facile selezione, tra i cinque finalisti che avevano superato la prima fase del concorso, e' risultata vincitrice la sommelier Luuccia Grassi, da Massa Carrara.

Il successo non e' giunto inaspettato, come ha confermato il delegato dell'Ais Apuana, Lorenzo Chiappini, durante la presentazione dei vincitori: "Avevamo piu' che un forte sospetto che le donne fossero brave quanto e piu' degli uomini. Il risultato di oggi ce ne da' la conferma".

Tra i quattordici concorrenti in gara, hanno passato il primo turno Luuccia Dazzi, Domenico Arico', Giuliano Mazzi, Luca Lattanzi e Sergio Garaffo, che hanno affrontato la fase finale del concorso. "Non e' stato facile decidere la classifica finale, data la competenza dei concorrenti, ma nelle gare c'e' sempre un vincitore, - ha proseguito Lorenzo Chiappini - e in questo caso si tratta di una vittoria veramente meritata".

La piazza d'onore e' stata occupata da Domenico Arico': terzo posto, ma a detta della giuria si tratta praticamente di un pari merito, per Giuliano Mazzi. La vincitrice Luuccia Dazzi ha stupito la giuria anche con la motivazione della sua scelta: "Su questo calice c'e' il profumo del mare, il soffio del vento delle apuane, c'e' il sacrificio della gente orgogliosa della mia terra".

A quanto pare, questa ragazza ha veramente una marcia in piu' rispetto agli uomini, coniugando professionalita' e poesia in un mestiere che fino a ieri era appannaggio praticamente esclusivo del cosiddetto sesso forte.

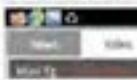
Per la cronaca, oltre al campione selezionato Candia dei Colli Apuani, erano presenti anche due intrusi: il Merlot dell'azienda "Castel del Piano" e il Cabernet Franc dell'azienda "La Bellanotte". I componenti della commissione giudicatrice, formata da Lorenzo Chiappini, dal vice presidente toscano AIS Luigi Pizzolato, dal presidente e dal direttore del consorzio Candia dei Colli Apuani, Aurelio Cima e Roberto Verzanini, si sono espressi in termini lusinghieri anche verso gli altri concorrenti, giudicando veramente elevato il valore complessivo dei partecipanti.

Qualche parola per l'Associazione Italiana Sommelier, associazione di categoria tra le piu' attive, che da molti anni contribuisce a diffondere nel mondo la cultura del vino. E' stata fondata il 7 luglio 1965, il 6 aprile 1973, con Decreto n. 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato, divenendo Socio Fondatore e Membro della Worldwide Sommelier Association. Far parte dell'Associazione Italiana Sommelier significa partecipare alle moltissime attivita' di enogastronomia che vengono organizzate per i soci: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, gite presso aziende vinicole in Italia e nel mondo. Significa inoltre partecipare a congressi e simposi nazionali e internazionali, difendendo anche una cosi' importante specificita' italiana: oltre all'indubbio apporto alla bilancia dell'importazione-esportazione, infatti, l'industria vitivinicola nel suo complesso rappresenta una parte significativa della cultura, non solo enogastronomica, del nostro Paese.

in evidenza



Il Libro dei fatti 2011, il bestseller che racconta l'Italia e il mondo



Accordo tra Samsung e Adnkronos, le news a portata di smartphone



Cinquanta organizzazioni sociali a convegno sul welfare



L'Italia punta sull'industria del divertimento



Un mostra sulla Shoah nelle province del Lazio



A Settimo Torinese primo stabilimento L'Oréal a impatto zero



Carnevale Venezia, gran finale col concerto in piazza San Marco



Esperti riuniti al XXVII Convegno di Medicina della Riproduzione



ASSOCIAZIONE ESPOSIZIONI E FIERE ITALIANE

il portale per l'internazionalizzazione del Sistema Fieristico Italiano

BETA VERSION

In questa sezione: [Elenco News](#) | [Elenco News Del Mese Corrente](#)

News

umenta stampa cambia font

04/03/2012

BALNEABIA A TIRRENO CT, PARTENZA A VELE SPEREGATE A CARRARA FIERE manifestazione



"Un'occasione di aggiornamento e di crescita per il settore del turismo nella sua accezione più vasta e completa, che mette in evidenza la grande qualità delle aziende che operano in un comparto fondamentale per l'economia regionale e nazionale" Cristina Scaletti, assessore regionale alle fiera, commercio turismo terme e industria alberghiera ha sottolineato così, incontrando la stampa al termine della visita inaugurale, il valore e la qualità di Balneabria e Tirreno CT, due eventi che si svolgono in contemporanea fino a giovedì otto marzo a Carrara Fiere.

Tirreno CT, alla 32 esima è dedicata al settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive mentre Balneabria è il salone delle attrezzature balneari, outdoor design e benessere con le anteprime delle novità che troveremo su spiagge e piscine con uno spazio importante dedicato al fitness.

"È evidente che si punta alla qualità in tutti i settori che toccano il commercio e il turismo - ha proseguito l'assessora Scaletti - e si percepisce l'eccezionale risposta delle aziende che, con una proposta di qualità contribuiscono ad elevare la competitività di un comparto che diventa competitivo solo grazie al valore aggiunto dei servizi e delle strutture".

Il corteo delle autorità, guidato dal direttore di Carrara Fiere Paris Mazzanti, assieme al prefetto Giuseppe Merendino, al vice presidente della provincia Fabrizio Magnani con il sindaco di Carrara Angelo Zubbani, ha visitato a lungo gli stand, incoraggiando gli espositori "percependo chiaramente una grande voglia di lavorare, di reagire alle difficoltà con grande impegno - ha detto il sindaco di Carrara Angelo Zubbani - sottolineando così come la struttura di Carrara Fiere, accogliendo eventi di questo livello, sia sempre più un punto di incontro e un valore aggiunto per il territorio".

Il tour inaugurale ha avuto come tappa finale il grande spazio promozionale allestito dalla camera di Commercio di Massa Carrara che ha voluto mettere assieme, in solo punto informativo "le eccellenze del territorio che può offrire prodotti di altissima qualità nel campo dell'enogastronomia - ha detto il presidente Norberto Ricci - e attraverso eventi come questo, può farsi conoscere ed apprezzare perché esistono ormai tutte le condizioni per valorizzare professionalità e competenze che portano a prodotti di assoluto livello". Puntuale è arrivata la dimostrazione con assaggi di prodotti tipici esportati.

Balneabria (www.balneabria.it), nella sua caratteristica di Salone professionale, è il palcoscenico naturale di convegni e approfondimenti sulle problematiche che toccano il comparto della balneazione che chiede, per le sue aziende, sicurezza normativa che consentano investimenti negli stabilimenti balneari attraverso una seria programmazione.

Già nelle prime ore di apertura di Balneabria si è svolta l'Assemblea di FederBalneari Italia presieduta dal presidente Renato Papagni che ha affrontato il tema delle concessioni fondamentali per gli stabilimenti balneari.

Nella giornata di lunedì 5 marzo sono previsti numerosi appuntamenti associativi con il Direttivo CNA Balneari (dalle 12 nella Sala Canova) il convegno "La Difesa dei Diritti: dai Poliziotti... agli Avvocati" che inizierà alle 14.30 nella sala Benini (1° Piano Centro Servizi) organizzato da I.T.B. Italia.

Alle 15 è in programma il Direttivo Nazionale del Sindacato Italiano Balneari impegnato nell'organizzazione di "Turismo Balneare: quale futuro per le imprese?" convegno unitario curato da SIB-Confcommercio, FBA-Confesercenti, Assobalneari-Confindustria e CNA Balneari in programma martedì 6 marzo alle 11.00. Vista l'adesione delle diverse sigle associative è prevista una larga partecipazione di operatori ed esponenti del mondo politico.

print rss

CALENDARIO
2012
DELLE MANIFESTAZIONI
FIERISTICHE
INTERNAZIONALI
IN ITALIA

scarica il calendario >

AER - Associazione Esposizioni e Fiere Italiane
Via Emilia, 135 - 47821 Rimini - Tel. +39 0541-744229 Fax: +39 0541-744512 E-mail: info@aefi.it
P.IVA 03621660962 Copyright Aefi 2003-2008 - Tutti i diritti riservati

Associazione	Studi Sul Settore Fieristico	Internazionalizzazione	Certificazione	Formazione
Cri-Sano	Aefi Fiere 2009	Promozione	Code ISF	Corsi Aefi
Organizzazione	Aefi Fiere Vecchie Edizioni	Informazione	Manifestazioni Certificate	Convegni e Seminari Aefi
Sedi	Bibliografia	Accessibilità	Bois ISF	Iniziativa Formative di altri Enti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

104272



- Home
- Programmazione televisiva
- Galleria fotografica
- Chi siamo
- Dove siamo
- Staff
- Contatti
- Login

Home > Rubriche > Eventi > Al via Tirreno C.T.: la cucina regionale al centro della 32 esima edizione

Al via Tirreno C.T.: la cucina regionale al centro della 32 esima edizione

Lunedì 05 Marzo 2012



Domenica 4 marzo, ore 11.30, presso il complesso fieristico di Carrara, sono le coordinate per il taglio del nastro che darà il via alla **32esima edizione di Tirreno C.T.**, la fiera organizzata da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. **Dal 4 all'8 marzo** prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50mila operatori del settore da tutta Italia rappresentando ormai un punto di riferimento grazie anche alla posizione strategica della Fiera. Circa 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nel circa 30mila metri quadrati della rinnovata Fiera e **oltre 530 cuochi** che si attenderanno ai fornelli in cinque giorni.

Protagonista indiscussa di questa edizione sarà **la cucina regionale d'Italia** con un vero e proprio concorso che vedrà misurarsi cuochi provenienti da ogni parte del Belpaese per sfidarsi a suon di ricette della tradizione. Dalle orecchiette con le cime di rapa, ai picci toscani, passando per i brodetti anconetani e i cacciocchi della costa toscana. Da nord a sud la cucina regionale sarà rappresentata a Tirreno C.T. "In questa edizione abbiamo voluto dimostrare - spiegano gli organizzatori Paolo Caldana e Sergio Cati - che questa manifestazione è il momento di vetrina per il grande patrimonio che in Italia abbiamo a livello di ospitalità, a partire proprio dalla tavola ed ecco il motivo di questa iniziativa che sarà solo una delle tante in programma nei 5 giorni di fiera".

A dare il via alla fiera, dopo il taglio del nastro, sarà un programma ricchissimo animato dai tanti partner della manifestazione. Seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quelle dei Barman, i Gelaieti, i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi.

Il programma di **domenica 4 marzo** prevede l'inizio di tante iniziative promosse dalle associazioni in fiera. Alle 15.00 nello spazio AIS "Benvenuto Candia 2011" con l'Anteprima della Doc mentre **alle 16 sarà premiato il miglior Sommelier della sezione Apuana-Tirreno**. Nella giornata di domenica prenderanno il via anche le tante iniziative promosse dalle associazioni in fiera con l'inizio delle **semifinali del "Campionato Italiano Baristi Caffetteria"**. Presso lo stand Amira dalle **ore 10 il concorso per giudicare il Maitre dell'anno 2012** per la sezione Toscana Mare. Per tutto da domenica fino al 10 marzo il concorso internazionale (Dodicesima edizione) e nazionale (Decima edizione) promossi dalla Fic. Corsi di bar gratuiti durante tutta la giornata. Alle ore 13 "Come fare i soldi in panificio", una conferenza dimostrazione a cura di Pianeta Pane.

[Indietro]

Rubriche

- In primo piano
- P.S.R. Abruzzo
- News
- News dall'Abruzzo
- Agricoltura Biologica
- Energie
- Tradizioni
- Mondo OGM
- Eventi
- Sviluppo - Territorio

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

REGIONE ABRUZZO

Sondaggi

Come ci hai conosciuto ?

- Motore di ricerca
- Pubblicità
- Programma televisivo
- Amici
- Altro

Online

104 visitatori online



Home Programmazione televisiva Galleria fotografica Chi siamo Dove siamo Staff Contatti Login

Home > Rubriche > In primo piano > Panificazione: dalla Toscana un modello per il primo pane Dop

Cerca nel sito...

Panificazione: dalla Toscana un modello per il primo pane Dop

Lunedì 05 Marzo 2012



Ribollita, zuppa di fagioli, panzanella, pappa col pomodoro. Sono soltanto alcune delle declinazioni del pane toscano che presto potrebbe avere il riconoscimento di Dop, unico esempio in Italia. Alla 32 esima edizione di Tineno C.T., il salone dell'ospitalità e della ristorazione in corso a CarraraFiere fino all'8 marzo, è stato presentato anche l'ambizioso progetto presso lo spazio di Assipan, il Sindacato Italiano Panificatori (sezione di Massa Carrara).

Pane toscano "sciocco" Dop. Tre sono gli ingredienti caratteristici: lievito madre, farina di grano tenero e acqua. È su questi tre ingredienti si basa il disciplinare che prevede

un marchio che renderà il pane toscano riconoscibile. L'avvio delle pratiche per il riconoscimento della Dop è stato avviato nell'ottobre 2001 con il contributo determinante delle istituzioni scientifiche toscane. Dopo la lettura, la procedura prevede che il disciplinare venga pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale italiana per essere successivamente inviato a Bruxelles per l'ultima fase comunitaria dell'iter burocratico. Il marchio "C.P.T. Pane Toscano a Lievitazione Naturale", è stato Registrato dal consorzio a cui è affidata la sua tutela e promozione. Il consorzio detiene il "disciplinare del pane Toscano Dop e la qualità del pane è garantita dal sistema di controllo adottato dal Consorzio, che copre l'intera filiera produttiva.

Nel disciplinare è previsto l'utilizzo di grani provenienti solo dalla Toscana e farine garantite dai molini toscani ai panificatori aderenti al Consorzio. Per "Pane Toscano a Lievitazione Naturale" s'intende il prodotto ottenuto da farina di grano tenero toscano di tipo "0" (a basso contenuto di glutine e con il mantenimento del germe che rimane parte integrante della farina), lievito naturale (pasta acida) e acqua. Il frumento tenero utilizzato deve essere prodotto e munto in Toscana. Quindi le farine dovranno essere ottenute da un mix di grani provenienti da varie parti della Toscana, per ottenere il massimo della qualità.

I pani con un riconoscimento. Si va da Lariano a Terni, da San Gaudenzio a Laterza, da Porribrondi a Borgosopace per i pani che hanno una riconoscibilità propria mentre crescono i riconoscimenti a livello nazionale e comunitario come la coppia ferrarese Igo, il pane osereccio di Genzano Igo e il pane di Altamura Dop e anche il pane di Matera Igo.

La panificazione in Italia. Il pane e i cereali rappresentano oggi il 17% circa del totale dei consumi alimentari, il 3,2% della spesa complessiva delle famiglie. Sono gli ultimi dati diffusi da Confesercenti secondo cui il 90% degli italiani consuma pane fresco tutti i giorni. Ogni famiglia spende in media circa 26 euro al mese solo per il pane, meno di 1 euro al giorno che diventano 76 euro con riso, farine, biscotti, pasta, altri cereali. Lievemente più alta l'incidenza della spesa per il pane per le famiglie del Mezzogiorno rispetto a quelle del Nord e del Centro Italia. Dagli anni '70 ad oggi il consumo di pane, in ragione di nuovi stili di vita, di una diversa organizzazione e struttura familiare si è ridotto del 10%, dai 61 chilogrammi pro-capite del 1974 al circa 55 chilogrammi di oggi.

La produzione. Ogni anno si producono e si consumano in Italia circa 3,2 milioni di tonnellate di pane, per un mercato che sfiora gli 8 miliardi di euro. La gran parte della produzione, circa il 90%, proviene da forni a carattere artigianale. La restante parte, 10% circa, è prodotta da forni industriali. In termini di fatturato la quota dei forni industriali è più alta in quanto i prodotti conservati e confezionati hanno un valore (prezzo) più alto di quelli freschi artigianali. Dai dati di Confesercenti emerge che panificatori non possono più contare, così come avveniva nel passato, su un mercato stabile e parcellizzato. Il calo della produzione da parte delle aziende tradizionali, si può stimare attorno al 15% con punte, per il nord Italia, prossime al 30%. A fare le spese di tutto questo, evidentemente, è il livello di redditività delle imprese che stentano ad allinearsi all'andamento dei livelli del costo della vita.

Il mercato e i prezzi. Il pane, cereali e derivati hanno subito una contrazione importante in volume; il peso di questa contrazione è stato parzialmente recuperato con l'andamento dei prezzi che ha bilanciato la perdita in valore al 2,2%. Il prezzo medio del pane, secondo le rilevazioni Istat, è passato da 2,54 euro al chilogrammo del 2000 a 2,69 del 2010 con picchio di 2,80 euro al chilogrammo nel 2008 e 2009. Per Confesercenti occorre una maggiore specializzazione e ricerca di prodotti tipici oltre a mettere in campo capacità imprenditoriale per nuove dimensioni produttive guardando alle innovazioni del settore, alle politiche di marketing, alla riscoperta dei prodotti tradizionali che fanno la differenza.

Un corso per far soldi con il pane. La parola pane nel settore del commercio, oltre ad essere sinonimo di "arido" e "tradizionale", deve anche significare "innovazione" e "moda". Perché i tempi cambiano e in una società nella quale l'immagine, l'aspetto e il fascino contano molto, è necessario che il panificatore non solo proponga un prodotto di eccellente qualità, ma accolga i propri clienti in un luogo attraente e curato in ogni dettaglio. "Come fare soldi in panificio, trasformi i tuoi desideri in risultati concreti" è il titolo dell'iniziativa organizzata da Planeta Pane che si è tenuta a CarraraFiere in occasione di **Tineno C.T.**

Rubriche

- In primo piano
- P.S.R. Abruzzo
- News
- News dall'Abruzzo
- Agricoltura Biologica
- Energie
- Tradizioni
- Mondo OGM
- Eventi
- Sviluppo - Territorio

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

REGIONE ABRUZZO

Sondaggi

Come ci hai conosciuto ?

- Mettre di ricerca
 - Pubblicità
 - Programma televisivo
 - Amici
 - Altro
- Vota Risultati

Online

26 visitatori online

[Indietro]



Edizione di lunedì 5 marzo 2012
 Aggiornata alle ore 18:21:32

 quotidiano on-line **ArezzoWEB.it**


























Home Eventi Cinema Fotografie Video Turismo ad Arezzo Atletico Arezzo Vignette Calendari Auto&Motori Valere Annunci Directory

Attualità Cronaca Cultura&Spettacolo Economia Tv&Gaming Politica Salute Web&Tech Sport Lavoro&Viabilità Quinta del Savigno Meteo&Webcam

TUTTE LE NOTIZIE DA: AREZZO CASENTINO VALDARNO VALDICHIANA VALTERRINA

 E-Mail Password Login Cerchi qualcosa? ArezzoWeb.it

HOME » AREZZO » ECONOMIA E LAVORO » ARTICOLO 70021

UNA DONNA SVETTA TRA I SOMMELIER. GRAZIE A LIUCCIA IL PREMIO APUANA RESTA IN CASA

Tweet

Massa - (Adnkronos, 5 mar) - Si è conclusa la seconda edizione del concorso per sommelier «Premio Ais Apuana - **Tirreno CT**», organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier e riservato ai professionisti del settore. Quindici i concorrenti, provenienti da varie province della Toscana, che si sono affrontati in una difficile prova, consistente nel riconoscere tre vini campione di tipologia rosso (tra i quali era presente il Doc Candia dei Colli Apuani), indicare il campione, effettuare una degustazione teorica, attribuirgli un punteggio di valore in centesimi e motivare la scelta.

Al termine della non facile selezione, tra i cinque finalisti che avevano superato la prima fase del concorso, è risultata vincitrice la sommelier Liuccia Grassi, da Massa Carrara. Il successo non è giunto inaspettato, come ha confermato il delegato dell'Ais Apuana, Lorenzo Chiappini, durante la presentazione dei vincitori: «Avevamo più che un forte sospetto che le donne fossero brave quanto e più degli uomini. Il risultato di oggi ce ne dà la conferma».

Tra i quattordici concorrenti in gara, hanno passato il primo turno Liuccia Dazzi, Domenico Aricò, Giuliano Mazzi, Luca Lattanzi e Sergio Garaffo, che hanno affrontato la fase finale del concorso. «Non è stato facile decidere la classifica finale, data la competenza dei concorrenti, ma nelle gare c'è sempre un vincitore, - ha proseguito Lorenzo Chiappini - e in questo caso si tratta di una vittoria veramente meritata».

La piazza d'onore è stata occupata da Domenico Aricò; terzo posto, ma a detta della giuria si tratta praticamente di un pari merito, per Giuliano Mazzi. La vincitrice Liuccia Dazzi ha stupito la giuria anche con la motivazione della sua scelta: «Su questo calice c'è il profumo del mare, il soffio del vento delle apuane, c'è il sacrificio della gente orgogliosa della mia terra».

A quanto pare, questa ragazza ha veramente una marcia in più rispetto agli uomini, coniugando professionalità e poesia in un mestiere che fino a ieri era appannaggio praticamente esclusivo del cosiddetto sesso forte.

Per la cronaca, oltre al campione selezionato Candia dei Colli Apuani, erano presenti anche due intrusi: il Merlot dell'azienda «Castel del Piano» e il Cabernet Franc dell'azienda «La Bellanotte». I componenti della commissione giudicatrice, formata da Lorenzo Chiappini, dal vice presidente toscano AIS Luigi Pizzolato, dal presidente e dal direttore del consorzio Candia dei Colli Apuani, Aurelio Cima e Roberto Verzanini, si sono espressi in termini lusinghieri anche verso gli altri concorrenti, giudicando veramente elevato il valore complessivo dei partecipanti.

Qualche parola per l'Associazione Italiana Sommelier, associazione di categoria tra le più attive, che da molti anni contribuisce a diffondere nel mondo la cultura del vino. È stata fondata il 7 luglio 1965. Il 6 aprile 1973, con Decreto n. 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato, divenendo Socio Fondatore e Membro della Worldwide Sommelier Association. Far parte dell'Associazione Italiana Sommelier significa partecipare alle moltissime attività di enogastronomia che vengono organizzate per i soci: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, gite presso aziende vinicole in Italia e nel mondo. Significa inoltre partecipare a congressi e simposi nazionali e internazionali, difendendo anche una così importante specificità italiana: oltre all'indubbio apporto alla bilancia dell'importazione-esportazione, infatti, l'industria vitivinicola nel suo complesso rappresenta una parte significativa della cultura, non solo enogastronomica, del nostro Paese.

DailyBlog

I BLOG NEWS

Alimenti: dalla Toscana un modello per il primo pane Dop

DailyBlog.it su Facebook

Mi piace Piace a 1208 persone. Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Segui @daily_blog

I POLITICI I PIU' SEGUITI

Politici su Facebook top 10

522200



Nichi Vendola
(Sinistra Ecologia
Liberta)

379863



Silvio Berlusconi
(PDL)

Sul tuo sito web

Le prime pagine del quotidiano italiano - 5 marzo 2012

Mi piace Tweet

73 Redazione 7 11 marzo 2012 11:58 PM

Cronaca —

Massa, 5 mar. - (Adnkronos) - Ribollita, zuppa di fagioli, panzanella, pappa col pomodoro. Sono soltanto alcune delle declinazioni del pane toscano che presto potrebbe avere il riconoscimento di Dop, unico esempio in Italia. Alla 32/esima edizione di Tirreno C.T., il salone dell'ospitalita' e della ristorazione in corso a CarraraFiere fino all'8 marzo, e' stato presentato anche l'ambizioso progetto presso lo spazio di Assipan, il Sindacato italiano Panificatori (sezione di Massa Carrara).

Ultimissime

« Articolo precedente

Articolo successivo »

Related Posts

Scrivi il tuo Commento

Ricorda che non sono consentiti: contenuti offensivi e diretti all'autore, razzisti, diffamatori, che contengono turpiloquio o contrari alla legge italiana, pubblicitari, copiati o privi di significato; commenti privi di nome, cognome e indirizzo email.

Nome e

Cognome *

Mai *

Commento

 iPhone  RSS  Email

DailyBlog

I BLOG NEWS

Cerca 

Massa: e' una donna toscana il miglior sommelier "Ais Apuana"

DailyBlog.it su Facebook

 Mi piace  Piace a 1208 persone. Registrazione per vedere cose piace ai tuoi amici.

Segui @daily_blog

I POLITICI I PIU' SEGUITI



Politici su Facebook top 10

522200



Nichi Vendola
(Sinistra Ecologia
Liberta)

379863



Silvio Berlusconi
(PDL)

Sul tuo sito web



La prima pagina del quotidiano italiano - 5 marzo 2012

 Mi piace  Tweet

Redazione 75 marzo 2012 13:43:25 PM

Cronaca —

Massa, 5 mar. – (Adnkronos) – Si e' conclusa la seconda edizione del concorso per sommelier "Premio Ais Apuana – **Tirreno CI**", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier e riservato ai professionisti del settore. Quindici i concorrenti, provenienti da varie province della Toscana, che si sono affrontati in una difficile prova, consistente nel riconoscere tre vini campione di tipologia rosso (tra i quali era presente il Doc Candia dei Colli Apuani), indicare il campione, effettuare una degustazione teorica, attribuirgli un punteggio di valore in centesimi e motivare la scelta.

Ultimissime

« [Articolo precedente](#) »

« [Articolo successivo](#) »

Related Posts

Scrivi il tuo Commento

Ricorda che non sono consentiti: contenuti offensivi e diretti all'autore, razzisti, diffamatori, che contengono turpiloquio o contrari alla legge italiana, pubblicitari, copiati o privi di significato; commenti privi di nome, cognome e indirizzo email.

Nome e

Cognome *

Mai *

Commento

 iPhone
  RSS
  Email

DailyBlog

I BLOG NEWS

Cerca 

Massa: grandi cucine regionali si sfidano ai fornelli a CarraraFiere

 Mi piace
  Tweet

Redazione | 5 marzo 2012 | 11:52 PM

Cronaca —

Massa, 5 mar. – (Adnkronos) – Alla 32/esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di CarraraFiere è dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, protagoniste le cucine regionali che fino a giovedì 8 marzo si sfideranno nel concorso "Sapienze e Saporì Regionali Team-Live Cooking", che accompagnerà i visitatori per tutte le cinque giornate di apertura della fiera.

Ultimissime

« [Articolo precedente](#) »

« [Articolo successivo](#) »

Related Posts

Scrivi il tuo Commento

Ricorda che non sono consentiti: contenuti offensivi e diretti all'autore, razzisti, diffamatori, che contengono turpiloquio o contrari alla legge italiana, pubblicitari, copiati o privi di significato; commenti privi di nome, cognome e indirizzo email.

Nome e

Cognome *

Mail *

Commento

DailyBlog.it su Facebook

 Mi piace
  Piace a 1208 persone. Registrazione per vedere cose piace ai tuoi amici.

Segui @daily_blog

★ I POLITICI I PIU' SEGUITI



Politici su Facebook top 10

522200



Nichi Vendola
(Sinistra Ecologia
Liberta)

379863



Silvio Berlusconi
(PDL)

Sul tuo sito web

LA STAMPA



Il trionfo annunciato di Putin

La prima pagina del quotidiano italiano - 5 marzo 2012

Balnearia & Tirreno CT, partenza a vele spiegate

- Professionisti del mare e dell'ospitalità a CarraraFiere per i primi appuntamenti dell'anno. Fitto programma di eventi e convegni. Soddisfazione per l'alto livello degli espositori

Carrara Fiere | Pubblicato [venerdì 4 marzo 2012 alle 20:58](#)TAG: [Turismo](#) [Carrara Fiere](#) [Balnearia](#) [Toscana](#)

Più notizie di Economia: [CGE](#) [Lavoro](#) [Mario Monti](#) [Fisco](#) [Liberalizzazioni](#) [Rakizi Dvigi](#) [Crisi Grecia](#)

LE [Crisi del debito](#) [Politica economica](#) [Finzione facile](#) [Costi pubblici](#) [Elsa Ferrero](#) [SCE](#)

Cassa integrazione [Ministero del Lavoro](#)



L'Assessore Cristina Scaletti, taglia il nastro inaugurale di Balnearia 2012

Articoli correlati

- A Balnearia un pezzo di leggenda della "vella"
- Balnearia 2012, dal soccorso radiocomandato al parco fitness
- A Balnearia le novità dell'estate
- Al mare tutto l'anno con strutture moderne e rinnovate
- Il futuro del turismo balneare, che cosa succederà dopo il 2015?

«È evidente che si punta alla qualità in tutti i settori che toccano il commercio e il turismo – ha proseguito l'assessore Scaletti – e si percepisce l'eccellente risposta delle aziende che, con una proposta di qualità contribuiscono ad elevare la competitività di un comparto che diventa competitivo solo grazie al valore aggiunto dei servizi e delle strutture».

Il corteo delle autorità, guidato dal direttore di CarraraFiere Paris Mazzanti, assieme al prefetto Giuseppe Merendino, al vice presidente della provincia Fabrizio Magnani con il sindaco di Carrara Angelo Zubbani, ha visitato a lungo gli stand, incontrando gli espositori «percependo chiaramente una grande voglia di lavorare, di reagire alle difficoltà con grande impegno – ha detto il sindaco di Carrara Angelo Zubbani – sottolineando così come la struttura di CarraraFiere, accogliendo eventi di questo livello, sia sempre più un punto di incontro e un valore aggiunto per il territorio».

CARRARA - «Un'occasione di aggiornamento e di crescita per il settore del turismo nella sua accezione più vasta e completa, che mette in evidenza la grande qualità delle aziende che operano in un comparto fondamentale per l'economia regionale e nazionale» Cristina Scaletti, assessore regionale alle fiere, commercio turismo terme e industria alberghiera ha sottolineato così, incontrando la stampa al termine della visita inaugurale, il valore e la qualità di Balnearia e **Tirreno CT** i due eventi che si svolgono in contemporanea fino a giovedì otto marzo a CarraraFiere. **Tirreno CT**, alla 32 esima è dedicata al settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive mentre Balnearia è il salone delle attrezzature balneari, outdoor design e benessere con le anteprime delle novità che troveremo su spiagge e piscine con uno spazio importante dedicato al fitness.

Seleziona

Segui DiariodelWeb.it Economia su



Facebook



Twitter



RSS



Email



Il DiariodelWeb.it lancia «Diario diffusion»

Vuoi collaborare con noi, clicca per conoscere tutti i dettagli

pubblint

I più letti [Articoli](#) [Agenzie](#) [Blog](#) [Comunicati](#)

1. Elezioni in Iran, verso una sconfitta per Ahmadinejad
2. Eri-Snam. Non c'è due senza quattro?
3. La salma di Dalla sotto la foto dell'«Ultima Cena»
4. TAV, Grillo: Per Monti può essere il Vietnam
5. Storace: Monti «bin Laden», noi amiamo Roma non Bruxelles
6. Demi Moore-Ashton Kutcher: Torna la pace?
7. Quinto titolo negli Emirati per Federer, Murray ko
8. Test Sepang, day 3: Honda vola, Rossi torna sulla terra
9. Dalla, un ultimo giro sui Colli di Bologna
10. La Cina chiede a Damasco di cessare ogni violenza

[ibf www.chicco.it/ibf](#)

[Archivio completo](#)

1. Dalla, un ultimo giro sui Colli di Bologna
2. Inter «rimonta» il Catania: finisce 2-2
3. La Lazio vince il derby, Roma è biancoceleste
4. Juan: Buu razzisti? Spiace tantissimo
5. Terzo matrimonio in vista per Madonna?

[ibf www.chicco.it/ibf](#)

[Leggi più notizie](#)

1. Francia, Altro che soap, Carla come Maria Antonietta
2. Tv, Gf: escono Floriana e Valentina, incursione di Jonny Groove

Il tour inaugurale ha avuto come tappa finale il grande spazio promozionale allestito dalla camera di Commercio di Massa Carrara che ha voluto mettere assieme, in solo punto informativo «le eccellenze del territorio che può offrire prodotti di altissima qualità nel campo dell'enogastronomia – ha detto il presidente Norberto Ricci – e attraverso eventi come questo, può farsi conoscere ed apprezzare perché esistono ormai tutte le condizioni per valorizzare professionalità e competenze che portano a prodotti di assoluto livello». Puntuale è arrivata la dimostrazione con assaggi di prodotti tipici esposti.

Balnearia (www.balnearia.it), nella sua caratteristica di Salone professionale, è il palcoscenico naturale di convegni e approfondimenti sulle problematiche che toccano il comparto della balneazione che chiede, per le sue aziende, sicurezze normative che consentano investimenti negli stabilimenti balneari attraverso una seria programmazione. Già nelle prime ore di apertura di Balnearia si è svolta l'Assemblea di FederBalneari Italia presieduta dal presidente Renato Papagni che ha affrontato il tema delle concessioni fondamentali per gli stabilimenti balneari.

Nella giornata di lunedì 5 marzo sono previsti numerosi appuntamenti associativi con il Direttivo CNA Balneari (dalle 12 nella Sala Canova) il convegno «La Stagione dei Diritti: dai Politici...agli Avvocati» che inizierà alle 14.30 nella sala Bernini (1° Piano Centro Servizi) organizzato da I.T.B. Italia.

Alle 15 è in programma il Direttivo Nazionale del Sindacato Italiano Balneari impegnato nell'organizzazione di «Turismo Balneare: quale futuro per le imprese?» convegno unitario curato da SIB-Confindustria, FIBA-Confercenti, Assobalneari-Confindustria e CNA Balneari in programma martedì 6 marzo alle 11.00. Vista l'adesione delle diverse sigle associative è prevista una larga partecipazione di operatori ed esponenti del mondo politico.



Diventa fan del [DiariodelWeb Economia](#) su Facebook

COMMENTA LA NOTIZIA

L'ARTICOLO È ARCHIVIATO COSÌ:

- Pubblicato nel [DiariodelWeb.it](#) nella sezione [Economia](#)
- Argomenti: [Turismo](#)
- Imprese: [Carrara Fiere](#)
- Eventi: [Balnearia](#)
- Paesi: [Toscana](#)

ULTIME NOTIZIE ECONOMIA



Balnearia & Tirreno CT, partenza a vele spiegate

Carrara Fiere - 04/03/2012

Professionisti del mare e dell'ospitalità a CarraraFiere per i primi appuntamenti dell'anno. Fitto programma di eventi e convegni. Soddisfazione per l'a...



Lavoro, Bonanni: Siamo nel black out

Carrara del Web (TMS) - 05/03/2012

Il leader della CISL: Risorse ammortizzatori? Se vogliono, le trovano, Cansuso (CGIL): Per esempio dai patrimoni. Angeletti (UIL): Senza risorse è solo propaganda...



Sindacati in piazza affamati di lavoro

L'Espresso - 02/03/2012

Rappresentano la categoria dell'edilizia, settore colpito più di tutti dalla crisi che dal 2007 ad oggi ha perso, secondo i costruttori edili, 380.000 posti di lavoro, co...



Domenica 4 marzo a Expocasa

Carrara Fiere - 03/03/2012

Gli incontri con gli architetti per ricevere consigli e indicazioni su progetti d'interni, i workshop su giardini e spazi verdi e gli show cooking. Secondo e ultimo giorn...



Balnearia 2012, dal soccorso radiocomandato al parco fitness

Carrara Fiere - 05/03/2012

A Balnearia tante novità per le spiagge, le vacanze il tempo libero. Dalla banca inaffondabile per assistere i bagnanti in difficoltà al parco fitness che sfrutta il peso...

- 1 Usa-Israel, Oggi a Washington incontro tra Obama e Netanyahu
- 2 Calabria,Crotta palco per concerto Laura Pausini, un morto
- 3 Crisi marò, Militari oggi da giudice di Kollari, si decide futuro

Bersani e la locomotiva

Eni-Snam, Non c'è due senza quattro?

La scelta degli animali

La politica è una cosa semplice

La colpa dei bassi salari italiani: Stato ladro, bassa produttività, contratti nazionali

Balnearia & Tirreno CT, partenza a vele spiegate

FederBalneari: a Carrara per «pensare al futuro»

Con Abilmente tutto in un kit!

A Balnearia un pezzo di leggenda della vela

Domenica 4 marzo a Expocasa



Notizie dalla Toscana

Tutta l'attualità dalla Toscana: notizie dalla regione toscana e dalle sue province nel [DiariodelWeb.it](#)

pubblicità

DA NON PERDERE

DUE FIERE A CARRARA

Tante prelibatezze da chef in mezzo alle novità da spiaggia

■ ■ ■ E' in corso nei padiglioni espositivi di CarraraFiere a Marina di Carrara la manifestazione Tirreno C.T., il meglio dell'ospitalità, della gastronomia e della ristorazione made in Italy, e Balearia, il salone dei professionisti del mare, dell'outdoor e del benessere. Gli orari di Balearia, che resterà aperta fino a giovedì 8, sono i seguenti: dalle 10 alle 18 orario continuato, ultimo giorno dalle 10 alle 16. Anche la festa Tirreno C.T. è aperta fino a giovedì, dalle 10 alle 19 (ultimo giorno dalle 10 alle 17). Info: www.tirrenoct.it, www.balearia.it

MEET THE SOLISTS AL MAGGIO MUSICALE

■ ■ ■ Questa sera alle 21 appuntamento con i solisti dell'Orchestra del Maggio Musicale Fiorentino. Una "primavera musicale" per questo primo appuntamento del mese di marzo, durante la quale il primo violino Yehezkel Yerushalmi sarà accompagnato al pianoforte da Giovanni Verona. In programma musiche di Grieg, Brahms, Bloch e Debussy. Ingresso a offerta libera, che sarà devoluta alla Fondazione Meyer e ad un'altra Fondazione di Tokyo.

PEPPE BARRA SUL PALCO DI QUARRATA

■ ■ ■ Un linguaggio fiabesco e la gestualità tipica dell'artista: questo è Peppe Barra che mercoledì sera salirà sul palcoscenico del Teatro Nazionale di Quarrata dove presenterà "Peppe Barra racconta", viaggio nell'immaginario.

JAMES TAYLOR AL TEATRO DEL GIGLIO

■ ■ ■ Conto alla rovescia in attesa del concerto di James Taylor, che salirà sul palco del Teatro del Giglio di Lucca sabato alle 21.

ANNA OXA A MONTECATINI

■ ■ ■ La cantante Anna Oxa torna in tour da domani sera. Il debutto è infatti in agenda per le ore 21 sul palcoscenico del Teatro Verdi di Montecatini Terme. Oxa presenterà i brani del suo ultimo lavoro "Proxima" accompagnata da cinque musicisti. La cantante è assente dai concerti live da circa quattro anni e la tournée che sta per cominciare la porterà in giro per l'Italia fino all'estate.

GIOVANNA CHE IMMAGINÒ DIO

■ ■ ■ Silvia Frasson va in scena con "Giovanna che immaginò Dio" da giovedì a sabato al Teatro Lumière di Firenze.

PANARIELLO NON ESISTE ARRIVA IN TV

■ ■ ■ Grande ritorno di Giorgio Panariello in televisione, stasera, per la prima volta su Canale 5 (in prima serata) e da protagonista assoluto del one man show «Panariello non esiste», ideato da lui stesso. In diretta dallo Studio 5 di Cinecittà, lo storico teatro di posa di Fellini, per quattro lunedì di fila Panariello porterà in tv un'eccezionale serie di «personaggi» nuovi e di monologhi. Con lui l'affascinante Nina Zilli e, stasera, tanti ospiti fra cui il cantante Tiziano Ferro, l'attrice Micaela Ramazzotti, Vincenzo Salemme e James Taylor.



Due chef al lavoro negli stand dedicati alla ristorazione (Foto Matelli)



SALONE DELL'OSPITALITÀ »

Tirreno Ct presa d'assalto dai visitatori

A Carrara fiere un paradiso di sapori e profumi: i comparti alberghiero e della ristorazione con la qualità battono la crisi

di Cinzia Carpita

► CARRARA

Un'occasione imperdibile per gli appassionati del gusto e della buona cucina: basta tuffarsi nella **Tirreno Ct** per desiderare di non uscirne più. Fra montagne di gelato, dolci che sembrano usciti dai libri delle favole, manicaretti vari, e prodotti tipici, il colpo d'occhio è notevole. E ieri, giorno di apertura del salone dell'ospitalità, gli stand sono stati presi subito d'assalto. Parcheggi da tutto esaurito attorno a Carrara fiere. L'assessore regionale Cristina Scaletti che ha inaugurato con il sindaco Angelo Zubiani la cinque giorni che si svolge in contemporanea a Balnearia, ha detto che «si tratta

di un appuntamento molto importante. Tramite l'ospitalità (senza alberghiero e ristorazione) come identità di un territorio, si può essere competitivi nel turismo a livello europeo. Vedo che in questa fiera si punta molto alla qualità che è elemento importantissimo, e già questa è un'ottima risposta alle esigenze del mercato».

Un paio di brindisi delle autorità negli stand che espongono vini. Lungo un percorso coloratissimo, fra "sott'oli", pasta, pizza, forni, cucine, attrezzature per la ristorazione, e cuochi che in questi giorni daranno dimostrazione di come si preparano cibi appetitosi. Ma la gente lo ha già capito, tanto che i numerosi visitatori hanno subito preso d'assalto le aree ristorante alle-

stite fra gli stand.

Allettanti i vari Forum: della panificazione, della pasticceria, della cioccolateria. Alunni dell'istituto alberghiero di Seravezza sono in fiera per seguire un corso di gelateria e pasticceria. Ci sono i cuochi del Ponente ligure, ci sono i "maghi" della Federazione italiana cuochi, i "prestigiatari" (che fanno roteare i dischi di pasta) della Nazionale italiana scuola pizzaioli.

C'è lo stand della Camera di commercio apuana, che ospita vari produttori con le loro specialità tipiche territoriali. Un tavolo con leccornie, vini frutto di lavorazioni quasi esclusivamente manuali e nel rispetto del territorio, formaggi stagionati, lardo, funghi, maiale "in cassafor-

te". Un'esperienza sensoriale.

Il presidente dell'ente camerale Norberto Ricci dice che «questa edizione è più bella della precedente, vuol dire che c'è voglia degli imprenditori di investire, al di là della depressione che tanto spaventa. Qua ci sono grosse opportunità per chi si mette in vetrina». Il presidente Beverini sostiene che è una fiera «all'insegna dell'ottimismo, per investire sulla qualità dell'offerta, anche se a livello locale, personalmente penso che lo standard vada migliorato. C'è comunque più sinergia: quando sono venute 4 anni fa, erano tutti più litigiosi, si vede che la crisi ha costretto a capire che occorre lavorare tutti assieme per il proprio territorio».

LA FIERA DELL'OSPITALITÀ



Cuochi che intarsiano zucche, un pizzaiolo all'opera e sotto
Il sindaco Zubbani brinda con l'assessore regionale Scaletti (foto Cuffaro)



BALNEARIA, PROFESSIONISTI DEL MARE E DELL'OSPITALITA' A CARRARAFIERE

Il Faro on line - "Un'occasione di aggiornamento e di crescita per il settore del turismo nella sua accezione più vasta e completa, che mette in evidenza la grande qualità delle aziende che operano in un comparto fondamentale per l'economia regionale e nazionale" Cristina Scaletti, assessore regionale alle fiere, commercio turismo terme e industria alberghiera ha sottolineato così, incontrando la stampa al termine della visita inaugurale, il valore e la qualità di Balnearia e **Tirreno CT** i due eventi che si svolgono in contemporanea fino a giovedì otto marzo a CarraraFiere. **Tirreno CT**, alla 32 esima è dedicata al settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive mentre Balnearia è il salone delle attrezzature balneari, outdoor design e benessere con le anteprime delle novità che troveremo su spiagge e piscine con uno spazio importante dedicato al fitness.

"È evidente che si punta alla qualità in tutti i settori che toccano il commercio e il turismo - ha proseguito l'assessore Scaletti - e si percepisce l'eccellente risposta delle aziende che, con una proposta di qualità contribuiscono ad elevare la competitività di un comparto che diventa competitivo solo grazie al valore aggiunto dei servizi e delle strutture".

Il corteo delle autorità, guidato dal direttore di CarraraFiere Paris Mazzanti, assieme al prefetto Giuseppe Merendino, al vice presidente della provincia Fabrizio Magnani con il sindaco di Carrara Angelo Zubbani, ha visitato a lungo gli stand, incontrando gli espositori "percependo chiaramente una grande voglia di lavorare, di reagire alle difficoltà con grande impegno - ha detto il sindaco di Carrara Angelo Zubbani - sottolineando così come la struttura di CarraraFiere, accogliendo eventi di questo livello, sia sempre più un punto di incontro e un valore aggiunto per il territorio".

Il tour inaugurale ha avuto come tappa finale il grande spazio promozionale allestito dalla camera di Commercio di Massa Carrara che ha voluto mettere assieme, in solo punto informativo "le eccellenze del territorio che può offrire prodotti di altissima qualità nel campo dell'enogastronomia - ha detto il presidente Norberto Ricci - e attraverso eventi come questo, può farsi conoscere ed apprezzare perché esistono ormai tutte le condizioni per valorizzare professionalità e competenze che portano a prodotti di assoluto livello". Puntuale è arrivata la dimostrazione con assaggi di prodotti tipici esposti.

Balnearia (www.balnearia.it), nella sua caratteristica di Salone professionale, è il palcoscenico naturale di convegni e approfondimenti sulle problematiche che toccano il comparto della balneazione che chiede, per le sue aziende, sicurezze normative che consentano investimenti negli stabilimenti balneari attraverso una seria programmazione.

Già nelle prime ore di apertura di Balnearia si è svolta l'Assemblea di FederBalneari Italia presieduta dal presidente Renato Papagni che ha affrontato il tema delle concessioni fondamentali per gli stabilimenti balneari.

Nella giornata di lunedì 5 marzo sono previsti numerosi appuntamenti associativi con il Direttivo CNA Balneatori (dalle 12 nella Sala Canova) il convegno "La Stagione dei Diritti: dai Politici...agli Avvocati" che inizierà alle 14.30 nella sala Bernini (1° Piano Centro Servizi) organizzato da I.T.B. Italia. Alle 15 è in programma il Direttivo Nazionale del Sindacato Italiano Balneari impegnato nell'organizzazione di "Turismo Balneare: quale futuro per le imprese?" convegno unitario curato da SIB-Confcommercio, FIBA-Confesercenti, Assobalneari-Confindustria e CNA Balneatori in programma martedì 6 marzo alle 11.00. Vista l'adesione delle diverse sigle associative è prevista una larga partecipazione di operatori ed esponenti del mondo politico.

Notizie ostia



CARBOTERMO S.p.A.

Servizio energia, gestione riscaldamento e climatizzazione
Impianti civili ed industriali



BENVENUTO | Login | Registrati | RSS

Ispesta Come Homepage | Ricerca Avanzata CERCA

MILANO ROMA LAVORO TRASPORTI E MOBILITÀ ENERGIA E AMBIENTE CINQUEQUADRO L'ASSAGGIO DI MASSORIO **CRONACA** AUTORI INTERVISTATI

Fatti Ultimi Ora Cronaca Politica Economia Esteri Educazione Cultura Scienze Musica Cinema e TV Sport Curiosità

CRONACA



Alimenti: dalla Toscana un modello per il primo pane Dop

lunedì 5 marzo 2012

Massa, 5 mar. - (Adakronos) - Ribollita, zuppa di fagioli, panzanella, pappa col pomodoro. Sono soltanto alcune delle declinazioni del pane toscano che presto potrebbe avere il riconoscimento di Dop, unico esempio in Italia. Alla 32/esima edizione di Tirreno C.T., il salone dell'ospitalità e della ristorazione in corso a CarraraFiere fino all'8 marzo, e' stato presentato anche l'ambizioso progetto presso lo spazio di Assipan, il Sindacato italiano Panificatori (sezione di Massa Carrara).

SEGNALA STAMPA



NEWS CRONACA

05/03/2012 - 16.45 Cronaca TERREMOTO GENOVA/ Scossa di 4.1 gradi in Liguria, avvertito anche a Milano, 5 marzo 2012

05/03/2012 - 16.21 Cronaca NO TAV/ Cancellieri: L'alta velocità si farà, i manifestanti diano segni di distensione

05/03/2012 - 16.20 Cronaca Frate mercoledì' si ricordano gli scioperi del marzo 1944

05/03/2012 - 16.15 Cronaca Massa Carrara: avvocato ucciso da suv, forse svolta da pollini

05/03/2012 - 16.15 Cronaca 8 marzo: domani presentazione iniziative Comune di Livorno

05/03/2012 - 16.13 Cronaca Casinò: Cash Game Poker Festival, a Campione d'Italia si replica

[LEGGI TUTTE LE NOTIZIE CRONACA](#)

ULTIMI ORA

16.35 S.S. Lazio LAZIO/ Tare: Champions? Sarà testa a testa col Napoli

16.32 Calcio e altri Sport: Calcio: Serie A, 10 squalificati e stop di un turno per Cosmi

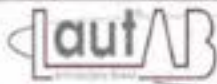
16.31 Politica Firenze: Villa, 10 rappresentanti Giovane Italia in coordinamenti Pd

16.31 Calcio e altri Sport: Calcio: Roma, Juan stop 45-50 giorni

16.29 Juventus CALCOMERCATO/ Juventus, problema pareggiate? Anche Conte ha le sue colpe...

16.26 Economia e Finanza Siena: mercoledì' Ginger Lesi ospite di Usilla e Confindustria

[TUTTE LE ULTIME ORA](#)



LABORATORIO ARCHITETTURA URBANISTICA E TERRITORIO
PROGETTAZIONE INTEGRATA
PADOVA MILANO LAQUILA



BENVENUTO | Login | Registrati | RSS

Imposta Code Disimpegna | Ricerca Avanzata CERCA

Cronaca

MILANO ROMA LAVORO TRASPORTI E MOBILITÀ ENERGIA E AMBIENTE EMERGENCY QUADRO L'ASSAGGIO DI MASSORRIO **LEGGI TUTTE LE NOTIZIE** AUTORI INTERVISTATI

Fatti Ultim'Ora Cronaca Politica Economia Esteri Educazione Cultura Scienze Musica Cinema e TV Sport Curiosità

Iscriviti ai nuovi corsi sulla Raccolta Fondi

CRONACA



Massa: e' una donna toscana il miglior sommelier "Ais Apuana"

lunedì 5 marzo 2012

Massa, 5 mar. - (Adakronos) - Si e' conclusa la seconda edizione del concorso per sommelier "Premio Ais Apuana - Tirreno CT", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier e riservato ai professionisti del settore. Quindici i concorrenti, provenienti da varie province della Toscana, che si sono affrontati in una difficile prova, consistente nel riconoscere tre vini campione di tipologia rosso (tra i quali era presente il Doc Candia dei Colli Apuani), indicare il campione, effettuare una degustazione teorica, attribuirgli un punteggio di valore in centesimi e motivare la scelta.

SEGNALA STAMPA



NEWS CRONACA

05/03/2012 - 16.45 Cronaca TERREMOTO GENOVA/ Seisma di 4,1 gradi in Liguria, avvertito anche a Milano, 5 marzo 2012

05/03/2012 - 16.21 Cronaca NO TAV/ Cancellieri: L'alta velocità si farà, i manifestanti dilano segni di distensione

05/03/2012 - 16.20 Cronaca Prato: mercoledì si ricordano gli scioperi del marzo 1944

05/03/2012 - 16.15 Cronaca Massa Carrara: avvocato ucciso da SUV, forse svolta da pollini

05/03/2012 - 16.15 Cronaca 8 marzo: domani presentazione iniziative Comune di Livorno

05/03/2012 - 16.13 Cronaca Casinò: Cash Game Poker Festival, a Campione d'Italia si replica

[LEGGI TUTTE LE NOTIZIE CRONACA](#)

DI TUM'ORA

16.35 S.S. Lazio LAZIO/ Tare: Champions? Sarà testa a testa col Napoli

16.32 Calcio e altri Sport Calcio: Serie A, 10 squalificati e stop di un turno per Cosmi

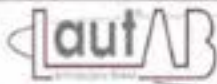
16.31 Politica Firenze: Villa, 10 rappresentanti Giovane Italia in coordinamenti Pd

16.31 Calcio e altri Sport Calcio: Roma, Juan stop 45-50 giorni

16.29 Juventus CALCIO MERCATO/ Juventus, problema pareggiate? Anche Conte ha le sue colpe...

16.26 Economia e Finanza Siena: mercoledì Ginger Lee ospite di Usilla e Confindustria

[TUTTE LE ULTIME](#)



LABORATORIO ARCHITETTURA, URBANISTICA E TERRITORIO
PROGETTAZIONE INTEGRATA
 PADOVA MILANO LA SPEZIA



BENVENUTO | [login](#) | [registra](#) | [RSS](#)

[Imposta Come Discepolo](#) | [Ricerca Avanzata CERCA](#)

Cronaca

MILANO ROMA LAVORO TRASPORTI E MOBILITÀ ENERGIA E AMBIENTE EMERGENCY QUADRO L'ASSAGGIO DI MASSORRIO **ENIGMA** AUTORI INTERVISTATI

Fatti Ultim'ora Cronaca Politica Economia Esteri Educazione Cultura Scienze Musica Cinema e TV Sport Curiosità

con eni webolletta puoi avere la bolletta online in modo semplice e veloce

CRONACA



Massa: grandi cucine regionali si sfidano ai fornelli a CarraraFiere

venerdì 5 marzo 2012

Massa, 5 mar. - (Adakronos) - Alla 32/esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, protagoniste le cucine regionali che fino a giovedì 8 marzo si sfideranno nel concorso "Sapienze e Sapori Regionali Team-Live Cooking", che accompagnerà i visitatori per tutte le cinque giornate di apertura della fiera.

[SEGNALA](#) [STAMPA](#)



NEWS CRONACA

05/03/2012 - 16.45 Cronaca TERREMOTO GENOVA/ Seisma di 4,1 gradi in Liguria, avvertito anche a Milano, 5 marzo 2012

05/03/2012 - 16.21 Cronaca NO TAV/ Cancellieri: L'alta velocità si farà, i manifestanti dilano segni di distensione

05/03/2012 - 16.20 Cronaca Prato: mercoledì si ricordano gli scioperi del marzo 1944

05/03/2012 - 16.15 Cronaca Massa Carrara: avvocato ucraino da suv, forse ucraino da pollini

05/03/2012 - 16.15 Cronaca 8 marzo: domani presentazione iniziative Comune di Livorno

05/03/2012 - 16.13 Cronaca Casinò: Cash Game Poker Festival, a Campione d'Italia si replica

[LEGGI TUTTE LE NOTIZIE CRONACA](#)

DI TUM'ORA

16.35 S.S. Lazio LAZZO/ Tare: Champions? Sarà testa a testa col Napoli

16.32 Calcio e altri Sport Calcio: Serie A, 10 squalificati e stop di un turno per Cosmi

16.31 Politica Firenze: Villa, 10 rappresentanti Giovane Italia in coordinamenti Pd

16.31 Calcio e altri Sport Calcio: Roma, Juan stop 45-50 giorni

16.29 Juventus CALCOMERCATO/ Juventus, problema pareggio? Anche Conte ha le sue colpe...

16.26 Economia e Finanza Siena: mercoledì Ginger Lee ospite di Usilla e Confindustria

[TUTTE LE ULTIME ORA](#)

Sei in: [Il Tirreno Massa Cronaca](#) **Tirreno Ct** trionfo del made in Italy

CONDIVIDI +

Tirreno Ct, trionfo del made in Italy

E stamani parte anche Balnearia: sarà presente l'assessore regionale Scaletti per due kermesse chiave di Carrara fiere

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni

Qualità dell'aria nel comune di **MASSA**



MARINA DI CARRARA

Cristina Scaletti, assessore regionale alle fiere, commercio turismo terme e industria alberghiera, inaugura questa mattina alle 11.30 a Carrara Fiere (perimonia nell'area del Centro servizi) Balnearia e **Tirreno Ct** i due eventi che si svolgeranno in contemporanea fino a giovedì 8 marzo.

Tirreno Ct, alla 32esima edizione, è la fiera organizzata da TirrenoTrade dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive per la quale sono presenti oltre 600 marchi

commerciali su circa 30 mila metri quadrati.

Balnearia, il salone delle attrezzature balneari, outdoor design e benessere, presenta ottanta espositori su seimila metri quadrati con le anteprime delle novità che troveremo su spiagge e piscine con uno spazio importante dedicato al fitness e una presenza significativa di espositori specializzati nel settore dell'outdoor che propongono arredi e articoli per giardino ed esterni.

Questo il **programma** della giornata inaugurale che prevede l'inizio di molti eventi promossi dalle Associazioni di Categoria.

Alle 15 nello spazio Ais **"Benvenuto Candia 2011"** con l'anteprima della Doc mentre alle 16 sarà premiato il miglior Sommelier della sezione Apuana-Tirreno.

Nella giornata di oggi prenderanno il via anche le tante iniziative promosse dalle associazioni in fiera con l'inizio delle semifinali del **"Campionato Italiano Baristi Caffetteria"**.

Presso lo stand Amira dalle ore 10 il concorso per giudicare il **Maitre dell'anno 2012** per la sezione Toscana Mare. Partono da domenica fino al 10 marzo il concorso internazionale (Dodicesima edizione) e nazionale (Decima edizione) promossi dalla Fic, Federazione Italiana Cuochi. Corsi di bar gratuiti durante tutta la giornata. Alle ore 13 **"Come fare i soldi in panificio"**, una conferenza dimostrazione a cura di Pianeta Pane.

Una serie di eventi qualificanti a sostegno di un settore strategico per l'economia del nostro Paese: c'è veramente richiesta di qualità e professionalità nei servizi e **Tirreno Ct** rappresenta un momento particolare per la formazione in molteplici settori dell'ospitalità

Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa - Carrara, Cna, Camera di Commercio di Massa - Carrara, Federazione Italiana Cuochi. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito www.tirrenoct.it.

Le categorie coinvolte: Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. Saranno proprio queste associazioni ad animare il ricchissimo programma della fiera che prevede tra le altre cose il concorso di Maitre dell'anno d'Italia, i campionati italiani di Barman, mentre la Federazione italiana cuochi promuoverà l'undicesima edizione del concorso culinario **"Internazionali d'Italia"**, il nono **Campionato Nazionale** di cucina. Inoltre nei giorni di fiera sarà presente il **Forum nazionale della cioccolateria**, pasticceria e panificazione e si svolgeranno le finali del concorso **"Giropizza d'Europa"** con i migliori pizzaioli del vecchio continente che si sfideranno.

Un intero padiglione della fiera sarà da quest'anno dedicato alla promozione del **Made in Italy agroalimentare**.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Persone

Angelo Zubbani	Roberto Pucci
Gianni Musetti	Jacopo Ferri
Enrico Rossi	Olga Kogut
Nicola Franzoni	Aldo Giubilato
Cesare Micheloni	Narciso Buffoni

[→ TUTTI I NOMI](#)

Altri contenuti di Cronaca

- «Risarcimento? Faccio causa alla Costa»
- Colto da un infarto mentre lavora in giardino Muore notissimo architetto
- 1,5 milioni di risarcimenti E l'assicurazione fugge
- Zanetti annuncia: non mi candido alle amministrative
- Vespe in mostra e negozi aperti

[→ VEDI TUTTI](#)

IMMOBILI	VIAGGI	MOTORI
LAVORO	SERVIZI	BANCHECA

PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO

SUBITO!

Trova Indirizzi Utili

Cerca negozi e professionisti

Cerca:

Nome:

Indirizzo:

04 marzo 2012

Share Digg RSS Twitter

Visit Tuscany

Follow our social networks

YouTube

Facebook

Twitter

Foursquare

Flickr

intoscana.it

News

il Portale ufficiale della Toscana



intoscana si parla di NEWS

News
Web TV
Blog

Annunci
Shopping
Servizi

Arte e Cultura
Enogastronomia
Eventi

Ambiente
Salute
Società

Made in Toscana
Moda e Design
Università e Innovazione

Giovani
Sport
Toscani nel mondo

Turismo

News

NAUFRAGIO AL GIGLIO: SPECIALE NEWS

GIOVANISÌ

LA TOSCANA ALLA BIT 2012

NEWS

Visi Toscana

La Toscana attraverso i nostri consigli

Diari di Viaggio



Il ristorante è 2.0 Si ordina con l'iPad

L'app presentata alla fiera di Carrara

Il cameriere sostituito dal cellulare o dall'iPad: non è fantascienza ma una nuova applicazione che permette di compilare le proprie ordinazioni attraverso il telefono e comunicarle direttamente alla cucina del ristorante, che risponderà anche con le ricette dei piatti.

Questa è una delle novità proposte alla fiera **Tirreno GI**, dedicata alla ristorazione e alle attrezzature per bar, che è in corso a Marina di Carrara fino all'8 marzo.

Per coloro che vogliono sveltire le ordinazioni dei piatti basterà installare la nuova applicazione "i good live" che permette di accelerare i tempi. **E si potrà anche prenotare il posto preferito al ristorante, vedere la preparazione del piatto, le proprietà organolettiche e la spiegazione dello chef.** Tutto in tempo reale e quando si arriva al ristorante, basta sedersi e i piatti arrivano immediatamente.

05/03/2012

Il ristorante è 2.0 Si ordina con l'iPad

Vedi anche

...loading...

Multimedia

...loading...

Blog

...loading...

trio

il sistema di web learning della Regione Toscana

CONVEGNO

IL RUOLO SOCIALE DI TRIO

2 marzo 2012
Convitto della Calza
Piazza della Calza 6 - Firenze



Segui intoscana.it su



Twitter più recente



Argomenti più visti

loading...

Prossimi eventi

La Toscana in un click

Nome

Dove

CERCA

Numeri utili

Meteo

Farmacie

Trova Cinema

Come arrivare

Webcam

Toscana Notizie

Il Parlamento della Toscana

Il Sole24Ore Sanità Toscana

Toscana Economia

Redattore Sociale

Radio Toscana Notizie

Nuovo Negri In Valtellina dal 1897

RATIONAL

Il nuovo SelfCookingCenter® whiteEfficiency®

L'efficienza incontra il gusto



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, informazione e opinioni
 sono le 15:48 di lunedì 5 marzo 2012 - 23.165 articoli presenti nell'archivio



[HOME](#)
[CATEGORIE](#)
[VINO](#)
[BEVANDE](#)
[PROFESSIONI](#)
[ATTREZZATURE](#)
[LOCALI](#)
[EVENTI](#)
[MEDIA](#)
[TURISMO](#)
[RICETTE](#)
[SALUTE](#)
[CIRCOLI](#)

[L'EDITORIA](#)
[I NETWORK](#)
[CONTATTI](#)
[PUBBLICITÀ](#)
[KOLLE](#)
[REDAZIONE](#)



**formaggio
IN VILLA**

**3/5 marzo '12
Villa Braida
Mogliano V. TV**

**CIBUS 2012
BARI, 7-10 MAGGIO**

**16° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE**

www.cibus.it

CARPINETO



ALIMENTI - PANE, PASTA E RISO

05/03/2012 14:33:00

Il futuro della panificazione a **Tirreno Ci** Pane toscano "sciocco" verso la Dop.

Il settore della panificazione in Italia vale 8 miliardi di euro, senza contare l'indotto di filiera, con un consumo annuo che supera i 3 milioni di tonnellate. Intanto il Pane Toscano sta procedendo il percorso avviato nel 2001 per ottenere il riconoscimento della Denominazione d'origine protetta

Ribollita, zuppa di fagioli, panzanella, pappa col pomodoro. Sono soltanto alcune delle declinazioni del pane toscano che presto potrebbe avere il riconoscimento di Dop, unico esempio in Italia. Alla 32ª edizione di **Tirreno Ci**, il salone dell'ospitalità e della ristorazione in corso a CarraraFiere fino all'8 marzo, è stato presentato anche l'ambizioso progetto presso lo spazio di Assipan, il Sindacato italiano panificatori (sezione di Massa Carrara).

Pane toscano "sciocco" (non salato) Dop. Tre sono gli ingredienti caratteristici: lievito madre, farina di grano tenero e acqua. E su questi tre ingredienti si basa il disciplinare che prevede un marchio che renderà il pane toscano riconoscibile. L'avvio delle pratiche per il riconoscimento della Dop è stato avviato nell'ottobre 2001 con il contributo determinante delle istituzioni scientifiche toscane. Dopo la lettura, la procedura prevede che il disciplinare venga pubblicato sulla Gazzetta ufficiale italiana per essere successivamente inviato a Bruxelles per l'ultima fase comunitaria dell'iter burocratico. Il marchio "Cpt Pane Toscano a lievitazione naturale", è stato Registrato dal consorzio a cui è affidata la sua tutela e promozione. Il consorzio ottiene il "disciplinare del pane Toscano Dop e la qualità del pane è garantita dal sistema di controllo adottato dal Consorzio, che copre l'intera filiera produttiva.

Nel disciplinare è previsto l'utilizzo di grani provenienti solo dalla Toscana e farine garantite dai molini toscani ai panificatori aderenti al Consorzio. Per "Pane Toscano a lievitazione naturale" s'intende il prodotto ottenuto da farina di grano tenero toscano di tipo "0" (a basso contenuto di glutine e con il mantenimento del germe che rimane parte integrante della farina), lievito naturale (pasta acida) e acqua. Il frumento tenero utilizzato deve essere prodotto e munto in Toscana. Quindi le farine dovranno essere ottenute da un mix di grani provenienti da varie parti della Toscana, per ottenere il massimo della qualità.

I pani con un riconoscimento

Si va da Lariano a Terni, da San Gaudenzio a Laterza, da Portofino a Borgospese per i pani che hanno una riconoscibilità propria mentre crescono i riconoscimenti a livello nazionale e comunitario come la coppia ferrarese Igp, il pane casareccio di Gerzano Igp e il pane di Atamura Dop e anche il pane di Matera Igp.

La panificazione in Italia



CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Il futuro della panificazione a **Tirreno Ci** Pane toscano "sciocco" verso la Dop

Il fast food della salute è possibile con il segreto della pasta italiana

Mercato del riso in crisi Boom dall'import a basso costo

Fibre d'avena di Molino Pasini Pane e pizza buoni e salutari

GnocchiL, non solo il giovedì! Con il preparato Molino Pasini

LINKA DEI TAVOLINI DELLA SEZIONE



capite del 1974 ai circa 55 chilogrammi di oggi.

Il pane e i cereali rappresentano oggi il 17% circa del totale dei consumi alimentari, il 3,2% della spesa complessiva delle famiglie. Sono gli ultimi dati diffusi da Confesercenti secondo cui il 90% degli italiani consuma pane fresco tutti i giorni. Ogni famiglia spende in media circa 28 euro al mese solo per il pane, meno di 1 euro al giorno che diventano 78 euro con riso, farina, biscotti, pasta, altri cereali. L'andamento più alta l'incidenza della spesa per il pane per le famiglie del Mezzogiorno rispetto a quelle del Nord e del Centro Italia. Dagli anni '70 ad oggi il consumo di pane, in ragione di nuovi stili di vita, di una diversa organizzazione e struttura familiare si è ridotto del 10%, dai 61 chilogrammi pro-

La produzione

Ogni anno si producono e si consumano in Italia circa 3,2 milioni di tonnellate di pane, per un mercato che sfiora gli 8 miliardi di euro. La gran parte della produzione, circa il 90%, proviene da fonti a carattere artigianale. La restante parte, 10% circa, è prodotta da fonti industriali: in termini di fatturato la quota dei fonti industriali è più alta in quanto i prodotti conservati e confezionati hanno un valore (prezzo) più alto di quelli freschi artigianali. Dai dati di Confesercenti emerge che i panificatori non possono più contare, così come avveniva nel passato, su un mercato stabile e parcellizzato. Il calo della produzione da parte delle aziende tradizionali, si può stimare attorno al 15% con punte, per il nord Italia, prossime al 30%. A fare le spese di tutto questo, evidentemente, è il livello di redditività delle imprese che stentano ad allinearsi all'andamento dei livelli del costo della vita.



Il mercato e i prezzi

Il pane, cereali e derivati hanno subito una contrazione importante in volume; il peso di questa contrazione è stato parzialmente recuperato con l'andamento dei prezzi che ha bilanciato la perdita in valore a 2,2%. Il prezzo medio del pane, secondo le rilevazioni Istat, è passato da 2,54 euro al chilogrammo del 2000 a 2,69 del 2010 con picchi di 2,80 euro al chilogrammo nel 2008 e 2009. Per Confesercenti occorre una maggiore specializzazione e ricerca di prodotti tipici oltre a mettere in campo capacità imprenditoriale per nuove dimensioni produttive guardando alle innovazioni del settore, alle politiche di marketing, alla riscoperta dei prodotti tradizionali che fanno la differenza.

Un corso per far soldi con il pane

La parola pane nel settore del commercio, oltre ad essere sinonimo di "antico" e "tradizionale", deve anche significare "innovazione" e "moda". Perché i tempi cambiano e in una società nella quale l'immagine, l'aspetto e il fascino contano molto, è necessario che il panificatore non solo proponga un prodotto di eccellente qualità, ma accolga i propri clienti in un luogo attraente e curato in ogni dettaglio. "Come fare soldi in panificio, trasformare i tuoi desideri in risultati concreti" è il titolo dell'iniziativa organizzata da Pianeta Pane che si è tenuta a Castelfiorentino in occasione di [Tirreno CI](#).

Articoli correlati:

I bar sorpassano i ristoranti E le discoteche puntano al food
[A Tirreno CI un mix di giovani talenti 12° Campionato Italiano barman](#)
 Incontro mirato tra domanda e offerta Punto di forza della fiera [Tirreno CI](#)

CONDIVIDI Condividi |

☺ Pane Toscano

Commenti - di tua

CARRARAFIERE PADIGLIONI AFFOLLATI PER LA PRIMA GIORNATA DELLA KERMESSA

Debutto col botto per il salone del gusto Tutti pazzi per manicaretti e prelibatezze

di ALFREDO MARCHETTI

- MARINA -

TECNOLOGIA e tradizione, sapori locali e nuove tipologie di cottura. La **Tirreno CC** a Carrarafiere presenta quest'anno al visitatore un mix eterogeneo di offerte. Aperta ufficialmente ieri mattina da Cristina Scaletti, assessore regionale alle fiere, commercio, turismo e industria alberghiera, presente il sindaco Angelo Zubbani e i vertici di Carrarafiere, il salone ha visto fin dalle prime ore della mattina una nutrita presenza di addetti del mestiere e semplici appassionati del mondo alberghiero. Molte le novità della 32esima edizione: la tecnologia è entrata a pieno titolo in fiera. Ad esempio,

PROTAGONISTI

Pizzaioli, panificatori, sommelier con quanto di meglio offre il mercato

per chi trova fastidioso dover attendere per ordinare un piatto al ristorante, è uscita sul mercato 'I good live', un'applicazione per cellulari e portatili che permette di accelerare i tempi: «Vuoi sapere

se c'è posto in un ristorante che ha la tua stessa applicazione— dichiara **Orlando Perini** — Con due click vedi se c'è posto, lo puoi prenotare e, una volta entrato, puoi ordinare, vedere la preparazione del piatto, le proprietà organolettiche e la spiegazione dello chef».

Per chi volesse lanciarsi nel business del fast food, è disponibile una tre ruote, completa di friggitrice, che permette di sfornare patatine fritte sul momento. Altro protagonista insieme alla pizza il pane, che in fiera viene rappresentato in tutte le sue sfaccettature: casalingo, di origine protetta, artistico e tradizionale: «Il prodotto presentato in fiera rappresenta un nuovo modo di fare pane, perché ripercorre il tempo, ma a ritroso — racconta **Paolo Pagani** di Pailasse Italia —. La storia ha sempre visto una ricerca all'accelerazione della produzione. Questo tipo di pane invece si prefissa, attraverso una fermentazione di 24 ore, di ritrovare il piacere di fare cucina. Il prodotto ovviamente è di qualità maggiore, costa di meno e si mantiene fresco per 3 o 4 giorni. Ha una fermentazione lattica, al contrario del pane tradizionale che viene fermentato con la

birra».

E DOPO uno spuntino non può mancare un sorso di vino: «La qualità della nostra località è migliorata — è intervenuto **Lorenzo Chiappini**, delegato Apusna Ais —, con una maggiore produzione grazie al clima benevolo dello scorso anno. In fiera presentiamo tre vini straordinari di vitigni autoctoni. In più stiamo promuovendo "Wines meet cocktail", un concorso dedicato al mix tra vino e aromatizzati».

ROBOT che scaldano, raffreddano in pochi secondi, lavano i piatti e friggono senza creare cattivi odori: «Attraverso una piastra a cinque temperature — rivela **Silvano Fabbrini** —, che riscalda attraverso l'induzione, si raggiunge la temperatura richiesta in pochi minuti. Molto più veloce della cottura a gas, il vapore viene aspirato all'interno della macchina. Questo permette potenzialmente ai bar di friggere, non solo ai ristoranti». E ancora caffè biologico, pomodoro in cartone pronto per condire la pasta, yogurt probiotici: «Il prodotto — dichiara **Maurizio Cecchi** — è nato prettamente per il benessere fisico, che mira a tutelare la microflora intestinale. Contrariamente agli altri yogurt di industria questo è più cremoso e di qualità organolettica migliore».



CHEF CHE PASSIONE Un folto pubblico ha salutato la prima giornata di **Tirreno CC**. In alto da sinistra **Paolo Pagani**, **Maurizio Cecchi**, **Lorenzo Chiappini**. Nel gruppo **Orlando Perini**, secondo da sinistra

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TIRRENO CT

32ESIMA EDIZIONE
LA MANIFESTAZIONE
È FRA LE PIÙ BLASONATE
DEL SETTORE

AL RISTORANTE
CON UN CLICK SULL'IPHONE
È POSSIBILE CONOSCERE
OGNI DETTAGLIO SULLA CENA

IL PROGRAMMA

Cioccolata e pasticceria: gli eventi di oggi

— CARRARA —

OGGI altre novità in fiera: allo stand Assipan ci sarà la presentazione del «Filon del nonno», un particolare pane recuperato con farine territoriali. Nello stand Fisar protagonisti sono i Vignaioli di San Miniato. Pizza e Pasta Italiana terrà la tappa del «Giropizza Europa» con i migliori pizzaioli da tutta Europa (i primi 10 classificati parteciperanno alle finali di Parigi). Allo stand dell'Associazione italiana sommelier alle 15 si terrà una gara a coppie a livello nazionale per la preparazione di cocktail a base di vino. Un corso gratuito di barman e di decorazione dei calici è proposto dall'associazione italiana barman. "Come superare la crisi analizzando i costi di gestione" è il convegno proposto dalla Federazione italiana maestri pizzaioli. Nello stand Forum della cioccolateria, pasticceria e panificazione sarà ospite speciale il noto pasticcere francese David Bedu. La Federazione italiana cuochi propone ogni giorno dalle 12 alle 14 il ristorante delle Nazioni e il ristorante "Sapienze e sapori regionali" che su prenotazione proporranno ogni giorno interessanti menu.



CARRAIESE

Panificazione: dalla Toscana un modello per il primo pane Dop

Tweet

Commenta

Lunedì 5 marzo 2012, 18:30 - Cronaca

Ribollita, zuppa di fagioli, panzanella, pappa col pomodoro. Sono soltanto alcune delle declinazioni del pane toscano che presto potrebbe avere il riconoscimento di Dop, unico esempio in Italia. Alla 32 esima edizione di Tirreno C.T., il salone dell'ospitalità e della ristorazione in corso a CarraraFiere fino all'8 marzo, è stato presentato anche l'ambizioso progetto presso lo spazio di Assipan, il Sindacato italiano Panificatori (sezione di Massa Carrara).



Pane toscano "sciocco" Dop. Tre sono gli ingredienti caratteristici: lievito madre, farina di grano tenero e acqua. E su questi tre ingredienti si basa il disciplinare che prevede un marchio che renderà il pane toscano riconoscibile. L'avvio delle pratiche per il riconoscimento della Dop è stato avviato nell'ottobre 2001 con il contributo determinante delle istituzioni scientifiche toscane. Dopo la lettura, la procedura prevede che il disciplinare venga pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale italiana per essere successivamente inviato a Bruxelles per l'ultima fase comunitaria dell'iter burocratico. Il marchio "C.P.T. Pane Toscano a Lievitazione Naturale", è stato Registrato dal consorzio a cui è affidata la sua tutela e promozione. Il consorzio detiene il "disciplinare del pane Toscano Dop e la qualità del pane è garantita dal sistema di controllo adottato dal Consorzio, che copre l'intera filiera produttiva.

Nel disciplinare è previsto l'utilizzo di grani provenienti solo dalla Toscana e farine garantite dai molini toscani ai panificatori aderenti al Consorzio. Per "Pane Toscano a Lievitazione Naturale" s'intende il prodotto ottenuto da farina di grano tenero toscano di tipo "0" (a basso contenuto di glutine e con il mantenimento del germe che rimane parte integrante della farina), lievito naturale (pasta acida) e acqua. Il frumento tenero utilizzato deve essere prodotto e molito in Toscana. Quindi le farine dovranno essere ottenute da un mix di grani provenienti da varie parti della Toscana, per ottenere il massimo della qualità.

I pani con un riconoscimento. Si va da Lariano a Terni, da San Gaudenzio a Laterza, da Pontremoli a Borgopace per i pani che hanno una riconoscibilità propria mentre crescono i riconoscimenti a livello nazionale e comunitario come la coppia ferrarese Igp, il pane casereccio di Genzano Igp e il pane di Altamura Dop e anche il pane di Matera Igp.

La panificazione in Italia. Il pane e i cereali rappresentano oggi il 17% circa del totale dei consumi alimentari, il 3,2% della spesa complessiva delle famiglie. Sono gli ultimi dati diffusi da Confesercenti secondo cui il 90% degli italiani consuma pane fresco tutti i giorni. Ogni famiglia spende in media circa 28 euro al mese solo per il pane, meno di 1 euro al giorno che diventano 78 euro con riso, farine, biscotti, pasta, altri cereali. Lievemente più alta l'incidenza della spesa per il pane per le famiglie del Mezzogiorno rispetto a quelle del Nord e del Centro Italia. Dagli anni '70 ad oggi il consumo di pane, in ragione di nuovi stili di vita, di una diversa organizzazione e struttura familiare si è ridotto del 10%, dai 61 chilogrammi pro-capite del 1974 ai circa 55 chilogrammi di oggi.

La produzione. Ogni anno si producono e si consumano in Italia circa 3,2 milioni di tonnellate di pane, per un mercato che sfiora gli 8 miliardi di euro. La gran parte della produzione, circa il 90%, proviene da forni a carattere artigianale. La restante parte, 10% circa, è prodotta da forni industriali. In termini

CERCA



ricerca avanzata | parole più cercate

[Nove da Firenze: Chi Siamo](#) | [Contatti](#) | [Pubblicità](#)

NOTIZIE PIU' LETTE

- » Sciopero: il primo marzo il trasporto si ferma anche in Toscana
- » Morto Lucio Dalla, nel 2009 il suo concerto di Capodanno a Firenze
- » Uppi, presidio dei residenti contro i camion della TAV
- » Una pomostar in Chianti
- » Festa della donna, un calendario ricco
- » Camorra, maxisequestro in Toscana al clan Terracciano
- » Camionista sbranato da un branco di cani

NOTIZIE PIU' COMMENTATE

- » Paola Nappi: ottimismo per le sue condizioni
- » Colpita da malore Paola Nappi del Tigre
- » Vigile del Fuoco muore durante un'operazione di soccorso
- » Evento: "Conoscere i mercati per investire" il 16 febbraio 2012
- » Quando il corpo è delle altre

- » Le ultime notizie del giorno
- » Tutte le notizie di oggi
- » Tutte le notizie di ieri

Nove da Firenze su Facebook
e3 Mi piace

Nove da Firenze piace a 3,207 persone.



di fatturato la quota dei forni industriali è più alta in quanto i prodotti conservati e confezionati hanno un valore (prezzo) più alto di quelli freschi artigianali. Dai dati di Confesercenti emerge che panificatori non possono più contare, così come avveniva nel passato, su un mercato stabile e parcellizzato. Il calo della produzione da parte delle aziende tradizionali, si può stimare attorno al 15% con punte, per il nord Italia, prossime al 30%. A fare le spese di tutto questo, evidentemente, è il livello di redditività delle imprese che stentano ad allinearsi all'andamento dei livelli del costo della vita.

Il mercato e i prezzi. Il pane, cereali e derivati hanno subito una contrazione importante in volume; il peso di questa contrazione è stato parzialmente recuperato con l'andamento dei prezzi che ha bilanciato la perdita in valore a 2,2%. Il prezzo medio del pane, secondo le rilevazioni Istat, è passato da 2,54 euro al chilogrammo del 2000 a 2,69 del 2010 con picchio di 2,80 euro al chilogrammo nel 2008 e 2009. Per Confesercenti occorre una maggiore specializzazione e ricerca di prodotti tipici oltre a mettere in campo capacità imprenditoriale per nuove dimensioni produttive guardando alle innovazioni del settore, alle politiche di marketing, alla riscoperta dei prodotti tradizionali che fanno la differenza.

Un corso per far soldi con il pane. La parola pane nel settore del commercio, oltre ad essere sinonimo di "antico" e "tradizionale", deve anche significare "innovazione" e "moda". Perché i tempi cambiano e in una società nella quale l'immagine, l'aspetto e il fascino contano molto, è necessario che il panificatore non solo proponga un prodotto di eccellente qualità, ma accolga i propri clienti in un luogo attraente e curato in ogni dettaglio. "Come fare soldi in panificio, trasforma i tuoi desideri in risultati concreti" è il titolo dell'iniziativa organizzata da Pianeta Pane che si è tenuta a CarraraFiere in occasione di **Tirreno Ct**.



b2.03.05.16.30

Cronaca | Lunedì 5 marzo 2012

[Scrivi un commento](#) [Leggi i commenti](#)

Articoli correlati

- Torna la "Festa del pane" ad Altopascio
- Commercio - Colombe e uova artigianali: 10% in più di vendite rispetto al 2009
- **Tirreno Ct**: oltre 50.000 presenze in soli 5 giorni
- Fiere - **Tirreno Ct**: al via con numeri da record
- Fiere - **Tirreno Ct**: quando il gusto diventa spettacolo
- Confarbigianato - Pane invenduto: facilitare le procedure di donazione a organizzazioni non-profit
- Di Vini Profumi: il 28 maggio nel giardino di palazzo Buonamici, il 29 e il 30 maggio nel Chiostro di San Francesco

Commenti

Non ci sono commenti su questo articolo

© 1997-2012 Nove da Firenze - Il primo giornale del Nord di Firenze. Registrazione al Tribunale di Firenze n. 4071 del 31/12/1999

Il sito di Nove da Firenze è sviluppato da Apertivis - Web agency fiorentine specializzate in realizzazione e promozione siti web

lunedì 5 marzo 2012

[Mozzè](#) [Accedi](#) [Registri](#) [Newsletter](#) [Aggiungi ai Preferiti](#) [RSS](#)

[Prima Pagina](#)
[24 Ore](#)
[Appuntamenti](#)
[Servizi](#)
[Rubriche](#)
[Video](#)
[Video dell'Archivio](#)
[Cerca il](#)
[News](#)
[Lavoro](#)
[Salute](#)
[Sostenibilità](#)

CRONACA

Alimenti: dalla Toscana un modello per il primo pane Dop

05/03/2012 15:16

(Red-Xis/Col/Adnkronos)

[Tweet](#)
[Stampa](#) [Riduci](#) [Aumenta](#)
[Condividi](#)

Massa, 5 mar. - (Adnkronos) - Ribollita, zuppa di fagioli, panzanella, pappa col pomodoro. Sono soltanto alcune delle declinazioni del pane toscano che presto potrebbe avere il riconoscimento di Dop, unico esempio in Italia. Alla 32/esima edizione di Tirreno C.T., il salone dell'ospitalità e della ristorazione in corso a CarraraFiere fino all'8 marzo, e' stato presentato anche l'ambizioso progetto presso lo spazio di Assipan, il Sindacato italiano Panificatori (sezione di Massa Carrara).

In primo piano Più lette della settimana

[Concorso per archiviati non archiviati a una svolta, forse tutto da rifare?](#)
["Monti chiuda i poligoni in Sardegna" Scarsi del Pd presenta una mozione](#)
[Legge 162/1998, norma innovativa ma che necessita di modifiche](#)
[Veleni a Porto Torres, via al processo il ministero dell'Ambiente parte civile](#)
[Siena piega Milano e va in fuga Capitombolo Bologna, Venezia è super](#)
[Alghero, pubblicati i dati del censimento Nella città catalana oltre 40mila abitanti](#)
[La Dinamo si tiene stretto Pasquini Sarà il diasse per almeno altri tre anni](#)
[Contributi canone locazione Graduatoria sul sito del Comune](#)
["Incihi 6" al cinema Moderno torna la rassegna dedicata all'honor](#)
[Ruba whisky e liquore da Auchan Arrestato un giovane sassarese](#)
[Ragazza accoltellata in pieno centro in serata arrestato l'aggressore](#)
[Zi, tutto pronto per la rivoluzione: dai parcheggi ai mezzi pubblici ecco quello che c'è da sapere](#)
[Rossella Uru è davvero libera? I sequestratori avrebbero chiesto 30 milioni](#)
[Scossa di terremoto a nord dell'isola di magnitudo 4.6 alle 4 del mattino](#)
[AAA cercati archiviati non archiviati Studenti mobilitati contro il Comune](#)
[Sciopero di negozianti e consumatori il 4 per "La domenica non ha prezzo"](#)
[San'Elia, uno stadio a pezzi, pafoleada dei tifosi, le FOTO dei sotterranei](#)
[Mulas e Pizzola eroi per una sera La Torres riprende il fiato al football](#)
[Eritritalia, Sarda Semafori in bilico Un appiglio dalla legge Salva Italia](#)

lunedì 5 marzo 2012

[Mozes](#) [Accedi](#) [Registrati](#) [Newsletter](#) [Aggiungi ai Preferiti](#) [RSS](#)

[Prima Pagina](#)
[24 Ore](#)
[Appuntamenti](#)
[Servizi](#)
[Rubriche](#)
[Video](#)
[Video dell'Archivio](#)
[Cassa di](#)
[News](#)
[Lavoro](#)
[Salute](#)
[Sostenibilità](#)

CRONACA

Massa: e' una donna toscana il miglior sommelier "Ais Apuana"

05/03/2012 14:54

(Red-Xis/Col/Adnkronos)

[Tweet](#)
[Stampa](#) [Riduci](#) [Aumenta](#)
[Condividi](#)

Massa, 5 mar. - (Adnkronos) - Si e' conclusa la seconda edizione del concorso per sommelier "Premio Ais Apuana - **Tirreno CT**", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier e riservato ai professionisti del settore. Quindici i concorrenti, provenienti da varie province della Toscana, che si sono affrontati in una difficile prova, consistente nel riconoscere tre vini campione di tipologia rosso (tra i quali era presente il Doc Candia dei Colli Apuani), indicare il campione, effettuare una degustazione teorica, attribuirgli un punteggio di valore in centesimi e motivare la scelta.

In primo piano - Più lette della settimana

[Concorso per archiviati non archiviati a una svolta, forse tutto da rifare?](#)
["Monti chiuda i poligoni in Sardegna" Scarsi del Pd presenta una mozione](#)
[Legge 162/1995, norma innovativa ma che necessita di modifiche](#)
[Veleni a Porto Torres, via al processo il ministero dell'Ambiente parte civile](#)
[Siena piega Milano e va in fuga Capitombolo Bologna, Venezia è super](#)
[Alghero, pubblicati i dati del censimento Nella città catalana oltre 40mila abitanti](#)
[La Dinamo si tiene stretto Pasquini Sarà il diasse per almeno altri tre anni](#)
[Contributi canone locazione Graduatoria sul sito del Comune](#)
["Incihi 6" al cinema Moderno torna la rassegna dedicata all'honor](#)
[Ruba whisky e liquore da Auchan Arrestato un giovane sassarese](#)
[Ragazza accoltellata in pieno centro in serata arrestato l'aggressore](#)
[Zi, tutto pronto per la rivoluzione: dai parcheggi ai mezzi pubblici ecco quello che c'è da sapere](#)
[Rossella Uru è davvero libera? I sequestratori avrebbero chiesto 30 milioni](#)
[Scossa di terremoto a nord dell'isola di magnitudo 4.6 alle 4 del mattino](#)
[AAA cercati archiviata non archiviata Studenti mobilitati contro il Comune](#)
[Sciopero di negozianti e consumatori il 4 per "La domenica non ha prezzo"](#)
[San'Elia, uno stadio a pezzi, pericolosa del tifoso, le FOTO dei sotterranei](#)
[Mulas e Pizzola eroi per una sera La Torres riprende il fiato al football](#)
[Equisilla, Sarda Semafori in bilico Un appiglio dalla legge Salvo Italia](#)

lunedì 5 marzo 2012

[Mozzai](#) [Accedi](#) [Registrati](#) [Newsletter](#) [Aggiungi ai Preferiti](#) [RSS](#)

[Prima Pagina](#)
[24 Ore](#)
[Appuntamenti](#)
[Servizi](#)
[Rubriche](#)
[Video](#)
[Video dell'Archivio](#)
[Città &...](#)
[News](#)
[Lavoro](#)
[Salute](#)
[Sostenibilità](#)

CRONACA

Massa: grandi cucine regionali si sfidano ai fornelli a CarraraFiere

05/03/2012 15:16

(Red-Xis/Col/Adnkronos)

[Tweet](#)
[Stampa](#) [Riduci](#) [Aumenta](#)
[Condividi](#)

Massa, 5 mar. - (Adnkronos) - Alla 32/esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, protagoniste le cucine regionali che fino a giovedì 8 marzo si sfideranno nel concorso "Sapienze e Sapori Regionali Team-Live Cooking", che accompagnerà i visitatori per tutte le cinque giornate di apertura della fiera.

In primo piano Più lette della settimana

[Concorso per archiviati non archiviati a una svolta, forse tutto da rifare?](#)
["Monti chiuda i poligoni in Sardegna" Scarsi del Pd presenta una mozione](#)
[Legge 162/1995, norma innovativa ma che necessita di modifiche](#)
[Veleni a Porto Torres, via al processo il ministero dell'Ambiente parte civile](#)
[Siena piega Milano e va in fuga Capitombolo Bologna, Venezia è super](#)
[Alghero, pubblicati i dati del censimento Nella città catalana oltre 40mila abitanti](#)
[La Dinamo si tiene stretto Pasquini Sarà il diasse per almeno altri tre anni](#)
[Contributi canone locazione Graduatoria sul sito del Comune](#)
["Incizi 6" al cinema Moderno torna la rassegna dedicata all'honor](#)
[Ruba whisky e liquore da Auchan Arrestato un giovane sassarese](#)
[Ragazza accoltellata in pieno centro in serata arrestato l'aggressore](#)
[Zi, tutto pronto per la rivoluzione: dai parcheggi ai mezzi pubblici ecco quello che c'è da sapere](#)
[Rossella Umu è davvero libera? I sequestratori avrebbero chiesto 30 milioni](#)
[Scossa di terremoto a nord dell'isola di magnitudo 4.6 alle 4 del mattino](#)
[AAA cercati archiviati non archiviati Studenti mobilitati contro il Comune](#)
[Sciopero di negozianti e consumatori il 4 per "La domenica non ha prezzo"](#)
[San'Elia, uno stadio a pezzi, pafoleada dei tifosi, le FOTO dei sotterranei](#)
[Mulas e Pizzola eroi per una sera La Torres riprende il fiato al football](#)
[Equisilla, Sarda Semafori in bilico Un appiglio dalla legge Salvo Italia](#)

tiscali: toscana

tiscali | web

[Home](#)
[Ultimora](#)
[Topnews](#)
[Bloggers](#)
[Videonews](#)
[Regioni](#)
[Finanza](#)
[Sport](#)
[Spettacoli&Cultura](#)
[Lifestyle](#)
[Motori](#)
[Tecnologia](#)
[Viaggi](#)
[Giochi](#)
[Annunci](#)
[Home](#)
[Ultimora](#)
[Topnews](#)
[Bloggers](#)
[altre regioni](#)

ULTIMORA

Musik

[10 pezzi](#)
[Storie](#)

Alimenti: dalla Toscana un modello per il primo pane Dop

Adnkronos

[Tweet](#)
[Commenta](#)

Massa, 5 mar. - (Adnkronos) - Ribollita, zuppa di fagioli, panzanella, pappa col pomodoro. Sono soltanto alcune delle declinazioni del pane toscano che presto potrebbe avere il riconoscimento di Dop, unico esempio in Italia. Alla 32/esima edizione di Tirreno C.T., il salone dell'ospitalità e della ristorazione in corso a CarraraFiere fino all'8 marzo, e' stato presentato anche l'ambizioso progetto presso lo spazio di Assipan, il Sindacato Italiano Panificatori (sezione di Massa Carrara).

Pane toscano "sdocco" Dop. Tre sono gli ingredienti caratteristici: lievito madre, farina di grano tenero e acqua. E su questi tre ingredienti si basa il disciplinare che prevede un marchio che renderà il pane toscano riconoscibile.

L'avvio delle pratiche per il riconoscimento della Dop e' stato avviato nell'ottobre 2001 con il contributo determinante delle istituzioni scientifiche toscane. Dopo la lettura, la procedura prevede che il disciplinare venga pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale italiana per essere successivamente inviato a Bruxelles per l'ultima fase comunitaria dell'iter burocratico. Il marchio "C.P.T. Pane Toscano a Lievitazione Naturale", e' stato registrato dal consorzio a cui e' affidata la sua tutela e promozione. (segue)

05 marzo 2012

[Tutti gli articoli](#)
[Diventa fan di Tiscali su Facebook](#)
[10 pezzi](#)
[Storie](#)
[Stampa](#)

BIZZOGIALE.it

Cerca le aziende e servizi della tua città

Sei a: Roma

Cerca: Pizzeria

Cerca

Immobili


coso.it

Voli


Voli gratis

Annunci gratuiti


5 stelle

Anima gemella


mentic.it

Confronta

tiscali: toscana

tiscali | web

[Home](#)
[Ultimora](#)
[Topnews](#)
[Bloggers](#)
[Videonews](#)
[Regioni](#)
[Finanza](#)
[Sport](#)
[Spettacoli&Cultura](#)
[Lifestyle](#)
[Motori](#)
[Tecnologia](#)
[Viaggi](#)
[Giochi](#)
[Annunci](#)
[Home](#)
[Ultimora](#)
[Topnews](#)
[Bloggers](#)
[altre regioni](#)

ULTIMORA

Obe

[Mi piace](#)
[Stampa](#)

Alimenti: dalla Toscana un modello per il primo pane Dop (5)

Adnkronos

[Tweet](#)
[Comenta](#)

(Adnkronos) - Il mercato e i prezzi. Il pane, cereali e derivati hanno subito una contrazione importante in volume; il peso di questa contrazione e' stato parzialmente recuperato con l'andamento dei prezzi che ha bilanciato la perdita in valore a 2,2%. Il prezzo medio del pane, secondo le rilevazioni Istat, e' passato da 2,54 euro al chilogrammo del 2000 a 2,69 del 2010 con picchio di 2,80 euro al chilogrammo nel 2008 e 2009. Per Confesercenti occorre una maggiore specializzazione e ricerca di prodotti tipici oltre a mettere in campo capacita' imprenditoriale per nuove dimensioni produttive guardando alle innovazioni del settore, alle politiche di marketing, alla riscoperta dei prodotti tradizionali che fanno la differenza.

Un corso per far soldi con il pane. La parola pane nel settore del commercio, oltre ad essere sinonimo di "antico" e "tradizionale", deve anche significare "innovazione" e "moda". Perche' i tempi cambiano e in una societa' nella quale l'immagine, l'aspetto e il fascino contano molto, e' necessario che il panificatore non solo proponga un prodotto di eccellente qualita', ma accolga i propri clienti in un luogo attraente e curato in ogni dettaglio. "Come fare soldi in panificio, trasforma i tuoi desideri in risultati concreti" e' il titolo dell'iniziativa organizzata da Pianeta Pane che si e' tenuta a Camaraffiere in occasione di **Tirreno Ct**.

05 marzo 2012

[Tutti gli articoli](#)

Diventa fan di Tiscali su Facebook

[Mi piace](#)
[Stampa](#)
[Stampa](#)
INDIRIZZIALE.it*

Cerca le aziende e servizi della tua città

Sei in: Roma

Cerca: Pizzeria

[Trova](#)

Cerca

Immobili

Voli

Annunci gratuiti

Anima gemella

Confronta

tiscali: toscana

tiscali | web

[Home](#)
[Ultimora](#)
[Topnews](#)
[Bloggers](#)
[Videonews](#)
[Regioni](#)
[Finanza](#)
[Sport](#)
[Spettacoli&Cultura](#)
[Lifestyle](#)
[Motori](#)
[Tecnologia](#)
[Viaggi](#)
[Giochi](#)
[Annunci](#)
[Home](#)
[Ultimora](#)
[Topnews](#)
[Bloggers](#)
[altre regioni](#)

ULTIMORA

Musù

[Mi piace](#)
[Stampa](#)

Massa: grandi cucine regionali si sfidano ai fornelli a CarraraFiere

Adnkronos

[Tweet](#)
[Comenta](#)

Massa, 5 mar. - (Adnkronos) - Alla 32/esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticceria, gelaterie e in generale strutture ricettive, protagoniste le cucine regionali che fino a giovedì 8 marzo si sfideranno nel concorso "Sapienze e Sapor Regionali Team-Live Cooking", che accompagnerà i visitatori per tutte le cinque giornate di apertura della fiera.

Una grande kermesse a difesa delle tipicità regionali, che vedrà in lizza, a contendersi il gradino più alto del podio, squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Puglia, Sicilia e Toscana. Per la Toscana è stata scelta l'Associazione Cuochi Arezzo che ha partecipato nella seconda giornata di fiera sfidando il team dei cuochi della Liguria con un menu realizzato dal team composto da Sara Guadagnoli, Andrea Cavigli e Angelica Segatori che hanno cucinato la Zuppa del Mezzadro in abbinamento al Luna di Monte IGP 2010 dell'azienda San Luciano di Monte San Savino, uno Stufato alla Sangiovese abbinato al Castagnino Syrah 2010 della azienda Dioniso di Cortona e per dolce un Profumo di latte in abbinamento al Vinsanto del Chianti Valdarno Superiore Doc 2004. (segue)

05 marzo 2012

[Tutti gli articoli](#)
[Diventa fan di Tiscali su Facebook](#)
[Mi piace](#)
[Stampa](#)
[Stampa](#)

BIZZINIGALLE.it*

Cerca le aziende e servizi della tua città

Sei a: Roma

Cerca: Pizzeria

Cerca

Immobili


coso.it

Voli


Voli gratis

Annunci gratuiti


5 stars

Anima gemella


mentit.it

Confronta

tiscali: toscana

tiscali | web

[Home](#)
[Ultimora](#)
[Topnews](#)
[Bloggers](#)
[Videonews](#)
[Regioni](#)
[Finanza](#)
[Sport](#)
[Spettacoli&Cultura](#)
[Lifestyle](#)
[Motori](#)
[Tecnologia](#)
[Viaggi](#)
[Giochi](#)
[Annunci](#)
[Home](#)
[Ultimora](#)
[Topnews](#)
[Bloggers](#)
[altre regioni](#)

ULTIMORA

Car:

[Mi piace](#)
[Stampa](#)

Massa: grandi cucine regionali si sfidano ai fornelli a CarraraFiere (3)

Adnkronos

[Tweet](#)
[Commenta](#)

(Adnkronos) - A giudicare i menu, oltre a una giuria qualificata, anche i visitatori stessi che vorranno fermarsi a mangiare le prelibatezze cucinate e quindi giudicando con l'apposita scheda di valutazione il piatto finale. Un concorso quindi che sottolinea l'importanza della tradizione e della qualità nell'offerta della grande ristorazione italiana: d'altra parte, e' ormai chiaro in tutti i comparti della produzione e dei servizi che la competizione si e' decisamente spostata dalla guerra dei numeri a quella dell'eccellenza delle proposte.

Dopo la gara del team del Salento e della Liguria, e' stata la volta delle squadre Ponente Ligure e della Toscana. Domani l'Emilia Romagna affrontera' un altro team della Toscana. La giornata di mercoledi' mettera' di fronte il Culinary Team Sicilia e l'Extreme Chef Sicilia, per chiudere il giovedi' con un'altra "battaglia" a colpi di fornelli tra altri due squadre della Toscana. Giovedi' avvera' Tirreno C.T. e' organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa - Carrara, Cna, Camera di Commercio di Massa - Carrara, Federazione Italiana Cuochi. Il programma degli eventi e della fiera e' disponibile sul sito www.tirrenocct.it. In occasione di questo evento sono stati promossi dei pacchetti turistici in collaborazione con l'agenzia del turismo locale.

05 marzo 2012

[Tutti gli articoli](#)

Diventa fan di Tiscali su Facebook

[Mi piace](#)
[Stampa](#)
[Stampa](#)
INDIRIZZI GIALLE.it*

Cerca le aziende e servizi della tua città

Sei in: Roma

Cerca: Pizzeria

[Trova](#)

Cerca

Immobili


 coso.it

Voli


 Voli gratis

Annunci gratuiti


 Annunci gratuiti

Anima gemella


 mentic.it

Confronta



Notizie Rubriche Pesca Bass Fishing Foto Video

Scienze, Ambiente e Natura

OPERA

Notizie

In evidenza

Multimedia

Pesca e Itinerari

Rubriche

Venerdì 5 marzo 2012 - 15:11

Le grandi cucine regionali si sfidano ai fornelli

La cucina aretina è la protagonista della XXXII edizione di Tirreno C.T.

05/03/2012 13:09:00

di Redazione

Carrara. Alla XXXII edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi espositivi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, protagoniste le cucine regionali che da ieri e fino a giovedì 8 marzo si sfideranno nel concorso "Sapienze e sapori regionali team-live cooking". Una grande kermesse a difesa delle tipicità che vedrà in lizza squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Puglia, Sicilia e Toscana.

Per la Toscana è stata scelta l'Associazione Cuochi Arezzo che ha partecipato nella seconda giornata di fiera sfidando il team dei cuochi della Liguria con un menu realizzato dal team composto da Sara Guadagnoli, Andrea Cavigli e Angelica Segatori (nella prima foto in basso) che hanno cucinato la zuppa del mezzadro in abbinamento al Luna di Monte Ipp 2010 dell'azienda San Luciano di Monte San Savino, uno stufato alla sangiovese abbinato al Castagnino Syrah 2010 della azienda Dioniso di Cortona e per dolce un profumo di latte in abbinamento al Vinsanto del Chianti Valdarno Superiore Doc 2004.

Il regolamento del concorso, la cui premiazione avverrà giovedì 8 marzo, è molto dettagliato: tutti i team, composti da tre persone, dovranno preparare un menu completo composto da tre portate compreso il dolce, nel rispetto dei temi stabiliti dall'organizzazione, che rappresenti appieno la tipicità della regione di provenienza. Le preparazioni dovranno essere presentate al piatto e dovranno comprendere una zuppa della tradizione, un secondo piatto, rappresentato in questa edizione dal tema della spalla di vitello nelle sue varie declinazioni e, per finire in dolcezza un dessert al cuocchiaio abbinato a uno o più frutti. Non mancheranno i debiti abbinamenti con i vini più appropriati. Tutto questo sarà eseguito in cucine a vista: il pubblico avrà modo di seguire i lavori di autentici maestri della cucina tradizionale.

A giudicare i menu, oltre a una giuria qualificata, saranno anche i visitatori stessi che vorranno fermarsi a mangiare le prelibatezze cucinate e quindi giudicando con l'apposita scheda di valutazione il piatto finale. Un concorso quindi che sottolinea l'importanza della tradizione e della qualità nell'offerta della grande ristorazione italiana: d'altra parte, è ormai chiaro in tutti i comparti della produzione e dei servizi che la competizione si è decisamente spostata dalla guerra dei numeri a quella dell'eccellenza delle proposte.

Questo il programma dettagliato dell'evento: domenica 4 sono stati in gara i team del Salento e della Liguria; oggi le squadre Ponente Ligure e della Toscana. Martedì l'Emilia Romagna affronterà un altro team della Toscana. La giornata di mercoledì metterà di fronte il Culinary Team Sicilia e l'Extreme Chef Sicilia, per chiudere il giovedì con un'altra battaglia a colpi di fornelli tra altri due squadre della Toscana. Giovedì avverrà

Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa Carrara, Cna, Camera di Commercio di Massa Carrara, Federazione Italiana Cuochi. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile su [questo sito web](#). In occasione di questo evento sono stati promossi dei pacchetti turistici in collaborazione con l'agenzia del turismo locale.



Corrado Tedeschi Editore S.p.A.
Via G. Massaia 98 - 50134 - Firenze

[Abbonamenti](#), [Libri](#), [Cd-Dvd](#)

Facili Cruciverba



Contact



In evidenza

La cucina aretina è la protagonista della XXXII edizione di Tirreno C.T.

05 mar 2012

Delitto di Novi Ligure. Omar Favaro sarà presto padre

04 mar 2012

Costa Concordia: Francesco Schettino accusato (anche) di danno ambientale

04 mar 2012

Costa Concordia: la giovane moldava pregiudicò le capacità di giudizio del capitano Schettino?

03 mar 2012

"Toh, Lusi pagò anche Renzi": l'attacco di Libero

02 mar 2012

Occupazioni e proteste del No Tav. Il ministro Cancellieri: "L'opera è di valore fondamentale"

02 mar 2012

4 marzo 1943. Lucio Dalla

02 mar 2012

Il Giornale dei Misteri: le anticipazioni del numero 481 di marzo 2012

02 mar 2012

E' morto il grande Lucio Dalla

03 mar 2012

Riforme ed efficienza pubblica: l'Italia di Monti vede la luce alla fine del tunnel?

01 mar 2012

Val di Susa. Cancellieri: "La linea Torino-Lione si farà"

03 mar 2012

CARRARA FIERE | BALNEARIA 2012

Balnearia & Tirreno CT, partenza a vele spiegate

- Professionisti del mare e dell'ospitalità a CarraraFiere per i primi appuntamenti dell'anno. Fitto programma di eventi e convegni. Soddisfazione per l'alto livello degli espositori

Carrara Fiere | Pubblicato [venerdì 4 marzo 2012 alle 20:58](#)

TAG: Turismo Carrara Fiere Balnearia Toscana

Più notizie di Economia: [CGE](#), [Lavoro](#), [Mario Monti](#), [Fisco](#), [Liberalizzazioni](#), [Reluzzi Dvigi](#), [Crisi Grecia](#)

LE [Crisi del debito](#), [Politica economica](#), [Finzione facile](#), [Costi pubblici](#), [Elsa Ferrero](#), [SCE](#)

Cassa integrazione [Ministero del Lavoro](#)



L'Assessore Cristina Scaletti, taglia il nastro inaugurale di Balnearia 2012

Articoli correlati

- A Balnearia un pezzo di leggenda della "vella"
- Balnearia 2012, dal soccorso radiocomandato al parco fitness
- A Balnearia le novità dell'estate
- Al mare tutto l'anno con strutture moderne e rinnovate
- Il futuro del turismo balneare, che cosa succederà dopo il 2015?

«È evidente che si punta alla qualità in tutti i settori che toccano il commercio e il turismo – ha proseguito l'assessore Scaletti – e si percepisce l'eccellente risposta delle aziende che, con una proposta di qualità contribuiscono ad elevare la competitività di un comparto che diventa competitivo solo grazie al valore aggiunto dei servizi e delle strutture».

Il corteo delle autorità, guidato dal direttore di CarraraFiere Paris Mazzanti, assieme al prefetto Giuseppe Merendino, al vice presidente della provincia Fabrizio Magnani con il sindaco di Carrara Angelo Zubbani, ha visitato a lungo gli stand, incontrando gli espositori «percependo chiaramente una grande voglia di lavorare, di reagire alle difficoltà con grande impegno – ha detto il sindaco di Carrara Angelo Zubbani – sottolineando così come la struttura di CarraraFiere, accogliendo eventi di questo livello, sia sempre più un punto di incontro e un valore aggiunto per il territorio».

CARRARA - «Un'occasione di aggiornamento e di crescita per il settore del turismo nella sua accezione più vasta e completa, che mette in evidenza la grande qualità delle aziende che operano in un comparto fondamentale per l'economia regionale e nazionale» Cristina Scaletti, assessore regionale alle fiere, commercio turismo terme e industria alberghiera ha sottolineato così, incontrando la stampa al termine della visita inaugurale, il valore e la qualità di Balnearia e **Tirreno CT** i due eventi che si svolgono in contemporanea fino a giovedì otto marzo a CarraraFiere. **Tirreno CT**, alla 32esima è dedicata al settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive mentre Balnearia è il salone delle attrezzature balneari, outdoor design e benessere con le anteprime delle novità che troveremo su spiagge e piscine con uno spazio importante dedicato al fitness.

Segui DiariodelWeb.it Economia su



Facebook



Twitter



RSS



Email



Il DiariodelWeb.it lancia
«Diario diffusion»

Vuoi collaborare con noi, clicca per conoscere tutti i dettagli

I più letti | [Articoli](#) | [Agenzie](#) | [Blog](#) | [Comunicati](#)

1. Elezioni in Iran, verso una sconfitta per Ahmadinejad
2. Eri-Snam. Non c'è due senza quattro?
3. La salma di Dalla sotto la foto dell'«Ultima Cena»
4. TAV, Grillo: Per Monti può essere il Vietnam
5. Storace: Monti «bin Laden», noi amiamo Roma non Bruxelles
6. Demi Moore-Ashton Kutcher: Torna la pace?
7. Quinto titolo negli Emirati per Federer, Murray lo
8. Testi Sepang, day 3: Honda vola, Rossi torna sulla terra
9. Dalla, un ultimo giro sui Colli di Bologna
10. La Cina chiede a Damasco di cessare ogni violenza

[ibf www.chicco.it/ibf](#)
[Archivio completo](#)

1. Dalla, un ultimo giro sui Colli di Bologna
2. Inter «rimonta» il Catania: finisce 2-2
3. La Lazio vince il derby, Roma è biancoceleste
4. Juan: Bui razzisti? Spiace tantissimo
5. Terzo matrimonio in vista per Madonna?

[ibf www.chicco.it/ibf](#)
[Leggi più notizie](#)

1. Francia, Altro che soap, Carla come Maria Antonietta
2. Tv, Gf: escono Floriana e Valentina, incursione di Jonny Groove

VIRGILIO Firenze

Cerca in città

Cognome, Azienda o Parole chiave

50100 Firenze (FI)

CERCA

NOTIZIE | BLOG | EVENTI | CINEMA | ELENCO TELEFONICO | OFFERTE | PUBBLICA UTILITÀ | INFO TRAFFICO

Panificazione: dalla Toscana un modello per il primo pane Dop

Pubblicato il 5 Mar 2012 17:25 | Foto: Nove da Firenze

Stampa Notizia



zuppa di fagioli, porzanello, pecca col pomodoro. Sono soltanto alcune delle declinazioni del pane toscano che presto potrebbe avere il riconoscimento di Dop, unico esempio in Italia. Alla 32 esima edizione di Tirreno C.T., il salone dell'ospitalità e della ristorazione in corso a CarraraFiere fino all'8 marzo, è stato presentato anche l'ambizioso progetto presso lo spazio di Asippan, il Sindacato italiano Panificatori (sezione di Massa Carrara). Tre sono gli ingredienti caratteristici: lievito madre, farina di grano tenero e acqua. E su questi tre ingredienti si basa il disciplinare che prevede un marchio che renderà il pane toscano riconoscibile. L'avvio delle pratiche per il riconoscimento della Dop è stato avviato nell'ottobre 2011 con il contributo determinante delle istituzioni

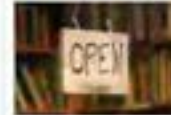
scientifiche toscane. Dopo la lettura, la procedura prevede che il disciplinare venga pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale italiana per essere successivamente inviato a Bruxelles per l'ultima fase comunitaria dell'iter burocratico. Il marchio "C.P.T. Pane Toscano a Lievitazione Naturale", è stato Registrato dal consorzio a cui è affidata la sua tutela e promozione. Il consorzio detiene il disciplinare del pane Toscano Dop e la qualità del pane è garantita dal sistema di controllo adottato dal Consorzio, che copre l'intera filiera produttiva. Nel disciplinare è previsto l'utilizzo di grani provenienti solo dalla Toscana e farine garantite dai molini toscani ai panificatori aderenti al Consorzio. Per "Pane Toscano a Lievitazione Naturale" s'intende il prodotto ottenuto da farina di grano tenero toscano di tipo "0" (a basso contenuto di glutine e con il mantenimento del germe che rimane parte integrante della farina), lievito naturale (pasta acida) e acqua. Il frumento tenero utilizzato deve essere prodotto e molito in Toscana. Quindi le farine dovranno essere ottenute da un mix di grani provenienti da varie parti della Toscana, per ottenere il massimo della qualità. I pani con un riconoscimento. Si va da Lariano a Terzi, da San Gaudenzio a Laterza, da Pontremoli a Borgopace per i pani che hanno una riconoscibilità propria mentre crescono i riconoscimenti a livello nazionale e comunitario come la coppia ferrarese Igg, il pane casereccio di Genzano Igg e il pane di Altamura Dop e anche il pane di Matera Igg. Il pane e i cereali rappresentano oggi il 17% circa del totale dei consumi alimentari, il 3,2% della spesa complessiva delle famiglie. Sono gli ultimi dati diffusi da Confesercenti secondo cui il 90% degli italiani consuma pane fresco tutti i giorni. Ogni famiglia spende in media circa 28 euro al mese solo per il pane, meno di 1 euro al giorno che diventano...

LEGGI TUTTO - VAI ALL'ARTICOLO ORIGINALE

NOTIZIE CORRELATE

- Il pane toscano vuole il marchio "dop"
- In arrivo il riconoscimento Dop per il pane toscano
- Italia in festa e unita a tavola a Firenze nel segno dell'eccellenza

ARCHIVIO PRIMO PIANO



05 Mar 2012 10:26
No al lavoro domenicale delle mamme, protestano i bambini



05 Mar 2012 11:11
Nuovi fiorentini: avanza la proposta di un registro per stranieri



01 Mar 2012 11:52
Renzi ai commercianti: Fate gli sconti per il bene di Firenze

VAI ALL'ARCHIVIO

PROMOZIONI

OFFERTE

GUARDA TUTTE LE PROMOZIONI

NEL 2011 CRESCE IL NUMERO DI RISTORANTI (176.898, +2,3% SUL 2010) E BAR (158.427, +3%), LA LOMBARDIA

NEL 2011 CRESCE IL NUMERO DI RISTORANTI (176.898, +2,3% SUL 2010) E BAR (158.427, +3%), LA LOMBARDIA SI CONFERMA REGIONE LEADER E LE DISCOTECHES SCOPRONO LA RISTORAZIONE: LE TENDENZE DI SCENA A "TIRRENO C.T." (A CARRARA, DA IERI ALL'8 MARZO) Nel 2011 cresce il numero di ristoranti (176.898, ++2,3% sul 2010) e bar (158.427, +3%), la Lombardia si conferma Regione leader, con il 15,3% delle attività del Belpaese, mentre in Toscana gli agriturismi hanno quasi raggiunto gli alberghi e il mondo delle discoteche italiane si solleva dalla crisi trasformandosi in ristorante: il futuro del settore dell'ospitalità e della ristorazione passa per "Tirreno C.T." (a Carrara, da ieri all'8 marzo): tra luci e ombre vince il binomio tecnologia e tradizione. (info: www.tirrenoct.it)

Oltre 300 espositori, in rappresentanza di 600 marchi: al via "Tirreno C.T." n. 32, dal miglior pizzaiolo, al miglior caffè passando per i migliori chef e maître d'Italia, tra le ultime novità in materia di forniture per gli esercizi pubblici. E ancora incontri professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria, dai barman ai gelatieri, dai maîtres ai panificatori, dai pasticceri ai pizzaioli, dai sommelier ai cuochi, che partecipano alla manifestazione.

Focus- Bar e ristoranti in Italia

Cerca nel sito

IL MIO COMUNE LOGIN REGISTRATI

CORRIERE FIORENTINO

Cronaca

Cronaca | Politica | Economia | Sport | Arte e Cultura | Spettacoli | Movida | Università | Agenda | Corriere della sera | Firenze

Corriere Fiorentino > Firenze > Cronaca > Il Cameriere Sostituito Dalla App Ora Al Ristorante Si Ordina Col Cellulare

CURIOSITÀ

Il cameriere sostituito dalla App Ora al ristorante si ordina col cellulare

Una delle novità proposte alla fiera **Tirreno Ct**, dedicata alla ristorazione e alle attrezzature da bar

MARINA DI CARRARA - Le ordinazioni al ristorante? Non più al cameriere, ma direttamente alla cucina che risponderà anche con le ricette dei piatti, tutto attraverso il telefono cellulare o l'i-Pad. È una delle novità proposte alla fiera **Tirreno Ct**, dedicata alla ristorazione e alle attrezzature per bar, che si tiene a Marina di Carrara fino all'8 marzo.



Per coloro che vogliono sveltire le ordinazioni dei piatti basterà installare la nuova applicazione «I good lives» che permette di accelerare i tempi. E si potrà anche prenotare il posto preferito al ristorante, vedere anche la preparazione del piatto, le proprietà organolettiche e la spiegazione dello chef. Tutto in tempo reale e quando si arriva al ristorante, basta sedersi e i piatti arrivano immediatamente.

05 MARZO 2012

commenta la notizia

CONDIVIDI LE TUE OPINIONI SU CORRIERE FIORENTINO.IT

0
COMMENTI

Leggi tutti i commenti

ANNUNCI PREMIUM PUBLISHER NETWORK



Adotta una bambina

Le bambine soffrono di pesanti discriminazioni sessuali
Adotta una bimba a distanza



Laurea a Tutte le Età

Hai più di 30 Anni e non sei ancora Laureato? Chiedi Info!
www.cepu.it



trivago®: hotel 4* da 39€

Compara hotel tra + di 100 siti web e risparmia con trivago!
Scopri l'offerta!

vivipromozioni

I nostri consigli per il tuo tempo libero

EVENTI & CONCERTI CINEMA TEATRO

TIPODI DI FISURAZIONE tutte le categorie >

Cerca negozi e servizi nella tua città

- Firenze
- Polisano - Piscine - SPA - Pannocchie - Estetica - Messaggi - Profumerie - Dermatologi - Caratteristiche
- Ristoranti - Pizzerie - Bar - Locali - Hotel - B&B - Ristoranti - Agriturismo - Pub - Ristoranti Etnici
- Centri Commerciali - Alimentari Bio - Gastronomia - Supermercati - Pasticcerie - Gelateria - Enoteche
- Abbigliamento - Gioielleria - Scarpe - Borsa - Outfit - Lavanderie - Sartorie - Outhut - Abiti da cerimonia
- Meubli - Elettrodomestici - Ideablog - Pianta e fiori - Serramenti - Climatizzatori - Elettrodomestici - Tradizioni
- Taxi - Agenzie Viaggi - Stazioni - Noleggio Veicoli - Aeroporti - Condizionatori - Autoforniture - Spedizioni
- Banche - Assicurazioni - Finanziamenti e Mutui - Commercianti - Avvocati - Agenzie Immobiliari
- Ferrovie - Ospedali - Fioristi - Saponi - Medio - Guardia medici - Dentisti - Ortopedi - Veterinari

VETRINA promozioni TUTTE

Vuoi il tuo spazio in questa vetrina? Scopri come

Annunci
a Firenze (21.091)

IN PRIMO piano

Il giudice: i marò vadano in cella

CRONACHE



Carnevale

eventiesagre.it
Grafico: D. Marino
[Home](#) | [Eventi](#) | [Sagre](#) | [Offre](#) | [Mercatini](#) | [Carra](#) | [Segnaazione](#) | [Servizi](#) | [Ultime avanti](#) | [RSS](#)
 Cerca

Eventi

Fiere -> Altre -> Toscana -> ME -> Carrara

Alimentari

Artigianato

Antiquariato

Tempo Libero

Elettronica

Moda

Spina

Teatro

Mercatini

Natura

Presepi

Capodanno

Carrozze

Fasce

Stagie

Concerti

Tirreni

Da visitare

Ricette

Artisti

Viaggi e Vacanze

Utility

Omnia

Siti Web

Eventi Oggi

Link

Stato Completo

Utenti Interivi

I Mestri Ranno

Ricerche

Siti Web

Eventi Oggi

Link

Stato Completo

Utenti Interivi

I Mestri Ranno

Ricerche

Siti Web

Eventi Oggi

Link

Stato Completo

Utenti Interivi

I Mestri Ranno

Ricerche

Siti Web

Eventi Oggi

Link

Stato Completo

Utenti Interivi

I Mestri Ranno

Ricerche

Siti Web

Eventi Oggi

Link

Stato Completo

Utenti Interivi

I Mestri Ranno

Ricerche

Siti Web

Fiere Altre

Tirreno C.T.

Salone professionale dell'ospitalità e dell'accoglienza

dal 04/03/2012

al 08/03/2012

Dove:

 Viale Galileo Galilei, 133
Carrara (MS)

 Info su Carrara e mappa interattiva
Toscana - Italia

Per maggiori informazioni:

0585 791770

|||

Scheda Evento

Tirreno C.T.

Salone professionale dell'ospitalità e dell'accoglienza

 dal 04 al 07 marzo 2012 dalle ore 10.00 alle 19.00
il giorno 08 marzo dalle ore 10.00 alle ore 16.00

[Scarica il programma completo ->](#)

La missione della Tirreno Trade è quella di promuovere l'ospitalità, la ristorazione, il turismo, attraverso iniziative professionali di vasto interesse, capaci di coinvolgere tutti gli operatori dei rispettivi settori di attività.

Professionalità ed esperienza più che ventennale sono le migliori risorse di questa azienda, sempre attenta nel cercare le risposte migliori alle esigenze di un mercato estremamente competitivo.

La manifestazione

Giunta alla 32ª edizione, la Tirreno C.T. può a buon diritto collocarsi tra le più qualificate e significative Mostre del settore.

Il bacino di utenza comprende tradizionalmente tutto il centro Italia, ma ogni anno si allargano i confini: questa manifestazione ha ancora molto da dire a tutti gli operatori del settore.

La XXXIIª nuova edizione della Mostra Convegno Tirreno C.T. che si svolgerà come di consueto nei locali del complesso fieristico Carrara Fiere, dal 4 al 8 Marzo 2012, si presenta ricchissima di giotte novità, una delle più importanti come l'anno 2011 è l'ampliamento di spazio espositivo che comprenderà mq. 10000 del padiglione "E".

La trentaduesima Mostra Convegno Tirreno C.T. si propone, per l'edizione duemiladodici, di rinnovare ed accrescere il successo delle edizioni precedenti, che pure presenta dati di tutto rispetto: gli operatori commerciali che hanno affollato i tre padiglioni espositivi del Complesso Fieristico di Carrara durante i cinque giorni della scorsa edizione, sono stati oltre cinquantamila.

I Contenuti

La Mostra Tirreno C.T. 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.

Link sponsorizzati:



dal 4 al 8 marzo 2012

CT

TIRRENO

TAVOLE

 il Tuo
EVENTO
SU


 Per accedere alla
New letter

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GIOCOS QUI

058571204692 (0585)
 058571204692 (0585)
 058571204692 (0585)
 058571204692 (0585)

Informazioni su
 eventiesagra.it

Responsabilità del sito:
 Grazioplene Gianfranco
 telefono 0585 71231337
 mobile 382 1413344
 fax 0585 71231337

Espositori e Saggi di
 Grazioplene Gianfranco
 Via F. Giordani, 2
 57030 Carrara (AR)

Info@eventiesagra.it
 Phone: 058571204692

Procedete senza problemi
 Guest

La tua Pubblicità
 su eventiesagra.it

Sito Map XML
 URL Link TXT



Qualche numero, della precedente edizione, utile per comprendere la portata dell'evento:

- 300 Aziende espositrici,
- oltre 600 marchi commerciali rappresentati,
- più di 30.000 metri quadrati di superficie espositiva,
- decine di seminari, concorsi, tavole rotonde, dimostrazioni dal vivo e convegni
- oltre 50.000 visitatori.

Eventi collaterali

La trentaduesima edizione della Mostra Convegno Tirreno C.T., anche quest'anno, sarà affiancata da importanti momenti di formazione e informazione, realizzata attraverso convegni, seminari, incontri, dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria dei Barman, Gelatieri, Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. Questa Manifestazione rappresenta, quindi un momento irrinunciabile di informazione e aggiornamento per tutti i professionisti ed operatori economici che intendono essere sempre all'avanguardia nei rispettivi settori di attività.

Un elenco indicativo delle Associazioni di categoria presenti in Fiera:

- ACMC Associazione Cuochi di Massa Carrara - www.associazionecuochimassacarrara.com
- ACCADEMIA PIZZAIOLI - www.accademia-pizzaioli.it
- A.I.S. Associazione Italiana Sommelier - www.sommelier.it
- A.M.I.R.A. Associazioni Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi - www.amiratoscanamare.it
- ASSOCIAZIONE STRADE DEL VINO "Colli di Candia e Lunigiana"
- ARENA DEI FUTURI TALENTI
- Assi. Pan. Associazione Italiana Panificatori
- C.C.I.A.A. e Provincia di Massa - Carrara
- FEDERAZIONE ITALIANA MAESTRI PIZZAIOLI - www.fimap.org
- F.I.S.A.R. Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori - www.fisar.com
- F.I.B. Federazione Italiana Barman - www.fib.cc
- F.I.C. Federazione Italiana Cuochi - www.fic.it
- Forum della Pasticceria e della Panificazione
- N.I.C. - Nazionale Italiana Cuochi
- O.N.A.V. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini - www.onav.it
- Pizza e Pasta Italiana - www.pizzanew.it
- Pizza Planet - www.pizza-planet.it
- Richemont Club Italia - www.richemontclubitalia.it
- S.N.I.P. - Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli
- U.R.C.T. Unione Regionale Cuochi Toscana - www.cuochitoscane.net

I segnali positivi per il settore vengono dagli stessi Espositori, che anche quest'anno si presentano con una nutrita serie di novità. Infatti questo è un mercato dove è necessario stare assolutamente al passo con i tempi.

Anche la pasticceria, la gelateria, la ristorazione hanno bisogno di tecnologia e prodotti innovativi, nelle cucine come nei laboratori e nelle reception, per restare competitivi.

La Tirreno C.T. è ormai da anni una mostra completa e matura, in grado di presentare soluzioni ai problemi di tutti gli operatori del vasto comparto dell'Ospitalità e Ristorazione, problemi tanto più pressanti in quanto la concorrenza, diretta (strutture tradizionali) e indiretta (fast food ecc), interna ed estera si presenta sempre più preparata ed agguerrita.

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI ALBERGHIERE: Tel. 0585 869777

Con il patrocinio di: Regione Toscana - Comune di Massa - Comune Carrara - Provincia di Massa-Carrara - A.P.T. Massa Carrara - C.C.I.A.A. Massa Carrara - C.P.A.T. Meremontimarmo - C.N.A. Massa Carrara - Assoturismo - Confesercenti - Ascom - Confcommercio - Assipan - Confturismo MS - CRC Carrara.

Google Calendar



Informazioni Turistiche Carrara

Informazioni Turistiche su Carrara:

- Elenco Bar e Pub a Carrara
- Elenco Pizzerie a Carrara
- Elenco Ristoranti a Carrara
- Elenco Hotel a Carrara
- Elenco Campeggi a Carrara
- Elenco Attività a Carrara

Data ultima aggiornamento 26/02/2012 16:24:26
 Inserito da Monica

RBS Evento

Attenzione!!!

Le notizie riportate in questa pagina sono state verificate su internet o gentilmente fornite da Enti Pubblici o Privati. Vi consigliamo di verificare date, orari e programmi, che potrebbero variare e non essere corretti, contattando gli organizzatori o visitando il sito ufficiale dell'evento.

Grazioplene Gianfranco & Monica

<< 10778

Tirreno Ct, trionfo del made in Italy

E stamani parte anche Balnearia: sarà presente l'assessore regionale Scaletti per due kermesse chiave di Carrara fiere

► MARINA DI CARRARA

Cristina Scaletti, assessore regionale alle fiere, commercio turismo terme e industria alberghiera, inaugura questa mattina alle 11.30 a Carrara Fiere (cerimonia nell'area del Centro servizi) Balnearia e **Tirreno Ct** i due eventi che si svolgeranno in contemporanea fino a giovedì 8 marzo.

Tirreno Ct, alla 32esima edizione, è la fiera organizzata da Tirreno Trade dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive per la quale sono presenti oltre 600 marchi commerciali su circa 30 mila metri quadrati.

Balnearia, il salone delle attrezzature balneari, outdoor design e benessere, presenta ottanta espositori su seimila metri quadrati con le anteprime delle novità che troveremo su

spiagge e piscine con uno spazio importante dedicato al fitness e una presenza significativa di espositori specializzati nel settore dell'outdoor che propongono arredi e articoli per giardino ed esterni.

Questo il programma della giornata inaugurale che prevede l'inizio di molti eventi promossi dalle Associazioni di Categoria.

Alle 15 nello spazio Ais "Benvenuto Candia 2011" con l'anteprima della Doc mentre alle 16 sarà premiato il miglior Sommelier della sezione Apenna-Tirreno.

Nella giornata di oggi prenderanno il via anche le tante iniziative promosse dalle associazioni in fiera con l'inizio delle semifinali del "Campionato Italiano Baristi Caffetteria".

Presso lo stand Amira dalle ore 10 il concorso per giudicare il Maitre dell'anno 2012 per la sezione Toscana Mare. Partenza da domenica fino al 10 mar-

zo il concorso internazionale (Dodicesima edizione) e nazionale (Decima edizione) promossi dalla Fie, Federazione Italiana Cuochi. Corsi di bar gratuiti durante tutta la giornata. Alle ore 13 "Come fare i soldi in panificio", una conferenza dimostrazione a cura di Pianeta Pane.

Una serie di eventi qualificanti a sostegno di un settore strategico per l'economia del nostro Paese: c'è veramente richiesta di qualità e professionalità nei servizi e **Tirreno Ct** rappresenta un momento particolare per la formazione in molteplici settori dell'ospitalità.

Tirreno Ct è organizzata da Tirreno Trade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa - Carrara, Cna, Camera di Commercio di Massa - Carrara, Federazione Italiana

Cuochi. Il programma degli eventi della fiera è disponibile sul sito www.tirrenocit.it

Le categorie coinvolte: Barman, Gelatieri, Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. Saranno proprio queste associazioni ad animare il ricchissimo programma della fiera che prevede tra le altre cose il concorso di Maitre dell'anno d'Italia, i campionati italiani di Barman, mentre la Federazione italiana cuochi promuoverà l'undicesima edizione del concorso culinario "Internazionali d'Italia", il nono Campionato Nazionale di cucina. Inoltre nei giorni di fiera sarà presente il Forum nazionale della cioccolateria, pasticceria e panificazione e si svolgeranno le finali del concorso "Giropizza d'Eu-

ropa" con i migliori pizzaioli del vecchio continente che si sfideranno.

Un intero padiglione della fiera sarà da quest'anno dedicato alla promozione del Made in Italy agroalimentare.



Una delle passate edizioni della **Tirreno Ct**

LE GRANDI CIFRE

All'edizione 32 sono attesi oltre 50mila operatori

► CARRARA

Non è un modo di dire: la Tirreno C.T. ospita il meglio del mondo dell'ospitalità e della ristorazione. Da 32 anni è una vetrina per le ultime novità del settore. Il 2012 rappresenta la 32ª esima edizione per Tirreno C.T., la fiera organizzata da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. Da oggi

a giovedì, sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia rappresentando ormai un punto di riferimento grazie anche alla posizione strategica della Fiera. Circa 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30 mila metri quadrati della rinnovata Fiera. Innovazione e confronto, grazie ai molti appuntamenti in programma, sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui

concludere affari. Vero cuore della manifestazione, anche segreto del suo ripetuto successo, l'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore che è sempre più in divenire: uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia. Tirreno C.T. è anche riferimento per il mercato del sud Italia, dal momento che si qualifica come unico appuntamento del settore dell'Italia centrale.

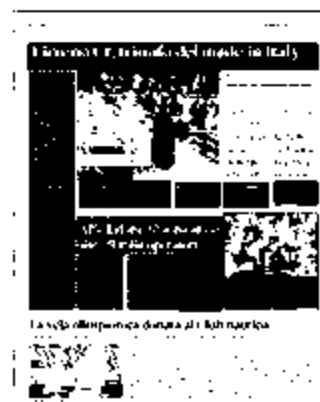
Tirreno C.T. non è solo esposizione delle ultime novità nel

settore delle forniture per strutture turistiche, ma anche il momento di un confronto grazie alla presenza di un ricco programma di eventi tra i quali seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria tra le quali quella dei Barman, i Gelatieri, i Maîtres, Panificatori, Pasticcieri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi.

04/03/2012 11:32:57



Degustazioni e concorsi alla TirrenoC.T.



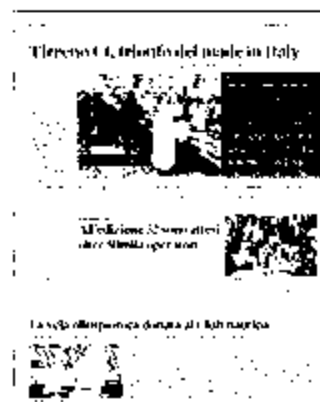


Corso con l'Aic, degustazioni con Copac

L'Aic - Associazione Italiana Celiachia organizza presso lo stand della Federazione Italiana Maestri Pizzaioli presente alla **Tirreno 2012** fiera del settore alimentare che apre al complesso fieristico di Marina di Carrara, un corso per la preparazione di pizza e focaccia senza glutine. Il corso, che è gratuito, si terrà lunedì 5 marzo dalle ore 16 alle 18 nel padiglione B, corsia 19/20. Gli interessati potranno iscriversi contattando il Tutor Aic Massa Carrara Andrea Fioravanti, dopo le ore 15 al numero 392 94 83 725. Inoltre, sempre in occasione della **XXXII Tirreno 2012** al via da oggi, la Copac di Avenza (Cooperativa di Acquisti Collettivi) informa che è presente nel Padiglione D - Corsia 28/29.

E' stato allestito uno stand a rappresentare la gamma dei prodotti e dei servizi che il gruppo di acquisto mette a disposizione. Durante i giorni di Fiera e sempre

all'interno dello stand, si svolgeranno degustazioni (libere e guidate) con la partecipazione delle aziende partners fra le migliori del panorama eno-gastronomico: dalle grandi marche alle piccole produzioni locali, prodotti di largo consumo e tipicità del territorio; materie prime d'eccellenza che saranno proposte in abbinamento: olio, pasta artigianale, salumi e formaggi, prodotti di pasticceria, carni fresche e pesce, frutta e verdura, birre artigianali, miscele pregiate di caffè, acque e vini. Quest'anno la Copac si avvale della collaborazione degli studenti dell'Istituto Alberghiero "G. Minuto" di Marina di Massa. Ma oltre a questi, come diciamo in altri articoli, sono davvero tantissimi, e tutti giorni fino a giovedì, gli appuntamenti per degustazioni, nell'ambito alcune di vari concorsi di spesso nazionale e internazionale.



AL VIA LA TIRRENO CT CON IL PANE DOC**CARRARA**

Più qualità contro la crisi: potrebbe essere questo lo slogan della 32ª edizione di **Tirreno Ct**, il salone dell'ospitalità che si terrà da domani all'8 marzo nel complesso fieristico di Marina. Un appuntamento clou per albergatori, ristoratori, baristi, panificatori, gelatieri e più in generale per tutti gli operatori delle strutture ricettive che si arrivano qui, ogni anno, praticamente da mezzo Paese, per conoscere le novità del settore. Si perché **Tirreno Ct** è il salone più importante di tutto il centro Italia, in un comparto, quello dell'ospitalità, certo non immune alle difficoltà di questo momento: «Secondo me vedremo una delle manifestazioni più belle degli ultimi anni», ha commentato Sergio Dati, organizzatore di **Tirreno Ct**, spiegando che nei momenti di crisi si deve investire e che i 300 espositori presenti al salone lo stanno facendo. «Stanno allestendo degli stand particolarmente belli», aggiunge Dati, confermando una crescita qualitativa della manifestazione. Ma le notizie confortanti arrivano anche dai numeri delle adesioni che sono in linea con quelli degli anni precedenti: almeno 50mila i visitatori attesi, a prova del cauto ottimismo degli organizzatori. «In questo periodo di crisi avere delle conferme è già una buona notizia», ha osservato Giorgio Bianchini, presidente di CarraraFiere e padrone di casa della manifestazione. Tante le iniziative in programma per questa edizione di **Tirreno Ct** che propone come ormai da tradizione un calendario ricco di eventi collaterali. Come lo scorso anno, la Camera di Commercio di Massa Carrara tornerà ad allestire un suo stand con i prodotti tipici del nostro territorio: «Confermiamo l'esperimento dello scorso anno perché crediamo in questa struttura e nella sinergia tra enti», ha spiegato il segretario generale dell'ente camerale Alessandro Beverini, aggiungendo che per questa edizione, lo stand della Camera di Commercio sarà più grande e più visibile.

Tra le tante chicche del salone di quest'anno, la presentazione del pane toscano con marchio Dop.

«È un'anticipazione su scala nazionale», ha spiegato Giuseppe Lissanda, presidente dell'associazione panificatori della provincia di Massa Carrara.

Il prodotto, che riceverà ufficialmente la denominazione di origine protetta con l'uscita del prossimo numero della Gazzetta ufficiale, viene interamente realizzato con ingredienti prodotti in Toscana, a partire dal grano coltivato rigorosamente nella nostra regione: un pane di altissima qualità, che secondo una ricerca dell'Università di Pisa avrebbe effetti positivi anche contro le allergie.

«Ci sono già una decina di panificatori che nella nostra provincia si sono detti interessati a questa produzione», ha aggiunto Lissanda, senza escludere che anche per quanto riguarda la coltivazione del grano, Massa Carrara e in particolare la Lunigiana, potrebbero essere considerati terreno fertile.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteEfficiency®
L'efficienza incontra il gusto



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, tradizione eospitalità sono le 19.09 di domenica 4 marzo 2012 - 23.332 articoli presenti nell'archivio



EXPANDING ALIMENTI VINO BEVANDE COTTURE ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIBODI

LA SODICITÀ E LE NEVOCI CONTATTI PUBBLICITÀ VOCEI RECOMANDATI Cerca per parole chiave... Cerca per codice articolo



formaggio IN VILLA

3/5 marzo '12
Villa Braida
Mogliano V. TV



PROFESSIONE + GASTRONOMIA + FORME + INNOVATIONI

Primo Piano del 04/03/2012 16.50.00

I bar sorpassano i ristoranti E le discoteche puntano al food

Inaugurata la 32 esima edizione di Tiroreno C.T. fino all'8 marzo presso CarraraFiere. In Toscana gli agriturismi coronano agli alberghi. Alla fiera si parla del futuro del settore dell'ospitalità e della ristorazione italiana tra luci e ombre vince il binomio tecnologia e tradizione

In tempi di crisi la parola d'ordine è "investire". Lo fanno bene gli oltre 300 espositori, in rappresentanza di 600 marchi, che hanno scelto Tiroreno C.T. per promuoversi nel settore dell'ospitalità e della ristorazione. E' partita infatti domenica 4 marzo, fino all'8 marzo, la 32 esima edizione della fiera tra le più importanti del settore. Dal miglior pizzaiolo, al miglior caffè passando per i migliori chef e maître d'Italia il tutto tra le ultime novità in materia di forniture per gli esercizi pubblici. Tra innoveri professionali e onorari organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei Barman, i Gelateri, i Maitres, Pasticcieri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi, ecco il programma della fiera che è partita con già una vasta presenza di operatori e visitatori.



Bar e ristoranti in zalla. Confermato anche per il 2011 il sorpasso dei ristoranti sul bar avvenuto nel corso di questi ultimi anni, frutto di una evoluzione del mercato che si è accompagnata al cambiamento del sistema delle regole grazie ai quali gli imprenditori privilegiano di qualificarsi come ristoranti, anziché bar, per disporre di

maggiori gradi di libertà commerciale. Secondo gli ultimi dati della Camera di Commercio, sono circa 382mila le imprese appartenenti i servizi alberghieri e di ristorazione, cresciute del 2,3% rispetto al 2010 quando erano 383mila. A segnare dati in calo nel comparto è il settore alberghiero con le strutture scese da 30.987 del 2010 a 30.500 del 2011 (-0,3%), mentre sono in continua crescita quelle extraalberghiere. Gli agriturismi sono arrivati a quota 13.719 contro i 13.001 del 2010 (+5,5%), rimangono, invece, pressoché stabili i campeggi con un numero di poco superiore a 1900. Nel settore della ristorazione la percentuale maggiore della categoria è rappresentata dai ristoranti, 176.896 in crescita rispetto al 2010, +2,3%. Cui fanno seguito i bar 138.427 unità, +3% sul 2010 quando erano 133.809. In calo i catering 189 contro i 203 (-7,4%), crescono invece i catering per eventi saliti a 630 dal 471 del 2010 (+34,4%). Scendono anche le mense: dalle 2.647 del 2010 a 2.574 del 2011 (-2,7%).

La Lombardia è la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 15,3%, seguita da Lazio (10,5%) e Campania (9,0%). Nel comparto bar, in sei regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Campania) si concentrano i due terzi delle imprese del settore.

Bar e ristoranti in Toscana. In Toscana il settore alberghiero e della ristorazione si allinea al dato nazionale e cresce nel numero di strutture arrivate nel 2011 a quota 29.732 contro le 29.080 unità del 2010 (+2,25%). Più nel dettaglio il comparto degli agriturismi ha quasi raggiunto quello degli alberghi. Le strutture agrituristiche hanno superato le 4mila unità su un totale di circa 12mila strutture ricettive. Se si guarda alla ristorazione, i dati confermano la crescita nel numero di bar e ristoranti, i bar sono saliti a 9.942 mentre erano 9.665 nel 2010 (+2,6%). I ristoranti sono passati da 12.977 del 2010 a 13.325 del 2011 (+2,6%). Anche la Toscana conferma nel 2011 la crescita del catering per eventi saliti da 52 a 75 (+44%).

Un nuovo modo di pensare il cibo. Il calo dei consumi alimentari delle famiglie italiane si riflette

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

I bar sorpassano i ristoranti E le discoteche puntano al food
Troppo libertà ai circoli? Fipe: Pericolosa concorrenza

Liberalizzazioni, Gardini (Fedagri): Per il mondo agricolo più trasparenza

Si beve, si balla e... si mangia Sono le discoteche del futuro

Patente a punti anche per i pescatori

[Vai alla pagina iniziale della sezione](#)

anche nel settore della ristorazione. Secondo i dati Fipe, i 15 milioni di italiani che si nutrono fuori casa (12 milioni a pranzo e 3,5 a cena), hanno ridotto la spesa di oltre un miliardo negli ultimi cinque anni. E lo hanno fatto tagliando in particolare il superfluo, limitando gli sprechi e orientando di nuovo la scelta sui prodotti tradizionali. Quello che emerge è che primi piatti e contorni vengono preferiti ai secondi, aumenta il consumo di spuntini e merendine. Si preferisce la tradizione (+8% le specialità gastronomiche regionali negli ultimi quattro anni) alla novità etnica. Persiste solo in parte l'andamento salutistico, l'unico in grado da vari anni di generare un leggero incremento di spesa, a dispetto comunque di un 10% della popolazione in stato di obesità e di un 35,5% in sovrappeso. Cata il pasto veloce per lasciare spazio alle diete mediterranee e ai prodotti comprati direttamente dal produttore. A pesare sulle scelte di acquisto, il risparmio la fa da padrone 46,5% e supera addirittura la qualità del prodotto, 44,6%. Il consumatore ama scegliere, 54,8% acquista dopo un confronto tra alternative e non agisce d'impulso, 12,8%. La difesa del prodotto nazionale, 39,3% supera la notorietà della marca, 25,2%.

La disoteca nuovo business per la ristorazione: Tra le curiosità che emergono dall'evoluzione dei consumi, Fipe sottolinea che almeno una volta al mese gli italiani che dinano fuori, nel 18% dei casi scelgono di mangiare direttamente in una disoteca, prima di dare di ballare. La ristorazione sembra essere il nuovo modello di business per i locali serali. E quarto emerge da una ricerca TradeLab su incarico del Sdt, l'associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo aderente a Fipe-Confindustria. Un fenomeno in espansione con una spesa media che varia da un minimo di 15 euro ad un massimo di 23 euro, passando per i 16 euro dei posti più trendy.

Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa - Carrara, CNA, Camera di Commercio di Massa - Carrara, Federazione Italiana Cuochi. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito www.tirrenoci.it. In occasione di questo evento sono stati promossi dei pacchetti turistici in collaborazione con l'agenzia del turismo locale.

CONDIVIDI  Condividi

 Tirreno C.T.

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il tempo all'numero di sicurezza.

Al sensi del D.lgs. 196/2003, La Informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua registrazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.

Letta l'Informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Message

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Codice di sicurezza: 

TIRRENO CU TAGLIO DEL NASTRO A CARRARAFIERE PER IL SALONE DEL GUSTO

Parte oggi la maratona dei gourmet

Degustazioni, convegni, seminari su cucina doc e piatti tipici



LA FIERA DEI SAPORI I migliori del chef in gara alla **Tirreno Cu** a Carrarafiere fino a giovedì

di **ALFREDO MARCHETTI**

— **MARINA DI CARRARA** —
NON c'è dubbio, i gourmet vanno a nozze con la **Tirreno Cu**. Giunta alla 32esima edizione la fiera presenta un menù di iniziative ricco e variegato. Cristina Scaletti, assessore regionale alle fiere, commercio, turismo e industria alberghiera, taglierà il nastro inaugurale stamani alle 11,30 a Carrarafiere. Le associazioni di categoria presenti hanno dato il meglio nel preparare gli intrattenimenti per gli ospiti in fiera. Si inizia con la Federazione Italiana sommelier albergatori ristoratori, che con due appuntamenti, alle 10 e alle 18, presenta i profumi ed i sapori della Val di Merse. «Cinque campioni per cinque eccellenze»: Brunello di Montalcino, vino nobile di Montepulciano, Chianti

classico, Vernaccia di San Gimignano allieteranno i palati dei presenti. Degustazioni libere alle 10 dell'Associazione italiana sommeliers, e l'Associazione maitre italiani ristoranti e alberghi spiegher-

GLI APPUNTAMENTI

Pane, vino, pizza e cioccolata saranno i protagonisti della prima giornata

rà come preparare, servire e abbinare il sushi, una raffinata arte legata all'estetica.

DAL VINO a un altro prodotto d'orgoglio tricolore: la pizza. I maestri pizzaioli, alle 11 e alle 13, informeranno sui prodotti senza glutine con proiezioni e filmati. Alle 15 si terrà la presentazione

del libro e videocorso «Impara un'arte» di Angelo Perrone, con la degustazione e la promozione della pizza tradizionale. La scuola italiana pizzaioli, Pizza planet e la scuola italiana pizzaioli, durante tutta la giornata, terranno degustazioni e lezioni di pizza gratuite per tutti i presenti, anche con spettacoli di pizza acrobatica ogni 2 ore. Per tutta la durata della fiera, l'Accademia pizzaioli, alle 10 e alle 19, terrà lezioni gratuite di food marketing nella ristorazione. Spazio anche per il pane: il sindacato provinciale dei panificatori, in collaborazione con l'associazione del 'Filon del nonno', terrà dimostrazioni, preparazioni e lavorazioni delle diverse tipologie di pane. Sarà l'occasione per il sindacato di presentare il pane Dop, prodotto con farina tipica toscana.

LA CAMERA di commercio e la

Provincia, in collaborazione con la 'Strada del vino dei colli di Candia e di Lunigiana', offrirà degustazioni libere delle aziende locali. Aperitivo di benvenuto in stile piratesco alle 11, è offerto dalla Federazione italiana barman che, alle 15 e alle 17, terrà un corso gratuito di barman per tutti coloro che si vogliono avvicinare a una nuova professione. Alle 15,30 la Provincia presenterà l'abbinamento vini dei prodotti tipici del territorio. La delegazione apuo versiliese degli assaggiatori di vini, nel salotto delle anteprime alle 11 e alle 18, terranno banchi d'assaggio e presentazione dei vini. Non solo il salato protagonista in fiera: il Forum della cioccolateria, alle 10 e alle 18 terrà dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticciere, panificatori e cioccolatieri sul cibo prediletto degli dei.

Tante edizioni

La 32esima edizione della **Tirreno Cu** prevede quanto di meglio offre il mercato su catering e ricezione

Per tutti i palati

Gare di chef, barman al lavoro, pizzaioli in competizione: per tutti i gusti e tutti i palati





SavonaNotizie
agenzia giornalistica

04-03-2012

Chi siamo Servizi Pubblicità Per i vostri comunicati Collabora Lettere al direttore Newsletter

Registrati

login:

password:

[entra](#)

Ha dimenticato le password?

- [Attualità](#)
- [Cronaca](#)
- [Cultura](#)
- [Cronisti](#)
- [Desk online](#)
- [Gastronomia](#)
- [Informatica](#)
- [Musica](#)
- [Politica](#)
- [Racconti e poesie](#)
- [Scienze](#)
- [Sport](#)

AMICI DEL SASSELLO

- [Associazione](#)
- [Biblioteca](#)
- [La Voce del Sassello](#)
- [Museo Ferrando](#)



Cerca

BORSA

METEO



Quello non è un ragazzo

Appuntamento con l'Autunno...
Nella foto: il fotografo del mondo...
Luca...
www.savonanotizie.it

[GASTRONOMIA](#)

[ARCHIVIO](#)

[RICERCA IN ASN](#)

[FOTO GALLERIA](#)

[SCRIVI](#)

- [Opinioni](#)
- [Commenti](#)
- [Stigiti](#)
- [Racconti e poesie](#)

[CERCA ADETTI PUBBLICITARI](#)



32ª Tirreno C.T. - La cucina ligure protagonista in Toscana

Data di pubblicazione: 04/03/2012



CanaraFiere: le grandi cucine regionali si sfidano ai fornelli dal 4 all'8 marzo. Team regionali di cuochi in concorso e possibilità di degustare squisiti menù nel ristorante delle Sapienze e Sapori Regionali. Dalla Liguria (nella foto) alla Sicilia passando per Emilia-Romagna, Puglia e Toscana i migliori piatti della tradizione tornano alla ribalta grazie a un concorso.

Alla 32 esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di CanaraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticceria, gelateria e in generale strutture ricettive, protagoniste le cucine regionali che dal 4 all'8 marzo si sfideranno nel concorso "Sapienze e Sapori Regionali Team-Live Cooking", che accompagnerà i visitatori per tutte le cinque giornate di apertura della fiera. Una grande kermesse a difesa della tipicità regionali, che vedrà in lotta, a contendersi il gradino più alto del podio, squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Puglia, Sicilia e Toscana.



La Liguria ha partecipato nella prima giornata di fiera con il Team Liguria sfidando la Puglia con un menù realizzato dai Team cuochi liguri composto da Gregorio Melignani, Luigi Pezzano e Luca Rossanino che hanno cucinato Uno Zeminio di Ceci, una cima di spalla di vitello accompagnato da tortini di ceci e per dolce una Torta Sacripantina con la variante del Chinotto di Savona.

Il regolamento del concorso, la cui premiazione avverrà giovedì 8 marzo, è estremamente dettagliato: tutti i team, composti da tre persone, dovranno preparare un menù completo composto da tre portate compreso il dolce, nel rispetto dei temi stabiliti dall'organizzazione, che rappresenti appieno la tipicità della regione di provenienza. Le preparazioni dovranno essere presentate al piatto e dovranno comprendere una zuppa della tradizione, un secondo piatto, rappresentato in questa edizione dal tema della spalla di vitello nelle sue varie declinazioni e, per finire in dolcezza un dessert al cucchiaio abbinato a uno o più frutti. Non mancheranno i debiti abbinamenti con i vini più appropriati. Tutto questo sarà eseguito in cucina a vista: il pubblico avrà modo di seguire "dal vivo" i lavori di autentici maestri della cucina tradizionale.

A giudicare i menù, oltre a una giuria qualificata, anche i visitatori stessi che vorranno fermarsi a mangiare le prelibatezze cucinate e quindi giudicando con l'apposita scheda di valutazione il piatto finale. Un concorso quindi che sottolinea l'importanza della tradizione e della qualità nell'offerta della grande ristorazione italiana: d'altra parte, è ormai chiaro in tutti i comparti della produzione e dei servizi che la competizione si è decisamente spostata dalla guerra dei numeri a quella dell'eccellenza delle proposte.

Questo il programma dettagliato dell'evento: domenica 4 saranno in gara i team del Salento e della Liguria; a seguire lunedì le squadre Piemonte-Liguria e della

GLI SCONOSCIUTI



www.youtube.com/watch?v=xc8z2cpz804

CERCA ADETTI PUBBLICITARI



Toscana. Martedì l'Emilia Romagna affronterà un altro team della Toscana. La giornata di mercoledì metterà di fronte il Culinary Team Sicilia e l'Extreme Chef Sicilia, per chiudere il giovedì con un'altra "battaglia" a colpi di forneli tra altri due squadre della Toscana.

Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa - Carrara, CNA, Camera di Commercio di Massa - Carrara, Federazione Italiana Cuochi. Il programma degli eventi e delle fiere è disponibile sul sito www.tirrenocct.it. In occasione di questo evento sono stati promossi dei pacchetti turistici in collaborazione con le agenzie del turismo locale.

Fonte Tirreno C.T.

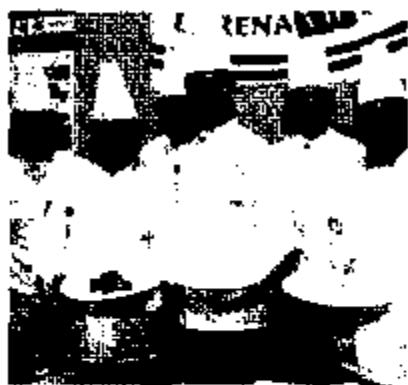
[Stampa](#)

[Torna alla home page](#)

[Privacy Cookies S](#) - AGN - Agenzia Giornalistica SavonaNotizie - Tutti i diritti sono riservati.
direttore responsabile: Gianpaolo Dabove - partita Iva 00574170095

realizzato da Viviani Outsourcing

A CARRARA FIERE L'EDIZIONE 2012 DI «TIRRENO CI» E «BALNEARIA»



NOSTRO SERVIZIO

Tutto è pronto nei padiglioni di «Carrara Fiere» di Marina di Carrara per la 32ª Edizione di «Tirreno CI». Questa domenica 4 marzo 2012, infatti, e fino a domenica 8 marzo, apre i battenti questo importante Salone Professionale dell'Ospitalità e dell'Accoglienza. «Tirreno CI», 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 mostra 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 all'opera i più grandi maestri della ristorazione si è rilevata uno stimolo senza pari per tutti i visitatori. I settori merceologici della «Tirreno CI» coprono tutto il panorama dell'offerta, sia di prodotti che di attrezzature e servizi per ristoranti, alberghi, bar, pasticcerie, pizzerie, panificatori, gelatieri e comunità. L'edizione 2012 si presenta ricchissima di ghiotte novità, tra cui una delle più importanti è l'ampliamento dello spazio espositivo che comprenderà mq. Anche 10.000 mq del padiglione fieristico «L». Anche quest'anno «Tirreno CI» offrirà importanti momenti di formazione e informazione, realizzati attraverso convegni, seminari, incontri, dimostrazioni professionali e concorsi

organizzati dalle diverse Associazioni di categoria dei barman, gelatieri, maitres, panificatori, pasticceri, pizzaioli, sommelier e cuochi.

Questa mostra - che gode del patrocinio di Regione Toscana, Comune di Carrara, Comune di Massa, Provincia di Massa-Carrara, A.P.T. Massa-Carrara, Camera di Commercio di Massa-Carrara, C.P.A.T. Maremontimanno, C.N.A. Massa-Carrara, Assessorato, Confesercenti, Ascom, Confcommercio, Assipan, Confindustria MS, Cassa di Risparmio di Carrara - rappresenta, ormai, un momento irrinunciabile di informazione e aggiornamento per tutti i professionisti ed operatori economici che intendono essere sempre all'avanguardia nei rispettivi settori di attività. Contemporaneamente a «Tirreno CI» si svolge la 13ª Edizione di «Balnearia», il Salone professionale delle attrezzature balneari, «outdoor design» e del benessere.



Al via la **Tirreno Ct** con il pane Doc

Anticipazione nazionale del prodotto toscano Attesi 50mila visitatori alla kermesse dell'ospitalità

di **Cinzia Chiappini**

► CARRARA

«Più qualità contro la crisi»: potrebbe essere questo lo slogan della 32ª edizione di **Tirreno Ct**, il salone dell'ospitalità che si terrà da domani all'8 marzo nel complesso fieristico di Marina. Un appuntamento clou per albergatori, ristoratori, baristi, panificatori, gelatieri e più in generale per tutti gli operatori delle strutture ricettive che si arrivano qui, ogni anno, praticamente da mezzo Paese, per conoscere le novità del settore. Si perché **Tirreno Ct** è il salone più importante di tutto il centro Italia, in un comparto, quello dell'ospitalità, certo non immune alle difficoltà di questo momento: «Secondo me vedremo una delle manifestazioni più belle degli ultimi anni», ha commentato Sergio Dati, organizzatore di **Tirreno Ct**, spiegando che nei momenti di crisi si deve investire e che i 300 espositori presenti al salone lo stanno facendo. «Stanno allestendo degli stand particolarmente belli», aggiunge Dati, confermando una crescita qualitativa della manifestazione. Ma le notizie confortanti arrivano anche dai numeri delle adesioni che sono in linea con quelli degli anni precedenti: almeno 50mila i visitatori attesi, a prova del cauto ottimismo degli organizzatori. «In questo periodo di crisi avere delle conferme è già una buona notizia», ha osservato Giorgio Bianchini, presidente di CarraraFiere e "padrone di ca-



L'arte della cucina a un'edizione di **Tirreno Ct**

sa" della manifestazione. Tutte le iniziative in programma per questa edizione di **Tirreno Ct** che propone come ormai da tradizione un calendario ricco di eventi collaterali. Co-

me lo scorso anno, la Camera di Commercio di Massa Carrara tornerà ad allestire un suo stand con i prodotti tipici del nostro territorio: «Confermiamo l'esperimento dello scorso

anno perché crediamo in questa struttura e nella sinergia tra enti», ha spiegato il segretario generale dell'ente camerale Alessandro Beverini, aggiungendo che per questa edizione, lo stand della Camera di Commercio sarà più grande e più visibile.

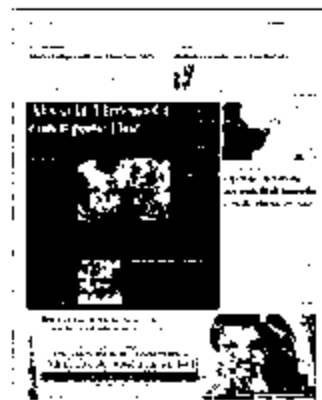
Tra le tante "chicche" del salone di quest'anno, la presentazione del pane toscano con marchio Dop.

«C'è un'anticipazione su scala nazionale», ha spiegato Giuseppe Lissanda, presidente dell'associazione panificatori della provincia di Massa Carrara.

Il prodotto, che riceverà ufficialmente la denominazione di origine protetta con l'uscita del prossimo numero della Gazzetta ufficiale, viene interamente realizzato con ingredienti prodotti in Toscana, a partire dal grano coltivato rigorosamente nella nostra regione: un pane di altissima qualità, che secondo una ricerca dell'Università di Pisa avrebbe effetti positivi anche contro le allergie.

«Ci sono già una decina di panificatori che nella nostra provincia si sono detti interessati a questa produzione», ha aggiunto Lissanda, senza escludere che anche per quanto riguarda la coltivazione del grano, Massa Carrara e in particolare la Lunigiana, potrebbero essere considerati "terreno fertile".

GIORGIO BIANCHINI





www.ecostampa.it

**GOURMET IN
PASSERELLA**
Alla **Tirreno C10** le
migliori proposte sulla
ristorazione e quanto di
meglio offre il mercato
sulla ricezione

TIRRENO C10 SI APRE DOMANI A CARRARAFIERE LA VETRINA DELLE GOLOSITÀ

Il salone del gusto alza il sipario

Fino a giovedì il meglio della ristorazione e della ricezione

di **ALFREDO MARCHETTI**

— **MARINA** —

LA FIERA più sentita e attesa dal litorale è arrivata: domani alle 11,30 inizia la 32esima edizione di **Tirreno C10**, il salone del gusto organizzato da Tirreno Trade negli spazi di CarraraFiere. In vetrina le ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. Dal 4 all'8 marzo saranno presenti oltre 50mila operatori del settore da tutta Italia, invogliati dal punto di riferimento della posizione strategica della fiera. I 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali saranno nei circa 30mila metri quadrati della rinnovata fiera. Oltre 530 cuochi che si alterneranno ai fornelli in cinque giorni. Molte le associazioni presenti: Cuochi di Massa Carrara, Accademia pizzaioli, Maitres italiani ristoranti ed alberghi, Arena dei futuri talenti, associa-

zione Strade del vino 'Colli di Candia e Lunigiana', federazione italiana Maestri pizzaioli, associazione italiana panificatori, Camera di commercio, federazione italiana Sommelier albergatori ristoratori, associazione italiana Sommelier, organizzazione naziona-

PROTAGONISTI

I migliori chef provenienti da tutta Italia si sfideranno con specialità e prelibatezze

le Assaggiatori vini, Pizza e pasta italiana, federazione italiana Barman, Forum della pasticceria e della panificazione, Federazione italiana cuochi, Pizza planet, Nazionale italiana cuochi, Richemont club italia, Scuola nazionale italiana pizzaioli, Unione regionale cuochi Toscana.

PROTAGONISTA indiscussa di questa edizione sarà la cucina regionale d'Italia con un vero e proprio concorso che vedrà misurarsi chef provenienti da ogni parte del Belpaese per sfidarsi a suon di ricette della tradizione. Dalle orecchiette con le cime di rapa ai picci toscani, passando per i brodetti anconetani e i cacciucchi della costa toscana. Tante le iniziative promosse dalle associazioni in fiera nel giorno d'apertura: alle 15 nello spazio Ais ci sarà «Benvenuto Candia 2011» con l'anteprima della Doc, alle 16 sarà premiato il miglior sommelier della sezione Apuana-Tirreno. Durante la giornata inizieranno le semifinali del «Campionato italiano baristi calletteria». Nello stand Amira dalle 10 il concorso per giudicare il maître dell'anno per la sezione Toscana mare. Per tutta la settimana si terrà il concorso internazionale (XII edizione) e nazionale (X) promossi dalla Fic. Alle 13 ci sarà «Come fare i soldi in panificio», una conferenza dimostrazione a cura di Pianeta Pane.



BALNEARIA - Salone professionale delle attrezzature Balneari, dell'Outdoor design e del Benessere

03/03/2012 | Press release

Inaugurano Balnearia e Tirreno CT

wired by noods on 03-03-2012 10:03

A Carrara/Finere l'assessore Scaletti aprirà le due convegni che dal 4 all'8 marzo prevedono piazze, spiagge, l'accoglienza, ristorazione. Prevista una partecipazione massiccia degli operatori e associati in un momento cruciale per il settore. Il primo convegno in programma Abbraccio dell'accomodatori e dell'attività sarà il convegno di apertura.

Carrara, 3 marzo 2012

Cristina Scaletti, assessore regionale alle fiere, commercio turismo terme e industria albergo domenica 4 marzo alle 11.00 a Carrara/Finere (inverosimile nell'area del Demio servizi) Balnearia che si svolgerà in contemporanea fino a giovedì otto marzo. **Stipendio 2012** alla 12esima e la TirrenoTrade dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, gelateria e in generale strutture ricettive per la quale sono previsti oltre 400 marchi commerciali quadrati. Balnearia, il salone delle attrezzature balneari, outdoor design e benessere, espositori su tavole vetri quadrati con le anteprime delle novità che troveremo su spiagge e importante dedicato al fitness e una presenza significativa di espositori specializzati nel proporre arredi e articoli per giardino ed esterni. Tutte le info sul sito ufficiale www.balnearia.it

"Anche con l'edizione 2012 Balnearia - ha detto il presidente di Carrara/Finere Giorgio Bianchi manifestazione - mantiene la sua caratteristica: quella di proporre agli operatori le tante e italiane produzioni e commercializzate e che contribuiscono in misura molto significativa a "che deve essere ricordata per la sua qualità".

Fausto Mazzanti, direttore di Carrara/Finere, sottolinea che "anche in un momento molto complesso, anche per l'economia nazionale ma anche per il settore della balneazione, il salone conserva il suo ruolo di evento che catalizza l'attenzione degli operatori locali vicini all'apertura ufficiale della stagione e la spiaggia sarà ancora punto centrale di una vacanza perché si arricchisce e si completa con tante novità che si trovano in fiera con nuovi servizi e prodotti di tendenza".

Appuntamento centrale, nella giornata di apertura sarà il convegno Abbraccio nel settore dell'accomodatori e dell'attività (dalle 10,30 nella sala Cesova) organizzato da CNA Toscana e CNA Massa-Carrara per mettere in evidenza un fenomeno in espansione come quello che riguarda servizi e prestazioni la cui professionalità non è testata e che vengono offerti a prezzi stracciati anche sulle spiagge.

Welcome to noods!

noods is the first global aggregator of official information in real-time.

If you want to know more about noods and how it will help you keep in touch with your leading sources, [click here](#).

Join today and get real-time coverage on:

- BALNEARIA - Salone professionale delle attrezzature Balneari, dell'Outdoor design e del Benessere
- Viaggi e turismo
- Attualità
- Fiere e saloni
- Massa Carrara

Join now and you will also be granted a 90-day free demo of our paid services.

OK, let me in!

No, thanks

View original format

our coverage

Stars

Today's noods	101
Average daily noods	14.992
Archived noods	11.628.070
Active sources	34.972
PR contacts	99.142

Latest noods

Comune di Brembate di Sopra Consiglio Comunale	10:00
Comune di Brembate di Sopra Dati Scuola 2012-2013	10:00
Consumatori SERVIZI AI CITTADINI: Ricovero anziani: i parenti possono recedere dall'impegno a	10:00

Most active sources

Milan Associazione Calcio S.p.A.	10:00
Internazionale Football Club S.p.A.	10:00
UNCEM - Unione Nazionale Comuni Comunità Enti Montani	10:00
Struttura Aziendale di Padova	10:00

le Rubriche

-  La zuppa
-  Il viticciole
-  Roma
-  Vesichar
-  Il mondo di Frank
-  **Fritto Misto**
-  Dente di fenice
-  Retroguardia
-  & G. S. Chef
-  Cucina Progressiva
-  Mantecando
-  Sesto Maitre
-  Il Ludere
-  (W) (X) (Y) (Z)
-  Falso
-  1000
-  2000
-  3000

TIRRENO C.T.: tutto pronto per la 32sima edizione dal 4 marzo a Carrara Fiere



Il miglior Maitre dell'anno? La pizza a "metro", o quella in "rosa" o quella a quattro mani più buona? Il miglior caffè d'Italia? I migliori cuochi del mondo e d'Italia? A Tirreno C.T. saranno eletti tutti questi personaggi, si parlerà di futuro della ristorazione e dell'ospitalità, si potrà scoprire persino "Come fare i soldi con un panificio".

E' tutto in movimento infatti per la 32esima edizione di **Tirreno C.T.**, la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di Carrara Fiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. Dal 4 all'8 marzo prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia. Saranno circa 300 gli espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nel circa 30 mila metri quadrati dello spazio fieristico.

«Tirreno C.T. è la rappresentazione che nonostante questo periodo particolare per l'economia del nostro Paese – spiegano **Sergio Dati e Paolo Caldana, gli organizzatori della fiera** – ancora le aziende voglio innovarsi e rinnovare la propria offerta e in questa manifestazione possono trovare i giusti interlocutori per rimanere nel business». Innovazione e confronto, come detto, grazie ai molti appuntamenti in programma, sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari.

Tirreno C.T. non è solo esposizione, ma anche il momento di un confronto grazie alla presenza di un ricco programma di eventi tra i quali seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi.

Saranno proprio queste associazioni ad animare il ricchissimo programma della fiera che prevede tra le altre cose la dodicesima edizione degli "Internazionali d'Italia" di cucina e, vera novità, la prima edizione del Campionato di cucina regionale italiana. Ampia rappresentanza in fiera per il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo.

Il settore della ristorazione e dei bar in Italia rappresenta numeri importanti con circa 100mila ristoranti e 360mila tra bar e pubblici esercizi per un milione di posti di lavoro in tutto per un giro d'affari medio annuo di circa 28miliardi di euro. Per quanto riguarda il fatturato medio si preannuncia per il primo trimestre del 2012 una lieve flessione rispetto allo stesso periodo dell'anno passato.

Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa – Carrara, CNA, Camera di Commercio di Massa – Carrara, Federazione Italiana Cuochi. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito www.tirrenoc.t.it. In occasione di questo evento sono stati promossi dei pacchetti turistici in collaborazione con l'agenzia del turismo locale.

> Gli appuntamenti di approfondimento in programma a Tirreno C.T.

Cerca



Antonella Perini



"A tavola con gli chef"



www.viggichannel.it

Dal 4 all'8 marzo Carrara Fiere diventerà il riferimento per la ristorazione e il turismo. Ricco il cartellone degli appuntamenti collaterali che animeranno i padiglioni della fiera.

Domenica 4 marzo l'inaugurazione ufficiale con il taglio del nastro, previsto per le ore 11.30. Alle 15.00 nello spazio AIS "Benvenuto Caccia 2011" con l'Anteprima della Doc mentre alle 16 sarà premiato il miglior Sommelier della sezione Apuana-Tirreno.

Nella giornata di domenica prenderanno il via anche le tante iniziative promosse dalle associazioni in fiera con l'inizio delle semifinali del "Campionato Italiano Baristi Caffetteria". Presso lo stand Amira dalle ore 10 il concorso per giudicare il Maître dell'anno 2012 per la sezione Toscana Mare. Partono da domenica fino al 10 marzo il concorso internazionale (Dodicesima edizione) e nazionale (Decima edizione) promossi dalla Fic. La giornata di domenica si conclude con la competizione "Pizza a quattro mani", una gara creativa che vedrà squadre composte da uno chef e da un pizzaiolo. Corsi di bar gratuiti durante la giornata. Alle ore 13 "Come fare i soldi in panificio", una conferenza dimostrazione a cura di Pianeta Pane.

Lunedì 5 marzo Durante la giornata si svolgerà il concorso "Pizza a Metro" presso l'Accademia dei Pizzaioli; presso lo stand dell'Assipan la presentazione del "Filon del nonno", un particolare pane recuperato con farine territoriali. Presso lo stand della Fisar protagonisti i Vignaioli di San Miniato. Presso lo stand Pizza e Pasta Italiana la tappa del "Giropizza Europa" con i migliori pizzaioli da tutta Europa (i primi 10 classificati parteciperanno alle finali di Parigi).

Martedì 6 marzo verrà decretata la migliore pizzaiola con il trofeo "Pizza in rosa" (Accademia dei Pizzaioli). Presso lo stand Federazione italiana mastri pizzaioli "La vera pizza napoletana" e il free style acrobatico della pizza.

Mercoledì 7 marzo Presso lo stand AMIRA l'XI edizione del Trofeo "Aspiranti e futuri maitres 2012". L'Assipan presenterà il "pane di una volta". Presso lo stand della Federazione Italiana Barman dopo le finali sarà decretato il miglior barman d'Italia. La Federazione Italiana Cuochi premierà invece i migliori chef emergenti. Al Forum della Cioccolateria i futuri mastri cioccolatieri si esibiranno in creazioni originali.

Giovedì 8 marzo, ultimo giorno di fiera. Presso lo stand della Fic verranno premiati i migliori chef nazionali e internazionali (varie categorie). La Fisar darò spazio ai birrifici artigianali.

Inoltre per tutti i giorni di fiera attività a ripetizione presso le aree delle Associazioni. Presso lo stand dell'Assipan ogni giorno lavorazioni artistiche del pane a cura dei Panificatori Toscani. La Federazione italiana cuochi propone ogni giorno dalle 12 alle 14 il ristorante delle Nazioni e il ristorante "Sapienze e sapori regionali" che su prenotazione proporranno ogni giorno interessanti menu. Il Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione ogni giorno propone incontri e laboratori con dimostrazioni tematiche su pane e pasticceria. Presso l'Arena di **Tirreno CT**, ogni giorno i giornalisti Alex Revelli Sorini e Susanna Culini animeranno la cucina a vista con un alternarsi di chef e ricette da tutta Italia. La Nazionale Italiana Cuochi, appena trionfante agli Europei di cucina, dimostrerà ogni giorno come partecipare da vincitori ai campionati di cucina. AIS E FISAR ogni giorno proporranno degustazioni con le tante Doc e Doc provenienti da tutta Italia. Presso lo stand della Federazione italiana Barman ogni giorno aperitivi al pomeriggio e corsi gratuiti per aspiranti barman.



[torna all'archivio](#)

Utenti registrati: **2117** - Testi pubblicati: **1113**

Cerca:



Home Registrati Login Network Aziende

COMUNICATI-STAMPA.NET è anche notizie, articoli e miniguide. **Gratis!**

TEMA: EVENTI

Notizie correlate:

- TKT annuncia Thinking Beyond Bound 2012
- Dispositivi: una straordinaria opportunità
- Evento partner: "Spazio, Design e più..."
- Hannspree tra i protagonisti di Tirreno CT
- Continuando, creatività, innovazione...

[Larga lista di articoli correlati](#)

INCHIESTA ARTISTE CONVICCATE

Intervista sul lavoro in fieri

A cura di Silvia Volari
 Azienda: Hannspree
 Web: [http://www.hannspree.it](#)

[Storico completo di questi media](#)

[Altri testi di questo tema](#)

REGISTRAZIONE EVENTI

Richiedi l'accredito stampa gratuita, la data della conferenza di lavoro conosciuta stampa e news, che vedrai pubblicati qui e sul nostro sito eventi e comunicati stampa.net

[Molti di questi di questi media](#)

© Tutti i diritti sono riservati. Qualche parte di copyright, contiene alcuni di questi tipi

EVENTI E AZIENDE

10-11-12

Hannspree tra i protagonisti di **Tirreno CT** 2012 con il partner Mediateel

Publinter 21/03/2012 ore 09:54:56

Dal 4 all'8 marzo al Complesso fieristico di Carrara in vetrina anche le linee più innovative di televisori con funzione Hotel Mode dell'azienda di riferimento nell'elettronica lifestyle, al centro dello spazio espositivo Mediateel.

Alla 32esima edizione della Mostra Convegno dedicata alla promozione dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo che si terrà dal 4 all'8 marzo a Carrara Fiere, ci sarà anche Hannspree. L'azienda di riferimento nell'elettronica lifestyle presenta le nuove linee di televisori in collaborazione con il partner Mediateel.

Con sede a Massa, Mediateel è un'azienda specializzata nel settore delle comunicazioni, con un focus nella realizzazione di sistemi telefonici e sistemi integrati di telecomunicazioni, videosorveglianza e soluzioni wi-fi. La grande esperienza nel segmento hospitality, ha portato Mediateel ad affiancare a queste linee di business anche la commercializzazione di televisori con funzione Hotel Mode.

Alla più prestigiosa manifestazione fieristica dedicata all'ospitalità, che si ripete con crescente successo da 32 edizioni, Mediateel si presenta con un ampio spazio espositivo (Pad. B, corsia 15) che darà grande visibilità alle novità delle telecomunicazioni per l'ospitalità, in particolare ai televisori con funzione Hotel Mode.

Riflettori puntati, quindi, sui nuovi televisori LED Full HD serie SE di Hannspree che coniugano un design hi-tech, elegante e ultrasottile con le tecnologie più avanzate per una visione delle immagini estremamente nitida e realistica, perfetto anche il sonoro grazie a otto diverse impostazioni. Inoltre, la tecnologia zero-watt integrata consente un reale consumo zero mentre l'apparecchio è in standby.

La partecipazione delle principali associazioni di categoria, espositori sempre più numerosi e qualificati, convegni e tavole rotonde su argomenti di attualità, degustazioni, concorsi e presentazioni, fanno di **Tirreno CT** il punto di riferimento del segmento.

"**Tirreno CT** è una delle manifestazioni più importanti per il mondo dell'ospitalità e un'occasione ideale per fare il punto sull'andamento del settore. Quest'anno abbiamo voluto valorizzare ulteriormente la nostra presenza puntando sulla partnership con Hannspree, ospitando nel nostro spazio espositivo le nuove linee di televisori dotate della funzione Hotel Mode", ha dichiarato Simona Chiti, responsabile della divisione Tv di Mediateel.

"Per Hannspree l'ospitalità rappresenta un segmento molto rilevante cui abbiamo dedicato le linee di televisori più innovative dotandole della funzione Hotel Mode, la partecipazione ad una manifestazione prestigiosa come **Tirreno CT** rappresenta per noi un momento strategico per consolidare ulteriormente il nostro posizionamento in questo settore", ha commentato Stefano Beschi, Country Manager Italia e Grecia di Hannspree.

A cura della giornalista:
 Silvia Volari

CERCAPREZZI VOLI
 SCEGLI LA DATA DI PARTENZA IN BASE AL PREZZO... E RISPARMA!

- Eventi
- Facebook
- Google+
- Twitter
- LinkedIn
- Delicious
- Digg
- PrintedFeed
- Evernote
- Diigo
- Informazioni
- Stamps
- Blog
- Stamps
- UpNews
- Diigo
- Altri servizi

TechVIDE.tv by DATA MANAGER Il punto di riferimento nei video ICT

Il meglio della tecnologia cliccando **PLAY**



il portale dell'ICT professionale

paper.li



Cerca nel sito:



ENTRA | ISCRIVITI

- NEWS
- AVVISTA
- TOP 100
- WHITEPAPERS
- EVENTI
- DALLE AZIENDE
- ABBONAMENTI
- NEWSLETTER
- ADV
- F.A.Q.

[Home](#) » [mercato e nomine](#)

Hannspree tra i protagonisti di **Tirreno CT** 2012 con il partner

Ora Su **TechVIDE**.tv

Mediateel

01/03/2012 | a cura di Agenzia Pragmatika



Dal 4 all'8 marzo al Complesso fieristico di Carrara in vetrina anche le linee più innovative di televisori con funzione Hotel Mode dell'azienda di riferimento nell'elettronica lifestyle, al centro dello spazio espositivo Mediateel.

Alla 32esima edizione della Mostra Convegno dedicata alla promozione dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo che si terrà dal 4 all'8 marzo a Carrara Fiere, ci sarà anche Hannspree. L'azienda di riferimento nell'elettronica lifestyle presenta le nuove linee di televisori in collaborazione con il partner Mediateel.

Con sede a Massa, Mediateel è un'azienda specializzata nel settore delle comunicazioni, con un focus nella realizzazione di sistemi telefonici e sistemi integrati di telecomunicazioni, videosorveglianza e soluzioni wi-fi. La grande esperienza nel segmento hospitality, ha portato Mediateel ad affiancare a queste linee di business anche la commercializzazione di televisori con funzione Hotel Mode.

Alla più prestigiosa manifestazione fieristica dedicata all'ospitalità, che si ripete con crescente successo da 32 edizioni, Mediateel si presenta con un ampio spazio espositivo (Pad. 5, corsia 15) che darà grande visibilità alle novità delle telecomunicazioni per l'ospitalità, in particolare ai televisori con funzione Hotel Mode.

Riflettori puntati, quindi, sui nuovi televisori LED Full HD serie SE di Hannspree che coniugano un design hi-tech, elegante e ultrasottile con le tecnologie più avanzate per una visione delle immagini estremamente nitida e realistica, perfetti anche il sonoro grazie a otto diverse impostazioni. Inoltre, la tecnologia zero-watt integrata consente un reale consumo zero mentre l'apparecchio è in standby.

La partecipazione delle principali associazioni di categoria, espositori sempre più numerosi e qualificati, convegni e tavole rotonde su argomenti di attualità, degustazioni, concorsi e presentazioni, fanno di **Tirreno CT** il punto di riferimento del segmento.

Tirreno CT è una delle manifestazioni più importanti per il mondo dell'ospitalità e un'occasione ideale per fare il punto sull'andamento del settore. Quest'anno abbiamo voluto valorizzare ulteriormente la nostra presenza puntando sulla partnership con Hannspree, ospitando nel nostro spazio espositivo le nuove linee di televisori dotate della funzione Hotel Mode, ha dichiarato Simona Chiti, responsabile della divisione Tv di Mediateel.

"Per Hannspree l'hospitality rappresenta un segmento molto rilevante sul abbiamo dedicato le linee di televisori più innovative dotandole della funzione Hotel Mode, la partecipazione ad una manifestazione prestigiosa come **Tirreno CT** rappresenta per noi un momento strategico per consolidare ulteriormente il nostro posizionamento in questo settore", ha commentato Stefano Beschi, Country Manager Italia e Grecia di Hannspree.

[Login o registrati](#) per inviare commenti

Tags:

mercato e nomine [HANNspree](#) [Mediateel](#) [Tirreno CT 2012](#)



Video Reportage Mobile World Congress, la seconda giornata
Visite: 305



Video Reportage Mobile World Congress: la prima giornata
Visite: 565



Se Steve Jobs fosse nato a Napoli
Visite: 807

VEDI TUTTI >>



acquisizione Apple Cisco cloud cloud computing cybercrime EMC Facebook Google hacker HP ibm iPad iPhone Kaspersky Lab malware Microsoft mobile nomina partnership Piero Macri risultati finanziari Samsung sicurezza sicurezza informatica smartphone social network storage tablet virtualizzazione

[torna tags](#)

Naviga:

HOME
NEWS
RIVISTA
TOP 100
WHITE PAPER
EVENTI
ABBONAMENTI
NEWSLETTER
ADV
FAQ
PRIVACY
VIDEOPORTALE DELL'ICT

Data Manager - 20140 Milano - Via L.B. Alberti, 10
Tel. +39 02 30101836 | Fax +39 02 3450749 | email info@datamanager.it
Copyright © 2010, Frazzini Pini Editori S.r.l.
Ri. 1180850190 - Cap. Soc. Euro 42.000,00 i.v. - Cod. Fisc. N. Iscr. CCIAA di Milano 00268320121 - P.IVA N. 018243706 - Tutti i diritti riservati.

TITOLI DI CODA ▶ NOTIZIE DEL MESE APPROFONDITE SUL WEB

Per proseguire nella lettura digitate il titolo dell'articolo in "cerca" su www.dolcesalatoweb.it

a cura della Redazione

FIERE

La cucina regionale a Tirreno C.T.

LA 32ESIMA EDIZIONE DELLA FIERA DEDICATA ALLE FORNITURE PER ALBERGHI, RISTORANTI, BAR E STRUTTURE RICETTIVE SARÀ LA CUCINA REGIONALE. Al via il 4 marzo il sipario calerà su Carrara Fiere quattro giorni dopo. Tirreno C.T. è una fiera "locale" che sta ottenendo sempre più consensi a livello nazionale. Duran-

te i quattro giorni di manifestazione sono infatti attesi oltre **50mila operatori del settore** da tutta Italia. Gli espositori saranno circa 300 e addirittura 530 i cuochi che si alterneranno ai fornelli.

TIRRENO C.T.

Il programma di C.T. Tirreno è ricco di novità: seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Inoltre, non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria

che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quel-

la di barman, gelatieri, maître, panificatori, pasticceri, pizzaioli, sommelier e cuochi. Per un reportage approfondito vi rimandiamo al prossimo numero di Dolcesalato e al nostro

Hannspree tra i protagonisti di **Tirreno CT** 2012 con il partner Mediatel

News pubblicata il 01/03/12 da [Giovanna](#)

Dal 4 all'8 marzo al Complesso fieristico di Carrara in vetrina anche le linee più innovative di televisori con funzione Hotel Mode dell'azienda di riferimento nell'elettronica lifestyle, al centro dello spazio espositivo Mediatel.

01/03/12 - Alla 32esima edizione della Mostra Convegno dedicata alla promozione dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo che si terrà dal 4 all'8 marzo a Carrara Fiere, ci sarà anche Hannspree. L'azienda di riferimento nell'elettronica lifestyle presenta le nuove linee di televisori in collaborazione con il partner Mediatel.

Con sede a Massa, Mediatel è un'azienda specializzata nel settore delle comunicazioni, con un focus nella realizzazione di sistemi telefonici e sistemi integrati di telecomunicazioni, videosorveglianza e soluzioni wi-fi. La grande esperienza nel segmento hospitality, ha portato Mediatel ad affiancare a queste linee di business anche la commercializzazione di televisori con funzione Hotel Mode.

Alla più prestigiosa manifestazione fieristica dedicata all'ospitalità, che si ripete con crescente successo da 32 edizioni, Mediatel si presenta con un ampio spazio espositivo (Pad. B, corsia 15) che darà grande visibilità alle novità delle telecomunicazioni per l'ospitalità, in particolare ai televisori con funzione Hotel Mode.

Riflettori puntati, quindi, sui nuovi televisori LED Full HD serie SE di Hannspree che coniugano un design hi-tech, elegante e ultrasottile con le tecnologie più avanzate per una visione delle immagini estremamente nitida e realistica, perfetto anche il sonoro grazie a otto diverse impostazioni. Inoltre, la tecnologia zero-watt integrata consente un reale consumo zero mentre l'apparecchio è in standby.

La partecipazione delle principali associazioni di categoria, espositori sempre più numerosi e qualificati, convegni e tavole rotonde su argomenti di attualità, degustazioni, concorsi e presentazioni, fanno di **Tirreno CT** il punto di riferimento del segmento.

"**Tirreno CT** è una delle manifestazioni più importanti per il mondo dell'ospitalità e un'occasione ideale per fare il punto sull'andamento del settore. Quest'anno abbiamo voluto valorizzare ulteriormente la nostra presenza puntando sulla partnership con Hannspree, ospitando nel nostro spazio espositivo le nuove linee di televisori dotate della funzione Hotel Mode", ha dichiarato Simona Chiti, responsabile della divisione Tv di Mediatel.

"Per Hannspree l'ospitalità rappresenta un segmento molto rilevante cui abbiamo dedicato le linee di televisori più innovative dotandole della funzione Hotel Mode, la partecipazione ad una manifestazione prestigiosa come **Tirreno CT** rappresenta per noi un momento strategico per consolidare ulteriormente il nostro posizionamento in questo settore", ha commentato Stefano Beschi, Country Manager Italia e Grecia di Hannspree.

Successi e prossime iniziative

editoriale

Il gelato
che fa squadraEmanuela Balestrino
responsabile e direttore di redazione

Un successo costruito nell'ultimo anno, fortemente voluto, meritato: la conquista allo scorso Sigep della Coppa del Mondo di Gelateria da parte della formazione italiana ha confermato la qualità e la levatura degli artigiani italiani che, individuato un obiettivo importante, lo portano avanti con determinazione e lo raggiungono al meglio. Questa vittoria è la riprova della rilevanza della capacità di fare squadra, di saper valorizzare le individualità esaltando le singole eccellenze in una performance collettiva superiore, consapevole del proprio valore e decisa a esprimerlo in modo inequivocabile. Un trionfo che ha reso memorabile questa edizione della fiera riminese, caratterizzata da campionati ed eventi di altissimo livello, e segna un punto di arrivo e di partenza per quanti li hanno conquistati. Come potrete leggere nelle pagine seguenti i vincitori della Coppa di Rimini sono infatti già pronti e determinati a una nuova sfida, consci delle loro capacità, ricaricati dal confronto e dal successo ottenuto, risolti a portare nella loro attività quotidiana il bagaglio di esperienze e di apprendimento acquisito, un valore essenziale che fa crescere tutto il settore e trasmette al cliente l'orgoglio e la validità di un mestiere fatto ad arte e riconosciuto platealmente.

Lo slancio di questa grande riuscita apre quindi nel modo migliore la stagione del gelato, che si esprimerà in nuove, grandi iniziative. La prima di queste per ordine d'importanza e di prospettive future sarà l'ottenimento attraverso un esame teorico e pratico della Qualifica di Maestro Gelatiere Specializzato, obiettivo fortemente perseguito dall'Associazione dei Maestri della Gelateria Italiana che segnerà un momento di svolta nell'ambito della formazione e dell'esercizio dell'attività artigianale. Un risultato importantissimo, un traguardo di enorme rilievo da condividere per ottenere grandi risultati per la categoria e tutto il comparto. Con la primavera fioriranno inoltre in giro per l'Italia le nuove edizioni delle manifestazioni del gelato che porteranno ulteriori elementi di sviluppo e di business: si inizia con CT Tirreno di Massa Carrara, il Firenze Gelato Festival, il Festival di Agugliano e il nuovo Festival del Gelato Artigianale di Subiaco (Rm) che debutterà il 29 giugno e che presenta un programma ambizioso con un concorso a premi e due convegni. Tutto ciò per limitarci al primo semestre, perché già da settembre si annunciano altri eventi significativi che terranno alto il livello di attenzione sul gelato e sull'inesauribile vitalità e dinamismo di organizzazioni e operatori che, in stretta e proficua collaborazione con le proprie istituzioni cittadine, sapranno ancora una volta stupire addetti e pubblico con iniziative rilevanti per contenuti e capacità di coinvolgimento.

Seguite le attività della redazione su Facebook, alla pagina Reed Gourmet.

APPUNTIDIGOLA

II PIATTO VERDE

Riolo Terme (RA) - dal 12 al 16 marzo

Fulcro della rassegna "Il Piatto Verde" è il **concorso per la migliore ricetta** realizzata con erbe aromatiche e rivolto agli Istituti Alberghieri di tutta Italia ed Europa e agli appassionati di cucina che si "affronteranno" a colpi di prelibatezze in due distinte sezioni. **Comune denominatore per entrambe le categorie sarà l'utilizzo delle piante più significative che nel corso delle precedenti 19 edizioni sono rientrate nell'elaborazione delle ricette vincitrici del concorso: cerfoglio, finocchio, noce moscata, menta, dragoncello, aneto, rosmarino, calendula, ruta, ortica, salvia, malva, lavanda, camomilla, levistico, alchেমengi.**

Inoltre incontro con la cucina pluristellata di **Philippe Léveillé** del ristorante **Miramonti l'Altro di Concesio** (lunedì 12 marzo) e **Gianni D'Amato** del ristorante **Il Rigoletto di Reggiolo** (martedì 13 marzo), entrambi insigniti delle **due stelle Michelin**.

Info: tel. 0546 71044 progetti.sda@racine.ra.it

10° Festival Internazionale
del Formaggio

Dal 9 all'11 marzo 2012 - Valle di Tures e Aurina (BZ)

La manifestazione, diventata uno dei più importanti eventi caseari dell'arco alpino e una rilevante vetrina per l'economia del settore in Alto Adige, ospiterà per tre giorni, nel corso della decima edizione, oltre **100 produttori** provenienti da tutta Europa che presenteranno quasi **1000 tipi di formaggi diversi**. La vasta scelta di espositori e prodotti è arricchita da un intenso programma di intrattenimento, adatto a tutte le generazioni: chef d'eccezione delizieranno i visitatori con pietanze creative e degustazioni, e i bambini potranno imparare moltissimo su latte e derivati con attività ludiche pensate per l'occasione.

Per info: Consorzio turistico Area Vacanze Valli di Tures e Aurina (Alto Adige - Südtirol), Via Aurina 95 - 39030 - Cadipietra - Valle Aurina
Tel. 0474.652081 - www.tures-aurina.com - info@tures-aurina.com


TIRRENOCT.
OSPITALITÀ ITALIA TEMPO DI PANE.
Carrara
4/8 marzo

Saranno circa 300 gli espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30 mila metri quadrati dello spazio fieristico. Non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi.

www.tirrenoct.it

notiziario

IL DESIGN NELLA REFRIGERAZIONE



Azienda del **Gruppo Angelo Po, Sagi** progetta sistemi per la refrigerazione professionale. Tra le ultime novità presentate a Rimini, realizzate in collaborazione con lo studio **Mussimo Mussapi**, la linea **Luxor Store** prevede vetrine refrigerate in vetrocamera temprato ed illuminazione a LED per pasticcerie, bar e gelaterie, pensate per portare il raffinato design di Luxor laddove vi sia la necessità di una soluzione ad incasso. Sempre di grande effetto la vetrina refrigerata **Luxory**, con il vano in vetro temprato adornato da 38.850 cristalli Swarovski, mentre la vetrina **Syrio** propone un'inedita soluzione di design, grazie alla sua peculiare forma cilindrica, adatta sia a muro che



a centro locale.

ospite d'eccezione in fiera l'accademico **Salvatore De Riso**, volto noto anche al pubblico televisivo grazie alla partecipazione a *La Prova del Cuoco*, che per un'intera giornata ha presenziato nello stand, offrendo al pubblico svariati assaggi delle sue squisitezze esposte nelle vetrine refrigerate Sagi, rispondendo alle domande e prestandosi, col garbo che lo contraddistingue, alle mille foto di rito con gli ammiratori.

www.sagispa.it - www.angelopo.it

Addio al pioniere del panettone

È mancato a fine 2011, all'età di novant'anni, **Olindo Meneghin**, fondatore della **Pasticceria Sanremo** a Badia Polesine, Ro, e pioniere nella diffusione della tradizione dolciaria italiana in Oriente. Originario di Padova, all'inizio della sua carriera aveva lavorato a Milano presso la Motta, dove aveva appreso i segreti del lievito. Tomato nella sua città, diventò capo pasticciere del celebre Caffè Pedrocchi, per poi spostarsi in seguito in provincia di Rovigo a Badia Polesine, chiamato dalla locale Industria Dolciaria Borsari, produttrice di lievitati, dove operò come consulente. Nel 1972 Meneghin aprì in loco la sua pasticceria, che chiamò Sanremo in riferimento all'esperienza del fratello, che aveva lavorato a lungo, anch'egli come pasticciere, in Liguria. Sempre più noto ed apprezzato nel settore anche a livello internazionale, Olindo venne contattato dall'azienda giapponese Donq, già specializzata in prodotti da forno di tradizione francese, ma interessata anche al classico lievitato natalizio italiano. Accettò la loro proposta di collaborazione e giunse per la prima volta a Tokyo nel 1985, portando con sé la cultura del panettone, per poi approfondire negli anni il rapporto con la casa giapponese, sino a giungere alla messa a punto di una speciale linea di lievitati italiani Donq, con il marchio Sanremo.

Accanto ai successi in Oriente, anche quello della Premiata Pasticceria Sanremo è proseguito nel tempo, celebrato dall'attribuzione al suo fondatore di prestigiose onorificenze (era Cavaliere del Lavoro e Commendatore) di cui andava molto fiero. Oggi il locale originario è affiancato da un secondo punto vendita a Lendinara, Ro, entrambi gestiti dal figlio **Paolo**, che porta avanti l'eredità paterna. La redazione di "Pasticceria Internazionale" si unisce nel ricordo a familiari e amici dello scomparso.



Secondo in piedi da sinistra, Olindo Meneghin in una foto del 2009 in Giappone, apparsa sul n. 220 di "Pasticceria Internazionale".

Il Carnevale in TV

Durante il programma "Nel cuore dei giorni", andato in onda sull'emittente televisiva cattolica TV 2000, è stato intervistato il presidente della Confederazione Pasticcieri Lazio, **Massimo Chierico**. In una puntata dedicata al Carnevale, mentre il pasticciere **Andrea Fiori** realizzava in diretta frappe e castagnole spiegando i passaggi, la conduttrice **Lucia Accione** ripercorreva con Chierico le origini umili dei dolci carnevaleschi. Nell'occasione è stata, inoltre, sottolineata l'importanza della formazione professionale, ai fini di avere i necessari requisiti per avviare una seria attività artigianale.

LA CUCINA A CONCORSO

Gli chef del **CULINARY TEAM PALERMO** dell'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI e PASTICCIERI SI SONO PREPARATI IN VISTA DEGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA, A **TIRRENIA CT** AD INIZIO MESE, ORGANIZZANDO UNA GIORNATA A TEMA IN FEBBRAIO. PRESSO L'ISTITUTO **ALBERGHERO PIETRO PIAZZA DI PALERMO** HANNO INFATTI ESPOSTO IL LORO TAVOLO FREDDO E PREPARATO IL MENÙ CALDO PRESENTATI DURANTE LA COMPETIZIONE. PRESENTI ANCHE I MEMBRI DELL'UNIONE REGIONALE CUOCHI SICILIANI, A LORO VOLTA IN GARA A MARINA DI MASSA, MENTRE GLI ALLIEVI DELL'IPSSAR PIAZZA HANNO ALLESTITO UN LORO TAVOLO, IN MOSTRA INSIEME A QUELLO DEGLI CHEF DELL'ASSOCIAZIONE PALERMITANA. LA GIORNATA SI È CONCLUSA CON LA CENA DI GALA A CURA DEL CULINARY TEAM PALERMO, A BASE DI PRODOTTI SELEZIONATI COME CARCIOFI DI CERDA, OLIO D'OLIVA DI CASTELVETRANDO, POMODORINI PACHINO E CAPRA "GIRGENTANA".
WWW.CUOCHIPALERMO.IT





Pasticceri&Pasticcerie

Gambero Rosso Editore - 14 € - www.gamberorosso.it

Alla presentazione di Roma si è cominciato con una sorta di gioco: due bigné mignon, all'apparenza identici, da assaggiare e valutare. Un abisso tra i due: uno come una nuvola di leggerezza e sapidità, l'altro grossolano e dozzinale nell'impasto. Ecco che con l'arrivo in libreria di questa guida editata dal Gambero Rosso, tutti potremo cominciare ad

orientarsi nella scelta tra i migliori indirizzi, i professionisti più dotati. Certo è che il gusto va educato, soprattutto, ma già le buone frequentazioni aiutano. E allora vediamo di vicino i primi classificati che salgono sul podio della golosità: guadagnando 90 centesimi e tre torte. Giudizio scaturito grazie al lavoro sul campo degli ispettori che hanno visitato 800 pasticcerie e ne hanno selezionate 500 sparse in tutta Italia, basandosi su tre parametri: pasticceria, servizio e ambiente. Uno strumento quindi nuovo per il pubblico, ma anche una funzione di stimolo a fare sempre meglio in un mestiere che è molto vicino alla scienza e che ha l'estro dell'arte ma che troppo spesso finora non era valorizzato a sufficienza dai critici e dall'opinione pubblica.

Otto i professionisti e le realtà al vertice: **Pasticceria Veneto, Brescia; Biasetto, Padova; Gino Fabbri Pasticcere, Bologna; Nuovo Mondo, Prato; Pasquale Marigliano, Ottaviano; Cristalli di zucchero, Roma; Dalmasso, Avigliana; L'Orchidea, Montesano sulla Marcellana.** Occhio anche ai tre premi speciali assegnati a: **Michel Paquier** di Douce di Genova come pasticcere emergente, a **Pasquale Marigliano** per il miglior packaging e **Pasticceria Acherer** di Brunico per il miglior sito web.

Laura Ruggieri



Decori di primavera



Dedicata alla primavera è la nuova linea di stampi **Martellato** per la produzione di decorazioni in cioccolato. ChocoFunny è composta da 16 stampi in plastica resistente e riutilizzabile, ciascuno formato da due placche trasparenti. In una di queste, su cui è riportata l'incisione del disegno del soggetto, si stende il burro di cacao colorato; vi si sovrappone poi la seconda placca sagomata, in cui versare il cioccolato che conferirà il giusto spessore ai decori. Una volta cristallizzato, si rimuovono entrambe le placche e si ottengono così dei piccoli variopinti animaletti, uova, cuori, sole... È possibile richiedere la personalizzazione per loghi aziendali o placchette con dediche.
www.martellato.com



Dough-how & more...

L'italo-svizzera **Rondo** è leader nel settore delle macchine e impianti di pasticceria da più di 60 anni ed è nota per la vasta gamma di macchine e linee di produzione pastelli e laminazione e, soprattutto, per pasticceria, pane e panini, pane speciale, croissant, pizza, donut, prodotti a pasta sottile e molto altro. Giocando con il concetto di know-how, lo slogan aziendale "Dough-how & more" indica la volontà di offrire non solo conoscenza tecnologica nella laminazione e lavorazione della pasta, ma anche la promessa di fare ancora di più per i clienti.

Dalla piccola sfogliatrice meccanica Econom alla nuova e potente sfogliatrice elettronica Compas HD, l'offerta copre tutte le necessità, a cui si affianca anche un'ampia scelta di macchine per la lavorazione della pasta; Croissant è apprezzata per la produzione di croissant di medie dimensioni, mentre i banchi di lavoro consentono la lavorazione di prodotti piegati, arrotolati, farciti, decorati, tagliati o stampati a matrice. www.rondo-online.com

La nuova sfogliatrice Compas 3000HD di Rondo è studiata per un lavoro costante ad alto rendimento.



2012 - pasticceria internazionale - n. 245



ARIA DI NOVITÀ

Una tripletta di novità (comunicazione, immagine e produzione) ha caratterizzato l'offerta di **Molino Dallagiovanna** al Sigep. Uno stand in pieno fermento, animato dal lavoro di noti professionisti come Mendolia, che ha rinnovato l'eccellenza e la duttilità de La Triplozero con la creazione di paste e sughi innovativi, e Gianluca Guagnoli, esperto pizzaiolo che ha deliziato i palati con un'ampia varietà di piadine dolci e salate, ottenute con gli impasti dalla farina Speciale kebabread, tra le ultime novità. **Achille Zoia**, co-ideatore de Le Dolcissime Dallagiovanna, e **Giancarlo De Rosa** hanno invece presentato degustazioni di piccoli e grandi lievitati, frolla e sfoglia, pane, panini e focacce. In primo piano, oltre alle farine della linea Far Dolci, le Rustiche, ossia le farine con fibra che sposano gusto e salute, e l'ultimogenita, la Far Focaccia, proposta in due varianti di forza, perfetta sia per la focaccia di tipo genovese che per quella "di Recco". A fare da cornice, uno stand completamente rinnovato, suddiviso in due aree: una per incontri e assaggi, l'altra a piccolo museo, dove sono state raccolte le "opere" di comunicazione più significative che il Molino ha pubblicato dal 2008 ad oggi. Il percorso dell'azienda prosegue ora con il nuovo programma di incontri ed appuntamenti in giro per l'Italia e in Cast Alimentari. www.dallagiovanna.it

LA PIZZA DOLCE DI PASQUA

farina Far Focaccia Dallagiovanna	g	600
latte		
lievito di birra		
uova	n.	5
zucchero	g	150
burro ammorbidito	g	40
cannella		
semi di anice		
uvetta passa		
canditi		

Occorrono due giorni per questa preparazione: si consiglia di iniziare la mattina del Venerdì Santo. Fare un primo piccolo impasto con 100-150 g di farina e un po' di latte, in cui sciogliere il lievito di birra. Questo impasto deve risultare morbido, quindi si deve fare lievitare tutto il giorno, coperto da un tovagliolo. La sera, riprendere l'impasto ben lievitato e aggiungere il resto della farina, le 5 uova, lo zucchero, il burro ammorbidito, la cannella, i semi di anice, l'uvetta ed i canditi. Impastare bene e lasciare lievitare una notte intera. Il mattino seguente, riprendere l'impasto lievitato e lavorarlo di nuovo. Stenderlo in una teglia imburata e infarinata e lasciarlo riposare per la terza lievitazione. Alla sera procedere con la cottura.



Distillato da degustazione

La linea di acquaviti da mosto d'uva di **Bepi Tosolini** si arricchisce di un'acquavite affinata in legno: è il Most Barrique Ciliegio, distillato dal mosto di uve Doc dei Colli Orientali del Friuli, maturato per almeno un anno in barrique di legno di ciliegio di primo passaggio. Nasce come distillato da degustazione e si distingue per l'aroma intenso - con note di ciliegia sottospirito, frutti di bosco maturi e marasche -, retrogusto mandorlato e colore limpido. www.bepitosolini.it

Sapore e morbidezza inconfondibili

Per lievitati anche da ricorrenza unici dal sapore inconfondibile, morbidi e soffici e che si conservano freschi più a lungo, **Corman** consiglia il connubio Burro Tradizionale e Burro Liquido Corman. Il primo, un burro tradizionale all'82% mg per incorporazione si distingue, oltre che per lavorabilità e sapore di burro fresco, per



la fragranza e morbidezza che conferisce ai prodotti finiti. È ottenuto da panna premium, selezionata attraverso lavorazioni naturali, dotato di una struttura regolare e costante tutto l'anno, che si incorpora con facilità e si conserva meglio e più a lungo. Il burro liquido Corman, invece, è un burro chiarificato liquido al 99,9% mg, la cui peculiarità è di avere un basso punto di fusione (17°C) che permette di utilizzarlo senza doverlo né chiarificare né fondere, per un notevole risparmio di tempo. Grazie alle sue caratteristiche organolettiche, il prodotto è in grado di conferire maggiore morbidezza, profumo e rotondità di gusto ai prodotti da forno ed è ideale nei lievitati da ricorrenza. Trattandosi di un burro anidro, si conserva a lungo e garantisce una più lunga conservazione anche dei prodotti finiti. www.lechef.be

Un nuovo laboratorio

Presso il proprio stabilimento in provincia di Udine, **Camel** ha allestito un attrezzato laboratorio di pasticceria professionale: inserito all'interno di una corte del '900 che affianca la distilleria, il nuovo locale vanta una sala dedicata alle demo eseguite dal pasticcere **Daniele Chiandussi**, per illustrare i numerosi prodotti ed utilizzi e per presentare alla propria clientela le novità. Inaugurato di recente, ha accolto la prima visita del gruppo agenti Camel provenienti dalla Sicilia, avviando così un percorso di approfondimento che ha come base una scuola a disposizione del professionista che desidera impiegare la qualità della gamma, cioè prodotti quali bagne, aromi in pasta, frutta candita, Crema di Base Giulia, gelatine, Frutta Più e tanti altri. All'interno del laboratorio verrà inoltre registrata l'esecuzione di ricette poi pubblicate su Camel TV, accessibile attraverso internet. www.cameldistillerie.it



Un cioccolatino dedicato a Tiepolo

Il Friuli Venezia Giulia ha un proprio cioccolatino, dedicato al grande artista **Giambattista Tiepolo**. Egli nel 1726 giunse a Udine, sua seconda patria dopo Venezia, dove lasciò capolavori come per esempio gli affreschi della Galleria del Palazzo patriarcale. L'elaborato è stato creato dai 21 ristoranti di Friuli Venezia Giulia Via dei Saponi, ispirandosi al dolce più tipico del territorio, la gubana: **Dolcemente Tiepolo** è di forma quadrata e contiene ingredienti che si rifanno al dolce tradizionale, impreziositi da prodotti **Nonino**: il Prunus, distillato di prugne, usato per macerare le uvette e Ue, l'acquavite d'uva, per la ganache. www.friuliviadesapori.it



ECHI DALLA SPAGNA

L'argentino **Victor Trochi** si porta a casa il primo premio al **The Best Restaurant Dessert 2011**, concorso ideato da Espaisucre in quel di Barcellona. Nel piatto: sablé di finocchio, sfera di rabarbaro, spicchi di aglio falso, gelato di yuzu, spuma di arancia, granita di ginepro e buccia di limone.

www.espaisucre.com



Con la collaborazione di **"La Confiteria Española"**, ecco una carellata di novità originali, come l'entremets nero di **Oscar Zarzuelo** della pasticceria Bubò di Barcellona; la canna di bambù in copertura bianca che contiene riso al cremoso di cioccolato e crema inglese, a firma di **Jordi Mora**, sempre di Bubò. Sono invece di **Rubén Alvarez** della Chocolate Academy Chocovic i cioccolatini Acqua e Aria.



Novità formative in Cast

Questo mese a Brescia, presso **Cast Alimenti**, prende il via il **Master di Pasticceria**, rivolto a coloro che hanno già una buona preparazione. Il percorso è costituito da 13 incontri teorici, dimostrativi e pratici ed **Igino Massari** cura la parte dedicata ai fondamenti. Accanto ad **Achille Zoia**, i dolci tipici italiani; **Francesco Palmieri**, il gelato artigianale; **Eli-seo Tonti**, il cioccolato; **Franco Antoniazzi** e **Pierpaolo Magni**.

Dal 1° ottobre prenderà il via anche il **corso professionale per cuoco**, per chi vuole imparare o perfezionare il mestiere, compresi gli aspetti organizzativi e gestionali. Esso offre la possibilità di conoscere le diverse modalità di servizio, dal tradizionale menu alla carta, alla banchettistica e servizio al buffet. Previsto il coinvolgimento pratico totale fin dal primo giorno, con postazioni individuali di lavoro, sotto la direzione dei docenti chef **Roberto Carcangiu**, **Valerio Angelino Catella**, **Marco Martinelli**, **Roberto Abbadati** e **Walter Zanoni**, nonché **Piergiorgio Giorilli** e **Diego Crosara** rispettivamente per la panificazione e i dolci da ristorazione. Gli argomenti saranno sviluppati in 12 settimane per un massimo di 14 partecipanti e al termine verrà rilasciato un attestato.

Da sempre Cast Alimenti collabora con le scuole superiori ad indirizzo ristorativo (ipssar e CFP) per far conoscere le proprie proposte per corsi di perfezionamento post-diploma. A tal fine si organizzano incontri di informazione/orientamento con gli studenti presso le loro scuole; visite guidate in sede a Brescia con presentazione delle attività e distribuzione di materiale informativo; brevi lezioni dimostrative personalizzate (durata 3-4 ore) su argomenti specifici presso i laboratori di Cast. Nel periodo estivo si terranno le **Cast Open Days**, giornate gratuite di formazione per scolaresche in cui sarà possibile visitare la scuola e vedere all'opera i docenti. Infine, per quanto riguarda i corsi professionali per cuochi e pasticceri, da quest'anno si prevede anche la possibilità di stage sul territorio nazionale presso importanti hotel, ristoranti, gastronomie, pasticcerie e laboratori artigianali, della durata di circa 3-4 mesi, e sono in corso selezioni delle strutture interessate. www.castalimenti.it





Una ricca Pasqua

Soffici colombe pasquali, uova e ovetti di fine cioccolato: questa è la Pasqua **La Perla di Torino**. Dalle ricette tradizionali ai gusti innovativi, le colombe sono preparate con ingredienti selezionati – senza coloranti, conservanti e Ogm – dalle più classiche come l'Antica Torino e La Perla Tradizionale, ricoperte con glassa alle nocciole e mandorle, a La Perla Esotica, senza canditi ma con pezzi di ananas, papaia e mango disidratati e zuccherati. Per chi ama il cioccolato, c'è il Moro d'Alba: colomba scura e profumata con polvere di cacao e gocce di cioccolato nell'impasto, ricoperta con glassa alle nocciole e mandorle. Inoltre, La Perla di Torino ha partecipato anche quest'anno a CioccolaTò a Torino con il Regio, ossia un cremino di cioccolato gianduia con croccanti pezzettini di torrone alle nocciole all'interno. www.laperladitorino.it



Economizzatori d'acqua

In un laboratorio il consumo dell'acqua incide fino al 90% sul totale della bolletta e gli economizzatori d'acqua **Weker**, sul mercato da 15 anni, sono stati studiati e brevettati per eliminare il costo dell'acqua nei laboratori di produzione, lavorazione e stoccaggio alimentari. Con un unico macchinario è possibile produrre a costo zero acqua calda e climatizzare ampi spazi. Possono ricevere acqua fino a 80°C e reimmettere il 94-98% della stessa nel circuito di raffreddamento di mantecatori, pastorizzatori, bollitori e gruppi frigoriferi, anche senza dover modificare la taratura delle valvole pressostatiche. Al loro interno sono dotate di un impianto frigorifero, di particolari scambiatori di calore ad alta efficienza, di un ventilatore canalizzabile ad alta prevalenza, di un serbatoio di accumulo acqua, di una pompa per la mandata agli utilizzatori esterni e di un quadro elettrico generale. La cofanatura prevede pannelli di acciaio inox, per una facile pulizia, e la collocazione in qualsiasi laboratorio. Il circuito idraulico è in materiali resistenti alla corrosione (acciaio inox, ottone, gomma e plastica).

www.weker.com



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Bassina per medie produzioni

La bassina ID-BASS 80 di Ideo Tecnica è progettata per la confettatura di prodotti di vario tipo come nocciole, mandorle, pistacchi, pinoli, chicchi di caffè, cereali, uva sultanina... Ideale per le medie produzioni, con capacità massima di 80 kg, è realizzata in acciaio inox AISI 304 e dispone di pulsantiera montata a bordo macchina, che permette all'operatore di gestire le operazioni, regolare la velocità di rotazione della camera in funzione al tipo di prodotto che si desidera ricoprire e regolare anche la temperatura dell'aria da immettere. Completa di gruppo di riscaldamento, è montata su ruote per agevolare lo spostamento. www.ideotecnica.com

Protagonista nelle competizioni

L'Atelier Debic al Sigep ha catturato l'attenzione dei visitatori diventando luogo d'incontro, aggiornamento e confronto, ma Debic ha lasciato il segno anche nelle principali competizioni come la Coppa del Mondo di Gelateria, di cui è stata Golden Sponsor. La squadra italiana sia in allenamento che in gara ha infatti privilegiato la Panna 35% Debic: un prodotto animale, versatile e di qualità, che ha garantito consistenza, volume e un gusto fresco alle ricette. La Sigep Bread Cup, invece, ha visto affermarsi la squadra israeliana, che ha adoperato i burri frazionati e non di Debic, in particolare il Burro Tradizionale per gli impasti e i pani speciali e il Burro Croissant per le preparazioni che richiedevano la laminazione. Debic ha inoltre onorato il suo impegno come Golden Sponsor dei Pastry Events e l'attenzione ai giovani è stata confermata dal sostegno al concorso Sarnano Famosi, vinto dall'israeliano Eden Elkobi: un promettente talento che potrà approfondire la sua passione per il cioccolato grazie a un corso di specializzazione offerto dall'azienda. Dopo il successo riscosso a Rimini, è iniziato il viaggio dell'Atelier attraverso l'Italia, con eventi, partecipazione a mostre e demo con noti pasticciere, toccando le province di Trieste, Milano, Varese, Mantova, Bologna, Rimini, Cuneo, Roma, Perugia, Napoli, Bari, Palermo e Sassari. Per info, chiedere al grossista di riferimento. www.debic.com



Azienda leader nella produzione di semilavorati per gelateria e pasticceria per il potenziamento della propria organizzazione di vendita ricerca

CAPO AREA per Friuli, Trentino e Veneto

Il candidato ideale ha maturato significative esperienze:

- nella gestione, motivazione e conduzione degli uomini di vendita (agenti plurimandatari) verso il raggiungimento del "target";
- nella gestione responsabile degli obiettivi di area (quantitativi e qualitativi);
- nella vendita di semilavorati ai laboratori artigianali di pasticceria e di gelateria, conoscendo le tecniche di impiego corretto di tali prodotti;
- nell'attività di ricerca, selezione, reclutamento e avviamento/agenti, per garantire la corretta copertura delle zone di vendita dell'area;
- nella osservazione sistematica del mercato e nell'attività di "reporting" all'Azienda.

L'Azienda offre un ambiente stimolante e formativo che assicura crescita professionale alle persone dotate di spirito imprenditoriale. Inquadramento come Agente Generale, con corrispettivo provvisorio di sicuro interesse (fisso+provvisoria+rimborso spese) e premi per i risultati.

Gli interessati (03/77), previa consultazione delle comunicazioni inerenti la privacy (D. Lgs. 196/2003), possono inviare il curriculum a: info@giuso.it citando nell'oggetto **NORD EST**.

CAKE MANIA IN CRESCITA

Si arricchisce la gamma di prodotti di Pavoni Italia dedicata al mondo del cake design e della sugar art, inserendo nuove materie prime di qualità come Top Deco, pasta di zucchero particolarmente elastica, per la copertura di torte da cerimonia; la gamma Decotab, panetti colorati in pasta di zucchero per copertura e modellaggio da 1 kg; Ciocoplast, cioccolato plastico colorato in confezioni sempre da 1 kg. La linea è in continua evoluzione e le novità sono visibili su www.pavonitalia.com divisione professionale, digitando Cake Design nel motore di ricerca.



UN DOLCE BACIO FRANCESE

Per realizzare French Kiss viene utilizzato uno speciale stampo a forma di bocca, novità **PCB** appena introdotta nel sempre più ricco catalogo **Ice-Wer**, che ne distribuisce in esclusiva i prodotti in Italia. Vi si può anche trovare lo spray rosso lampone al burro cacao, sempre **PCB**, da usare per rifinire il dolce. www.icewer.com

FRENCH KISS

Biscuit joconde alleggerito

uova fresche	g	500
zucchero a velo	g	375
mandorle in polvere	g	375
farina	g	100
albumi freschi	g	330
zucchero semolato	g	50
olio di vinaccioli	g	75

Setacciare gli zuccheri. Emulsionare uova, zucchero a velo, farina e mandorle in polvere. Montare gli albumi tiepidi con lo zucchero. Amalgamare i due composti e aggiungere l'olio. Stenderne 500 g per teglia e cuocere in forno a circa 180°C.

Crocante al cocco

burro fresco	g	360
zucchero di canna	g	360
cocco in polvere	g	340
farina	g	360
sale fino	g	5

Caramellare la polvere di cocco. Amalgamare tutti gli ingredienti e cuocere in forno a circa 170°C.

Coulis alle fragole

polpa di fragole	g	1.140
pectina NH	g	16
zucchero semolato	g	160
trimolina	g	160

Mescolare zucchero e pectina. Riscaldare la polpa e la trimolina a 45°C. Aggiungere lo zucchero e il composto con la pectina. Portare a forte ebollizione.

Bavarese alle fragole

latte intero	g	200
tuorli freschi	g	120
zucchero semolato	g	150
bacca di vaniglia	g	2
fragole fresche	g	400
gelatina in polvere	g	12
acqua	g	60
panna montata	g	300

A 85°C, scaldare latte, tuorli, zucchero, vaniglia e gelatina. Versare sulle fragole, mescolare e fare raffreddare. A 25°C, aggiungere la panna montata.

PCB per Ice-Wer



CUTTER ERGONOMICI

Numerose le novità presentate da **Electrolux** a Rimini. Tra queste la gamma di cutter TRS/K/TRK impostata in base al concetto di *Thoughtful Design*, ovvero design "consapevole" a servizio degli operatori professionali, con attenzione anche all'estetica e alla riciclabilità dei materiali. L'ergonomia è garantita dalla compattezza e verticalità che riducono i movimenti dell'utente, ottimizzandone il flusso di lavoro. Tutti i componenti sono smontabili con facilità per la massima igiene, grazie alla scelta di materiali come l'acciaio che ne consentono il trattamento in lavastoviglie.

K50 è un innovativo apparecchio 2-in-1: mixer ed emulsionante insieme che, grazie allo speciale disco, è in grado di frullare, miscelare, affettare e sminuzzare in pochi secondi grazie alla lama rotante in acciaio inossidabile a micro denti. È dotato di un recipiente in acciaio inossidabile da 7 litri, con imboccatura alta e capacità reale fino al 75% di quella nominale. Il coperchio trasparente ha un'imboccatura specifica per aggiungere ingredienti durante la lavorazione. Tutti i pezzi possono essere facilmente smontati e sono lavabili in lavastoviglie. Dispone inoltre di pannello di controllo piatto e impermeabile con i comandi per il funzionamento intermittente, 2 velocità (1500/3000 giri/min) e, dove previsto, velocità variabile fino alla più alta (pari a 3700 giri/min), per ottenere risultati in un tempo minore. Gli accessori opzionali comprendono un disco liscio e uno specifico per le emulsioni. Grande importanza è data all'aspetto ergonomico del prodotto: il design compatto ed il coperchio fissato alla base rendono K50 ancora più versatile e pratico, capace di trasformarsi in apparecchio multifunzione grazie ad un accessorio per affettare i vegetali e al tritatutto. www.electrolux.com



Il laboratorio in 32 m²

In soli 32 m², EsmachLab è il laboratorio per prodotti da forno a lievitazione naturale progettato da **Esmach**, garantendo la qualità del prodotto finito, fresco e senza conservanti, senza componenti artificiali e con risparmio energetico e rispetto dell'ambiente. È pensato come locale capace di trasformarsi nell'arco della giornata, adattando la produzione a diversi momenti di consumo, permettendo di accorciare i tempi di preparazione e sfornando prodotto in meno di mezzora, anche fino a 200 kg di pane al giorno.

Sono 6 i macchinari protagonisti: GL mini, generatore di lievito che assicura lievito madre pronto in ogni momento; ISE nf, impastatrice automatica a spirale; cella di fermentazione BFC, dove la maturazione dell'impasto è gestita grazie ad una cella di lievitazione controllata con programmatore elettronico; sistema Paneotrad, per il taglio e modellamento dell'impasto; SoleoM2, forno modulare a piani; Masterchef, pastorizzatore, mantecatore, cuocicrema e temperatrice.

www.esmach.com

Concepimento di un'opera

Il 20 febbraio ha preso il via il concepimento e, 9 mesi dopo, il 20 novembre, a Marostica, VI, l'artista **Marco Chiurato** "sarà qualcosa di più e qualcosa di diverso da quello che era"... Tutto da decifrare, così come gli spermatozoi in zucchero! www.marcochiurato.it



Alessandro Racca presenta l'EsmachLab allestito presso lo stand aziendale a Sigep.

Per piccole lavorazioni

ICB Tecnologie ha presentato due novità: la chitarra piccola e lo sciogli cioccolato. La nuova chitarra è composta da una solida base in alluminio, con superficie di lavoro utile di 27x27 cm, ed è fornita con due telai in acciaio inox con distanza fili di 22,5 e 30 mm, soluzione ideale per le piccole lavorazioni. Sciogli-choc 1,5 lx2, creato per sciogliere e mantenere alla temperatura desiderata il cioccolato: è formato da una struttura in plastica resistente e da due contenitori estraibili da 1,5 l. Grazie al controllo di temperatura di ogni singola vasca, è possibile utilizzare due tipologie di cioccolato con diversa temperatura.

www.icbtecnologie.com



Forno combinato da 10 teglie

L'attenzione alle necessità dei professionisti ha condotto i progettisti Sacar alla progettazione della gamma di forni Oriam Gir, che si distingue per robustezza, efficienza e tecnologia, all'insegna dell'essenzialità. Tenendo conto in particolare delle esigenze del pasticciere artigiano, è stato realizzato il modello combinato statico e ventilato Oriam Gir 10 teglie, cioè un forno con carrello girevole con capacità da una a 10 teglie 40x60, dotato di due camere indipendenti, con riscaldamento a gas o elettrico e piano cottura della camera statica in speciale materiale refrattario. La camera di cottura può essere utilizzata anche come camera di lievitazione con umidità e il risparmio energetico è assicurato da un sistema di riscaldamento della camera statica che fruisce del flusso d'aria calda

proveniente dalla sottostante camera ventilata.

Altri dettagli, l'ingombro contenuto (è largo 100 cm), l'estraibilità del carrello dalla camera di cottura, altezza della camera statica di 35 cm, con possibilità di utilizzo anche per lievitati; unico scarico verso l'esterno e doppia valvola di scarico vapore.

www.sacarforni.it

Un'offerta all'insegna del benessere

Paritaly è il marchio dedicato al mondo della panificazione con referenze di produzione italiana a cura di RMM Italia. A firma del logo l'inciso latino Festina Lente, "affrettati lentamente", indicando l'intenzione di andare contorcamente con prodotti che richiedono lunga lavorazione e processo produttivo unico. Attenti alle richieste di mercato volte al benessere e all'attenzione per la salute, RMM Italia e Paritaly diversificano l'offerta puntando su prodotti integrali e ai cereali. Tra questi i nuovi croissant integrali ripieni, con farcitura ai frutti di bosco per il croissant curvo da 100 g e al miele per il croissant da 90 g, che si aggiungono al croissant integrale e cereali e a quello integrale con topping di semi da 80 g, disponibili anche in versione mini da 30 g. Preparati con più del 10% di farina integrale e ricchi di cereali (semi di girasole, di papavero e di lino scuro), gli integrali vuoti si prestano anche a farciture salate.

La linea dei Sogni si arricchisce, invece, di due muffin integrali, da scongelare: Sogno integrale, ai frutti di bosco, e Sogno integrale e cereali, ricoperto da fiocchi di avena. E, ancora, la nuova linea Benessere composta da Coccinella, boccoccino ideale per accompagnare i pasti, Tartarughina, in un formato rivisitato per preparare panini imbottiti, Panifibre, forte di fibre, e Focaccia multicereali, in un formato pronto per essere porzionato. www.delfrance.it



I CORSI DELLA SAINT GEORGE SCHOOL

LA SAINT GEORGE SCHOOL OPERA PRESSO LE DUE SE- DI SAN GEORGIO A LIRI, FR, E LATINA E OFFRE CORSI BASE INDIRIZZATI A DILETTANTI E CORSI AVANZATI PER PROFESSIONISTI. IL CALENDARIO PREVEDE: 26-27 MARZO, INTAGLIO FRUTTA CON SAGGIORE NICOLA SCALORRA; 16-17 APRILE, TORTE MONUMENTALI CON LEONARDO DI CARLO; 23 APRILE, LA PASTICCERIA DEL GELATIERE CON MICHELE RAGNO; 23-24 APRILE, LE TORTE CREMOSE INNOVATIVE, DECORAZIONI E DEGUSTAZIONI CON EMANUELE SARACINO. WWW.SGSGUOLA.COM



Press Kit



www.ecostampa.it

- Chi siamo
 - Servizi collegati
 - Marketing territoriale
 - Contatti
 - Feed RSS
-
- Bellezza / Medicina
 - Casa / Arredamenti
 - Cultura / Istruzione
 - Economia / Finanza
 - Enti pubblici
 - Industria
 - Informatica / Hi-Tech
 - Moda
 - Motori
 - Sport
 - Viaggi / Tempo Libero
-
- portali territoriali
- cerca

HANNSPREE TRA I PROTAGONISTI DI TIRRENO CT 2012 CON IL PARTNER MEDIATEL

Canale: Informatica / Hi-Tech
 pubblicato il: 01/03/2012
 da: Pragmatika Srl

Dal 4 all'8 marzo al Complesso fieristico di Carrara in vetrina anche le linee più innovative di televisori con funzione Hotel Mode dell'azienda di riferimento nell'elettronica lifestyle, al centro dello spazio espositivo Mediatel.

Alla 32esima edizione della Mostra Convegno dedicata alla promozione dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo che si terrà dal 4 all'8 marzo a Carrara Fiere, ci sarà anche Hannspeer. L'azienda di riferimento nell'elettronica lifestyle presenta le nuove linee di televisori in collaborazione con il partner Mediatel.

Con sede a Massa, Mediatel è un'azienda specializzata nel settore delle comunicazioni, con un focus nella realizzazione di sistemi telefonici e sistemi integrati di telecomunicazioni, videosorveglianza e soluzioni wi-fi. La grande esperienza nel segmento hospitality, ha portato Mediatel ad affiancare a queste linee di business anche la commercializzazione di televisori con funzione Hotel Mode.

Alla più prestigiosa manifestazione fieristica dedicata all'ospitalità, che si tiene con crescente successo da 32 edizioni, Mediatel si presenta con un ampio spazio espositivo (Pad. B, corsia 15) che darà grande visibilità alle novità delle telecomunicazioni per l'ospitalità, in particolare ai televisori con funzione Hotel Mode.

Alfabetici puntati, quindi, sui nuovi televisori LED Full HD serie SE di Hannspeer che coniugano un design hi-tech, elegante e ultrasottile con la tecnologia più avanzata per una visione delle immagini estremamente nitida e realistica, perfetta anche il suono grazie a otto diverse impostazioni. Inoltre, la tecnologia zero-watt integrata consente un reale consumo zero mentre l'apparecchio è in standby.

La partecipazione delle principali associazioni di categoria, espositori sempre più numerosi e qualificati, convegni e tavole rotonde su argomenti di attualità, doposistemi, concorsi e presentazioni, fanno di **Tirreno CT** il punto di riferimento del segmento.

Tirreno CT è una delle manifestazioni più importanti per il mondo dell'ospitalità e un'occasione ideale per fare il punto sull'andamento del settore. Quest'anno abbiamo voluto valorizzare ulteriormente la nostra presenza puntando sulla partnership con Hannspeer, sapitando nel nostro spazio espositivo le nuove linee di televisori dotate della funzione Hotel Mode", ha dichiarato Simona Chiti, responsabile della Divisione Tv di Mediatel.

"Per Hannspeer l'hospitality rappresenta un segmento molto rilevante cui abbiamo dedicato le linee di televisori più innovative dotandole della funzione Hotel Mode. La partecipazione ad una manifestazione prestigiosa come **Tirreno CT** rappresenta per noi un momento strategico per consolidare ulteriormente il nostro posizionamento in questo settore", ha commentato Stefano Deseri, Country Manager Italia e Grecia di Hannspeer.

[invia articolo](#) [stampa articolo](#)

Il portale dell'informazione

AREA PUBBLICAZIONE

Login:

Password:

Se vuoi pubblicare anche tu:

[REGISTRATI](#)

Per ricevere la newsletter dei giornalisti:

[ISCRIVITI](#)

ULTIME NOTIZIE E ARTICOLI

HANNSPREE TRA I PROTAGONISTI DI TIRRENO CT 2012 CON IL PARTNER MEDIATEL
 Dal 4 all'8 marzo al Complesso fieristico di Carrara in vetrina anche le linee più innovative di...

La Coppa Europa 2012 si gioca in Valle d'Aosta dal 9 al 12 e il 15 marzo 2012 nella sabbia di...

Il Dan Isleria si "congeda" dall'Argentina
 Il Dan Isleria si "congeda" dall'Argentina. In un'ultima e non solo accendendosi del...

Bedding presenta Zark: non un semplice letto ma un nuovo modo per rilassarsi assolutamente in...

NETECS CORPOE, IN SPUNTA I MOVIMENTI IN ITALIA: MOSTRANO IL SUO RUMORE NELLE...

La Compagnia di bediera thalampete accoglie nella Villa Vecchia l'esperienza di...

IL NOME INALTO DI MILANO: DENTRO UN SPA FIDUCIARIA DI TAKE AWAY E SPANISH...

MANAGERMENT TRAVEL: IL NUOVO ITALEA
 La Compagnia di bediera thalampete accoglie nella Villa Vecchia l'esperienza di...

La Compagnia di bediera thalampete accoglie nella Villa Vecchia l'esperienza di...

La Compagnia di bediera thalampete accoglie nella Villa Vecchia l'esperienza di...

La Compagnia di bediera thalampete accoglie nella Villa Vecchia l'esperienza di...

La Compagnia di bediera thalampete accoglie nella Villa Vecchia l'esperienza di...

La Compagnia di bediera thalampete accoglie nella Villa Vecchia l'esperienza di...



Hannspree tra i protagonisti di **Tirreno CT** 2012 con il partner Mediateel

Dal 4 all'8 marzo al Complesso fieristico di Carrara in vetrina anche le linee più innovative di televisori con funzione Hotel Mode dell'azienda di riferimento nell'elettronica lifestyle, al centro dello spazio espositivo Mediateel.



Alla 32esima edizione della Mostra Convegno dedicata alla promozione dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo che si terrà dal 4 all'8 marzo a Carrara Fiere, ci sarà anche Hannspree. L'azienda di riferimento nell'elettronica lifestyle presenta le nuove linee di televisori in collaborazione con il partner Mediateel.

Con sede a Massa, Mediateel è un'azienda specializzata nel settore delle comunicazioni, con un focus nella realizzazione di sistemi telefonici e sistemi integrati di telecomunicazioni, videosorveglianza e soluzioni wi-fi. La grande esperienza nel segmento hospitality, ha portato Mediateel ad affiancare a queste linee di business anche la commercializzazione di televisori con funzione Hotel Mode.

Alla più prestigiosa manifestazione fieristica dedicata all'ospitalità, che si ripete con crescente successo da 32 edizioni, Mediateel si presenta con un ampio spazio espositivo (Pad. B, corsia 15) che darà grande visibilità alle novità delle telecomunicazioni per l'ospitalità, in particolare ai televisori con funzione Hotel Mode.

Riflettori puntati, quindi, sui nuovi televisori LED Full HD serie SE di Hannspree che coniugano un design hi-tech, elegante e ultrasottile con le tecnologie più avanzate per una visione delle immagini estremamente nitida e realistica, perfetto anche il sonoro grazie a otto diverse impostazioni. Inoltre, la tecnologia zero-watt integrata consente un reale consumo zero mentre l'apparecchio è in standby.

La partecipazione delle principali associazioni di categoria, espositori sempre più numerosi e qualificati, convegni e tavole rotonde su argomenti di attualità, degustazioni, concorsi e presentazioni, fanno di **Tirreno CT** il punto di riferimento del segmento.

"Tirreno CT" è una delle manifestazioni più importanti per il mondo dell'ospitalità e un'occasione ideale per fare il punto sull'andamento del settore. Quest'anno abbiamo voluto valorizzare ulteriormente la nostra presenza puntando sulla partnership con Hannspree, ospitando nel nostro spazio espositivo le nuove linee di televisori dotate della funzione Hotel Mode", ha dichiarato Simona Chiti, responsabile della divisione Tv di Mediateel.

"Per Hannspree l'ospitalità rappresenta un segmento molto rilevante cui abbiamo dedicato le linee di televisori più innovative dotandole della funzione Hotel Mode, la partecipazione ad una manifestazione prestigiosa come **Tirreno CT** rappresenta per noi un momento strategico per consolidare ulteriormente il nostro posizionamento in questo settore", ha commentato Stefano Beschi, Country Manager Italia e Grecia di Hannspree.

Questo articolo è stato pubblicato giovedì, 1 marzo 2012 alle 12:08 e classificato in [Eventi generalisti](#). Puoi seguire i commenti a questo articolo tramite il feed [RSS 2.0](#). Puoi inviare un commento, o fare un [backlink](#) da tuo sito.

Scrivi un commento

Per inviare un commento devi fare il login.

Ultime novità da Connecting-Managers

Intervista a Ferdinando Azzariti

Un nuovo presidente in Federcongressi

Ridurre i costi per le imprese? Missioni possibili

Nuove frontiere per Connecting-Managers®

Robert Jhansen presenta la Community

La terza rivisitazione industriale per Jeremy Ruffin

CORSO DI FORMAZIONE: SAPER NEGOTIARE TI CONVIENE! - 30/04/09

Connecting-Managers® ti invita al corso SAPER NEGOTIARE TI CONVIENE! "Come farli dire di sì e porre garbatamente"

Giugno 2009 Prezzo la Camera Luzzi Donatelli Fabiani Clavellani - Corso ore 18,00

Marketing D'Iniziative - Corso 11 giugno 2009

Connecting-Managers® ti invita in trasferta a CUNEO ad un Marketing D'Iniziative

Giugno 2009 Prezzo la Camera Luzzi Donatelli Fabiani Clavellani - Corso ore 18,00

Distinguerli - Il Segno delle migliori Organizzazioni

Connecting-Managers® presenta: Robert Jhansen Distinguerli - Il Segno delle migliori Organizzazioni

03-04-05 Luglio 2009 Verona

Aspettiamoci pressantemente il successo di Zimbo e Multiply!

Se in America come al solito si anticipano, aspettiamoci pressantemente in Italia il successo di Zimbo e Multiply!

Tiere

Tirreno CT

Carrara riferimento per la ristorazione



Con oltre 50.000 presenze, in leggera crescita rispetto all'edizione 2011, **Tirreno CT** si conferma un punto di riferimento importante per il settore della ristorazione italiana e in particolare per quello dell'agroalimentare, vino compreso. La 32esima edizione del salone nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità ha visto i visitatori spostarsi tra esibizioni, degustazioni, forum, visitare gli stand delle oltre 300 aziende espositrici provenienti da 14 regioni d'Italia più 3 espo-

sitori dall'estero (Germania e Austria). Più di 600 i marchi commerciali rappresentati, su una estensione che supera i 30.000 metri quadrati di superficie espositiva coperta. Una mostra-convegno dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive dalle materie prime, agli ingredienti, dai prodotti alimentari, a macchine e attrezzature specifiche. Durante la manifestazione si sono susseguiti decine di seminari, dimostrazioni, forum e tavole rotonde. E soprattutto molti con-

**OGNI CATEGORIA PRESENTE
HA SFRUTTATO L'IMPORTANTE VETRINA
DI **TIRRENO CT** PER PRESENTARE
LE PROPRIE ECCELLENZE**



corsi professionali di livello nazionale e internazionale.

Ogni categoria presente ha sfruttato l'importante vetrina di **Tirreno GI** per presentare le proprie eccellenze e per dare lustro alle proprie punte di diamante con esibizioni e competizioni. Sono stati 294 gli espositori provenienti da 50 province di 14 regioni italiane e 3 da paesi esteri per un totale di 297 aziende. La geografia di provenienza vede il Nord pesare per il 49 %, il Centro per il 47% , mentre solo il 3% dal Sud e Isole. L'1% proveniva dall'estero. La regione italiana più rappresentata è stata la Toscana (44%), seguita dall'Emilia (14%), dal Veneto, dalla Lombardia e dalla Liguria.

Tra le province, Massa Carrara (13%) è stata ovviamente al primo posto, a buona distanza dal secondo posto di Lucca



(8%); poi Pistoia, Firenze, Pisa. La prima extra Toscana è Venezia (7%), seguita da Reggio Emilia insieme con Milano.

Durante i cinque giorni c'è stato anche il concorso per sommelier "Premio AIS Apuana - **Tirreno GI**", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier e riservato ai professionisti del settore. Quindici i concorrenti, provenienti da varie province della Toscana, che si sono affrontati in una difficile prova, consistente nel riconoscere tre vini campione di tipologia rosso, indicare il campione, effettuare una degustazione teorica, attribuirgli un punteggio di valore in centesimi e motivare la scelta. Tra i cinque finalisti che avevano superato la prima fase del concorso, è risultata vincitrice la sommelier Luccia Grassi da Massa Carrara.

Il successo non è giunto inaspettato, come ha confermato il delegato dell'Ais Apuana, Lorenzo Chiappini, durante la presentazione dei vincitori: «Avevamo più che un forte sospetto che le donne fossero brave quanto e più degli uomini. Il risultato di oggi ce ne dà la conferma». Tra i quattordici concorrenti in gara, hanno passato il primo turno Luccia Dazzi, Domenico Aricò, Giuliano Mazzi, Luca Lattanzi e Sergio Garaffo, che hanno affrontato la fase finale del concorso. «Non è stato facile decidere la classifica finale, data la competenza dei concorrenti, ma nelle gare c'è sempre un vincitore, - ha proseguito Lorenzo Chiappini - e in questo caso si tratta di una vittoria veramente meritata».

La piazza d'onore è stata occupata da Domenico Aricò; terzo posto, ma a detta della giuria si tratta praticamente di un pari merito, per Giuliano Mazzi.

La vincitrice Luccia Dazzi ha stupito la giuria anche con la motivazione della sua scelta: «Su questo calice c'è il profumo del mare, il soffio del vento delle apuane, c'è il sacrificio della gente orgogliosa della mia terra». A quanto pare, questa ragazza ha veramente una marcia in più rispetto agli uomini, coniugando professionalità e poesia in un mestiere che fino a ieri era appannaggio praticamente esclusivo del cosiddetto sesso forte.

Per la cronaca, oltre al campione selezionato Candia dei Colli Apuani, erano presenti anche il Merlot dell'azienda "Castel del Piano" e il Cabernet Franc dell'azienda "La Bellanotte". ■

TIRRENO CT

Il campionato di cucina regionale

► CARRARA

Como alla rovescia: da domenica a giovedì 8 marzo torna a Carrara l'appuntamento con una delle fiere di riferimento del settore, la Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade negli spazi di Carrara Fiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. Dal 4 all'8 marzo prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia. Saranno circa 300 gli espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30mila metri quadrati dello spazio fieristico. Non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione. Vera novità, la prima edizione del Campionato di cucina regionale italiana.

CHIARA VIGORELLI



Chiara Geronzi - Turismo e Veneto - Labori - Leptotermite alimentare - Food Logistics 2012 - WOH-IMA

newsfoòd.com



» RSS » Newsletter » TagCloud » Mappa del sito

Cerca

Home » Informazioni » Italia » Regioni » Toscana » Carrara » Tirreno CT » News » Tirreno CT

Tirreno CT

A Carrara Fiere, dal 4 al 8 marzo

Tirreno CT. A Carrara si riunisce il meglio di alimentare e ristorazione

Cuochi, camerieri, barman ed associazioni: il top si riunisce



I top del food & wine vanno a Carrara. La città delle cave di marmo ospita **Tirreno CT**, la fiera alimentare

dedicata all'eccellenza dell'alimentare e della ristorazione. In programma dal 4 al 8 marzo 2012, la manifestazione vanta numeri importanti: 300 espositori e 600 marchi commerciali, 30.000 mq di esposizione, 50.000 operatori del settore.

L'edizione 2012 sarà centrata sui temi di innovazione e confronto. Infatti, spiegano gli organizzatori di Tirreno Trade, sono queste le armi contro la crisi ed i pilastri dell'offerta.

Saranno allora presenti tavole rotonde, convegni, seminari ed incontri che i rappresentanti del turismo e del territorio. Da non perdere le dimostrazioni e le gare delle Associazioni: Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticcieri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. A riguardo degni di nota momenti come la prima edizione del Campionato di cucina regionale italiana e gli Internazionali d'Italia di cucina (12ª edizione).

Infine, previste le rappresentanze del Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

www.tirrenoct.it

Matteo Gerici

Tutto su: Alimentare, Fiere, Ristorazione, Matteo Gerici, **Tirreno CT**, Carrara

Commenti

Nessun commento presente!

Lascia anche tu un commento

Con lo stesso tema...

- **Tirreno CT**: A Carrara si riunisce il meglio di alimentare e ristorazione
- Fiera di Roma - Arti e Mestieri Expo 6ª edizione
- ABRIS: Al via la prima fiera della ristorazione dedicata ai ristoratori
- Novità: Caffè del Caravaggio, al ristorante il caffè Arabica espresso degli Chef
- Aliberti Liberato: chi è il culture dell'accoglienza e dell'ospitalità?
- E' uscita la 35.a edizione di "Locali storici d'Italia"
- Fipe: Il codice-riforma del turismo penalizza la ristorazione
- Sedriano (MI): Workshop "Il ristorante di qualità per bambini che valorizza il territorio: un contributo a EXPO 2015 per garantire sicurezza e sostenibilità alimentare"
- **FAQ: L'Avvocato al bar ed al ristorante ...a tutti sarà decapitato di...**
- Sedriano (MI): Un centro cucina all'avanguardia da oltre 1000 pasti al giorno che valorizza il territorio ed è un contributo a EXPO 2015 per garantire sicurezza e sostenibilità alimentare"

DAL 4 ALL'8 MARZO A CARRARA

Tirreno Ct, 300 espositori alla fiera dell'ospitalità

DAL MIGLIOR pizzaiolo sul piatto, a quello acrobatico passando per il miglior barman dell'anno e i migliori cuochi. Dal 4 all'8 marzo prossimo Tirreno C.T. catalizzerà i migliori professionisti del settore. Nel 2011 la kermesse ha ospitato oltre 50 mila visitatori. La 32esima edizione della fiera è dedicata a tutto quello che riguarda l'ospitalità. A Tirreno C.T. saranno eletti tutti questi personaggi, si parlerà di futuro della ristorazione e dell'ospitalità, si potrà scoprire persino "Come fare i soldi con un panificio". E' tutto in movimento infatti per la 32esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di Carrara Fiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale

strutture ricettive. Dal 4 all'8 marzo prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia. Saranno circa 300 gli espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30 mila metri quadrati dello spazio fieristico. «Tirreno C.T. è la rappresentazione che nonostante questo periodo particolare per l'economia del nostro Paese - spiegano Sergio Dati e Paolo Caldani, gli organizzatori - ancora le aziende vogliono innovarsi e rinnovare la propria offerta e in questa manifestazione possono trovare i giusti interlocutori per rimanere nel business». Innovazione e confronto, grazie ai molti appuntamenti in programma, sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno.

www.ecostampa.it



Breaking News

Home » Food

Alimentare: a Tirreno C.T. i migliori professionisti del Food&Wine

CONDIVIDI: Condividi Tweet



15-10-27 FEB 2012

(AGI) - Roma, 27 feb. - Il miglior Maître dell'anno? La pizza a "meto", o quella in "rosa" o quella a quattro mani più buona? Il miglior caffè d'Italia? I migliori cuochi del mondo e d'Italia? A Tirreno C.T. saranno eletti tutti questi personaggi, si parlerà di futuro della ristorazione e dell'ospitalità, si potrà scoprire persino "Come fare i soldi con un panificio". E' tutto in movimento infatti per la 32esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di Carrara Fiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture

per alberghi, ristoranti, bar, pasticceria, gelateria e in generale strutture ricettive. Dal 4 all'8 marzo prossimi sono adesi nei padiglioni della fiera oltre 60 mila operatori del settore da tutta Italia. Saranno circa 500 gli espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nel circa 30 mila metri quadrati dello spazio fieristico. "Tirreno C.T. è la rappresentazione che nonostante questo periodo particolare per l'economia del nostro Paese - spiegano Sergio Dali e Paolo Caldani, gli organizzatori della fiera - ancora le aziende vogliono innovare e rinnovare la propria offerta e in questa manifestazione possono trovare i giusti interlocutori per rimanere nel business". Innovazione e confronto, come detto, grazie ai molti appuntamenti in programma, sono gli elementi che fanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari. Tirreno C.T. non è solo esposizione, ma anche il momento di un confronto grazie alla presenza di un ricco programma di eventi tra i quali seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei Maîtres, i Gelatieri, i Pasticcieri, i Pizzaioli, i Sommelier e Cuochi. Saranno proprio queste associazioni ad animare il ricchissimo programma della fiera che prevede tra le altre cose la dodicesima edizione degli "Internazionali d'Italia" di cucina e, vera novità, la prima edizione del Campionato di cucina regionale italiana. Ampia rappresentanza in fiera per il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alle tecnologie che distinguono l'Italia nel mondo. Il settore della ristorazione e dei bar in Italia rappresenta numeri importanti con circa 100mila ristoranti e 300mila tra bar e pubblici esercizi per un milione di posti di lavoro in tutto per un giro d'affari medio annuo di circa 28 miliardi di euro. Per quanto riguarda il fatturato medio si presuppone per il primo trimestre del 2012 una lieve flessione rispetto allo stesso periodo dell'anno passato. Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa - Carrara, CNA, Camera di Commercio di Massa - Carrara, Federazione Italiana Cuochi. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito www.tirrenoc.t

Articolo successivo » Etiopia: in crescita valore esport ortotrutta

partecipa al concorso di eni gas e luce **vinci il sound di link**

Notizie Flash

- 15:55 » Siria: vincitore si a Costituzione con 89%, affluenza al 54%
- 15:53 » Wall Street: negativa in partenza
- 15:44 » Grecia: Merkel, non c'è garanzia successo al 100%
- 15:13 » Castazione: accuse a dirigente sempre legittime da sindacati
- 15:11 » Germania: Linka, Karsfeld sfiderà Gauck

Accade anche questo

11:20
CAFFE' HOT

 DELL'UNIVERSITA', PESORINO DIVENTA
 POSIZIONE KAMASUTRA

Cerca la notizia

immobiliare.it
 cerca case e appartamenti
 inserisci comune

La notte degli Oscar **ACADEMY AWARDS**

IN PRIMO PIANO

VIDEO

- Cameriere "maestro" inciampa e rovescia 5 bicchieri di birra su Angela Merkel
- Oscar: trailer e intervista ai cast di 'The artist', vincitore di 5 statuette
- Oscar: intervista a Martin Scorsese e trailer di 'Hugo Cabret', vincitore di 5

CALCIO MOTORI ALTRI SPORT

- 15:09 » Calcio: Prandelli, Balotelli sopita resistere a provocazioni
- 22:59 » Calcio: Udinese vince 3-1 a Bologna, Di Natale torna al gol
- 18:05 » F. 1: Test Barcellona, Maldonado il più veloce
- 12:52 » F. 1: Mercedes Gp avvia la nuova W00
- 10:02 » Basket: Al Star Nba, il West supera l'Est per 152-149
- 13:10 » Basket: Nba, Jeremy Evans vince la gara delle schiazzate
- 12:58 » Calcio: scontro Nocchi-Buffon, "che delusione", "E' avvilente"
- 12:08 » Ciclismo: Tour Langkawi, Guardini vince anche quarta tappa

Condividi e consiglia questa pagina

Italiano

RICETTE, CORSI E EVENTI

Cerca nel sito

Cerca

[COMUNICATI STAMPA CUCINA](#)[COMUNICATI STAMPA CUCINA](#)[Vai alla sezione](#)

FISAR COORDINAMENTO ITALIA CENTRO AL TirrenoCT

25/02/2012

24/02/2012 - Siamo orgogliosi di informarvi che il Coordinamento delle Delegazioni Italia Centro

Sarà presente con uno stand alla 32° edizione di FIERA **TIRRENO CT** Complesso Fieristico di Marina di Carrara

Padiglione B corridoi 15 e 16

Dal 4 Marzo al 8 Marzo dalle 10,00 alle 18,00

Degustazioni Professionali ed incontri con i Protagonisti del Gusto

Ogni giorno una selezione diversa dal Centro Italia

4 Marzo: -Profumi e sapori della Val di Merse.

Cinque campioni per cinque eccellenze: Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Chianti Classico, Chianti, Vernaccia di San Gimignano

5 Marzo: Vignaioli di San Miniato

6 Marzo: Strada del Vino Costa degli Etruschi, Bolgheri, Val di Comia, Eiba e Terratico di Bibbona

7 Marzo : Le eccellenzeDOC Montecarlo

8 Marzo : I Birrifici artigianali del Centro Italia

Per informazioni **Baroncini Fabio**

portavoce-italiacentrofisar.com

portavoce-italiacentro@fisar.com

Stampa

FOTO

Altre news

24/02/2012 | [Il Gastrologo d'Oro](#)

24/02/2012 | [JAPAN FLAVOURS E CALICI CAMPANI](#)

24/02/2012 | [8 marzo festa della Donna ' Dinner Zen' Gastone Ristorante](#)

24/02/2012 | [Baglio del Cristo di Campobello](#)

24/02/2012 | [Gusti & Colori seconda edizione](#)

[Pubblicità](#) [Mappa del sito](#) [Contatti](#)



pubblicità, facile, adesso
promuovere eventi e marchi
sui più influenti siti del vino e del cibo

Home | Articoli | Notizie | Directory | Annunci | Comunicati

Home > comunicati stampa > > > comunicato

FISAR COORDINAMENTO ITALIA CENTRO AL **TirrenoCT**

Degustazioni Professionali Ed Incontri Con I Protagonisti Del Gusto -
Comunicato N. 2167

Comunicati stampa e articoli del CavoloVerde - n.



24/02/2012 - Siamo orgogliosi di informarvi che il Coordinamento delle Delegazioni Italia Centro Sarà presente con uno stand alla 32ª edizione di **FIERA TIRRENO CT**

Complesso Fieristico di Marina di Carrara
Padiglione B corridoi 15 e 16

Dal 4 Marzo al 8 Marzo dalle 10,00 alle 18,00

Degustazioni Professionali ed incontri con i Protagonisti del Gusto

Ogni giorno una selezione diversa dal Centro Italia

4 Marzo: -Profumi e sapori della Val di Merse.

Cinque campioni per cinque eccellenze: Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Chianti Classico, Chianti, Vernaccia di San Gimignano

5 Marzo: Vignaioli di San Miniato

6 Marzo: Strada del Vino Costa degli Etruschi, Bolgheri, Val di Cornia, Elba e Terratico di Bibbona

7 Marzo : Le eccellenzeDOC Montecarlo

8 Marzo : I Birrifici artigianali del Centro Italia

Per informazioni

Baroncinai Fabio
portavoce-italiacentro@fisar.com
portavoce-italiacentro@fisar.com



FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER
ALBERGATORI RISTORATORI
Coordinamento Delegazioni Italia Centro

25/02/2012

Comunicati stampa

» Inserisci articolo

agricoltura

catering

consorzi

cuochi

distributori

enoteche

enti

eventi

gdo

giornalisti

industrie

laboratori

negozi

produttori

ristoranti

siti/blog

servizi

sommelier

tecnologie

testate

vinificare

winebar

cerca in articoli

cerca

pubblicità, facile, adesso
promuovere eventi e marchi
sui più influenti siti e blog
del vino e del cibo



Condivisione & Social

CONDIVIDI

Problemi?

Iscriviti alla Newsletter

Tags

Giuliano Marchesi, McDonald's
paese di Marchesi, Bruno
Barbieri, Master Chef Italia Cleo
Te, Claudecino Matteo Cedroni,
Massimo Buttara.

NEL DINTORNI

DINOSAURI IN CARNE E OSSA

A FIRENZE UN'ECCEZIONALE MOSTRA NEL MUSEO DI STORIA NATURALE
UN VIAGGIO NEL MONDO DEI GIGANTI DOMINATORI DELLA PREISTORIA



Dal 1° marzo al 2 settembre il Museo di Storia Naturale dell'Università di Firenze (sezione di Geologia e paleontologia, via Giorgio La Pira 4 e sezione Orto Botanico, via Pier Antonio Micheli 3) ospita "Dinosauri in carne e ossa". Una mostra eccezionale nella quale scienza e arte riportano alla vita i dominatori di un mondo perduto. Un evento culturale interamente made in Italy che esprime l'eccellenza nazionale in un ambito della scienza, la paleontologia, che tradizionalmente è stato appannaggio, almeno in prevalenza, della cultura anglosassone.

Quaranta le ricostruzioni a grandezza naturale di dinosauri e altri animali preistorici, alcuni davvero colossali: gli animali di maggiori dimensioni, come Tyrannosaurus, Spinosaurus e Gallimimus, saranno ospitati nella ricca vegetazione dell'Orto Botanico, uno dei più antichi al mondo, fra i grandi alberi della sughera e della sequoia. Altri, come Glyptodon e Siptonyx, troveranno posto tra gli scheletri fossili della massima collezione paleontologica

nazionale del Museo di Storia Naturale dell'Università di Firenze, dove è conservata anche la prima documentazione della presenza dei dinosauri in Italia.

Attraverso un approccio divulgativo, didattico e divertente, "Dinosauri in carne e ossa" vuole avvicinare il grande pubblico a una delle più affascinanti tra le scienze, proponendosi come una sorta di laboratorio in continuo divenire.

La mostra si compone infatti di ricostruzioni paleoambientali e mutales, opere di illustratori italiani di fama internazionale, un paleo-acquario in 3D, esposizioni di fossili, affiancati da un fitto calendario di attività collaterali fra laboratori, visite guidate per tutte le età, conferenze divulgative e iniziative speciali. Orario: dal 1° marzo al 31 maggio con orario continuato 9-19; dal 1° giugno al 2 settembre con orario continuato 10-19.

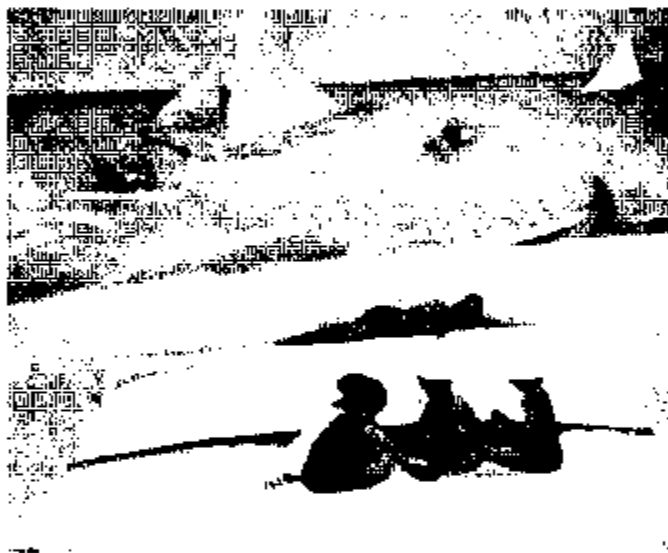
Info: www.msn.unifi.it.

Linea in LA NAZIONE 5

Balnearia a Marina di Carrara

Dal 4 all'8 marzo si accenderanno i riflettori sulla tredicesima edizione di Balnearia, l'esposizione professionale dedicata alle attrezzature balneari, all'outdoor design e al benessere. L'evento si svolgerà in concomitanza con **Arredo Cj** manifestazione nazionale per il settore turistico-alberghiero. Il salone esporrà il meglio dell'intera filiera per le soluzioni da esterni, delle tecnologie, del complemento; dal progetto al prodotto, dal progettista all'impresa, per spiagge e piscine, per spazi esterni privati e pubblici. L'edizione 2012 di Balnearia sarà ospitata dal Complesso Fieristico di Marina di Carrara.

Info: www.balnearia.it.



Moses Levy a Pietrasanta

Fino all'11 marzo il Chiostro di Sant'Agostino (sale Putti e Capitolo), a Pietrasanta, ospita un corpus di opere di Moses Levy, provenienti dalla collezione di Enrico Pea. Una serie di lavori tra incisioni, disegni e carboncini realizzati prima del 1916, anno in cui quanto contenuto nello studio di Rigoli (Pi) del grande maestro Moses Levy fu acquistato da Luigi Salvatori ed Enrico Pea. In esposizione anche opere di Mino Maccari, Arturo Dazzi, Ettore Di Giorgio e Antony De Witt. L'iniziativa è a cura di Antonella Serafini e Valentina Fogher. Orario: tutti i giorni dalle 16 alle 19; chiuso il lunedì. Ingresso libero. Info: 0584.795381.



TIRRENO C.T. Ospitalità in fiera

NOVITÀ DEL 2012 IL CAMPIONATO DI CUCINA REGIONALE ITALIANA



Torna per la 32esima volta "Tirreno C.T.", la fiera organizzata da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale delle strutture ricettive. L'iniziativa si svolgerà dal 4 all'8 marzo e vedrà presenti oltre 50mila operatori del settore che, come ogni anno, arriveranno da tutta Italia.

Circa 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei 30mila metri quadrati della fiera. Un'occasione per l'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore, uno scambio commerciale per gli addetti ai lavori.

"Tirreno C.T." non è solo esposizione, ma anche un momento di confronto, grazie a seminari, convegni, tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale e molto altro ancora. Ad animare il ricco programma della manifestazione contribuiranno, con dimostrazioni professionali e concorsi, anche le associazioni di categoria, con barman, gelatieri, pasticceri, pizzaioli, sommelier, cuochi.

Tra gli eventi, la dodicesima edizione degli Internazionali d'Italia di cucina, ma anche la grande novità di quest'anno: la prima edizione del Campionato di cucina regionale italiana. Inoltre, ampia rappresentanza in fiera per il made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine & food, che presenteranno le proprie eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo. "Tirreno C.T." è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa-Carrara, Cna, Camera di Commercio di Massa-Carrara e Federazione Italiana Cuochi. In occasione di questo evento sono stati promossi dei pacchetti turistici in collaborazione con l'agenzia del turismo locale.
Info: www.tirrenoct.it.



EVENTIMESE

www.ecostampa.it

Teatro dei Servi

Sabato 3 e domenica 4 marzo (ore 21.15), al Teatro dei Servi di Massa andrà in scena "È stato così", dal romanzo di Natalia Ginzburg, sotto la regia di Valerio Binasco. La storia di un amore disperato e geloso, una confessione dettata dalla dolorosa lucidità di una moglie che per anni ha sopportato la relazione extraconiugale del marito. Intensa prova d'attrice per Sabrina Impacciatore. Venerdì 30 e sabato 31 marzo (ore 21.15) a chiudere la stagione ci sarà un classico del teatro: "La bottega del caffè" di Carlo Goldoni per la regia di Antonio Zavatteri, prodotto dalla Compagnia Gank e dal Teatro Stabile di Genova. **Info: www.teatrodeiservi.comune.massa.ms.it**



Cristicchi e Li Romani

Mercoledì 29 febbraio (ore 21) Simone Cristicchi sarà protagonista al Teatro degli Impavidi di Sarzana con il suo nuovo spettacolo "Li romani in Russia", per la regia di Alessandro Benvenuti. Il monologo racconta l'orrore della guerra attraverso la voce di chi l'ha vissuta in prima persona, come in un ideale incontro tra il mondo delle borgate di Pasolini e le opere di Rigoni Stern e Bedeschi. Un teatro civile che si presenta nuovo soprattutto per la forma del testo, mediante l'utilizzo di due elementi: la metrica dell'ottava classica (quella dei grandi poemi epici) e il dialetto romanesco che rende la narrazione ancora più schietta e veritiera. **Info: sarzana.org**

È tempo di fiera

Dal 17 al 25 marzo si svolgerà la tradizionale "Fiera Campionaria Città della Spezia". L'esposizione interesserà un numero consistente di imprese locali che operano nei settori merceologici diversi. Lo scopo della fiera è quello di valorizzare le imprese che operano nel territorio spezzino e nelle province limitrofe. L'evento è organizzato dall'Azienda Speciale della Camera di Commercio della Spezia "Manifestazioni Fieristiche e Formazione Imprenditoriale" insieme alla società Centro Fieristico srl. **Info: www.speziafiere.it**





HOME

cerca

nel sito

nel web

TOSCANA OGGI

CHI SIAMO
ABBONAMENTI
COPIA SAGGIO
SETTIMANALE
EDIZIONI LOCALI

NOTIZIE

PRIMO PIANO
ATTUALITÀ
REGIONE
CHIESA
CULTURA & SOCIETÀ
SPECIALI
RUBRICHE
INFRAGGI
DOCUMENTI
VIA FRANCIGERA
THE TOSCANADOGG
CAMPANILE ROCC

TOSCANA ECCLESIALE

CONF. EPISCOPALE
(CEI)
CONG. AGGR. LAICALI
DIOCESI
PARROCCHIE
SANTUARI
ASSOCIAZIONI
COMUNITÀ RELIGIOSE
MUSEI - ARTE SACRA

TOSCANA IN RETE

TOSCANA
PROVINCE
COMUNI
SOCIETÀ
CULTURA
CITYWEB
LINKS

SERVIZI

NEWS DAL MONDO
ACQUA EVENTI
E-CARD
E-COMMERCE
PRENOTAZIONE TICKET
MUSI
NEOCROCE ONLINE

CNA

X Palo di Siena

X Prato Albergo

goHome

Cerca casa?

1 Appartamento Firenze
1 Casa Tirreno
1 Bivoco Ortop
1 Immobili Siena

goHome e immobili

<< torna indietro

21/02/2012 - 11:36 - Cosa c'è in Toscana (25 febbraio-4 marzo 2012)

Festa del Cioccolato e Vetrina Antiquaria

Sabato 25 e domenica 26 febbraio 2012 in piazza Matteotti a Scandicci (FI) arriva la Festa del cioccolato, con la partecipazione di grandi maestri cioccolatieri toscani. Presso gli stand sarà possibile degustare e acquistare numerosissime varietà e forme di cioccolato. Domenica si svolge, inoltre, Vetrina antiquaria - Mercato di oggetti e mobili di antiquariato.

Sagra del chiodo di maiale

Sabato 25 e domenica 26 febbraio il borgo di Quercia di Aulla (MS) ospita la XIV edizione della Sagra del chiodo di maiale. Il chiodo è un'antica ricetta contadina che si prepara con l'impasto della salsiccia cotta nei testi di terracotta scaldati nel forno a legna. Insieme al chiodo si potranno gustare minestre e torte salate accompagnate da vini locali.

Collezione a Firenze

Da circa vent'anni si svolge a Firenze un appuntamento ideato per gli amanti del collezionismo, dell'antiquariato e di tutto ciò che è di buon gusto: Collezione a Firenze - Artigianarte. Quest'anno il primo appuntamento si svolge sabato 25 e domenica 26, all'Obihall Teatro di Firenze. Si va dai piccoli mobili all'oggettistica d'arredamento, vetri, cristallo, ferro, bronzo e argenti.

Festa della polenta

Come ogni anno la prima domenica di Quaresima, quest'anno il 26 febbraio, a Vernio (PO) si svolge la Festa della polenta. La festa è organizzata dall'antica Società della Misericordia e dal Comune di Vernio, è una delle feste popolari e tradizionali più antiche della Toscana arrivata quest'anno alla 435 esima edizione. Con questa giornata si vuole ricordare la carestia, dovuta all'invasione spagnola, che nel 1512 colpì Vernio e la generosità dei conti Bardi che distribuirono ai sudditi affamati appunto polenta di castagne, aringhe e baccalà. Per l'occasione verrà, infatti, cucinata una grande quantità di farina dolce (di castagne) che servirà a confezionare oltre quattromila porzioni di polenta che saranno distribuiti gratuitamente durante la festa. Saranno anche presenti stand gastronomici con prodotti tipici della Val Bisenzio.

Pescia Antiqua e Filiera Corta

Domenica 26 febbraio la storica piazza Mazzini di Pescia (PT) torna ad ospitare una nuova edizione di Pescia Antiqua, la mostra-mercato dell'artigianato e del collezionismo che tanto interesse suscita sempre tra gli appassionati ed i curiosi. La grande piazza si trasforma in un ricco negozio dove vengono esposti in bella mostra, mobili, quadri, monete, francobolli, e tanti oggetti che profumano di passato, ricchi di storia e di vita, che cercano nuovi acquirenti per ritrovare tutto il loro splendore. Sempre domenica 26 si tiene il mercato di Filiera Corta. Il mercato raggruppa produttori del territorio provinciale. Al mercato si possono trovare prodotti di orto-frutta, vini e/o aceti, olio d'oliva, formaggi e latticini, carni fresche e salumi, piante e fiori, miele e altro ancora.

Galluzzo in Fiera

"Galluzzo in Fiera" si svolge domenica 26 febbraio nel caratteristico quartiere del Galluzzo a Firenze, un tempo Comune staccato dal capoluogo, oggi parte integrante del tessuto urbano. In piazza si potranno trovare prodotti di artigianato, arrotino, antiquariato ed enogastronomia. Il pomeriggio sarà dedicato ai bambini con TruccaBimbi e baby dance gratis per tutti.

Chocolandia

Dopo la prima tappa a Livorno, arriva anche a Cecina (LI) Chocolandia 2012. La tre giorni di golosità e coccole sarà allestita ancora una volta in piazza Guerrazzi e in Corso Matteotti nell'area pedonale da venerdì 2 a domenica 4 marzo. Bianco, fondente, al latte, da bere caldo nelle "chicchere" o da far sciogliere in bocca, il celebre "oro nero" dal quale già 6.000 anni fa i Maya ricavano la bevanda degli dei, sarà il protagonista dell'evento giunto con successo alla quinta edizione. Il cuore di Cecina si trasformerà nella "Città dei Golosi" dove famosi cioccolatieri e sapienti artigiani dolciari provenienti da tutta Italia faranno ammirare e degustare al pubblico le loro prelibate lavorazioni tipiche e decorazioni particolari. Accanto alle tradizionali produzioni, non mancheranno le sperimentazioni, le ricette brevettate e le nuove tendenze in materia di ingredienti e di presentazioni. Praline, barrette, cioccolatini, torte, pasticcini, uova, stravaganti decorazioni e oggettistica: le innumerevoli forme e sfumature di sapori del cioccolato delizieranno gli occhi e sazieranno le voglie e gli afizi di tutti i visitatori. Oltre agli assaggi, durante la kermesse cioccolatieri, pasticceri, chef e sommelier saranno pronti a presentare agli appassionati le loro creazioni, introducendoli alla conoscenza dell'arte del cioccolato e ai suoi possibili abbinamenti con cibi e vini.

Mostra Mercato di Antiquariato

Sabato 3 e domenica 4 marzo si tiene presso il Palazzo delle Esposizioni di Empoli (FI) la 16ª edizione della Mostra Mercato di Antiquariato. Alla fiera ci saranno espositori selezionati in un grande spazio espositivo al coperto.

Tirreno C.T. 2012

La trentaduesima edizione di Tirreno C.T., il Salone professionale dell'ospitalità e dell'accoglienza si svolgerà a Marina di Carrara (MS) dal 4 all'8 marzo. La Mostra Tirreno C.T., 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

AREA RISERVATA

login

password

Registrati
Recupera password

2461 utenti registrati
42 utenti in rete

Febbraio 2012

L	M	M	Q	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29				

Oggi è:

IL SONDAGGIO



Darremo, il compenso di Celentano

Celentano ha fatto bene a devolvere il compenso in beneficenza

E' solo pubblicità

Poteva servire per togliere il canone agli anziani

Vota!

[VAI AI SONDAGGI]

COMMUNITY

SONDAGGI
LETTI
COMMENTI
MIGLIAIA DI NEWS
GALLERIE
FORUM
SPONSOR & PIZZICOLO
SOTTILE

UTILITY

PRENOTA ALBERGO
PREVISIONI DEL TEMPO
QUALITÀ DELL'ARIA
AGGIUNGI AI PREFERITI
IMPOSTA L'OME HOME
BANNER
NEWS SUL TUO SITO
SITI ANSCI



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.

Mercantico

Domenica 4 marzo si svolge la mostra mercato Mercantico a Cascina (PI). L'iniziativa, che si svolge ormai da 10 anni, si pone come obiettivo di incrementare il turismo, far conoscere la città e le sue attività economico-produttive, rivitalizzare il territorio potenziandone le attività. Sono presenti 115 operatori con oggetti di antiquariato, modernariato e artigianato artistico con banchi di mobili, oggetti di antiquariato, collezionismo e artigianato.



A cura di Simone Spadaro



[Archivio Notizie](#)

Direttore: Andrea Fagioli - Webmaster: Marco Mesini e Claudio Turini - Cooperativa Firenze 2000 srl - P.I. 01490520486 - C.F. 00035330481
Sede: via del Fucor, 2 - 50122 Firenze - tel. +39 055 277661 - fax. +39 055 2776624 - Reg. Imp. Firenze n. 00035330481 AEA n. 267598 - © 2002-2012 - Powered by Topplus



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteEfficiency®

L'efficienza incontra il gusto



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione eospitalità
sono le 13:49 di lunedì 20 febbraio 2012 - 23.175 articoli presenti nell'archivio

ESPOSIZIONE ALIMENTI VINO BEVANDE ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE DIRIGENTI

LAIDRIVE L'NEWS CONTACTI PUBBLICITÀ VOCEI RECOMMENDATI Cerca per parole chiave... Cerca per codice articolo

**formaggio
IN VILLA**

**3/5 marzo '12
Villa Braida
Mogliano V. TV**

**Arredi
Cucine
Detergenza
Service**

CARPINETO

Tallarini

Grapes & Wines
www.tallarini.com

COLLIN

PROFESSIONE - BARMAN

20/02/2012 10:41:00

A **Torino C1** un mix di giovani talenti 12° Campionato italiano barman

La Fib, Federazione italiana barman, presenta il 12° Campionato italiano barman, che vedrà protagonisti gli studenti delle scuole alberghiere nella cornice di **Torino C1**. Ogni alunno dovrà competere con uno di un'altra scuola nella preparazione di due cocktail internazionali Iba, fino alla finale.

MASSA CARRARA - La Federazione italiana barman (Fib) presenta il 12° Campionato italiano barman premio Merò Lo Iacono 2012, che si terrà dal 6 al 7 marzo presso la 32ª Mostra convegno **Torino C1** nel complesso fieristico di Carrara (Ma).

Quest'appuntamento, che si rinnova ogni anno, vede protagonisti gli allievi meritorii delle classi terze degli istituti professionali alberghieri di Stato. Questo evento nazionale vede la partecipazione di circa 16 istituti alberghieri e rappresenta un valido contributo nella formazione teorica operativa dell'allievo, in quanto mette in pratica quanto acquisito nel percorso formativo scolastico.

I concorsi per gli allievi degli istituti alberghieri sono fondamentali, permettono di mettere in pratica le conoscenze acquisite e rafforzare le motivazioni per la professione, evidenziando le attitudini di ciascuno.

I numerosi tagli ai fondi alle scuole, limitano purtroppo la partecipazione di molti istituti, in quanto il budget destinato alla autonomia degli istituti scolastici italiani è predefinito quest'anno a 79 milioni di euro, rispetto ai 269 del 2001.

Il taglio alla cultura è un taglio al futuro dei giovani, infatti senza un adeguato livello culturale dei cittadini non si ha un effettivo sviluppo della personalità umana. Occorre investire nella cultura e non limitare le risorse al mondo della scuola che attraversa un periodo di forte precarietà, con istituti fatiscenti e non in linea con l'offerta formativa.



La Fib con questo concorso si prefigge di divulgare tra i giovani la cultura del bere miscelato e di creare un interscambio di idee tra i docenti delle scuole alberghiere partecipanti. Gli allievi devono trovare una scuola alberghiera con una propria tipicità, dove il docente tecnico pratico, con il proprio know how e la passione per questa professione, deve svolgere un ruolo primario e non secondario nel trasmettere la cultura tecnica operativa del dipartimento di sala e bar.

La Fib quest'anno ha ridimensionato la formula dell'evento, proponendo una gara ad eliminazione diretta con l'estrazione di un cocktail internazionale Iba tra quelli selezionati dalla commissione organizzativa. Ogni alunno dovrà competere con un alunno di un'altra scuola sulla preparazione di due cocktail internazionali e chi avrà il punteggio più alto continuerà la sfida proseguendo nel tabellone. Un vero e proprio Festival degli istituti alberghieri.

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

A **Torino C1** un mix di giovani talenti 12° Campionato italiano barman

Provinciali Bergamo-Brescia Sono 12 i finalisti Trismoka al Cibe

I 75 cocktail del nuovo ricettario Iba spiegati da Dom Costa e Giorgio Fedda

Fontarini e Pieri campioni dello shaker al Challenge on Ice 2012 di Sestriere

Elisa Molle vince al Sigep Migliore barista italiana 2012

[Clicca per l'articolo nella sezione](#)

«Occorre investire e motivare i giovani che sono il nostro futuro - afferma il segretario nazionale della Fibi **Tommaso Lo Savio** - Gli istituti alberghieri devono avere un ruolo di centralità nella formazione tecnico culturale dei futuri operatori del settore sala e bar. Noi come associazione crediamo in questo progetto presente da dodici anni e, confrontandoci con i docenti degli Istituti alberghieri, verifichiamo a conoscenza di una realtà scolastica indebolita dalle varie riforme che hanno cancellato in parte la tipicità di una scuola impegnata nel formare i futuri commis di bar, i futuri commis de tang, i futuri addetti al front office. Questa è una realtà ben delineata con un suo percorso chiaro e preciso.»

«Giulini - conclude il presidente Tommaso Lo Savio - il nostro impegno, il nostro know how e la nostra passione ci vede ogni anno protagonisti con i docenti e gli allievi degli Istituti alberghieri in una performance per noi eccezionale. Eccezionali sono gli allievi che si emozionano e ci regalano tanta emozione nel vedersi sul palco alle prese con shaker e mixing glass come se fossero dei barman professionisti.»

La Fibi oggi è presente anche con una rivista bimensile dal titolo **Barman&Friend**, con tante rubriche del mondo del beverage e due pagine dedicate alle scuole alberghiere. Un plauso a questa iniziativa, perché permette di consolidare una preparazione di base fondamentale per avvicinarsi alla professione. Queste iniziative permettono, inoltre, ai docenti di verificare in un contesto di gara le competenze acquisite dagli studenti durante il percorso formativo scolastico. Un grande evento dove protagonisti sono i giovani determinati, che vogliono affermarsi in una società distretta ed egoista.

Articoli correlati:

Incontro mirato tra domanda e offerta Punto di forza della fiera [Tirreno GT](#)

CONDIVIDI [Condividi](#)

[Trasmissione istantanea commenti](#)

Commenti - di te tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra. Indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Al sensi del D.lgs. 196/2003, La Informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.
Letta l'Informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità qui indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Messaggio

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Codice di sicurezza: **02905**

Invia



CON LE NUOVISSIME
LAMPADE A LED
RISPARMI IL 70%
DI ENERGIA

[Dati Editori](#) | [Chi Siamo](#) | [Redazione](#) | [MATERIA](#) | [ARCHIVIO](#) | [FRASE IMPORTANTI](#) | [PICCOLO VOCABOLARIO](#)

Cerca



» Notiziario

Notiziario Marketpress di Venerdì 10 Febbraio 2012

CARRARA: TORNA L'APPUNTAMENTO CON UNA DELLE FIERE DI RIFERIMENTO DEL SETTORE DELL'OSPITALITÀ - DAL 4 ALL'8 MARZO TIRRENO C.T.: IL MEGLIO DEL MONDO DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE

Nel 2011 oltre 50 mila visitatori. Già caldi i motori della 32esima edizione della fiera dedicata alle forniture per alberghi, ristoranti, bar e strutture ricettive. Molte le novità in programma promosse all'interno degli stand tra convegni, seminari e incontri B2b per un confronto sul futuro dell'ospitalità. Fervono i preparativi per la 32esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di Carrara Fiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. Dal 4 all'8 marzo prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia. Saranno circa 300 gli espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nel circa 30 mila metri quadrati dello spazio fieristico. «Tirreno C.T. È la rappresentazione che nonostante questo periodo particolare per l'economia del nostro Paese - spiegano Sergio Dati e Paolo Caldana, gli organizzatori della fiera - ancora le aziende voglio innovarsi e rinnovare la propria offerta e in questa manifestazione possono trovare i giusti interlocutori per rimanere nel business». Innovazione e confronto, come detto, grazie ai molti appuntamenti in programma, sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari. Tirreno C.T. Non è solo esposizione, ma anche il momento di un confronto grazie alla presenza di un ricco programma di eventi tra i quali seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticcieri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. Saranno proprio queste associazioni ad animare il ricchissimo programma della fiera che prevede tra le altre cose la dodicesima edizione degli "Internazionali d'Italia" di cucina e, vera novità, la prima edizione del Campionato di cucina regionale italiana. Ampia rappresentanza in fiera per il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo. Il settore della ristorazione e del bar in Italia rappresenta numeri importanti con circa 100mila ristoranti e 360mila tra bar e pubblici esercizi per un milione di posti di lavoro in tutto per un giro d'affari medio annuo di circa 28miliardi di euro. Per quanto riguarda il fatturato medio si preannuncia per il primo trimestre del 2012 una lieve flessione rispetto allo stesso periodo dell'anno passato. Tirreno C.T. È organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa - Carrara, Cna, Camera di Commercio di Massa - Carrara, Federazione Italiana Cuochi. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito www.tirrenoc.t. In occasione di questo evento sono stati promossi dei pacchetti turistici in collaborazione con l'agenzia del turismo locale



MARKETPRESS RICERCA PARTENARI PER LO SVILUPPO DI APP ED ALTRO IN AMBIENTE ANDROID. GLI INTERESSATI SONO PREGATI DI SEGNALARE IL LORO INTERESSE AL SEGUENTE INDIRIZZO E-MAIL:

redazione@marketpress.info

CERCHI
UNA CASA?
UN UFFICIO?
UNA CASA VACANZA?
LAVORO?
AUTO?
O ALTRO?
VUOI PUBBLICIZZARE
UN AVVENIMENTO?
CLICCA SUBITO QUI
E INSERISCI
GRATIS
I TUOI ANNUNCI
SU MARKETPRESS

Cerchi un articolo
ORIGINALE?
Cerca nel nostro
e-shop:

MARKETPRESS.biz



Qui troverai
tanti prodotti
davvero unici
e ORIGINALI
<Clicca QUI>

Cerchi un articolo
ORIGINALE?
Cerca nel nostro
e-shop:

MARKETPRESS.biz



Qui troverai
tanti prodotti
davvero unici
e ORIGINALI
<Clicca QUI>

<<BACK



GIBELÈ



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, valorizzazione e cultura sono le 16/14 di domenica 3 febbraio 2012 - 22.972 articoli presenti nell'archivio



EXPRESSO ALIMENTI VINO BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI CUCINA MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LINKS/DIRI E-NETWORK CONTATTI PUBBLICITÀ VIDEO/RECOMANDATI Cerca per parole chiave... Cerca per codice articolo

EVENTI-FIERE

05/02/2012 15:34:00

Incontro mirato tra domanda e offerta Punto di forza della fiera **Tirreno CT**

Vero cuore della manifestazione (4-8 marzo 2012 a CarraraFiera) è l'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore che è sempre più in divenire. Eventi clou: la 12ª edizione degli "Internazionali d'Italia di cucina" e la prima edizione del Campionato di cucina regionale italiana



Si svolgerà dal 4 all'8 marzo la 32esima edizione di **Tirreno CT**, la fiera organizzata da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiera e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. Un appuntamento unico nel suo genere con oltre 50mila operatori del settore che ogni anno vengono da tutta Italia. Saranno circa 300 gli espositori presenti in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali a occupare i circa 30mila metri quadrati della rinnovata fiera.

Innovazione e confronto, grazie ai molti appuntamenti in programma, sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari. Vero cuore della manifestazione, anche segreto del suo ripetuto successo, l'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore che è sempre più in divenire: uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia.

Tirreno CT è anche riferimento per il mercato del sud Italia, dal momento che si qualifica come unico appuntamento del settore dell'Italia centrale. Infatti, non è solo un'esposizione, ma anche il momento di un confronto grazie alla presenza di un ricco programma di eventi tra i quali seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale.



Non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quelle dei barman, gelai, maître, panificatori, pasticceri, pizzaioli, sommelier e cuochi. Saranno proprio queste associazioni

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Incontro mirato tra domanda e offerta Punto di forza della fiera **Tirreno CT**

La fiera Tuttofood guarda al 2013 puntando all'internazionalità

Asso Parma-Colonia per l'agroalimentare Accordo tra le Fiere e Federalimentare

Viaggio al centro della terra... Tutto pronto per Fioragricola di Verona

Biotite al TechnoFood di Padova

Alla scoperta di qualità e genuinità

[clicca per l'archivio della sezione](#)



26/27/28/29 FEBBRAIO

CENTRO FIERA DI MONDICI/BARI

Organizzazione: Centro Fiere del Centro Nord Italia

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

Partecipano:

ad alimentare il richissimo programma della fiera che prevede, tra le altre cose, la 12ª edizione degli "Internazionali d'Italia di cucina" e, vera novità, la prima edizione del Campionato di cucina regionale italiana.

Ampla sarà anche la rappresentanza in fiera per il Made in Italy agricolo, con le principali associazioni del settore del wine e food che presenteranno le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo.

Tirreno CT è organizzata da TirrenoTrade srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa Carrara, Cna, Camera di commercio di Massa Carrara, Federazione italiana cuochi.

Condividi | Condividi |

Tirreno CT

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo antispam di sicurezza.

Al sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.
 Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto **OK/VA**, autorizza il trattamento dei suoi dati personali, per le finalità e con le modalità qui indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Indirizzo

Azienda

Message

Voglio ricevere la newsletter settimanale

Codice di sicurezza: 01061

OK

Home > Marzo 2012: sagre, feste ed eventi in Toscana.

- Notizie
- Cronaca
- Cultura
- Economia
- Esterni
- Finanza
- Foto
- Gossip
- Lavoro
- Motori
- Politica
- Software
- Spettacolo
- Sport
- Tempo Libero
- Tecnologia
- Video



Marzo 2012: sagre, feste ed eventi in Toscana

Tirreno GT dal 4 all'8 marzo 2012 a Carrara (MS) - Un ampio spazio espositivo delle innovazioni turistiche ed alberghiere con la possibilità di vedere, inoltre, l'opera dei più grandi maestri della ristorazione. Terre di Toscana l'11 e il 12 marzo 2012 a Lido di Camaiore (LU) Si incontrano i vini d'autore. Più di cento produttori vi danno appuntamento alla convention che vuole il connubio tra cibo e vino. Ingresso a pagamento. Fiera di San Giuseppe il 18 e il 19 marzo 2012 a Seravezza (LU) Una festa paesana che...

Fonte: Mondodelgusto.it - [leri](#)

[Leggi tutto...](#)

Condividi

Ultimi link



SIT ArT al Museo Diocesano dal 3 all'11 marzo

[Terremanta.it](#) ([leri](#)) - "SIT ArT" unica, geniale, originale... Mostra d'arte contemporanea a Terni dal 3 all'11 marzo 2012...

- Milano (MI) Calendario attività culturali Dovesi di Milano
- Castiglione Olona (VA) Franco Viole
- Milano, Museo Diocesano SANDRA TENDONI dal 28 febbraio al 25 marzo 2012



Musica Live per eventi, sagre, feste di paese, ristoranti, locali e feste private

[Italia-eventi.com](#) ([leri](#)) - Bande musicali|Cantanti burlesque|Cantanti, cantautori e gruppi nazionali|Cantanti e gruppi anni '60 e '70|Cover band| per...

- Marzo 2012: sagre, feste ed eventi in Toscana
- Organizzazione eventi: Inaugurazione Centri Commerciali, Feste di compleanno, Addio al nubilato e celibato, ecc.
- Castoreo Sempino - I ragazzi della "Fiorida di Davide", amori di passione | [GalassiaMilpense](#) | [Venezia News](#)



Organizzazione eventi: Inaugurazione Centri Commerciali, Feste di compleanno, Addio al nubilato e celibato, ecc.

[Italia-eventi.com](#) ([leri](#)) - Cena con Spettacolo di Burlesque per ristoranti ed eventi aziendali e privati|Cena a tema|Cena con...

- Musica Live per eventi, sagre, feste di paese, ristoranti, locali e feste private
- Marzo 2012: sagre, feste ed eventi in Toscana
- Marzo 2012: sagre, feste ed eventi in Emilia Romagna

Cerca

Mio Account

Registrati per votare quale link preferisci
[Login](#) | [Registrati](#)

Post piu' letti

- [ITALIA'S GOT TALENT 3, CONCORRE DELLA QUINTA PUNTATA DEL 4 FEBBRAIO 2012: UNA SERATA DA MEDIANI TRA ZORRO E LA "NONNA TELECOM"](#)

- [Palio delle Contrade di Bomio 2012: immagini della serata del fondo](#)

- [Ecco lo schiaffo di Ibra! VIDEO](#)

- [Juventus-Siena, diretta streaming gratis italiano](#)

- [Grande Fratello 12: anticipazioni sedicesima puntata 6 febbraio 2012. Faccia a Faccia tra Chiara e Nathalie, Vito e Sabrina in crisi](#)

Disclaimer: Tuondividi.com non costituisce testata giornalistica, non ha carattere periodico ed e' aggiornato secondo la disponibilita' e la reperibilita' dei materiali contenuti. Pertanto, non e' da considerarsi un prodotto editoriale in base al DECRETO LEGISLATIVO 9 aprile 2003, n.76 (art.7 punto 2). Sono diverse indicazioni, le immagini, i testi e i prodotti multimediali pubblicati su questo sito sono tratti direttamente dal Web. Nel caso pubblicazione di tali materiali dovete tenere il diritto d'autore si prega di scrivere a contatti@tuondividi.com per la loro immediata rimozione. Il link ([Leggi tutto...](#)) indica al visitatore dove cliccare per leggere completa (Fonte) | [SEGNALACI E CONDIVI IL TUO SITO O BLOG PREFERITO](#) | [Privacy policy](#) | [Lavoro free](#)

TIRRENO CT 2012 - WWW.PRODOTTITIPICI.IT

Il complesso fieristico di Carrara fiere, dal 4 all'8 marzo 2012 ospiterà la trentaduesima edizione di **Tirreno CT**, la manifestazione più [...]



■ ANTEPRIME

**MASSA CARRARA:
SEMPRE PIÙ FIERA
DELLA DOC CANDIA DEI
COLLI APUANI**

Anteprima dell'annata 2011 al TIRRENO C.T. dal 4 all'8 marzo

La Delegazione Ais di Massa, presenterà in anteprima la produzione vinicola 2011 del Consorzio di Tutela Candia dei Colli Apuani, durante la 32ª edizione del Salone professionale dell'ospitalità e dell'accoglienza, il Tirreno C.T. La fiera è una delle più significative nel settore turistico, che nei 30 mila metri quadri del Complesso Fieristico di Carrara, ospita più di 300 aziende espositrici, richiamando migliaia di operatori commerciali (www.tirrenocct.it)
Vinitaly 2012

Il prossimo appuntamento con la fiera veronese (25-28 marzo 2012) sarà l'occasione per presentare, in anteprima assoluta, a buyer e appassionati di tutto il mondo, l'ultimo arrivato della Doc Candia dei Colli Apuani: il Barsagina o Massaretta, vino a base di Sangiovese (dal 60 al 80%) e Merlot (fino al 20%) e, che dopo 2 anni di affinamento, uscirà sul mercato con l'annata 2010.

NEWS DALLA TOSCANA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

>>> **EVENTI & FIERE**

**PARTECIPA ANCHE TU AI CONCORSI
 E ALLE INIZIATIVE DELLA
 FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**

Il 2012 si apre con tanti nuovi appuntamenti d'interesse professionale. La Fic sarà presente alle principali fiere del fuoricasa, organizzando eventi e competizioni di grande rilievo. Da **TECNOBAR&FOOD** di Padova a **RISTOREXPO** di Erba (CO), da **SAPORE** di Rimini a **TIRRENO CT** di Carrara: non mancate!

Si segnalano i prossimi appuntamenti fieristici ai quali la Federazione Italiana cuochi parteciperà con interessanti iniziative.



PADOVA - TECNO&FOOD 2012

Salone biennale professionale per Bar, Alberghi e Ristoranti, Padova Fiera, 5-8 febbraio 2012. Terzo Campionato italiano di Finger food "Chef in punta di dita". La Fic insieme a Padova Fiera, Zafferano e Sirman si farà parte attiva nell'organizzazione del concorso e sarà presente inoltre con un proprio stand dimostrativo.



ERBA (CO) - RISTOREXPO 2012

Salone dedicato ai professionisti della ristorazione, LarioFiere, Erba (CO), 19-22 febbraio 2012. Come consuetudine, la Fic e l'Unione Cuochi Lombardia organizzano il concorso di cucina calda nazionale "Cuoco dell'anno 2012". Il tema di questa ottava edizione è il "Piatto unico a base di carne". Possono partecipare i cuochi professionisti maggiorenni.

IL CALENDARIO DEGLI EVENTI, FIERE, COMPETIZIONI

febbraio 2012

| 1 | 2 | 3 | 4 | **5 | 6 | 7 | 8** | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |

Tecno&Food, Padova
www.chefinpuntadidita.it

marzo 2012

| 1 | 2 | 3 | **4 | 5 | 6 | 7 | 8** | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |

Tirreno CT, Carrara
www.tirrenoct.it

sapore
TASTINE E EXPERIENCE
GUSTI, RITI E TENDENZE
24 ORE FUORI CASA

RIMINI - SAPORE 2012

Gusti, riti e tendenze 24 ore fuori casa, Rimini Fiera, 25-28 febbraio 2012. Si rinnova la tradizionale partecipazione della Federcuochi al salone con uno stand dimostrativo e la presenza dei Compartimenti: Ateneo della Cucina Italiana, Lady Chef, Maestri di Cucina e Nazionale Italiana Cuochi con l'organizzazione di numerose iniziative.

CONVENZIONE SPECIALE

OTTAVA EDIZIONE **2012**
dal 5 al 7 febbraio
IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The International Chef Congress

IDENTITÀ GOLOSE: SCONTO PER I SOCI F.I.C.

La Fic ha stipulato una convenzione con Identità Golose (www.identitagolose.it), il congresso internazionale di cucina d'autore che si svolgerà a Milano dal 5 al 7 febbraio 2012. Ai soci F.I.C. è applicata una riduzione sul biglietto d'ingresso (tutti i pacchetti, dalla mezza giornata a più giorni) nella misura del 50 per cento per i Junior fino al 21° anno di età e nella misura del 30 per cento per tutti gli altri. Per usufruire dello sconto, occorre essere in regola con la quota associativa 2012 e presentarsi alla cassa del Congresso con la propria tessera associativa e un documento d'identità.



CARRARA - TIRRENO CT 2012

Fiera di Carrara, 4-8 marzo 2012. Per il dodicesimo anno, la fiera ospiterà gli "Internazionali d'Italia", campionati di cucina riconosciuti Wacs e promossi dalla Federazione Italiana Cuochi. Uno straordinario momento di confronto per tutta l'alta cucina del Belpaese. Una kermesse che in quattro giorni vedrà riuniti i migliori chef, le squadre e i concorrenti singoli, ma anche i giovani emergenti (alla ribalta con la 3° edizione del "Grand Junior Cooking Contest"), pronti a stupire con elaborati nelle categorie del Caldo, Freddo e Artistico, di cucina e pasticceria.

In prossimità degli eventi saranno pubblicate informazioni dettagliate sul sito www.fic.it

Ristorexpo, Erba (Co)
www.ristorexpo.net

| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |

Sapore, Rimini
www.saporerimini.it

| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

>>> **EVENTI & CONCORSI**

INTERNAZIONALI D'ITALIA

SONO APERTE LE ISCRIZIONI PER L'EDIZIONE 2012

Alla Fiera di Carrara, dal 4 all'8 marzo tornano i Campionati di cucina riconosciuti dalla Wacs e promossi dalla Fic. Con alcune importanti novità



La prossima edizione della Fiera Tirreno CT, ospiterà come consueto i migliori chef, le quadre e i concorrenti singoli, ma anche i giovani emergenti, pronti a gareggiare in tante e diverse categorie: Caldo, Freddo, Artistico, Cucina e Pasticceria. Una delle novità della prossima edizione 2012 è che agli Internazionali d'Italia 2012 -unico concorso internazionale riconosciuto dalla Wacs- la direzione Tirreno Trade ha deciso di adottare le regole integrate nella prossima Olimpiade Culinaria di Erfurt (dal 5 al 10 ottobre 2012). Pertanto per i partecipanti sarà come una prova generale.

Grande novità sarà poi il concorso **"Sapienze e Sapori Regionali - Regional Team-Live Cooking**. Ogni regione potrà delegare una o più squadre regionali rappresentative formate da concorrenti iscritti alla Fic. La squadra dovrà essere composta da 4 persone più una quinta per il servizio di organizzazione plonge e di pulizia generale. Saranno am-

messi a partecipare un massimo di 12 team in rappresentanza delle diverse aree geografiche, divisi nei 4 giorni di concorso. Ogni team regionale ammesso al concorso dovrà rappresentare la propria tipicità regionale mediante l'esecuzione dei temi previsti in concorso. Il team vincitore assumerà il titolo di **"Campione nazionale Cucina regionale 2012"**. Il programma: è richiesta la preparazione di un menu regionale completo per 30 persone così composto: una zuppa della tradizione regionale di provenienza; un secondo piatto sul tema della "spalla di vitella"; un dessert al cucchiaino abbinato ad un frutto o più. Il menu da presentare in vetrina può essere già portato fatto ma deve essere gelatinato come nelle competizioni internazionali.

Tutte le informazioni pratiche e il regolamento completo sono sul sito: www.fic.it e www.tirrenoct.it

L'ORDINE DEI MAESTRI DI CUCINA ED EXECUTIVE CHEF DELLA F.I.C.

IN COLLABORAZIONE CON TIRRENO TRADE PRESENTA L'EVENTO "GRAND JUNIOR COOKING CONTEST"

Possono aderire tutti gli iscritti alla FIC che non abbiano superato i 25 anni di età al 30 giugno 2012. Il GRAND JUNIOR COOKING CONTEST è nato 4 anni fa in Austria, dove è l'evento dell'anno per i giovani cuochi. Noi abbiamo voluto riproporlo in Italia con qualche modifica all'interno degli INTERNAZIONALI D'ITALIA. Si sfideranno 18 squadre composte da 2 persone: un Cuoco e un Commis. Ogni gruppo avrà a disposizione due cucine completamente attrezzate, con frigo del giorno ed una dispensa a vista con prodotti in genere da poter utilizzare. Si sfideranno tre squadre per volta, le prestazioni saranno attentamente seguite dall'autorevole giuria guidata da Maestri di Cucina Italiani e di fama internazionale. Le 9 migliori squadre si sfideranno nuovamente nei quarti di finale, nelle semifinali e nella finale.

Nella prima giornata tutte le 9 coppie avranno a disposizione una tipologia di pesce da realizzare per 4 persone con 2 guarnizioni ed una salsa. Nella seconda giornata avranno a disposizione un taglio di carne specifico da realizzare per 4 persone con 2 guarnizioni ed una salsa. Nella terza giornata le nove coppie dovranno realizzare un menu a tre portate vegetariano ovo lacto per 4 persone compreso di dessert. Nella quarta giornata le 6 coppie rimaste dovranno realizzare 4 diversi dessert con tre tipologie. Nella finale le 3 coppie scelte dovranno realizzare 1 piatto della cucina mediterranea calda per 4 persone con prodotti di altissimo livello.

Per informazioni e iscrizioni: www.fic.it e www.tirrenoct.it

In copertina



Il cuore della manifestazione **Tirreno CT (4-8 marzo, CarraraFiere)** è l'incontro qualificato tra domanda e offerta del settore Horeca, che è sempre più in divenire. Eventi dou: la 12^a edizione degli "Internazionali d'Italia di cucina" e la prima edizione del Campionato di cucina regionale italiana (servizio a pagina 88).

EVENTI Fiere e manifestazioni

L'Horeca a CarraraFiere Tirreno CT occasione d'incontro

Torna l'evento di riferimento per il centro Italia, legato al mondo dell'ospitalità. Si svolgerà dal 4 all'8 marzo la 32ª edizione di **Tirreno CT**, la fiera organizzata da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive.

Un appuntamento unico nel suo genere con oltre 50mila operatori del settore che ogni anno si ritrovano qui da tutta Italia. Saranno circa 300 gli espositori presenti in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali a occupare i circa 30mila metri quadrati della rinnovata fiera. Innovazione e confronto sono gli elementi che hanno

permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari.

Vero cuore della manifestazione, nonché segreto del suo ripetuto successo, è l'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore che è sempre più in divenire e non può non tener conto delle continue evoluzioni del mercato: uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia. **Tirreno CT** è anche riferimento per il mercato del sud Italia, dal momento che si qualifica come unico appuntamento del settore dell'Italia centrale. Infatti, non è solo un'esposizione, ma anche il momento di un confronto grazie alla presenza di un ricco

programma di eventi tra i quali seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. In questa edizione sarà ampia anche la rappresentanza in fiera per il made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food che presenteranno le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo.

Ricordiamo che l'evento è organizzato da TirrenoTrade srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa Carrara, Cna, Camera di commercio di Massa-Carrara, Federazione italiana cuochi. Il programma della manifestazione è disponibile su www.tirrenoct.it. ©csd 23661

LA CUCINA CHE CONTA

Non mancheranno a **Tirreno CT** dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle Associazioni di categoria, tra cui quella dei barman, gelatieri, maître, panificatori, pizzaioli, sommelier e cuochi. Saranno proprio loro ad animare il programma della fiera che prevede anche la 12ª edizione degli Internazionali d'Italia di cucina e, vera novità, la 1ª edizione del Campionato di cucina regionale.



Calendario completo su www.italiaatavola.net

AGENDA

Febbraio-Marzo



FEBBRAIO fino al 27
19 RistorExpo
Erba (Co)

Salone dedicato ai professionisti della ristorazione

Info: 21286

MARZO fino al 6
4 International
Restaurant Show
New York (Usa)

Salone internazionale della ristorazione

Info: 1995

MARZO fino al 20
17 Ifo 2012
Londra (UK)

Salone internazionale del food & drink

Info: 13399

FEBBRAIO fino al 14
10 Cioccolentino
Terni

Rassegna sul cioccolato. Tema dell'anno: "Terni una fondente"

Info: 22284

FEBBRAIO fino al 28
25 Sapore
Rimini

Salone internazionale dedicato ai gusti, riti e tendenze della ristorazione enogastronomica

Info: 21785



MARZO fino al 28
25 Vinitaly
Verona

Salone internazionale dei vini e dei distillati

Info: 23611

FEBBRAIO fino al 19
10 Fiera del cioccolato
Firenze

Fiera del cioccolato artigianale con numerosi eventi collaterali

Info: 22790

FEBBRAIO fino al 29
26 Aliment&Attrezzature
Montichiani (Bs)

Rassegna del settore alimentare, attrezzature per la ristorazione, hospitality e servizi

Info: 22752

MARZO fino al 11
4 Tirreno CT
Massa Carrara

Salone delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e strutture ricettive

Info: 22861



FEBBRAIO fino al 10
16 Bit
Rho (MI)

Borsa internazionale del turismo, occasione d'incontro per gli operatori del settore

Info: 23285

MARZO fino al 11
2 Cioccolato
Torino

Rassegna cittadina dedicata al cibo dagli dci

Info: 21016

MARZO fino al 14
4 Internarga
Amburgo (Germania)

Salone dell'industria alberghiera, gastronomia, ristorazione collettiva, pasticceria

Info: 1914

MARZO fino al 30
27 Anuga FoodTec
Colonia (Germania)

Salone internazionale delle tecnologie di alimenti e bevande

Info: 2034

ITALIA A TAVOLA - febbraio 2012 - 91

 **Tirreno C.T. Al via
con novità**

Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info/052010/PL-0510-004.pdf (Ristorazione commerciale)

Tirreno C.T., la fiera promossa da **Tirreno Trade** negli spazi di Carrara Fiere, è alle porte per la sua 32esima edizione con le ultime novità nel campo delle forniture per alberghi, bar, pasticcerie, gelaterie, ristoranti e strutture ricettive in genere. Oltre 50.000 gli operatori provenienti da tutta Italia attesi nel corso dei 4 giorni di esposizione, dal 4 all'8 marzo. Potranno conoscere l'offerta dei circa 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali ospiti dei circa 30.000 mq di superficie espositiva. Occasione importante anche di confronto specialistico grazie al ricco programma di seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi esponenti del mondo del turista e dell'offerta territoriale, accanto a dimostrazioni e concorsi organizzati dalle associazioni di categoria tra cui quella dei barman, i gelatieri, i maitres, i panificatori, i pasticceri, i pizzaioli, i sommelier e i cuochi, che animeranno la scena con la dodicesima edizione degli "Internazionali d'Italia" di cucina e con la prima edizione del Campionato di cucina regionale italiana.

fierenelmondo

	Data	Località	Esposizione	Informazioni
febbraio 2012	5-7	Milano	IDENTITÀ GOLOSE cucina d'autore	www.identitagolose.it
	5-8	Padova	TECNO&FOOD gelateria - pasticceria bar - ristorazione - pizzeria	www.tecnoefood.it
	10-12	Marsiglia (Francia)	SALON DU CHOCOLAT cioccolateria	www.fou-de-chocolat.com
	11-15	Stoccarda (Germania)	INTERGASTRA pasticceria - caffetteria gelateria - ristorazione	www.intergasttra.de
	12-15	Lubiana (Slovenia)	GASTEXPO pasticceria - panificazione gastronomia - ospitalità	www.gast.si
	15-18	Norimberga (Germania)	BIOFACH alimentazione biologica e naturale	www.biofach.de
	19-22	Dubai	GULFOOD alimentazione - ospitalità	www.gulfood.com
	25-28	Rimini	SAPORE alimentazione fuori casa	www.saporerimini.it
	26-1 mar.	Londra (Inghilterra)	HOTELYMPIA ristorazione - ospitalità caffetteria - pub	www.hotelymplia.com
marzo 2012	3-7	Parigi (Francia)	EUROPAIN & INTERSUC pasticceria - gelateria cioccolateria - panificazione	www.europain.com
	4-8	Carrara	TIRRENO CT ospitalità	www.tirrenoct.it
	25-28	Verona	VINITALY vino	www.vinitaly.it
	26-29	Barcellona (Spagna)	ALIMENTARIA alimentazione - bevande	www.alimentaria-bcn.com
aprile 2012	12-15	Istanbul (Turchia)	IBATECH pasticceria - gelateria cioccolateria - panificazione	www.ibatech.com.tr
	17-20	Singapore	FHA FOOD & HOTEL ASIA alimentazione - bevande ospitalità	www.foodnhotelasia.com
mag. 2012	7-10	Parma	CIBUS alimentazione	www.cibus.it

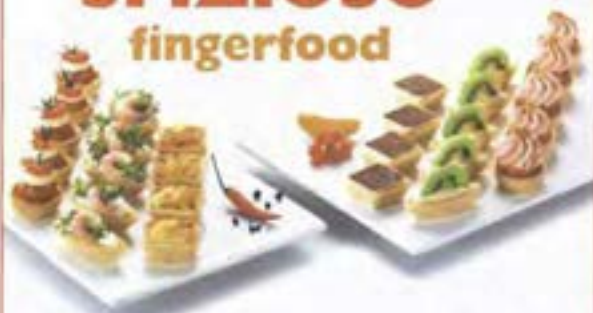
Le date delle manifestazioni possono subire variazioni. Contattare direttamente gli organizzatori per conferma.

infoflash

FORMAT INNOVATIVO

Dal 15 al 17 aprile si apre a **Torino** la prima edizione di **Bar way**, la nuova fiera-evento dedicata al bar in tutte le sue espressioni: pub, discoteche, birrerie, enoteche, cocktail bar, caffetterie, snack bar, live music bar... Si tratta di una formula innovativa che mette i visitatori al centro della manifestazione con un **calendario** fitto di master, concorsi e tavole rotonde che si svolgeranno presso i laboratori dell'Oval del **Lingotto Fiere**. È dedicato a professionisti del settore e il pubblico potrà accedere e seguire ogni evento gratuitamente.

SFIZIOSO fingerfood



Specialità dolci e salate da assaggiare con le dita sono di gran moda. Per venire incontro alle esigenze degli operatori, l'azienda svizzera **Hug** propone le **tartellette** quadrate e rotonde in pasta brisé dal sapore neutro. Grazie a un trattamento speciale, si mantengono **friabili** e **croccanti** anche dopo la farcitura e costituiscono perciò una base sicura che garantisce un risultato finale di grande impatto **estetico** e **qualitativo**.

Ogni tartelletta è imballato singolarmente in un alveolo che la protegge durante il trasporto e, benché già cotta e pronta all'uso, può essere ricotta in forno convenzionale, non oltrepassando i 150°/170°C. Come base per la cottura in forno, così come per il trasporto, è previsto un **vassoio** in plastica riciclabile non inquinante. Per maggiori informazioni www.maisondolci.it (importatore esclusivo Hug per il mercato italiano).

Percorso di GUSTO

Per sostenere la ristorazione moderna nella quotidiana ricerca dell'eccellenza è nato **Food Experience**, un progetto che si svolge all'interno di alcune importanti manifestazioni fieristiche italiane e che permette ai **visitatori** di vivere un'esperienza gustativa unica. Attraverso un percorso assaggi che copre l'intero menu, dall'antipasto al dolce, si possono assaporare le creazioni realizzate in diretta dagli



chef delle aziende aderenti. I prestigiosi marchi **Debic**, **Demetra** e **Canuti** terranno il loro secondo rendez-vous a **Tirreno CT**, dal 3 al 7 marzo, a Massa Carrara.



Viaggio nella birra

Sei lezioni, venti specialità in degustazione, la competenza dei migliori sommelier per apprendere tutte le sfumature visive, gustative e olfattive della birra. **L'As** (Associazione italiana sommelier) ha realizzato, in collaborazione con **AssoBirra**, il primo **corso** di formazione **base** per curiosi e appassionati. "Due dita di schiuma, un mondo di gusto" (questo è il titolo) è un percorso formativo che ha l'obiettivo di approfondire la conoscenza e le radici **mediterranee** della prima bevanda fermentata scoperta dall'uomo. Dopo i successi di Roma e Bari, appuntamento a Milano dal **21 febbraio** al **20 marzo 2012** (per informazioni www.aislombardia.it).

PASSIONE FEMMINILE



Oltre **74 ettari** di vigneti coltivati e **19,7 milioni** di euro di fatturato nel 2011. Questi numeri importanti descrivono la realtà di **Monari Federzoni**, una delle più antiche aziende italiane produttrici di aceto balsamico, la prima a richiedere e a ottenere la licenza ministeriale per la produzione e la commercializzazione di questo prodotto. Nata nel 1912 grazie alla passione della fondatrice Elena Federzoni, festeggia i suoi primi **cento anni** di attività. Nel corso di un secolo si è trasformata da piccola azienda artigianale in un leader mondiale con una produzione di **10 milioni** di pezzi l'anno (pari a 113.000 hl di Aceto Balsamico di Modena Igp) e un'esportazione che raggiunge oltre 50 Paesi. Dopo quattro generazioni, oggi è sotto la guida di un'altra donna, Sabrina Federzoni.

fierenelmondo

marzo 2012	Data	Località	Esposizione	Informazioni
	2-5	Trieste	OLIO CAPITALE filiera dell'olio extra vergine d'oliva	www.oliocapitale.it
	3-7	Parigi (Francia)	EUROPAIN & INTERSUC pasticceria - gelateria cioccolateria - panificazione	www.europain.com
	4-8	Carrara	TIRRENO CT ospitalità	www.tirrenoct.it
	5-8	Madrid (Spagna)	SALÓN DE GOURMETS ristorazione - enogastronomia	www.salondegourmets.com/
	9-14	Amburgo (Germania)	INTERNORGA ristorazione - catering	www.internorga.com
	25-28	Verona	VINITALY vino	www.vinitaly.it
	26-29	Barcellona (Spagna)	ALIMENTARIA alimentazione - bevande	www.alimentaria-bcn.com

aprile 2012	Data	Località	Esposizione	Informazioni
	12-15	Istanbul (Turchia)	IBATECH asticceria - gelateria cioccolateria - panificazione	www.ibatech.com.tr
	15-17	Torino	BAR WAY il mondo del bar	www.barway.it
17-20	Singapore	FHA FOOD & HOTEL ASIA alimentazione - bevande ospitalità	www.foodnhotelasia.com	

maggio 2012	Data	Località	Esposizione	Informazioni
	7-10	Parma	CIBUS e CIBUS TOUR alimentazione - enogastronomia gourmet	www.cibus.it
24-27	Verona	EUROCARNE tecnologie del ciclo della carne	www.eurocarne.it	

giugno 2012	Data	Località	Esposizione	Informazioni
	13-15	Vienna (Austria)	SCAE WORLD OF COFFEE il mondo del caffè	www.scae-events.com
	25-28	San Paolo (Brasile)	FISPAL FOOD SERVICE alimentazione	www.fispalfoodservice.com.br/
25-28	San Paolo (Brasile)	SIAL alimentazione - bevande	www.sialbrasil.com	

Le date delle manifestazioni possono subire variazioni. Contattare direttamente gli organizzatori per conferma.

IL MERCANTE IN FIERA

Marzo 2012

Tutti gli appuntamenti
per gli operatori del settore

MANIFESTAZIONE	DATA E LUOGO	ENTE ORGANIZZATIVO
OLIO CAPITALE Salone degli oli extra vergini tipici e di qualità	2-5 marzo Fiera Trieste, Trieste	Aries Tel: +39 0406701281 - Fax: +39 040365001 Email: aries@aries.tn.camcom.it - URL: http://www.aries.tn.camcom.it
MONDO PIZZA Salone dedicato ai professionisti del mondo delle pizzerie	3-4 marzo Fiera di Forlì, Forlì (FC)	Fiera di Forlì Spa Tel: +39 0543793511 - Fax: +39 0543724488 Email: sta@fiereforli.it URL: http://www.fiereforli.it
EUROPAIN Salone internazionale della panificazione, della pasticceria e del catering	3-7 marzo Paris-Nord Villepinte, Parigi, Francia	Saloni Internazionali Francesi Srl Tel: +39 024343531 - Fax: +39 024699745 Email: info@salonfrancesi.it URL: http://www.salonfrancesi.it
TIRRENO CT Salone delle attrezzature e delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie e panetterie	4-8 marzo Quartiere espositivo Carrara, Carrara (MS)	Tirreno Trade Srl Tel: +39 0585791770 - Fax: +39 0585791781 Email: info@tirrenotrade.it URL: http://www.tirrenotrade.it
GAST Salone internazionale del food & beverage e delle attrezzature per l'hotellerie e la ristorazione	7-11 marzo Sajam Split, Spalato, Croazia	Sajam doo Tel: +385 (0)21 435530 - Fax: +385 (0)21 435533 Email: info@sajamsplit.hr URL: http://www.sajamsplit.hr
TASTE OF DUBAI Salone gastronomico del Golfo	8-10 marzo DMC, Dubai, Emirati Arabi Uniti	Tunet Media FZ LLC Tel: +971 (0)2 4012777 - Fax: +971 (0)2 4011760 Email: info@tunetme.com URL: http://www.tunetme.com
INTERNORGA Salone internazionale del catering e della ristorazione	9-14 marzo Hamburg Messe, Amburgo, Germania	Hamburg Messe und Congress GmbH Tel: +49 (0)40 35690 - Fax: +49 (0)40 35692203 Email: info@hamburgmesse.de URL: http://www.hamburgmesse.de
TASTE In viaggio con le diversità del gusto	10-12 marzo Stazione Leopolda, Firenze	Pitti Immagine Srl Tel: +39 05536931 - Fax: +39 0553693200 Email: marketing@pittimmagine.com URL: http://www.pittimmagine.com
HOSPITANDO SARDEGNA Mostra-convegno per alberghi, ristoranti, comunità e pubblici esercizi	25-29 marzo Fiera Internazionale della Sardegna, Cagliari	Fiera Internazionale della Sardegna Tel: +39 07034961 - Fax: +39 0703496310 Email: info@fiere della sardegna.it URL: http://www.fiere della sardegna.it
VINITALY Salone internazionale del vino e dei distillati	25-29 marzo VeronaFiere, Verona	Veronafiere Tel: +39 0458298111 - Fax: +39 0458298288 Email: info@veronafiere.it URL: http://www.veronafiere.it
SOL Salone internazionale dell'olio d'oliva extravergine di qualità	25-29 marzo VeronaFiere, Verona	Veronafiere Tel: +39 0458298111 - Fax: +39 0458298288 Email: info@veronafiere.it URL: http://www.veronafiere.it
ALIMENTARIA Salone internazionale del food & beverage	26-29 marzo Fira de Barcelona, Barcelona, Spagna	Alimentaria Exhibitions, SA Tel: +34 934521800 - Fax: +34 934521801 Email: info@alimentaria.com URL: http://www.alimentaria.com
WORLD TRADE CATERING & ONBOARD SERVICES Evento globale per il mercato del travel catering e dei servizi onboard	27-29 marzo Hamburg Messe, Amburgo, Germania	Reed Exhibitions Italia Srl Tel: +39 023191161 - Fax: +39 0234538795 Email: info@reedexpo.it URL: http://www.reedexpo.it
ANUGA FOODTEC Salone internazionale delle tecnologie e le attrezzature per il mondo del food & beverage	27-30 marzo Koelnmesse, Cologna, Germania	Koelnmesse Srl Tel: +39 028696131 - Fax: +39 0289095134 Email: info@koelnmesse.it URL: http://www.koelnmesse.it

in agenda

febbraio-marzo

Calendario corsi professionali **Ascom**

► Nutrito programma di opportunità anche in febbraio e marzo presso l'**Accademia del Gusto** di Osio Sotto, in provincia di Bergamo (ascomformazione.it), per chi vuole imparare un mestiere o apprendere una nuova professionalità che renda più completa la propria formazione. Per chi vuole avvicinarsi al mondo dell'enologia c'è "Conosciamo il vino: corso base", che affianca alla trasmissione delle nozioni fondamentali una fase di degustazione, anche in abbinamento con particolari alimenti (per esempio, i formaggi). Il docente è il sommelier Andrea Alpi, la durata complessiva è di 30 ore, le date 6-13-20-27 febbraio e 5-19-26 marzo.

Arte, segreti, profumi e sapori del caffè e affini sono al centro del corso "La caffetteria: dalle preparazioni del caffè alle decorazioni" (13-16 febbraio), tenuto da Boris Andreoletti e sviluppato su 20 ore.

Due le date per il corso "La miscelazione: corso barman base" (docente Pierluigi Cucchi), che prevede anche un percorso pratico finalizzato all'apprendimento dei cocktail: 27-29 febbraio e 1-9 marzo, per un totale di 50 ore. Si passa in aula fornelli con il "Corso base di cucina professionale", connotato da un prevalente aspetto pratico e di laboratorio e da uno staff docente capace di trasferire le proprie conoscenze con professionalità ed entusiasmo.

Il corso favorisce un costante dialogo tra teoria e pratica, per garantire una preparazione a 360 gradi, e prevede anche gli interventi in qualità di docenti di tre chef stellati.



Le date sono 20-29 febbraio e 5-7 marzo, la durata 153 ore. Argomenti specifici, e di grande attualità, sono quelli che verranno sviluppati dagli chef Roberto Proto il 6 febbraio, "Preparare e servire il pesce crudo" (3 ore), ed Ezio Gritti il 27 febbraio, "L'uso di erbe e spezie" (7 ore).

Opportunità, infine, per chi vuole diventare un professionista della pizza, grazie al corso "Vorrei fare il pizzaiolo", tenuto da Luciano Passeri: 20-29 febbraio e 1-5-7 marzo, 40 ore.

13 febbraio

Il vino attraverso la sua storia

► Una prospettiva insolita, quella scelta da Life of Wine, l'evento per operatori professionali e appassionati che Studio Umami organizza a

Roma, all'interno di Palazzo Rospigliosi, nella giornata di lunedì 13 febbraio.

L'idea è quella di far conoscere i vini più rappresentativi delle cantine che aderiscono all'iniziativa (l'elenco a mano a mano aggiornato si trova sul sito lifeofwine.it), ponendo a confronto l'ultima annata con due precedenti, per permettere ai visitatori di cogliere l'evoluzione del prodotto vinicolo attraverso il tempo.

Come nella precedente edizione, svoltasi nel 2010 a Firenze, le postazioni delle diverse aziende saranno collocate nel-

le antiche sale del palazzo in modo da costruire un percorso coerente dal punto di vista delle tipologie e delle aree geografiche.

Tutti i vini presentati in degustazione saranno quindi protagonisti, in banchi comuni presieduti da sommelier, di una cena organizzata da Convivium Firenze (conviviumfirenze.it), società specializzata nell'alta ristorazione e da sempre attiva nella promozione delle eccellenze agroalimentari toscane. Alla manifestazione Life of Wine si potrà accedere dalle 15 alle 19, pagando un biglietto d'ingresso di 25 euro (prezzo ridotto a 20 euro per ristoratori, enotecari, soci Ais, Fisar e Onav).

Fra i campioni proposti in degustazione una giuria di otto esperti di livello nazionale, collaboratori delle più importanti e qualificate guide di settore, sceglierà quelli più interessanti ed emozionanti. Ai produttori verrà consegnato un attestato di merito nel corso di una breve cerimonia che precederà (alle ore 19,30), l'inizio della cena.



In agenda

a Lariofiere

Cibo e parole al centro di **RistorExpo 2012**

► È dedicata a "il cibo e le parole" l'edizione 2012 di **RistorExpo**, l'evento dedicato ai professionisti della ristorazione in programma al centro espositivo Lariofiere di Erba (Co) dal 19 al 22 febbraio. Oltre 200 gli espositori partecipanti, 20.000 i visitatori, operatori del mondo del fuori casa. In calendario stage di cucina, workshop, seminari di approfondimento e momenti di confronto con qualificati protagonisti della cucina. Come nelle

precedenti edizioni, che hanno visto a Lariofiere la partecipazione di chef celebri come Gualtiero Marchesi e Massimo Bottura, anche quest'anno RistorExpo (ristorexpo.net) permetterà agli operatori del mondo horeca di mettere a fuoco le tendenze della cucina italiana attraverso il confronto con importanti protagonisti della cucina italiana. Proprio l'attenzione alle tendenze in atto ha suggerito il tema conduttore di questa edizione: negli ultimi anni, infatti, cibo e cucina sono entrati prepotentemente a far parte degli interessi dei media, degli opinion leader, delle istituzioni e del mondo scientifico con i quali hanno stabilito una fitta rete di relazioni. Per approfondire e dibattere questo tema e con l'obiettivo di interrogarsi sul significato del "raccontare il cibo", RistorExpo si avvarrà del prezioso contributo di autori, giornalisti ed esperti gastronomici. Spazio verrà dato anche alle culture gastronomiche degli altri, attraverso un focus sulla cucina peruviana.

Sono previsti, infine, tre concorsi: Cuoco dell'anno 2012, promosso dalla Federazione Italiana Cuochi (il tema assegnato è il piatto unico a base di carne), Boton d'or, riservato a giovani cuochi che stiano iniziando la carriera ai fornelli, e Arturo Della Torre, competizione promossa dall'Associazione Provinciale Cuochi Como.



due weekend in marzo

Tra castelli e tipicità con **Golosaria**

► Il binomio gusto e cultura torna a occupare la scena del territorio monferrino in occasione del festival **Golosaria Monferrato**, che si svolgerà nel territorio di Alessandria, Casale Monferrato e comuni vicini da venerdì 2 a domenica 4 marzo e ad Asti dal 9 all'11. In preparazione di questo evento, giunto alla sesta edizione, uscirà anche l'applicazione per iPhone e iPad **Il Golosario-Monferrato**, con l'aggiornamento continuo degli eventi e dei riferimenti del territorio durante tutto l'anno. Il programma di Golosaria Monferrato può essere consultato sul sito golosaria.it.

artigianale e di qualità

Appuntamento con la **birra**

► Per gli appassionati di birra l'appuntamento è a Milano dove, presso lo Spazio Antologico, dal 9 all'11 marzo si terrà **Italia Beer Festival**, manifestazione dedicata alla birra artigianale e di qualità. L'evento che è organizzato dall'Associazione Degustatori Birra (degustatoribirra.it), è un'importante vetrina attraverso la quale promuovere la produzione artigianale birraria italiana, che si sta facendo apprezzare sempre di più anche a livello internazionale. Nel corso del festival sarà assegnato anche il titolo di miglior prodotto dell'anno che sarà scelto fra i partecipanti al Campionato Italiano delle birre artigianali (Ciba). Gli orari di Italia Beer Festival sono: venerdì dalle 17 alle 2, sabato dalle 12 alle 2, domenica dalle 12 alle 24.

Italia Beer Festival laureerà la miglior birra artigianale dell'anno



in agenda

nuova rassegna

Identità Golose allarga al settore vinicolo

► In occasione dell'ottava edizione, in programma nella tradizionale sede del Milano Convention Centre (ma con spazi raddoppiati), Identità Golose gioca una nuova e interessante carta: Milano Food&Wine Festival (meranowinefestival.com). La rassegna, che si avvale della collaborazione con gli organizzatori di Merano Wine Festival, si aprirà sabato 4 febbraio e si concluderà lunedì 6, in contemporanea con Identità Golose, e inaugurerà il primo spazio degustazione creato da Paolo Marchi e Helmut Köcher (patron del festival altoatesino) con l'obiettivo di far conoscere al pubblico il meglio della produzione vinicola nazionale, abbinato alla cucina d'autore.

In un'area di 1.400 mq, 16 chef, ospiti di Identità Golose, trasformeranno le due cucine in laboratorio creativo, mentre 102 produttori vinicoli selezionati proporranno e racconteranno i loro vini.

Il biglietto d'ingresso costa 30 euro e consente la libera degustazione dei vini; con ulteriori 10 euro si potranno anche assaggiare i piatti cucinati a vista dagli chef.



A Identità Golose grandi chef come Massimiliano Alajmo (nella foto)

Fiere e mostre

FEBBRAIO

4-7

MILANO FOOD&WINE FESTIVAL

The International Chef Congress
Milano Convention Centre
www.meranowinefestival.com

5-7

IDENTITÀ GOLOSE

The International Chef Congress
Milano Convention Centre
www.identitagolose.it

8-10

FRESHCONEX

Salone dei prodotti freschi
FRUIT LOGISTICA
Messe Berlin GmbH (D)
www.freshconex.de

10-7

FIERA DEL CIOCCOLATO ARTIGIANALE

Piazza della Repubblica
Firenze
www.fieradelcioccolato.it

13

LIFE OF WINE

Palazzo Rospigliosi
Roma
www.lifeofwine.it

15-18

BIOFACH

Salone internazionale di alimenti e prodotti naturali
Nürnberg Messe (D)
www.biofach.de

19-22

RISTOREXPO

Salone dedicato ai professionisti della ristorazione
Lario Fiere
Erba (Co)
www.ristorexpo.net

25-28

SAPORE TASTING EXPERIENCE

Gusti, riti, tendenze
24 ore fuori casa
Rimini Fiera
www.saporerimini.it

26-29

ALIMENT & ATTREZZATURE

Rassegna del settore alimentare, delle attrezzature professionali per la ristorazione, l'hospitality e i servizi alberghieri
Centro Fiera del Garda
Montichiari (Bs)
www.centrofiera.it

28-3 marzo

IPACK-IMA 2012

Tecnologie di packaging, processing e logistica interna
Fieramilano
Rho (Mi)
www.ipack-ima.it

MARZO

2-5

OLIO CAPITALE

Salone degli oli extra vergini tipici di qualità
Fiera Trieste
www.oliocapitale.it

2-11

CIOCCOLATÒ

Torino
www.cioccola-to.it

4-8

TIRRENO C.T.

Attrezzature e forniture per alberghi, ristoranti, bar, gelaterie, pasticcerie, panifici, pizzerie, pub, comunità e strutture ricettive
Carrara Fiere
www.tirrenoct.it

9-11

ITALIA BEER FESTIVAL

Manifestazione dedicata alla birra artigianale e di qualità
Spazio Antologico
Milano
www.degustatoribirra.it

25-28

VINITALY

Salone internazionale del vino e dei distillati
www.vinitaly.com
AGRIFOOD
Rassegna dell'agroalimentare di qualità
www.agrifoodclub.it

SOL

Salone Internazionale dell'olio d'oliva extravergine di qualità
www.sol-verona.com

ENOLITECH

Salone internazionale delle tecniche per la viticoltura, l'enologia e delle tecnologie olivicole ed olearie
www.enolitech.com
Fiera di Verona

26-29

ALIMENTARIA BARCELONA

Salone internazionale dell'alimentazione e delle bevande
Gran Via
Fira de Barcelona (E)
www.alimentaria.com

30-1 aprile

FA' LA COSA GIUSTA

Fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili
Fieramilanocity
www.falacosagiusta.terre.it

fiere e mostre

FEBBRAIO

4-7

MILANO FOOD&WINE FESTIVAL

The International Chef Congress
Milano Convention Centre
www.meranowinefestival.com

5-7

IDENTITÀ GOLOSE

The International Chef Congress
Milano Convention Centre
www.identitagolose.it

8-10

FRESHCONEX

Salone dei prodotti freschi
FRUIT LOGISTICA
Messe Berlin GmbH (D)
www.freshconex.de

10-7

FIERA DEL CIOCCOLATO ARTIGIANALE

Piazza della Repubblica
Firenze
www.fieradelcioccolato.it

13

LIFE OF WINE

Palazzo Rospigliosi
Roma
www.lifeofwine.it

15-18

BIOFACH

Salone internazionale di alimenti e prodotti naturali
Nürnberg Messe (D)
www.biofach.de

19-22

RISTOREXPO

Salone dedicato ai professionisti della ristorazione
Lario Fiere
Erba (Co)
www.ristorexpo.net

25-28

SAPORE TASTING EXPERIENCE

Gusti, riti, tendenze
24 ore fuori casa
Rimini Fiera
www.saporerimini.it

26-29

ALIMENT & ATTREZZATURE

Rassegna del settore alimentare, delle attrezzature professionali per la ristorazione, l'hospitality e i servizi alberghieri
Centro Fiera del Garda
Montichiari (Bs)
www.centrofiere.it

28-3 marzo

IPACK-IMA 2012

Tecnologie di packaging, processing e logistica interna
Fieramilano
Rho (Mi)
www.ipack-ima.it

MARZO

2-5

OLIO CAPITALE

Salone degli oli extra-vergini tipici di qualità
Fiera Trieste
www.oliocapitale.it

2-11

CIOCCOLATÒ

Torino
www.cioccola-to.it

4-8

TIRRENO C.T.

Attrezzature e forniture per alberghi, ristoranti, bar, gelaterie, pasticcerie, panifici, pizzerie, pub, comunità e strutture ricettive
Carrara Fiere
www.tirrenoct.it

9-11

ITALIA BEER FESTIVAL

Manifestazione dedicata alla birra artigianale e di qualità
Spazio Antologico
Milano
www.degustatoribirra.it

25-28

VINITALY

Salone internazionale del vino e dei distillati
www.vinitaly.com
AGRIFOOD
Rassegna dell'agroalimentare di qualità
www.agrifoodclub.it

SOL

Salone Internazionale dell'olio d'oliva extravergine di qualità
www.sol-verona.com
ENOLITECH
Salone Internazionale delle tecniche per la viticoltura, l'enologia e delle tecnologie olivicole ed olearie
www.enolitech.com
Fiera di Verona

26-29

ALIMENTARIA BARCELONA

Salone Internazionale dell'alimentazione e delle bevande
Gran Via
Fira de Barcelona (E)
www.alimentaria.com

30-1 aprile

FA' LA COSA GIUSTA

Fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili
Fieramilanocity
www.falacosagiusta.terre.it

L'AGENDA / DIARY

ITALIA

2012

* SIGEP	Rimini	21 - 25 /01/2012
* SAPEUR	Faenza	27 - 30 /01/2012
* EXPO RIVA HOTEL	Riva Del Garda / Tr	29/01 - 01/02/2012
* IDENTITA' COLOSE	Milano	05 - 07 /02/2012
* TECHNO & FOOD	Padova	05 - 08 /02/2012
SARAL - Attrezzature alberghiere	Silvi Marina / Tr	05 - 09 /02/2012
* RISTOREXPO	Erba / Co	18 - 22 /02/2012
* ALIMENTI E ATTREZZATURE	Montichiari Bs	25 - 29 /02/2012
* HO.RE.CA	Stresa	25 - 29 /02/2012
SAPORE - Mia	Rimini	25 - 28 /02/2012
FIERA DELL'ALTO ADRIATICO	Casole / Ve	04 - 07/03/2012
* TRIBUNO CT	Marina Di Camaro	04 - 08 /03/2012
* SARAL FOOD	Silvi Marina / Tr	18 - 22 /03/2012
VINITALY	Verona	25 - 28 /03/2012
HOSPITALINO SARDEGNA	Cagliari	25 - 28 /03/2012
BAR WAY - Lingotto Fiere	Torino	15 - 17 /04/2012
* EUROCARNE	Verona	24 - 27 /05/2012
HOSPITALITY	Genova	04 - 07 /11/2012
* TRIESTECAFFÈ	Trieste	25 - 27 /11/2012

ESTERO

2012

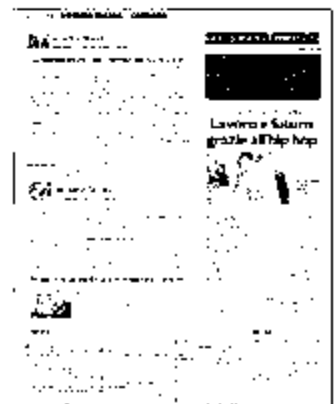
HOT FOOD HOSPITALITY WORLD	Mumbai	19 - 21 /01/2012
FOODPEST www.hungary.hu	Budapest	05 - 08 /02/2012
INTERGASTRA	Stoccarda	11 - 15 /02/2012
PARIZZA www.parizza.com	Parigi	15 - 16 /02/2012
* CALFOOD	Dubai	19 - 22 /02/2012
* HOTELYMPIA	Londra	25 - 01 /03/2012
FOOD & HOTEL TOUR www.ftcbali.com	Bali	01 - 03 /03/2012
INTERVORCA www.hamburg-messe.de	Hamburg	09 - 14 /03/2012
GASTRO 2012	Helsinki	14 - 16 /03/2012
ANUGAFOODTEC www.anugafestival.com	Colonia	27 - 30 /03/2012
* HOTELEX	Shanghai	09 - 11 /04/2012
* FHA	Singapore	17 - 20 /04/2012
FMI AMI	Dallas	01 - 03 /05/2012
* NRA	Chicago	05 - 08 /05/2012
FOOD & HOTEL	Seoul	08 - 11 /05/2012
APPAS	S. Paolo	07 - 10 /05/2012
BIA www.bta-bcn.com	Barcellona	15 - 18 /05/2012
FOOD & DRINKS	Khivinev	16 - 20 /05/2012
HOSTEX CAPE www.hostescape.com	Cape Town	23 - 23 /05/2012
IRAN FOOD www.iran-foodbevtac.com	Teheran	23 - 23/05/2012
THAIFEX	Bangkok	23 - 27 /05/2012
FISPAI	S. Paolo	25 - 28 /07/2012
FINE FOOD NZ www.finefoodnz.co.nz	Auckland	17 - 19 /06/2012
RISTORAZIONE	Bogotà	19 - 23/06/2012
FOOD & HOTEL TH www.foodhotelthailand.com	Bangkok	04 - 07 /09/2012
FINE FOOD AUSTR www.finefoodaustralia.com.au	Melbourne	10 - 13 /09/2012
* EQUIPHOTEL	S. Paolo	10 - 13 /09/2012
IBA	Monaco	16 - 21 /09/2012
* HOSTELCO	Barcellona	17 - 21 /10/2012
EQUIPHOTEL	Parigi	11 - 15 /11/2012
* FHC www.fhcchina.com	Shanghai	14 - 16 /11/2012
HOT FOOD HOSPITALITY WORLD	Guangzhou	29/11 - 06/12/2012



Le imprese a «Tirreno Cto»

— CARRARA —

SCADE oggi la presentazione delle domande per partecipare, assieme a Camera di commercio e Provincia, alla prossima «Tirreno Cto» che si svolgerà ai padiglioni di Carrarafiere nel periodo 4-8 marzo. Obiettivo dei due enti è la promozione di piccole imprese della provincia del settore agroalimentare, con particolare riguardo per la produzione del prodotto tipico locale. Camera e Provincia avranno a disposizione uno spazio di 160 metri all'interno del quale ospitare 12 operatori del settore agroalimentare del prodotto tipico locale. Le aziende interessate sono invitate a compilare la modulistica richiesta e consegnarla alla segreteria, oppure da inoltrare all'ufficio promozione per l'estero ai recapiti: fax 0585 776515, email promozione.estero@ms.camcom.it.



30/01/2012 17.56 TIRRENO C.T.: IL MEGLIO DEL MONDO DELLOSPITALITA' E DELLA RISTORAZIONE

Fervono i preparativi per la 32esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di Carrara Fiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. Dal 4 all'8 marzo prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia. Saranno circa 300 gli espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30 mila metri quadrati dello spazio fieristico. «Tirreno C.T. è la rappresentazione che nonostante questo periodo particolare per l'economia del nostro Paese spiegano Sergio Dati e Paolo Caldana, gli organizzatori della fiera ancora le aziende voglio innovarsi e rinnovare la propria offerta e in questa manifestazione possono trovare i giusti interlocutori per rimanere nel business». Innovazione e confronto, come detto, grazie ai molti appuntamenti in programma, sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari.

Tirreno C.T. non è solo esposizione, ma anche il momento di un confronto grazie alla presenza di un ricco programma di eventi tra i quali seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. Saranno proprio queste associazioni ad animare il ricchissimo programma della fiera che prevede tra le altre cose la dodicesima edizione degli Internazionali d'Italia di cucina e, vera novità, la prima edizione del Campionato di cucina regionale italiana. Ampia rappresentanza in fiera per il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo.

Il settore della ristorazione e dei bar in Italia rappresenta numeri importanti con circa 100mila ristoranti e 360mila tra bar e pubblici esercizi per un milione di posti di lavoro in tutto per un giro d'affari medio annuo di circa 28miliardi di euro. Per quanto riguarda il fatturato medio si preannuncia per il primo trimestre del 2012 una lieve flessione rispetto allo stesso periodo dell'anno passato.

Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa Carrara, CNA, Camera di Commercio di Massa Carrara, Federazione Italiana Cuochi. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito www.tirrenoc.t.it. In occasione di questo evento sono stati promossi dei pacchetti turistici in collaborazione con l'agenzia del turismo locale.

DailyBlog

I BLOG NEWS

Fiere: fervono i preparativi per la 32esima edizione di Tirreno C.T.

 Mi piace  Tweet

[Redazione](#) » [Economia](#) / [30 gen '12](#) / [32](#) / [32](#)

Economia –

Carrara, 30 gen. – (Adnkronos) – Fervono i preparativi per la 32esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di Carrara Fiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive.

Ultimissime

« [Articolo precedente](#)

[Articolo successivo](#) »

Related Posts

Scrivi il tuo Commento

Ricorda che non sono consentiti: contenuti offensivi e diretti all'autore, razzisti, diffamatori, che contengono turpiloquio o contrari alla legge italiana, pubblicitari, copiati o privi di significato; commenti privi di nome, cognome e indirizzo email.

Nome e

Cognome *

Mail *

Commento

ADD COMMENT

Notificami i nuovi commenti di questo articolo via e-mail

DailyBlog.it su Facebook

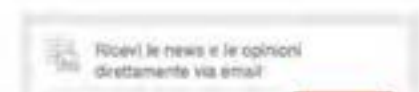
 Mi piace  Piace a 1027 persone. Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Segui @daily_blog



Piu' letti oggi

- » Lana Del Rey: 23 milioni di visite su Youtube
- » In morte di Scalfaro
- » Le prime pagine dei quotidiani italiani – 30 gennaio 2012
- » Domenico Scilpoti in Brasile: viaggio di vacanza o di lavoro?
- » Liberalizzazioni: mano debole con i poteri forti
- » Mobilità
- » Leggere il pensiero? Non più fantascienza
- » **Caso Mills: procura generale, ricorso Berlusconi e' inammissibile**





ECONOMIA E FINANZA

Fiere: fervono i preparativi per la 32esima edizione di Tirreno C.T.

martedì 30 gennaio 2012

Carrara, 30 gen. - (Adnkronos) - Fervono i preparativi per la 32esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di Carrara Fiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive.



**LA FORZA DELL'INTEGRAZIONE
AL VOSTRO SERVIZIO**

NEWS ECONOMIA

- 31/01/2012 - 9.37 Economia e Finanza PMI/ L'esperto: così il Fondo strategico può salvare le imprese italiane
- 31/01/2012 - 9.27 Economia e Finanza Carburanti: QE, raffica rincarì, per benzina verde punte record a 1,84
- 31/01/2012 - 9.04 Economia e Finanza Borsa: Piazza Affari apre in rialzo, Ftse Mib +1,18%
- 31/01/2012 - 8.39 Economia e Finanza Titoli Stato: spread apre sotto quota 470 punti
- 31/01/2012 - 8.26 Economia e Finanza Giappone: a dicembre disoccupazione sale al 4,6%
- 31/01/2012 - 6.02 Economia e Finanza FINANZA/ Quel nuovo allarme ignorato dal vertice Ue

[LEGGI TUTTE LE NOTIZIE ECONOMIA E FINANZA](#)

ULTIM'ORA

- 9.39 Cronaca MALTEMPO/ Gelo e neve su Nord e Centro Italia, a Roma possibili nevicate (video)
- 9.54 Juventus CALCIO/MERCATO/ Juventus, Padova, oggi l'ufficialità. Marotta: non è un ripiego...
- 9.50 Juventus PARMA-JUVENTUS/ Probabili formazioni e ultime notizie (ventunesima giornata Serie A)
- 9.45 Cronaca Appalti: Gdf arresta ad autostrada Venezia-Padova
- 9.44 Esteri Usa: Obama a moglie ingegnere disoccupato, mi mandi il curriculum
- 9.37 Juventus PARMA-JUVENTUS/ Scala: Juventus allenta, con Donadoni è tornato l'entusiasmo a Parma...

SEGNALA STAMPA



What's maSaneWS FAQ Report errors

All categories

Attualità e politica

Attualità

Cronaca

Economia

Politica estera

Politica interna

Business. ←

Casa e arredamento ←

Cucina ←

Cultura ←

Intrattenimento e tempo libero ←

Motori ←

Musica ←

Persone ←

Società ←

Sport. ←

Tecnologia ←

Travel. ←

Most Viewed

Tre coppie del Brindisino in un film a luci rosse
La Gazzetta del Mezzogiorno on the web

Copie a luci rosse in «case» nel Brindisino e oggi video in edicola
La Gazzetta del Mezzogiorno on the web

Qualche idea per un Capodanno alternativo
Zingarate.com

Così 2012 nokia lumia 900, Windows 8, Kinect per Windows le novità
Il Bloggatore

VILLAREAL NAPOLI STREAMING GRATIS DIRETTA LIVE CHAMPIONS LEAGUE
Il Bloggatore

[Attualità e politica]

0

Vota

Fiere: fervono i preparativi per la 32esima edizione di Tirreno C.T.

Il Quotidiano del L. Economia e Finanza
30/01/2012 17:41:00

Fiere: fervono i preparativi per la 32esima edizione di Tirreno C.T.



(Pubblicato il Mon, 30 Jan 2012)

Register

Do you want to create a maSaneWS Register - you'll be able to chose the add articles, send it to friends

Crea il tuo



con le notizie di tuo interesse

Login

Do you already have a maSaneWS Login to manage your maSaneWS add news sources to your maSaneWS then send it to your contacts!

E-mail:

Password:



HOT TAGS Day Week

brindisi tar
puglia basilicat
gazzetta
mezzogiorno
bari foggia sport la
radio vaticana vaticano
padre pontefice
levante sav
imperia genov
secolo xix busini

martedì 31 gennaio 2012

[Accedi](#) [Registrali](#) [Newsletter](#) [Aggiungi ai Preferiti](#) [RSS](#)

[Prima Pagina](#)
[24 Ore](#)
[Accumamenti](#)
[Servizi](#)
[Rubriche](#)
[Video](#)
[Vivere in Comune](#)
[Cassa 8](#)
[News](#)
[Lavoro](#)
[Salute](#)
[Sostenibilità](#)

ECONOMIA

Fiere: fervono i preparativi per la 32esima edizione di Tirreno C.T.

30/01/2012 18:41

(Red-Xio/Col/Adnkronos)

[Stampa](#) [Riduci](#) [Aumenta](#)
[Condividi](#)

Carrara, 30 gen. - (Adnkronos) - Fervono i preparativi per la 32esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di Carrara Fiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive.

In primo piano Più lette della settimana

"Itala, la mia Africa" a Porto Torres arriva il circuito regionale di danza

Pallamano femminile, Koka Mitovic lascia la Città del Candeliari

San Sebastiano, buco nero nel cuore di Sassari "Serve il nuovo carcere"

Prove tecniche di una Ztl più comoda L'Atp cambia i percorsi degli autobus

Cagliari, operatori Cei e Cesi occupano assessorato del Lavoro, Liori furioso

Regioni, Province e Comuni sul web Ma i cittadini navigano poco e male

Grave incidente di caccia alle porte di Sassari

«Rischiosa l'ora di ginnastica a scuola senza certificato medico?»

Sassari-Oristano, intervista Sarrutu: «L'adeguamento dei costi? È normale»

Scarpa: "La cittadinanza ai minori nati in Italia da genitori stranieri"

Ecco il decreto "Semplice-Italia" Tante novità nella vita di tutti i giorni

Forconi Sardegna, rallentamenti nella 130 e 131 presidio nel porto di Cagliari

Operai del Sulcis in marcia a Cagliari Ancora blocchi stradali in Sardegna

La diretta di Milan-Cagliari 2-0

Si sveglia dal sonno pomeridiano e trova in casa due giovanissime ladre

Forconi, oggi si mobilita la Sardegna Blocchi stradali e presidio alla Sarsas

Concorsi appena nati e già moribondi Sul sito dell'Acu due bandi a rischio

Inaugurato a Sassari il primo campo di street basket

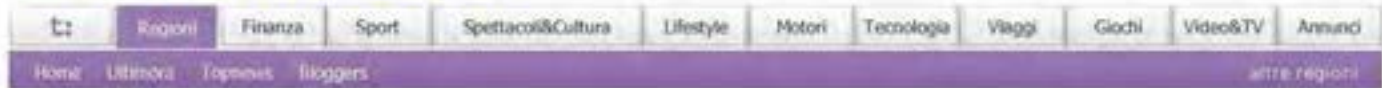
Dinamo, capolavoro di Hesley Cantù si deve arrendere 74-67

Una vita nella Guardia di Finanza Pubblicato bando per 50 allievi

PUBBLICITÀ

tiscali: toscana

tiscali | web



ULTIMORA

Gigli

Mi piace 47 mila

Fiere: fervono i preparativi per la 32esima edizione di Tirreno C.T.

Adnkronos

Tweet

Carrara, 30 gen. - (Adnkronos) - Fervono i preparativi per la 32esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di Carrara Fiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticceria, gelaterie e in generale strutture ricettive.

Dal 4 all'8 marzo prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia. Saranno circa 300 gli espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30 mila metri quadrati dello spazio fieristico.

"Tirreno C.T. è la rappresentazione che nonostante questo periodo particolare per l'economia del nostro Paese - spiegano Sergio Dati e Paolo Caldana, gli organizzatori della fiera - ancora le aziende voglio innovarsi e rinnovare la propria offerta e in questa manifestazione possono trovare i giusti interlocutori per rimanere nel business". (segue)

30 gennaio 2012

Tutti gli articoli

Diventa fan di Tiscali su Facebook

Stampa

Cerca le aziende e servizi della tua città

Sei a: Roma

Cerca: Pizzeria

Trova

Cerca

Immobili

Voli

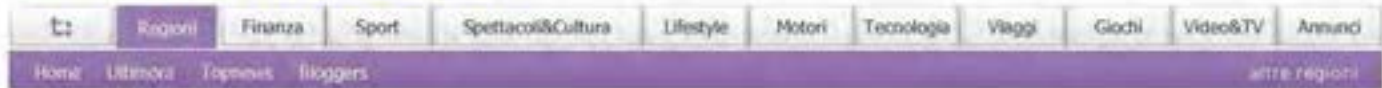
Annunci gratuiti

Anima gemella

Confronta

tiscali: toscana

tiscali | web



ULTIMORA

G

Mi piace 47 mila

Fiere: fervono i preparativi per la 32esima edizione di Tirreno C.T. (2)

Adnkronos

Tweet

(Adnkronos) - Innovazione e confronto, come detto, grazie ai molti appuntamenti in programma, sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari. Tirreno C.T. non e' solo esposizione, ma anche il momento di un confronto grazie alla presenza di un ricco programma di eventi tra i quali seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale.

Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che parteciperanno attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. Saranno proprio queste associazioni ad animare il ricchissimo programma della fiera che prevede tra le altre cose la dodicesima edizione degli "Internazionali d'Italia" di cucina e, vera novita', la prima edizione del Campionato di cucina regionale italiana. (segue)

30 gennaio 2012

Tutti gli articoli

Diventa fan di Tiscali su Facebook

Stampa

Cerca le aziende e servizi della tua città

Sei in: Roma

Cerca: Pizzeria

Trova

Cerca

Immobili

Voli

Annunci gratuiti

Anima gemella

Confronta

tiscali: toscana

tscali | web



ULTIMORA

Gigli

16 pezzi - 47 mila

Fiere: fervono i preparativi per la 32esima edizione di Tirreno C.T. (3)

Adnkronos

Tweet

(Adnkronos) - Ampia rappresentanza in fiera per il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo. In Toscana sono presenti 7.500 ristoranti (pari a circa l'8% del totale in Italia), oltre 8mila bar (il 6% del nazionale) e circa 16mila pubblici esercizi (il 7 per cento di quelli italiani).

Il settore della ristorazione e del bar in Italia rappresenta numeri importanti con circa 100mila ristoranti e 360mila tra bar e pubblici esercizi per un milione di posti di lavoro in tutto per un giro d'affari medio annuo di circa 28miliardi di euro. Per quanto riguarda il fatturato medio si preannuncia per il primo trimestre del 2012 una lieve flessione rispetto allo stesso periodo dell'anno passato.

Tirreno C.T. e' organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa - Carrara, Cna, Camera di Commercio di Massa - Carrara, Federazione Italiana Cuochi. Il programma degli eventi e della fiera e' disponibile sul sito www.tirrenocct.it. In occasione di questo evento sono stati promossi dei pacchetti turistici in collaborazione con l'agenzia del turismo locale.

30 gennaio 2012

Tutti gli articoli

Diventa fan di Tiscali su Facebook

16 pezzi - 47 mila

Stampa

Cerca le aziende e servizi della tua città

Sei a: Roma

Cerca: Pizzeria

Trova

Cerca

Immobili

Voli

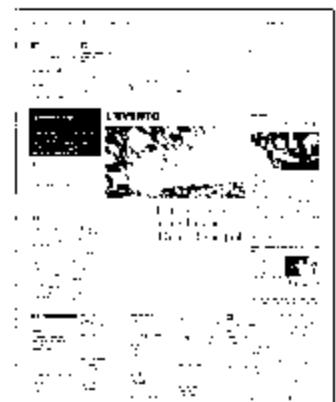
Annunci gratuiti

Anima gemella

Confronta

Gastronomia in fiera

La Camera di Commercio e la Provincia promuovono la partecipazione di piccole imprese del settore agroalimentare, alla XXXII edizione della manifestazione "Tirreno 2012", che si svolgerà presso i padiglioni di Carrara Fiere nel periodo 4-8 marzo. Nella scorsa edizione). La domanda va presentata entro il 31 gennaio. Infotel 0585 764 267/217, mail promozione.estero@ms.cam.com.it



Nella preparazione dei piatti utilizzati solo prodotti lucani **“Un simposio di sapori”** *Policoro, in azione il team dell'Unione cuochi lucani*

POLICORO- L'Unione Regionale Cuochi Lucani si riunirà domani per un "Simposio sui prodotti tipici lucani". Al l'incontro, in programma alle ore 15 presso l'Hotel Villa Cirigliano in Policoro, parteciperanno sia il Team senior sia i nuovi talenti dell'Under 23 i quali realizzeranno piatti da competizione con le eccellenze dell'enogastronomia della nostra regione. Si spazierà dai notissimi peperoni cruschi di Senise, ma non mancheranno i fagioli di Sarceni il tutto cucinato rigorosamente con l'ottimo extravergine lucano.

La manifestazione sarà aperta a tutti dalle ore 18 momento in cui saranno presentati i piatti al pubblico e agli operatori del settore presenti. Obiettivo primario è soprattutto quello di un confronto professionale in vista delle prossime competizioni alle quali l'Urc) dovrà partecipare. Successivamente saranno programmati diversi



Alcuni cuochi dell'associazione lucana

Nelle cucine dell'hotel Villa Cirigliano il Team senior e i nuovi talenti dell'under 23 i quali realizzeranno piatti da competizione

incontri che serviranno come allenamento in vista della gara gastronomica nazionale organizzata dall'Associazione Cuochi Materani e in programma il 17 gennaio prossimo e della prestigiosa gara inter-

regionale di cucina che si terrà dal 4 all'8 marzo presso il **Grande Cif** a Marina di Carrara. Un luogo da bei ricordi per l'associazione: i cuochi lucani dove nel 2009 si aggiudicarono la medaglia d'oro.





basilicatanet.it

BENVENUTI NEL PORTALE TERRITORIALE

Il Presidente della Regione Giunta Consiglio



URP CHI È SERVIZI ON-LINE CONSULTAZIONE MAIL

Cerca nel sito

Home / News / Dettaglio News

Stampa e-mail



09/23 Nova Siri, oggi riaperto liceo dopo allagamento

09/14 Libera, antimafia sociale fa scudo intorno a don Cozzi

09/00 Montescaglioso, presentazione libro di Michelangelo Volpe

09/20 Gairole Coblas a Carnevale tradizionale San Mauro Forte

21/01 Comune MT, incontro con il presidente delle Faf su prolungamento

19/01 Potenza: sfilata al 23 gennaio Ziti nel centro storico

18/00 Simonetti (Cares) su questione trasporti in Basilicata

17/58 Reddito ponte, audizioni in quinta Commissione

17/44 Martorano già due volte a Venosa per parlare dell'Ospedale

17/41 Cia, proposta legge su rapporti agricoltori-grande distribuzione

Venerdì a Policoro Simposio sui prodotti tipici lucani

11/01/2012 15:22

BAS Venerdì 13 gennaio alle ore 15,00 presso l'Hotel Villa Cirigliano in Policoro (MT) l'Unione Regionale Cuochi Lucani si riunirà per un "Simposio sui prodotti tipici lucani". Parteciperanno sia il Team senior sia i nuovi talenti dell'Under 23 i quali realizzeranno piatti da competizione con le eccellenze dell'enogastronomia della nostra regione. La manifestazione sarà aperta a tutti dalle ore 18,00 momento in cui saranno presentati i piatti al pubblico e agli operatori del settore presenti. Obiettivo primario è soprattutto quello di un confronto professionale in vista delle prossime competizioni alle quali l'Urci dovrà partecipare. Successivamente saranno programmati diversi incontri che serviranno come allenamento in vista della gara gastronomica nazionale organizzata dall'Associazione Cuochi Materani il 7 gennaio p.v. e della prestigiosa gara internazionale di cucina che si terrà dal 4 al 8 marzo presso il **Tirreno CT** a Marina di Carrara dove nel 2009 i cuochi lucani si aggiudicarono la medaglia d'oro.

bas 03

©2010 Basilicatanet

Contatti e sezioni | Cittadini | Imprese | Altri Enti | Territorio | Regione Basilicata | Contatti | Login | Standard e Accessibilità



Il portale è ottimizzato per Internet Explorer 7.0 o superiore. Se il tuo browser è tale browser la versione è obsoleta [clicca qui](#). Basilicatanet, agenzia web di Basilicata, registrazione n.264/1999 al Tribunale di Potenza. Direttore responsabile: Giovanni Neri.

MARINA DI CARRARA Previste oltre venti manifestazioni che si svolgeranno nel nuovo anno

«CarraraFiere» batte il record degli eventi

In una congiuntura economica difficile a livello nazionale e internazionale CarraraFiere investe sui nuovi eventi e aumenta il numero delle fiere portando il suo know-how anche lontano dal complesso di Marina di Carrara con un programma 2012 che supera largamente per numero e qualità quelli degli anni precedenti. Nel nuovo anno infatti saranno venti le manifestazioni che ruoteranno attorno a CarraraFiere, organizzate direttamente oppure ospitate nella modernissima struttura di Marina di Carrara (cinque in più rispetto all'anno che si conclude) con nove fiere curate da organizzatori esterni. Le novità più interessanti nel calendario organizzativo 2012 sono rappresentate da «YARE» (Yacht After Sales & Refit Exhibition) evento in programma dal 26 al 29 aprile 2012 nella Darsena Europa a Viareggio, e promosso dal Comitato promotore formato da Comune di Viareggio, Camera di Commercio di Lucca, Provincia di Lucca, CNA, Confartigianato e Confindustria di Lucca, che punta a sviluppare i servizi di manutenzione e refit dove sono protagoniste le aziende che operano a Viareggio e in Versilia. In questo caso CarraraFiere è stata chiamata ad organizzare YARE, evento che integra e completa l'attività di «SLASH C» la rassegna di tecnologie e forniture che si svolge a CarraraFiere (dal 8 al 10 febbraio 2012) e che celebra quest'anno la X edizione ed è ormai considerato l'evento di riferimento tecnico per la nautica i servizi collegati. La seconda iniziativa curata da CarraraFiere fuori della sede espositiva è «Carrara Marble Weeks», l'evento promozionale legato al marmo, che ha come scopo quello di



rafforzare il legame storico di Carrara e del suo territorio con il marmo. Carrara Marble Weeks sarà inaugurata assieme alla XXXI Edizione di «Carrara Marmotec», la celebre Fiera Internazionale di Marmi, tecnologie e Design, in programma dal 23 al 26 maggio 2012. Il programma curato direttamente da CarraraFiere prende avvio il 14 gennaio 2012 con «Fouffe» che si tiene in contemporanea con «Mare Blu». C'è grande attesa, nel mondo della nautica, per «Seater», la X Rassegna internazionale di tecnologie, substituti e design per imbarcazioni, yacht e navi che si svolgerà dal 8 al 10 febbraio 2012 assieme a «Campotec» contribuendo a canalizzare l'attenzione verso «YARE». Dal 4 al 8 marzo 2012 torna «Balnearia» in contemporanea con «Tirreno C1» mostri convegno dell'ospitalità anticipando così la stagione

turistica con tutte le novità che riguardano spiagge, ristoranti, alberghi centri benessere. «Carrara Marmotec» sarà il grande evento di primavera alla quale è già annunciata la presenza di operatori da tutto il mondo. L'autunno 2012 di CarraraFiere si aprirà con «4x4fest», il Salone nazionale dell'auto a trazione integrale (dal 12 al 14 ottobre 2012) che è ormai considerata la manifestazione di riferimento nazionale per questo settore. La lunga serie di eventi curati direttamente da

CarraraFiere si concluderà con «Mondu Pesca e Mondo Caccia» dal 22 al 25 novembre 2012, saloni specializzati che hanno già catturato l'attenzione di tanti professionisti e appassionati di caccia e pesca. Ricco e molto articolato l'elenco delle fiere organizzate da operatori privati nei padiglioni di CarraraFiere: «L'expo elettronica» il 18 e 19 febbraio 2012; «Tirreno C1» dal 4 al 8 marzo 2012; «TirtoCasa» - «Antiquamente» - «Giorni d'arte» dal 21 aprile al 1 maggio 2012; «Septemberfest» - «Tutti in fiero» dal 25 agosto al 6 settembre; «Festival dell'Oriente e Arti Marziali» dal 24 al 28 ottobre 2012; Toscana Spas dal 16 al 18 novembre 2012; in contemporanea con la II Edizione di «Children's pride, Salone internazionale dei diritti del bambino».

Mi. Mar.



agenda

di Stefano Nincevich

5-7/2

MILANO

Identità Golose

Negli ultimi tempi, complice anche il nuovo fenomeno dei bar chef, i punti di contatto tra cucina e bar si sono moltiplicati. Il Congresso di cucina d'autore, in calendario al Milano Convention Centre, è un'occasione rara per apprendere la lezione e incontrare fuori dall'ufficialità, 80 fra i migliori cuochi, pasticceri e artigiani del mondo. In parallelo si svolge la prima edizione del Milano Food&Wine Festival. www.identitagolose.it

15-16/2

PARIGI

Sandwich & Snack Show

Il rendez-vous di riferimento dello snacking e della consumazione nomade. Così si presenta l'appuntamento al Paris Expo Porte de Versailles. In rassegna sandwich, insalate, snack, dessert, bevande. In più attrezzature, macchinari e imballaggi. Tra i momenti clou, il Campionato mondiale del sandwich di Delfrancia e Parizza, vetrina di pasta, pizza e altri prodotti che parlano italiano. www.sandwichshows.com

4-8/3

CARRARA

Tirreno C.T.

A spingere tanti imprenditori del Centro Italia verso la fiera di Carrara sono i momenti di formazione tradizionalmente offerti dalla mostra-convegno. In cattedra salgono diverse associazioni legate al settore: cuochi, pasticceri, barman, sommelier, panificatori ecc. L'occasione è proficua per incontrare da vicino centinaia di marchi commerciali, proposti dalle 300 aziende presenti. www.tirrenoct.it

25-28/2 RIMINI Sapore

Al celebre salone del food & beverage riminese, scende in campo anche la squadra di Bargiornale con laboratori di alta formazione studiati su misura per gli operatori del settore. Gli appuntamenti di Sapore University si tengono sabato e domenica. Quattro i master gratuiti in programma: nuove tendenze e locali di successo; la motivazione del personale chiave di successo dell'impresa; come fare business con un buon assortimento di prodotti e servizi; la variabile del food&beverage cost: leva per il successo dell'impresa. Biglietto intero per la fiera 32 euro. www.saporerimini.it

17/1 AREZZO

Cocktail Day

Dalle nove del mattino a notte inoltrata: un'intera giornata dedicata alla miscelazione di qualità. È quella che promette di offrire l'Associazione Cocktail in the world, che organizza alla discoteca Principe di via Newton 40 ad Arezzo, master su liquori e distillati tenuti da esperti, una gara riservata a 80 barman e un programma di live e dj set a tutto volume. L'occasione festaiola di confronto e formazione è stata ideata dal pluricampione Danny Del Monaco. www.cocktailintheworld.it

mondo vino

VINI AD ARTE

• Negli spazi d'arte del Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza (Ra), una selezione di grandi Sangiovese presentati da 35 produttori in persona. Al grande banco d'assaggio anche la nuova Doc Romagna e le riserve 2009. L'evento si svolge il 19 e il 20 febbraio. www.enotecaemiliaromagna.it

SORGENTE DEL VINO

• Cento produttori provenienti dalle regioni vitivinicole più rinomate d'Italia presentano vini naturali, di tradizione e di territorio. Succede, dal 3 al 5 marzo, alla Rocca medievale del Castello di Agazzano (Pc). www.sorgentedelvinolive.org

PROWEIN

• Il Salone internazionale dei vini e distillati si svolge alla fiera di Düsseldorf dal 4 al 6 marzo. Quello tedesco è uno dei più importanti eventi rivolti agli operatori. Partecipano 3.600 espositori provenienti da 45 Paesi. Biglietto 39 euro. www.prowein.de

gustAppunto

a cura di Saverio Pepe

APPUNTAMENTI, FIERE, CORSI, VACANZE, INIZIATIVE SOLIDALI

fiere e sagre

Festa dell'olio Dop del Garda (VR)

Appuntamento per il **22 gennaio a Torri del Benaco**, paese della sponda veronese del lago di Garda, per la **Festa dell'olio**. La festa offrirà a tutti i partecipanti la possibilità di degustare e acquistare non solo olio ma anche i **prodotti realizzati con questo prezioso alimento**. L'intento della manifestazione è di valorizzare le tradizioni e il patrimonio del territorio attraverso una serie di proposte culturali e gastronomiche: **mercato dell'olio e dei prodotti locali, visita ai frantoi e ai musei dell'olio, degustazioni guidate di oli extravergini d'oliva italiani**.

Info: 0456296162, www.prolocatori.it

Festa della Befana (PU)

Appuntamento a **Urbania**, l'antica Castelducante, territorio di eccellenze biologiche, **dal 2 al 6 gennaio** per festeggiare la Befana. Tre le novità di quest'anno: l'allestimento della **Piazza della cioccolata**, in piazza S. Cristoforo, il **Cortile delle Tipicità**, mercato dei prodotti tipici locali, allestito nel cortile del Palazzo Ducale, la **mostra dei prodotti tipici regionali** in Piazza Duomo. Durante la festa della Befana sarà possibile assaporare il **bostrengo**, dolce a base di pane raffermo e riso, le **batlinacce**, frittelle di mela e uvetta, le **castagnole**, dolci a base di uova e anice, nonché i famosi **mantazzi di Urbania**, dolci lievitati con olio d'oliva, ricoperti di glassa a base di albume.

Info: 0722317211, www.labefana.com

Il radicchio di gennaio (TV)

I territori agricoli di Treviso e Venezia festeggiano a gennaio il **radicchio rosso** con fiere, mostre mercati, eventi e degustazioni. **Dal 13 al 22** è aperta la **Mostra del radicchio rosso di Treviso Igp a Zero Branco**, capitale trevigiana dell'agricoltura d'eccellenza ma anche del **biologico**. **Dal 13 al 15** c'è la **Mostra mercato del radicchio rosso di Preganziol** considerato uno dei più pregiati, con il coinvolgimento di ristoranti e produttori locali, per far conoscere la grande versatilità e le proprietà salutari del radicchio. Le feste di gennaio del radicchio si chiuderanno **dal 27 gennaio fino al 5 febbraio** a **Dossone di Casier** con la Festa del radicchio rosso di Dossone, famoso per il sapore deciso.

Info: 0438893385, www.fioridinverno.tv

Campagna amica (BI)

Torna l'8 gennaio ai giardini Zumaglini di Biella **Campagna Amica**, la **mostra mercato dei prodotti di qualità** organizzata dalla Coldiretti, evento strettamente legato alla tracciabilità. Fiera trasparente per le diverse varietà di **riso, vini bianchi, rossi e rosé, formaggi, miele, ortofrutta e fiori**. Protagonisti dell'evento di gennaio il **fagiolo di Saluggia** e la **toma**, proposta in diverse forme e stagionature. Campagna amica è anche l'occasione per degustare e acquistare i **caprini biologici** invernali delle alpi piemontesi, ottenuti esclusivamente con latte di capra intero in seguito a coagulazione lenta, con l'aggiunta per i tipi erborinati e a crosta forata di muffe selezionate.

Info: 0161261600, www.vercelli-biella.coldiretti.it



Olio officina food festival (MI)

Condimenti per il palato & la mente è lo slogan dell'evento **Olio officina food festival**, progetto culturale con cui si intende riformulare l'abituale approccio con i grassi e più in generale con i condimenti in cucina. L'evento si sviluppa in due giornate con un ricco programma fatto di **show cooking, tavole rotonde, interviste, scuole di cucina, buffet a tema, degustazioni guidate, sedute di assaggio, mostre, proiezioni di video**. La sera ci saranno performance teatrali, concerti, presentazioni di libri. L'appuntamento è il **28 e 29 gennaio** all'interno delle storiche sale di Palazzo Giureconsulti in Piazza Mercanti, nel centro di Milano.

Info: 028951757, www.ofbofficina.com



linea
fatti a Mano

Mangia Bio, Nutri la Mente, Salva l'Ambiente

ANTICO MOLINO ROSSO®
 la mente è bio

Via Isonzo, 1
 37060 Buffalupera (Verona)
 Tel. 045 454734 Fax 045 554800
www.molinorosso.com
molinorosso@molinorosso.com



Dolci e pane bio in fiera (RN)

Il padiglione fieristico di Rimini ospiterà all'interno del **Sigep** - Salone internazionale gelateria, pasticceria e panificazione artigianali - il **Biosigep ingredienti, processi e percorsi per il biologico, dal 21 al 25 gennaio**. Nei padiglioni della fiera sarà realizzato un vero e proprio percorso in cui gli stand che lavorano nel mondo del biologico saranno contraddistinti dal marchio Biosigep. **Sabato 21** sarà la volta del **Bioday**, una giornata all'insegna di **convegni dedicati a gelatieri, pasticceri e panificatori** interessati ad entrare nel settore del biologico con una **fiata degustazione** dei prodotti innovativi contenenti materie prime certificate.

Info: 0541744292, www.sigep.it



Sapeur l'eccellenza in fiera (FC)

Torna **Sapeur dal 27 al 30 gennaio** alla **Fiera di Forlì**, evento che propone le eccellenze gastronomiche che identificano un territorio, portando avanti il tema della qualità coniugata alle diverse tradizioni e culture del nostro Paese. **Stand, incontri, seminari e degustazioni, mercati**, saranno presenti nei quattro giorni della fiera. **Formaggi, cereali, legumi, conserve, composte, farine, miele, prodotti del sottobosco, olio**, tutto quello che è sapore e territorio è in mostra a **Sapeur**, offrendo ai visitatori un assaggio di mille prelibatezze. Molte le **aziende biologiche** presenti da tutte le regioni con diversi **Gas**, gruppi di acquisto solidale, per rendere conveniente l'acquisto di prodotti di qualità.

Info: 0543793511, www.sapeur.it



Turismo enogastronomico (MS)

Dal **14 al 22 gennaio** il salone del turismo itinerante alla **Fiera di Carrara** propone al suo interno la **rassegna del turismo enogastronomico italiano**, dove protagonisti saranno i **prodotti tipici e locali della Lunigiana**. Esaltare la ricchezza e la varietà della tradizione alimentare italiana, questo è lo scopo della manifestazione, in cui gli amanti del turismo naturalistico e all'aria aperta potranno programmare itinerari alla scoperta dei sapori locali. **Turismo sostenibile, alimentazione e vino per promuovere il territorio**, con uno sguardo attento alla qualità, al biologico, alla salute. Essendo in Toscana, **grande spazio all'olio d'oliva, ai vini, al miele, alle castagne**.

Info: 0585787963, www.tour.it ➔

gustAppunto

Sagra della frittella di cavolfiore (VT)

Nella cornice etrusca del borgo di **Tuscania**, appuntamento per il **15 gennaio** con la **Sagra della frittella di cavolfiore**, una pietanza tipica che viene servita sia nella versione salata sia dolce. Il **cavolfiore di Tuscania** vanta il marchio **Tuscania Viterbese**, che raggruppa le eccellenze olearie del territorio. La sagra propone, tramite stand e mercati, il meglio della produzione della Tuscania, con le **eccellenze biologiche in campo caseario, oleario e vinicolo**. Il distretto biologico della provincia di Viterbo è quello che ha avuto la migliore crescita nel 2011, in termini di produzione e vendita, e questo evento è l'occasione per conoscerne i prodotti.

Info: 0761435133, www.prolocotuscania.it



Qui i rifiuti acquistano valore (Sicilia)

Sono già dieci gli **Ecopunto** in Sicilia, un singolare ed ecologico network di negozi di alimentari dove è **possibile pagare la spesa anche in rifiuti**. L'iniziativa curata dalla cooperativa siciliana **Liberambiente**, permette ai cittadini di vendere o barattare con beni di consumo i rifiuti provenienti dalla raccolta differenziata. 2 kg di alluminio valgono 100 grammi di fave, 7 kg di carta mezzo kg di pasta anche integrale, 11 kg di plastica 3 chili di pomodori pelati. Si può scegliere tra **riso, conserve, condimenti pronti, dolci**. Il progetto è quello di sviluppare anche fuori dai confini siciliani il **green business**, rivolgendosi soprattutto ai giovani imprenditori, tramite un servizio di affiliazione.

Info: 0917219076, www.ecopunto.eu

appuntamenti

Il miele della solidarietà

Appuntamento il **29 gennaio** per la **Giornata mondiale dei malati di lebbra** con la distribuzione del **Miele della solidarietà** in oltre mille **piazze italiane** e centinaia di centri commerciali. Il miele sarà disponibile nelle varietà acacia, millefiori di montagna e la salutare novità del fruttato al mirtillo, tutti **provenienti dai canali del commercio equo e solidale**. L'intero ricavato della manifestazione servirà per la **cura dei malati di lebbra** e per il sostegno dei progetti che l'Alto (Associazione italiana amici di Raoul Foleresau) sta realizzando in diversi Paesi africani, in modo particolare in **Mozambico**. Anche quest'anno saranno oltre mille le piazze italiane che ospiteranno l'iniziativa.

Info: 0514393211, www.alto.it



incontri

Corsi di cucina vegetariana (VE)

Ripartono a gennaio i **corsi di cucina vegetariana** di Aromatica, ristorante vegetariano che utilizza solo prodotti certificati ed è approvato dall'associazione italiana oeliachia. I corsi, che proseguiranno per tutto l'anno, sono strutturati in quattro approfondimenti teorico-pratici. Si parte con i **primi piatti leggeri e saporiti con riso e cous cous integrali**. A seguire la lezione per imparare a **utilizzare al meglio tofu e seitan**, si prosegue con uno specifico incontro sul **kamut** e si conclude con la **cucina per la prevenzione dei tumori**. Il costo è di 50 euro per ogni incontro e comprende lezione, degustazione e disperse. I corsi di tengono di martedì dalle 18.30 in poi.

Info: 0415461597, www.aromaticaristorante.com

gennaio 2012

gustAppunto

Imparare a fare il pane (VR)

Riprendono a gennaio i **corsi di cucina di Casa Pierina**, agriturismo a Villafranca di Verona nel cuore della più tradizionale campagna veneta e veronese, che da anni propone soggiorni con lezioni di cucina naturale. Si inizia con il corso per **imparare a fare il pane, l'11 e il 18 gennaio**. Due lezioni, una teorica e l'altra pratica, sulla panificazione, per **conoscere i vari tipi di farina e lievito, i tempi di lievitazione e preparare così in casa dell'ottimo pane**. Il costo del corso è di 45 euro. I corsi di panificazione si terranno per tutti i mesi invernali e saranno seguiti anche da **approfondimenti specifici sulla pizza preparata e cucinata in maniera sana e naturale**.
Info: 0456304366, www.casapierina.com



aria aperta

Settimana di gusto nelle Dolomiti (TN)

Settimana del gusto, ovvero sapori caratteristici radicati nel territorio, profumi intensi di vini trentini d'eccellenza, **ricette che ricalcano la tradizione**, sci e benessere in un luogo incantevole: questa è la proposta che parte **dal 29 gennaio al 5 febbraio** realizzata dal consorzio Dolomiti Paganella. Ogni sera si potrà partecipare a cene arricchite dalla presenza delle **migliori cantine e distillerie del Trentino** che accompagneranno gli ospiti nella degustazione dei loro prodotti. Grande spazio agli alimenti biologici di eccellenza con **laboratori di cucina e degustazioni**. Prezzi a partire da 385 euro per persona in camera doppia per 7 notti in mezza pensione.
Info: 0461583130, www.visitdolomiti-paganella.it

Viaggiare a piedi con Walden

La cooperativa Walden organizza anche a gennaio **viaggi a piedi in Italia e all'estero, una settimana con lo zaino sulle spalle** per immergersi nella natura e incontrare le culture dei popoli che vivono sulle montagne, nello spirito del **turismo sostenibile**. Il progetto Walden nasce dall'esperienza di un gruppo di guide che da 20 anni si occupano di organizzare vacanze naturali ed ecosostenibili. Sempre a gennaio sul sito della cooperativa vengono pubblicate tutte le proposte di viaggi per il 2012 con info su costi, partenze e programmi. Per **fine gennaio** tra le varie proposte si va **alla scoperta di sapori e natura in Calabria**, nel Parco nazionale dell'Aspromonte.
Info: 0516264172, www.waldenviaggiapiedi.it



Le Fiere nel mondo



almanacco

il calendario

RIMINI

21 - 25 gennaio 2012
Sigep - Salone Gelateria e Pasticceria
 cioccolateria, gelateria
www.sigep.it

PADOVA

5 - 8 febbraio 2012
TECNO&FOOD - Bar, hotel, ristoranti
www.tecnofood.com

STOCCARDA (Germania)

11 - 15 febbraio 2012
INTERGASTRA+GELATISSIMO
www.intergastro.de

LJUBLJANA (Slovenia)

12 - 15 febbraio 2012
GASTEXPO - Gastronomia e ristorazione

LONDRA (UK)

26 febbraio - 1 marzo 2012
HOTELYMPIA - ristorazione
www.hotelympia.com

PARIGI (Francia)

3 - 7 marzo 2012
EUROPAIN + INTERSUC
www.europain.com

MARINA DI CARRARA

4 - 8 marzo 2012
TIRRENO CT - ospitalità e ristorazione
www.tirrenoct.it

SHANGHAI (Cina)

9 - 12 aprile 2012
HOTELLEX + FOODEX - hotel, pasticceria,
 gelateria, vini, catering
www.hotellex.cn

ISTANBUL (Turchia)

12 - 15 aprile 2012
IBATECH - attrezzature per panificazione,
 pasticceria, gelato, cioccolato
www.ibatech.com.tr

CHICAGO (Usa)

5 - 8 maggio 2012
NRA SHOW + IWSB - food service
www.restaurant.org/show.it

INTERGASTRA a Stoccarda: GELATISSIMO una vetrina di successo

Nel 2010 la fiera Gelatissimo è riuscita a decollare riscuotendo subito grande successo, nel 2012 in contemporanea con INTERGASTRA di Stoccarda, la fiera specializzata nella produzione del gelato, raddoppierà l'area espositiva.

Intergastra e Gelatissimo in programma dall'11 al 15 febbraio 2012 stimolerà gli operatori del settore a visitare la fiera; merito del settore caffè e gelato, allestito in due padiglioni completi che porterà in Germania una "nota" italiana proprio prima dell'inizio della stagione del gelato. *"Il successo dell'edizione di Gelatissimo 2010" ha confermato l'importanza di una manifestazione di questo genere in un mercato così interessante per la produzione del gelato*", afferma Vito Ciniero, direttore generale della MEC3 Deutschland. Per questa edizione la fiera raddoppierà la sua area espositiva e la sua offerta trasformandosi in punto di incontro di gelatieri, pasticci

sticcieri e gastronomi che operano nella Mitteleuropa. I punti focali espositivi di Gelatissimo risiedono oltre che nelle tecniche di lavoro, tecniche aziendali e servizi per la produzione del gelato anche fortemente nelle attrezzature: materie prime, ingredienti, accessori e prodotti di consumo.

Anche il caffè sarà protagonista, negli ultimi anni è diventato un prodotto fondamentale del fatturato della gastronomia, in particolare per gli Eiscafè.

A Stoccarda si presenteranno tutti i leader di mercato del settore macchine da caffè e torrefazioni oltre a numerose offerte speciali e specialità.

Il "Villaggio delle torrefazioni" (Rösterdorf) sarà la piattaforma dei produttori di caffè.

Fino a pochi anni fa le gelaterie aprivano al pubblico in marzo ed era il segnale che si stava avvicinando la bella stagione. L'estate, poi, finiva in ottobre con la chiusura dei locali.

"Attualmente il gelato è un business che dura tutto l'anno, ed è entrato a far parte

GELATISSIMO 2012

LA PIÙ GRANDE FIERA PER LA PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL GELATO

Messe Stuttgart
 Al centro del mercato

11 - 15/02/2012 - Stoccarda



MATTI PER IL GELATO?

Messe GELATISSIMO è il punto di incontro per tutti i gelatieri italiani e stranieri. Conoscete le ultime novità del settore. Date un'occhiata all'offerta della stagione, nell'ambito della fiera di Stoccarda, lecca e scoprite i prodotti e i servizi relativi alla produzione, vendita, promozione del gelato. Sarà il modo migliore per mettervi in contatto con gli innovatori del settore, con tutti i punti di contatto.



4 NUMERI

Una rivista realizzata da professionisti dell'informazione specializzata per i professionisti della gelateria artigianale.

Una rivista per garantire la massima circolazione di esperienze e tendenze, per approfondire i problemi e proporre soluzioni.

Uno strumento indispensabile per lanciare la professione di gelatiere al massimo livello di conoscenza produttiva e di prestigio commerciale.

ABBONAMENTO ANNUALE

Periodo Magazine Europee euro 30,00

Periodo Magazine e webforum
 Air Mail euro 45,00

Altri paesi: Air Mail euro 40,00

Posibilità di ricevere i diversi numeri in Italia o all'estero a seconda della stagione

ETABETA GRUPPO EDITORIALE SRI
 24049 Suzzara/Bergamo - I

In Fiera nel mondo



delle abitudini alimentari quotidiane", constata Annalisa Carnio, portavoce dell'ufficio stampa di Uniteis l'Unione gelatieri artigiani italiani in Germania.

Che il gelato si sia consolidato come alimento oltre che dessert è merito anche della successiva comparsa del gelato di produzione industriale in ogni supermercato. Lo sottolineano i dati dell'Ufficio federale di statistica del 2008, le statistiche hanno contato 4.372 gelaterie e un fatturato di circa 800 milioni di euro.

Un anno dopo (2009) il numero delle gelaterie è salito a 5.504 e il fatturato a circa 950 milioni di euro.

Sempre più spesso le gelaterie restano aperte da febbraio a dicembre o sono obbligate a rimanere aperte tutto l'anno per la posizione che occupano nel centro delle città. Sempre più spesso, in questo settore dominato dagli italiani, si uniscono anche gelatieri di nazionalità diverse. Il mercato sta cambiando radi-

calmente, nelle strade non si trovano più solo insegne come "Venezia" o "Roma" ma anche locali il cui nome rivela un'origine non italiana.

I consumatori oggi vogliono sapere con estrema chiarezza ciò che mangiano, anche per quanto riguarda il gelato. Accanto ai consumatori del "biologico" esiste un altro target in crescita: le persone che nonostante le limitazioni dovute a intolleranza verso generi alimentari, allergie o diabete vogliono godersi un gelato.

Ecco così profilarsi, a seconda dei posti, piccole selezioni di sorbetti senza lattosio o semifreddi, con la garanzia di non avere tracce di nocciola e di glutine.

I fornitori di ingredienti si sono da tempo preparati a ciò, nelle località termali, ad esempio, con tante persone anziane, l'assortimento di gelati per diabetici è promettente e completa in modo proficuo quello dei pasticceri. □

La Tirreno CT a Marina di Carrara



Giunta alla trentaduesima edizione, la Tirreno CT si propone di rinnovare e accrescere il successo delle precedenti edizioni, collocandosi tra le più qualificate e significative rassegne dell'ospitalità. Il bacino d'utenza comprende tradizionalmente il centro Italia, ma ogni anno si allargano i suoi confini.

La Rassegna versiliese si svolgerà come

di consueto nei locali del complesso fieristico (Carrara Fiere) dal 4 all'8 marzo 2012, si presenta ricca di novità, una delle più importanti è l'ampliamento dello spazio espositivo a disposizione degli addetti ai lavori.

Anche quest'anno la rassegna sarà affiancata da importanti momenti di formazione e informazione, realizzata attraverso convegni, seminari, incontri, dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse associazioni di categoria come barman, gelatieri, panificatori, pizzaioli, sommelier e cuochi.

La manifestazione rappresenta un momento irrinunciabile di informazione e aggiornamento per tutti i professionisti ed operatori economici che intendono essere sempre all'avanguardia nei rispettivi settori di attività. □

PIZZA E PASTA
ITALIANA

GIROPIZZA
D'EUROPA



LA MANIFESTAZIONE
PIÙ AMATA DA TUTTI I PIZZAIO-
LI, IL GIROPIZZA D'EUROPA.

Giropizza

d'Europa 2011 | 2012

Alle porte del nuovo anno, il Giropizza fa ancora parlare di sé, le prossime tappe saranno: Rimini, Riva del Garda, Padova, Roma, Massa Carrara, Parigi, Massa Carrara.

Dopo un a breve pausa natalizia ci si rivedrà tutti a Rimini presso la fiera Sigep e Riva del Garda fiera Exporivahotel

La prima giornata di gare per eleggere il pizzaiolo migliore d'Europa è fissata a Rimini per lunedì 23 gennaio presso la fiera Sigep, una giornata di gara molto intensa per eleggere il migliore di questa tappa, che come sempre di diritto passerà alla finalissima di Parigi. Sottolineiamo che la tappa di Rimini si svolge in una cornice di rilievo e che è seguita sempre con grande affetto e i partecipanti sono sempre molti da tutta Italia. La tappa successiva sarà tutta trentina, in quanto si svolgerà nella famosa Riva del Garda. Ricordiamo ora lo svolgimento delle gare. La pizza da portare alla manifestazione dovrà essere la pizza della casa, e da casa si dovranno portare l'impasto e tutti i prodotti di farcitura per la sua realizzazione. Una scelta giuria avrà il compito di valutare il gusto e la cottura di ogni pietanza e ne darà un punteggio che andrà poi a compilare la classifica. I primi dieci classificati di ogni tappa andranno a partecipare di diritto alla finalissima.

Le iscrizioni sono già aperte, nella pagina a fianco troverete il modulo d'iscrizione da compilare obbligatoriamente in ogni sua parte e che dovrà essere inviato in redazione almeno 20 giorni prima della data della tappa prescelta, dovrà poi seguire una telefonata di conferma dell'avvenuta iscrizione per verificare la disponibilità dei posti. Per ulteriori informazioni potete visitare il sito www.pizzaepastaitaliana.it o telefonare al numero 0421 83148.

Come sempre vi aspettiamo numerosi!



dal 1921 tradizione casearia



Le prossime tappe:

- Sigep - Rimini
23 Gennaio
- Exporivahotel - Riva del Garda
30 Gennaio
- Tecno & Food - Padova
6 Febbraio
- Roma - Terminal Gianicolo
20 Febbraio
- Europain - Parigi
5 Marzo
- Tirreno Trade - Massa Carrara
5 Marzo
- FINALISSIMA Pizza e Pasta Expo
Porte de Versailles - Francia
3 Aprile 2012

Regolamento del Giropizza

- L'iscrizione al Giropizza d'Europa 2011/2012 sarà a pagamento. Si dovranno versare in loco Euro 30,00 che saranno interamente devoluti in beneficenza.
- L'iscrizione al Giropizza d'Europa 2010/2011 sarà accettata solo se effettuata in modo corretto tramite: compilazione tagliando virtuale in internet (www.pizzaepastaitaliana.it), compilazione del tagliando che trovate su Pizza e Pasta Italiana e telefonata in redazione per conferma, telefonata in redazione con richiesta d'iscrizione.
- Il tagliando di iscrizione dovrà essere compilato in ogni sua parte comprensiva di dati del pizzaiolo e della pizzeria, tappa in cui si vuole gareggiare e ingredienti della pizza in gara, in caso contrario la domanda non verrà presa in considerazione.
- Sarà la redazione di Pizza e Pasta Italiana, tramite sorteggio, a stabilire l'ordine di partecipazione dei concorrenti, non verranno ammessi cambi numero o scambio di posto. La redazione pubblicherà sul sito internet www.pizzaepastaitaliana.it l'ordine dei concorrenti alcuni giorni prima della gara, a coloro che

si iscriveranno dopo tale pubblicazione verrà assegnato il primo numero di gara.

Non sarà possibile iscriversi direttamente in fiera.

• Ci si dovrà presentare allo stand di Pizza e Pasta Italiana al massimo un'ora dopo l'apertura al pubblico della fiera in corso per ritirare il proprio numero di gara ed espletare le ultime formalità dell'iscrizione, pena l'eliminazione della competizione a chi si presenterà dopo tale orario in stand.

• I primi dieci classificati di ogni tappa accederanno di diritto alla finalissima dove dovranno presentare la stessa pizza realizzata alla prima gara, pena l'esclusione dalla finale.

Scheda di Partecipazione competition form / fiche de participation



Da inviare almeno 20 giorni prima della data della tappa scelta e telefonare al nr. 0421 212348 per avere conferma dell'iscrizione avvenuta

Nome / Name / Nom _____ Cognome / Surname / Prénom _____

Tel.-cell. / Phone number / Numéro de téléphone _____ E-mail / E-mail / Message électronique _____

Pizzeria / Name of the Pizzeria / Nom de pizzeria _____

Indirizzo / Address / Adresse _____

Località / Town / Lieu _____ Cap / Post-code / Code Postal _____ Prov. / District / Province _____

Tel. / Phone number _____ E-mail _____

DESIDERO PARTECIPARE ALLA TAPPA DI / Competition in / Competition de:

Ricetta della pizza della casa / Pizza recipe / Pizza du Chef

Nome della pizza / Pizza name / Nom de Pizzeria _____

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients _____

Spedire la scheda a Mail to Envoyer la fiche à : Pizza e Pasta Italiana - Via Sansonessa, 49 - 30021 Caorle (VE) - ITALY
 oppure via fax allo nr. via Fax at avec le fax 0421 81007

"Pizza New Spide" garantisce, a nome della legge n.7/2001, l'accurata manutenzione dei dati comunicati e la possibilità di richiederne la modifica e la cancellazione rivolgendosi per scritto a Pizza New Spide - Via Sansonessa, 49 - 30021 Caorle (VE), 1.886 contro il pagamento contestuale all'adempimento del presente questionario e iscrizione, per ogni suo bene e di interesse quale sempre rispetto all'obbligo di privacy e non cedendo nei termini sopra descritti.

PIZZA E PASTA
ITALIANA

Fiere

Dal 21 al 25 Gennaio 2012

SIGEP – Rimini

Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria e
Panificatori Artigianali
Rimini Fiera Spa
Via Emilia, 155 – 47900 Rimini
www.sigep.it

Dal 29 Gennaio al 1 Febbraio 2012

EXPORIVAHOTEL –Riva del Garda

Salone Professionale dell'ospitalità e della
ristorazione
Segr. Organizzativa: Fieracongressi spa
Parco Lido, 38066 Riva del Garda
www.exporivahotel.it

Dal 7 al 10 Febbraio 2012

TECNO & FOOD – Padova

Tecnoefood@padovafierte.it
Via Tommaseo 59
35131 Padova
049 84014

Dal 26 al 29 Febbraio 2012

ALIMENT

Centrofiera Montichiari
www.aliment.it

Dal 26 Febbraio al 1 Marzo 2012

HOTELYMPIA LONDRA

+ 44 (0) 207 886 3055
Excell Londra
www.hotelympia.com

Dal 4 al 8 Marzo 2012

TIRRENOTRADE

Tirreno Trade SRL
c/o Centro direzionale Olidor
via Dorsale 9, scala 9/B int. 29
54100 Massa (MS)
www.tirrenotrade.it

Dal 3 al 7 Marzo 2012

EUROPAIN

Parigi Villepente
Tel: +33 478 176 295
www.europain.com

Dal 25 al 27 Marzo 2012

HOSPITALITY

Birmingham, Inghilterra
www.hospitalityshow.co.uk

Dal 3 a 5 Aprile 2012

Pizza e Pasta Expo - Parigi

Porte de Versailles
www.pizzapastaexpo.com

Dal 24 al 27 Aprile 2012

GASTRONORD

Kongressen (konferensrum)
Tel: 08-749 41 00
Stockholmsmässans växel
Tel: 08-749 41 00
GastroNords fax: 08-749 61 92
www.gastronord.se

Dal 10 al 12 Giugno 2012

GUSTO ITALIA

Fiera di Colonia
Carlotta Berardinelli
02. 8696131
www.koelnmesse.com

Dal 17 al 19 Giugno 2012

Fancy Food

Washington – DC
www.specialityfood.com

Dal 25 al 28 Giugno 2012

Fispal Food Service

Mr. Flávio Lemos
International Sales Manager
Av. Chucri Zaidan, 80
2th Floor – Block C
São Paulo – SP – Brazil

Dal 10 al 13 Novembre 2012

RISTORAHOTEL SICILIA

Centro Fieristico Catania
095 - 7310777
www.ristorahotelsicilia.it

seatec2012 / porto&diporto



CarraraFiere, nel 2012 sarà record di eventi

Tante novità con venti manifestazioni anche lontano dal complesso espositivo. 380mila visitatori e 40 milioni di euro di indotto nel 2011

Anche in presenza di una congiuntura economica difficile CarraraFiere investe su nuovi eventi e aumenta il numero delle fiere portando il suo know how anche lontano dal complesso di Marina di Carrara. Il programma 2012 supera largamente, per numero e qualità, gli anni precedenti con ben venti manifestazioni, organizzate direttamente oppure ospitate nella modernissima struttura di Marina di Carrara (cinque in più rispetto al 2011) con nove fiere curate da organizzatori esterni.

"Proseguiamo nella realizzazione di un progetto avviato da anni, che ci vede impegnati a consolidare gli eventi organizzati nella struttura di nostra proprietà - afferma Paris Mazzanti, direttore generale di CarraraFiere illustrando il programma - puntando su fiere ad altissima specializzazione favorendo l'ingresso di nuovi organizzatori muovendo da una competitività

specificata, basata sulle caratteristiche del complesso di nostra proprietà oltre che sulle competenze organizzative dimostrate negli anni. Tutto questo ci ha consentito di trovare nuovi interlocutori e nuovi campi di attività".

Le novità più interessanti del calendario 2012 riguardano, ancora una volta, l'economia del mare con YARE (acronimo di Yacht After Sales & Refit Exhibition) in programma dal 26 al 29 aprile a Viareggio, nella Darsena Europa, promosso dal Comitato promotore formato da Comune di Viareggio, Camera di Commercio di Lucca, Provincia di Lucca, CNA, Confartigianato e Confindustria di Lucca con il sostegno di Toscana Promozione, che punta a sviluppare i servizi di manutenzione e refit dove sono protagoniste le aziende che operano a Viareggio e in Versilia.

CarraraFiere mette in campo le sue capacità organizzative con YARE che integra e completa l'attività di SEATEC

la rassegna di tecnologie e forniture che si svolge a CarraraFiere e che nel 2012 celebra la decima edizione ed è ormai considerato l'evento di riferimento tecnico per la nautica e i servizi.

La seconda iniziativa curata da CarraraFiere fuori della sede espositiva è Carrara Marble Weeks, l'evento promozionale legato al marmo, che ha come scopo quello di rafforzare il legame storico di Carrara e del suo territorio con il suo materiale principe attraverso mostre e iniziative che diano nuova consapevolezza del valore del materiale e della grande cultura che lo caratterizza.

Carrara Marble Week sarà inaugurata assieme a Carrara Marmotec, la Fiera Internazionale di Marmi, tecnologie e Design, 31^a edizione, in programma dal 23 al 26 maggio, che sarà l'evento business all'interno del complesso espositivo che ospiterà pietre naturali e tecnologie.



"Le novità non sono casuali ma sono il risultato di una crescita del territorio e della capacità di interagire da parte di tutti i soggetti e, anche in momenti difficili per l'intera economia - prosegue Mazzanti - registriamo con piacere la volontà di realizzare nuove manifestazioni anche da parte di soggetti privati che si impegnano in un settore davvero molto complicato".

Restando nell'ambito delle attività



Paris Mazzanti
Direttore generale CarraraFiere

legate al mare e alla costa torna, dal 4 all'8 marzo, Balnearia (Salone professionale delle attrezzature balneari, design e benessere) in contemporanea con **Tirreno CT**, mostra convegno dell'ospitalità anticipando così la stagione turistica con tutte le novità che riguardano spiagge, ristoranti, alberghi, centri benessere.

L'autunno, per CarraraFiere, si aprirà con 4x4Fest, il Salone nazionale

dell'auto a trazione integrale (dal 12 al 14 ottobre) che è ormai considerata la manifestazione di riferimento nazionale per fuoristrada e accessori e diventerà appuntamento per tante migliaia di appassionati. La lunga serie di eventi curati direttamente da CarraraFiere si concluderà con Mondo Pesca e Mondo Caccia (in contemporanea dal 22 al 25 novembre), saloni specializzati che hanno già catturato l'attenzione di tanti professionisti e appassionati ma anche curiosi attratti dalle novità di due settori che contano un numero incredibile di praticanti.

"Il 2011 si è chiuso in linea con le previsioni: 380mila visitatori, oltre duemila espositori e generando un indotto di circa quaranta milioni di euro. Considerata la situazione generale, è davvero un ottimo risultato - è la riflessione del direttore di CarraraFiere - ma l'obiettivo, per l'anno che si apre, è quello di migliorare. I nuovi eventi in calendario, il consolidamento di manifestazioni che stanno trovando un loro spazio ci consente di mantenere una visione positiva anche per l'anno che viene, anno che non sarà semplice perché, come tutti sanno, le fiere sono uno dei termometri più precisi e sensibili dell'andamento dell'economia con le aziende che, nelle situazioni di incertezza riducono sensibilmente gli investimenti destinati a marketing, comunicazione e partecipazione agli eventi espositivi".

La fiducia di CarraraFiere è legata anche al successo delle altre manifestazioni programmate da operatori privati.

La serie inizia con Expo elettronica (professionale e di consumo) il 18 e 19 febbraio, per proseguire con **Tirreno CT** e arrivare a Tuttocasa (dal 21 aprile al primo maggio) che, assieme



Giorgio Bianchini
Presidente CarraraFiere

all'arredamento per case e giardini propone mostre come Antiquariato (modernariato, antiquariato e brocantage) ospitando anche Giorni d'arte con una grande proposta di arte moderna e contemporanea.

Evento clou dell'estate sarà Septemberfest - Tutti in fiera (dal 25 agosto al 6 settembre) con specialità bavaresi e prodotti dell'artigianato, per proseguire con il Festival dell'Oriente e Arti Marziali (dal 24 al 28 ottobre).

Toscana Sposi (16 - 18 novembre) si svolgerà in contemporanea con la seconda edizione di Children's pride, Salone internazionale dei diritti del bambino che alla prima edizione ha riscosso grande successo per la capacità di coinvolgere in ore piacevoli e spensierate i bambini e le famiglie con iniziative legate alle tematiche educative senza mai dimenticare l'aspetto ludico.

Giacomo Canarsa

MARINA VENTI MANIFESTAZIONI NEL 2012: IL CLOU SARA' LA MARMOTEC

CarraraFiere sbarca a Viareggio

Tra le novità anche «Yare», evento dedicato agli yacht

- MARINA -

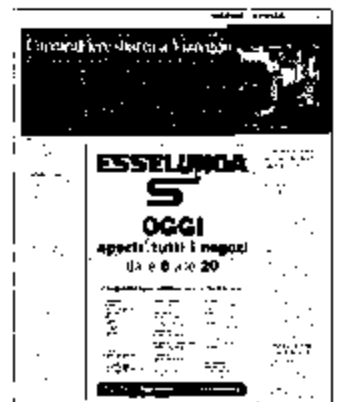
NEL 2012 saranno venti le manifestazioni che ruoteranno attorno a CarraraFiere. Le novità più interessanti sono rappresentate da Yare (acronimo di Yacht After Sales & Refit Exhibition) evento in programma dal 26 al 29 aprile a Viareggio, in via Coppino nella Darsena Europa che punta a sviluppare i servizi di manutenzione e refit dove sono protagoniste le aziende che operano a Viareggio e in Versilia. Yare integra Seatec la rassegna di tecnologie e forniture che si svolge a CarraraFiere (dall'otto al dieci febbraio). La seconda iniziativa curata da

CarraraFiere fuori della sede espositiva è Carrara Marble Weeks, l'evento promozionale legato al marmo, che ha come scopo quello di rafforzare il legame storico di Carrara e del suo territorio con il suo materiale principe. Carrara Marble Week sarà inaugurata assieme a Carrara Marmotec, la Fiera Internazionale di marmi, tecnologie e design, 31esima edizione, in programma dal 23 al 26 maggio. Il programma prende avvio il 14 gennaio con Tour.it (decimo salone del turismo itinerante, caravanning camper, outdoor) che si tiene in contemporanea con Mare Blu, mostra mercato della piccola nautica. Dal 4 all'8 marzo torna Bal-

nearia (salone professionale delle attrezzature balneare, design e benessere) in contemporanea con **Interno C1**. L'autunno 2012 si aprirà con 4x4Fest, il Salone dell'auto a trazione integrale (dal 12 al 14 ottobre) e chiuderà Mondo Pesca e Mondo Caccia (dal 22 al 25 novembre). Poi Expo elettronica (professionale e di consumo) il 18 e 19 febbraio, per proseguire con **Interno C1** e Tuttocasa (dal 21 aprile al primo maggio). Evento clou dell'estate sarà Septemberfest Tutti in fiera (25 agosto 6 settembre), il Festival dell'Oriente e arti marziali (dal 24 al 28 ottobre) e con Toscana Sposi (16-18 novembre).



L'EVENTO Dal 23 al 26 maggio la trentunesima edizione della fiera del marmo



News & Fiere

a cura di Andreas Marcopoli

ForumClub & ForumPiscine

La proposta trasversale di raccontare i settori fitness, wellness, piscine e SPA si

FORUMCLUB **FORUM PISCINE**

rinnova dal 23 al 25 febbraio 2012 nel complesso fieristico di Bologna. Forum 2012 raccoglierà i principali prodotti, sistemi e tecnologie per la costruzione, la manutenzione e la gestione di piscine pubbliche e private, SPA, centri benessere: dopo i numeri dell'anno passato, con oltre 150 espositori e 6.500 presenze, si prevede una conferma, soprattutto degli espositori stranieri. Così da un lato, ForumPiscine spingerà sulla presenza di realtà provenienti dai Paesi del Mediterraneo, dall'altro ForumClub, in vista della tredicesima edizione, risponderà alle esigenze del suo ampio target di visitatori con l'esposizione di attrezzature, accessori professionali per l'allenamento, soluzioni informatiche gestionali e tecniche, saune, bagni turchi e solarium, prodotti per massaggi e trattamenti estetici, abbigliamento e merchandising, arredi e complementi per lo spogliatoio. Per maggiori info: www.forumexpo.it

Appuntamento a Carrara

Il 4 marzo 2012 si aprirà a Carrara fiere la **32a edizione** della **Mostra Convegno Tirreno C.T.** con un ampliamento dello spazio espositivo del padiglione E (che sarà esteso a 10mila mq). I settori merceologici presenti copriranno il panorama dell'offerta (prodotti, attrezzature e servizi) per ristoranti, alberghi, bar, **pasticcerie**, panetterie, pizzerie, **gelaterie** e comunità. In programma importanti momenti di formazione e di aggiornamento con convegni e tavole rotonde, degustazioni, concorsi internazionali e dimostrazioni dal vivo.

fierenelmondo

gennaio 2012	Data	Località	Esposizione	Informazioni
	15-17	San Francisco (Usa)	WINTER FANCY FOOD specialità pasticceria e bevande	www.specialtyfood.com
	21-25	Rimini	SIGEP gelateria - pasticceria panificazione	www.sigep.it

febbraio 2012	Data	Località	Esposizione	Informazioni
	5-7	Milano	IDENTITÀ GOLOSE cucina d'autore	www.identitagolose.it
	5-8	Padova	TECNO&FOOD gelateria - pasticceria bar - ristorazione - pizzeria	www.tecnoefood.it
	10-12	Marsiglia (Francia)	SALON DU CHOCOLAT cioccolateria	www.fou-de-chocolat.com
	11-15	Stoccarda (Germania)	INTERGASTRA pasticceria - caffetteria gelateria - ristorazione	www.intergastra.de
	12-15	Lubiana (Slovenia)	GASTEXPO pasticceria - panificazione gastronomia - ospitalità	www.gast.si
	15-18	Norimberga (Germania)	BIOFACH alimentazione biologica e naturale	www.biofach.de
	19-22	Dubai	GULFOOD alimentazione - ospitalità	www.gulfood.com
	25-28	Rimini	SAPORE alimentazione fuori casa	www.saporerimini.it
26-1 mar.	Londra (Inghilterra)	HOTELYMPIA ristorazione - ospitalità caffetteria - pub	www.hotelympia.com	

marzo 2012	Data	Località	Esposizione	Informazioni
	3-7	Parigi (Francia)	EUROPAIN & INTERSUC pasticceria - gelateria cioccolateria - panificazione	www.europain.com
	4-8	Carrara	TIRRENO CI ospitalità	www.tirrenoct.it
	25-28	Verona	VINITALY vino	www.vinitaly.it
26-29	Barcellona (Spagna)	ALIMENTARIA alimentazione - bevande	www.alimentaria-bcn.com	

Le date delle manifestazioni possono subire variazioni. Contattare direttamente gli organizzatori per conferma.



Passion Fruit Drink e Vodka e Aloe le novità DECAFOOD del catalogo 2012

NOVEMBRE 29, 2011 PRNEWS.IT 0 COMMENTI

Società italiana tra i leader nella distribuzione di prodotti food & beverage per i canali horeca e superstore, Decafood ha scelto il tradizionale incontro annuale con i suoi distributori nella suggestiva cornice di Ischia all'hotel terme e resort Trione (il 14, 15 e 16 ottobre scorso) per presentare le ultime novità del catalogo 2012.



Passion Fruit Drink e Vodka & Aloe

Davanti ad una platea di 60 grossisti provenienti da tutta Italia, l'azienda ha distribuito a tutti i partecipanti una copia del nuovo catalogo 2012, rinnovato nel formato e nella grafica. Un volume che raccoglie l'intera offerta per i locali pubblici divisa in 4 categorie merceologiche: Caffè & Crema, Drink & Beverage, Food & Snack e Up the bar. Le novità principali hanno riguardato l'area del beverage con tre nuovi inserimenti: il liquore Vodka & Aloe (in bottiglia di vetro da 750 ml), la bevanda Aloe Vera Drink Juice nel formato Pet da 350 ml che si affianca a quello già presente e latino in Pet da 500 ml e infine Passion Fruit Drink, una bevanda a base di Frutto della Passione con succo denso e pezzi di Aloe Vera, una novità esclusiva di Decafood e l'unico prodotto di questo genere presente sul mercato.

L'asset principale dell'offerta rimangono la caffetteria e le creme pronte ma con queste novità l'azienda si inserisce direttamente con propri marchi anche nel mercato del beverage, forte dei successi ottenuti con Aloe Vera Drink che in soli tre mesi dal lancio ha raggiunto un volume di vendite superiore a 500 mila pezzi. "Nel piano di sviluppo del 2012 - ha sottolineato il presidente della società **Massimiliano De Martino** - abbiamo deciso di rafforzare la presenza nel settore del beverage, avviando al tempo stesso una politica di marca volta a posizionare Decafood come marchio protagonista nell'ambito delle innovazioni di prodotti".

Durante la convention, l'azienda ha annunciato anche il potenziamento della propria rete di vendita con l'inserimento di 30 nuovi agenti e ha confermato anche le attività di comunicazione sulla stampa specializzata e la presenza alle più importanti rassegne di settore come Tiroso C.T. di Massa Carrara, SAGEP e Planeta Birra di Rimini.

Popularity: 1%

Posted in: [Aziende](#), [Cultura ed economia](#), [Nuovi prodotti e servizi](#) | Tag: [Aloe Vera Juice](#), [Decafood](#), [Vodka & Aloe](#)

SHARE



Potete ottenere il profitto del 70% in un'ora?

Con dollaro instabile, il prezzo del petrolio variabile ed il mercato azionario in repentine ascese e discese, abbiamo scoperto che voi potete ottenere questo veloce profitto.

[L'elenco interessati -](#)



Iscriviti al Feed



Seguici su Twitter



Diventa Fan su Facebook



Iscriviti via Email

Prova a vincere un iPhone 4G
puoi essere tu uno dei primi ad averlo



Prova



RECENT POSTS

Comunicati Stampa

Pubblica (invece) gratis comunicati stampa nel primo Blog italiano dedicato Comunicati-Stampa.com

[About](#)
[Regolamento](#)
[I servizi](#)
[Il libro](#)
[Network](#)
[Regala link](#)
[Pubblichiamo noi](#)

[EVENTI](#) • [AZIENDALI](#) • [TURISMO](#) • [ALIMENTARI](#) • [INTERNET](#) • [CASH GAME](#) •

SUPPORTACI!

Donation Amount:

5

(Currency: EUR)

Donate



Mi piace

Comunicati Stampa piace a 794 persone.



CATEGORIES

Select Category

ARCHIVES

Select Month

BLOGROLL

[3 domande](#)
[Comunicati de Preco](#)
[Comunicati de prensa](#)
[Mr CS](#)
[Print releases](#)
[Presentations](#)

VIEWS

[BlackMirror Studio, il 2010 inizia con il via agli studi di registrazione di D'Ince - 3.603 views](#)
[Carnesale di Venezia: le villette di LateRooms.com - 2.681 views](#)

Passion Fruit Drink e Vodka & Aloe, le novità DECAFOOD del catalogo 2012

29. November 2011

By pnews

Mi piace
 Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.



Società italiana della distribuzione di prodotti food & beverage, Decafood ha scelto il tradizionale incontro annuale con i suoi distributori nella suggestiva cornice di Ischia all'hotel terme e resort Tritone (il 14, 15 e 16 ottobre scorso) per presentare le ultime novità del catalogo 2012.

Passion Fruit Drink e Vodka & Aloe

Davanti ad una platea di 60 grossisti provenienti da tutta Italia, l'azienda ha distribuito a tutti i partecipanti una copia del nuovo catalogo 2012, rinnovato nel formato e nella grafica. Un volume che raccoglie l'intera offerta per i locali pubblici divisa in 4 categorie merceologiche: Caffè & Creme, Drinks & Beverage, Food & Snack e Up the bar. Le novità principali hanno riguardato l'area del beverage con tre nuovi inserimenti: il liquore *Vodka & Aloe* (in bottiglia di vetro da 750 ml), la bevanda *Aloe Vera Drink Juice* nel formato Pet da 350 ml che si affianca a quello già presente a listino in Pet da 500 ml e infine *Passion Fruit Drink*, una bevanda a base di Frutto della Passione con succo denso e pezzi di Aloe Vera, una novità esclusiva di Decafood e l'unico prodotto di questo genere presente sul mercato.

L'asset principale dell'offerta rimangono la caffetteria e le creme pronte ma con queste novità l'azienda si inserisce direttamente con propri marchi anche nel mercato del beverage, forte dei successi ottenuti con *Aloe Vera Drink* che in soli tre mesi dal lancio ha raggiunto un volume di vendite superiore a 500 mila pezzi. "Nei piani di sviluppo del 2012 - ha sottolineato il presidente della società Massimiliano De Martino - abbiamo deciso di rafforzare la presenza nel settore del beverage, avviando al tempo stesso una politica di marca volta a posizionare Decafood come marchio protagonista nell'ambito delle innovazioni di prodotto".

Durante la convention, l'azienda ha annunciato anche il potenziamento della propria rete di vendita con l'insediamento di 30 nuovi agenti e ha confermato anche le attività di comunicazione sulla stampa specializzata e la presenza alle più importanti rassegne di settore come *Tirreno C.T.* di Massa Carrara, *SGEP* e *Pianeta Birra* di Rimini.

Mi piace
 Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Tags: [Aloe Vera Juice](#), [Decafood](#), [Vodka & Aloe](#)

Comments are closed.

Search & Hit Enter

Comunicati-Stampa.com è stato il primo blog italiano completamente dedicato ai comunicati stampa. Se vuoi poter pubblicare nel network scrivi un'email a info (at) comunicati-stampa.com. I comunicati stampa di questo blog possono essere ripubblicati solo integralmente e con link diretto al CS o al sito.

[Comunicati-Stampa.com in Google News](#)
[Comunicati-Stampa.com in Google News mobile](#)

Per iscriverci alla newsletter introduci la tua email!

Subscribe me!

Preview Powered by Feedjit



News di Comunicati-Stampa.com

TAGS

[arte assicurazione auto](#)
[automazione Breda carlo](#)
[giordano carte di credito con](#)
[fiduciarista carta con stampo](#)
[eventi Evolution](#)
[Travel fabrizio](#)
[palenzona Facebook](#)
[Elezioni 2011](#)
[Elezioni 2011 in live](#)
[Elezioni 2011 online](#)
[Findomestic flavio](#)
[cattaneo](#)
[formazione hotel](#)
[hotel avventurosi Roma](#)
[hotel roma](#)

[Home](#) [Perché registrarsi](#) [Sostenete il nostro progetto](#) [Registrazione](#) [Login](#)

NellaNotizia.net
 il libero spazio...per le tue notizie



Passion Fruit Drink e Vodka & Aloe, le novità DECAFOOD del catalogo 2012

[Home](#) [Email](#) [Torna elenco annunci](#) [Visto \(4\)](#) [29-11-2011](#)



Società italiana tra i leader nella distribuzione di prodotti food & beverage per i canali boreca e superboreca, Decafood ha scelto il tradizionale incontro annuale con i suoi distributori nella suggestiva cornice di Ischia all'hotel terme e resort *Trisone* (il 14, 15 e 16 ottobre scorso) per presentare le ultime novità del catalogo 2012.

Passion Fruit Drink e Vodka & Aloe

Davanti ad una platea di 60 grossisti provenienti da tutta Italia, l'azienda ha distribuito a tutti i partecipanti una copia del nuovo catalogo 2012, rinnovato nel formato e nella grafica. Un volume che raccoglie l'intera offerta per i locali pubblici divisa in 4 categorie merceologiche: Caffè & Creme, Drink & Beverage, Food & Snack e Up the bar. Le novità principali hanno riguardato l'area del beverage con tre nuovi inserimenti: il liquore *Vodka & Aloe* (in bottiglia di vetro da 750 ml), la bevanda *Aloe Vera Drink Juice* nel formato Pet da 350 ml che si affianca a quello già presente a listino in Pet da 500 ml e infine *Passion Fruit*

Drink, una bevanda a base di Frutto della Passione con succo denso e pezzi di Aloe Vera, una novità esclusiva di Decafood e l'unico prodotto di questo genere presente sul mercato.

L'asset principale dell'offerta rimangono la caffetteria e le creme pronte ma con queste novità l'azienda si inserisce direttamente con propri marchi anche nel mercato del beverage, forte dei successi ottenuti con *Aloe Vera Drink* che in soli tre mesi dal lancio ha raggiunto un volume di vendite superiore a 500 mila pezzi. "Nei piani di sviluppo del 2012 - ha sottolineato il presidente della società Massimiliano De Martino - abbiamo deciso di rafforzare la presenza nel settore del beverage, avviando al tempo stesso una politica di marca volta a posizionare Decafood come marchio protagonista nell'ambito delle innovazioni di prodotto".

Durante la convention, l'azienda ha annunciato anche il potenziamento della propria rete di vendita con l'inserimento di 30 nuovi agenti e ha confermato anche le attività di comunicazione sulla stampa specializzata e la presenza alle più importanti rassegne di settore come *Tirreno C.F.* di Massa Carrara, *SI&EP* e *Plaviva Berro* di Rizzini.

Decafood | Aloe Vera Juice | Vodka Aloe | Catalogo 2012 |

by pnews

[Home](#) [Email](#) [Torna elenco annunci](#) [Visto \(4\)](#) [29-11-2011](#)

Publicazioni

- Sport
- Eventi e Fiere
- Musica
- Turismo e Vacanze
- Ambiente e salute
- Cibo e Alimentazione
- Altro
- Arte e restauro
- Auto e Moto
- Cultura
- Economia e Finanza
- Esteri
- Festival
- Informatica
- Internet
- Lavoro e Formazione
- Libri
- Moda e fashion
- News
- Politica
- Primo Piano
- Prodotti per la casa
- Pubblica amministrazione
- Scuola e Università
- Siti web e pubblicità
- Spettacoli e TV
- Sviluppo sostenibile
- Trattamenti estetici

Aree geografiche

- Abruzzo
- Basilicata
- Calabria
- Campania
- Emilia Romagna
- Friuli V.G.
- Lazio
- Liguria
- Lombardia
- Marche
- Molise
- Piemonte

GlobalMediaNews.it



14/10/11

Passion Fruit Drink e Vodka & Aloe: le novità DECAFOOD del catalogo 2012



Durante l'ultima convention annuale con la rete commerciale, Decafood ha presentato le novità del catalogo 2012.

San Mauro Pascoli (FC), 15.11.2011. Società italiana tra i leader nella distribuzione di prodotti food & beverage per i canali horeca e superhoreca, Decafood ha scelto il tradizionale incontro annuale con i suoi distributori nella suggestiva cornice di Ischia all'hotel terme e resort Tritone (il 14, 15 e 16 ottobre scorso) per presentare le ultime novità del catalogo 2012.

Passion Fruit Drink e Vodka & Aloe

Davanti ad una platea di 60 grossisti provenienti da tutta Italia, l'azienda ha distribuito a tutti i partecipanti una copia del nuovo catalogo 2012, rinnovato nel formato e nella grafica. Un volume che raccoglie l'intera offerta per i locali pubblici divisa in 4 categorie merceologiche: Caffè & Creme, Drinks & Beverage, Food & Snack e Up the bar. Le novità principali hanno riguardato l'area del beverage con tre nuovi inserimenti: il liquore Vodka & Aloe (in bottiglia di vetro da 750 ml), la bevanda Aloe Vera Drink Juice nel formato Pet da 350 ml che si affianca a quello già presente a listino in Pet da 500 ml e infine Passion Fruit Drink, una bevanda a base di Frutto della Passione con succo denso e pezzi di Aloe Vera, una novità esclusiva di Decafood e l'unico prodotto di questo genere presente sul mercato.

L'asset principale dell'offerta rimangono la caffetteria e le creme pronte ma con queste novità l'azienda si inserisce direttamente con propri marchi anche nel mercato del beverage, forte dei successi ottenuti con Aloe Vera Drink che in soli tre mesi dal lancio ha raggiunto un volume di vendite superiore a 500 mila pezzi. "Nel piano di sviluppo del 2012 - ha sottolineato il presidente della società Massimiliano De Martino - abbiamo deciso di rafforzare la presenza nel settore del beverage, avviando al tempo stesso una politica di marca volta a posizionare Decafood come marchio protagonista nell'ambito delle innovazioni di prodotto".

- ▶ Architettura arredamento e casa
- ▶ Arte e Cultura
- ▶ Attualità
- ▶ Bellezza e Bellezza
- ▶ Cinema e Spettacolo
- ▶ Economia e Finanza
- ▶ Editoriale
- ▶ Enogastronomia
- ▶ Eventi
- ▶ Guida al diritto
- ▶ Medicina e Salute
- ▶ Moda
- ▶ Musica
- ▶ Recensioni
- ▶ Scienza e Tecnologia
- ▶ Sport
- ▶ Turismo e Viaggi

Durante la convention, l'azienda ha annunciato anche il potenziamento della propria rete di vendita con l'inserimento di 30 nuovi agenti e ha confermato anche le attività di comunicazione sulla stampa specializzata e la presenza alle più importanti rassegne di settore come Tirreno C.T. di Massa Carrara, SIGEP e Planeta Birra di Rimini.

a cura della redazione

DisastMediaNews, prima di pubblicare foto e testi, verifica tutte le circostanze verifera al fine di accertare il libero regime di circolazione e non violare i diritti d'autore e altri diritti esclusivi di terzi.
Per segnalare alla redazione eventuali errori nell'uso di materiale riservato, inviate a: contact@disastmedianews.com

Sede: Via Canova 7/A, 20145 Milano. Head Office: Via Canova 7/A, 20145 Milano. - P.I.V.A.: 04984840159. V.A.T.:04984840159.
Contacts: Giovanni Acerbi - Direttore Rosa Iannone
[collaboratori](#)

Le novità DECAFOOD del catalogo 2012

- Durante l'ultima convention con la rete commerciale, Decafood ha presentato le novità del catalogo 2012

DECAFOOD.it | Pubblicato martedì 15 novembre 2011 alle 15:26

Tutto su: Beverage DeCaFood | Enoturismo

Altre notizie dalla sezione Vino: Enoturismo Spumanti Carpenè Malvolti Miglior sommelier d'Italia AIS Enoteca Italiana Murrin Champagne Cesare Mazzetti Frescobaldi Distilleria Caffè Cantina Tollo Distillati DNAV Frescobaldi Consorzio Prosecco



Le novità DECAFOOD del catalogo 2012

SAN MAURO PASCOLI - Società italiana tra i leader nella distribuzione di prodotti food & beverage per i canali horeca e superhoreca, Decafood ha scelto il tradizionale incontro annuale con i suoi distributori nella suggestiva cornice di Ischia all'hotel terme e resort Tritone (il 14, 15 e 16 ottobre scorso) per presentare le ultime novità del catalogo 2012.

Stampa:

Tweet

Passion Fruit Drink e Vodka & Aloe

Davanti ad una platea di 60 grossisti provenienti da tutta Italia, l'azienda ha distribuito a tutti i partecipanti una copia del nuovo catalogo 2012, rinnovato nel formato e nella grafica. Un volume che raccoglie l'intera offerta per i locali pubblici divisa in 4 categorie merceologiche: Caffè & Creme, Drinks & Beverage, Food & Snack e Up the bar. Le novità principali hanno riguardato l'area del beverage con tre nuovi inserimenti: il liquore Vodka & Aloe (in bottiglia di vetro da 750 ml), la bevanda Aloe Vera Drink Juice nel formato Pet da 350 ml che si affianca a quello già presente a listino in Pet da 500 ml e infine Passion Fruit Drink, una bevanda a base di Frutto della Passione con succo denso e pezzi di Aloe Vera, una novità esclusiva di Decafood e l'unico prodotto di questo genere presente sul mercato.

L'asset principale dell'offerta rimangono la caffetteria e le creme pronte ma con queste novità l'azienda si inserisce direttamente con propri marchi anche nel mercato del beverage, forte dei successi ottenuti con Aloe Vera Drink che in soli tre mesi dal lancio ha raggiunto un volume di vendite superiore a 500 mila pezzi. «Nei piani di sviluppo del 2012 - ha sottolineato il presidente della società Massimiliano De Martino - abbiamo deciso di rafforzare la presenza nel settore del beverage, avviando al tempo stesso una politica di marca volta a posizionare Decafood come marchio protagonista nell'ambito delle innovazioni di prodotto».

Durante la convention, l'azienda ha annunciato anche il potenziamento della propria rete di vendita con l'inserimento di 30 nuovi agenti e ha confermato anche le attività di comunicazione sulla stampa specializzata e la presenza alle più importanti rassegne di settore come Tirreno C.T. di Massa Carrara, SIGEP e Pianeta Birra di Rimini.

Diventa fan del [DiariodelWeb Vino](#) su Facebook

COMMENTA LA NOTIZIA

L'ARTICOLO È ARCHIVIATO COSÌ:

• Pubblicato nel [DIARIODELWEB.it](#) nella sezione [Vino](#)

Segui DIARIODELWEB.it Vino su



Facebook



Twitter



RSS



Email



Die Zeit attacca il Brunello: pessima qualità

ALTRE IN VINO >

Gabriele Del Carlo è il «Miglior Sommelier d'Italia 2011». Gabriele del Carlo riporta in Toscana lo scettro di miglior sommelier d'Italia 2011

Diario del Web

VINO

I più letti | Articoli | Agenzie | Blog | Comunicati

1. Fiorello, ascolti boom: quasi 10 milioni per l'esordio
2. Sarah Scazzi: Cassazione, a Taranto Giudici imparziali
3. Mafia, operazione in provincia di Palermo: 21 arresti
4. Facebook: dilagano le immagini porno, forse è stato Anonymous
5. Nucleare iraniano: Khamenei, Teheran prende sul serio le minacce
6. La donna di Samarate uccisa da un conoscente, arrestato
7. Gheddafi era ossessionato da Viagra e orgo
8. Ndrangheta, imprenditore ucciso nel crotonese
9. Iran: Chavez, c'è il rischio di «una guerra nucleare»
10. Fimmeccanica: FIOM CGIL, no alla cessione di un patrimonio industriale per il Paese

ibf [www.diariodelweb.it](#)

Archivio completo

1. Fiorello, ascolti boom: quasi 10 milioni per l'esordio
2. Il padre del web mette in guardia contro il divario digitale
3. Occupy Wall Street, gli «indignati» pronti a

Alla **Tirreno Ci** con la Camera di Commercio

L'iniziativa promossa per favorire la partecipazione delle imprese locali

MASSA-CARRARA. Alla prossima **Tirreno Ci** imprese locali del settore agroalimentare potranno partecipare con il supporto della Camera di Commercio.

Confartigianato - in una nota stampa - sottolinea di avere apprezzato l'iniziativa della Camera di Commercio di Massa-Carrara tesa ad organizzare

Sarà allestito
uno specifico
stand espositivo

una partecipazione collettiva alla prossima edizione della manifestazione **Tirreno Ci** in programma dal 4 all'8 marzo 2012, e dedicata al mondo dell'ospitalità.

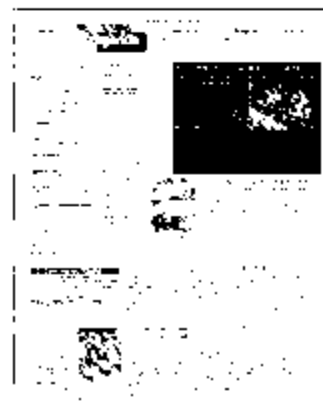
Per questa 32ª edizione sarà organizzato uno spazio espositivo collettivo pre-allestito e personalizzato su disegno esclusivo, in cui verranno accolte le imprese selezio-



nate (prodotti tipici locali e di valorizzazione del territorio), ad un costo di partecipazione agevolato, da determinarsi sulla base delle adesioni pervenute.

Le schede di adesione, reperibili anche presso la sede provinciale di Confartigianato imprese, dovranno pervenire alla Ccfaa entro il 22 novembre prossimo.

Una passata
edizione
della
Tirreno
Ci




[registra ti](#)

Il quotidiano on-line dell'Empress Valdese e oltre

gonews.it

Giornale Orario 110°
(1961-2011)

Eventi, Sagre e Feste





cerca

[Prima Pagina](#)
[Cronaca](#)
[Attualità](#)
[Front Office](#)
[Cultura](#)
[Politica](#)
[Sport](#)
[Utility](#)
[Tempo Libero](#)
[Magazine](#)

Utenti Online: 264
 Contatti Oggi:
 Utenti: 5115
 Pagine: 13473
 Contatti ieri:
 Utenti: 29470
 Pagine: 84620

utente

password

login

[registra ti](#)
[password dimenticata!](#)

Google

contattaci

redazione@gonews.it
 telefono 0573 72256
 fax 0573 700931

EVENTO



Tirreno C.T. 2012 a Marina di Carrara - Massa Carrara

Dal 4 all'8 di marzo

[INDIETRO](#)

la tua città

[notizieoggi](#)
[archivionews](#)
[ultimicommenti](#)
[RSS News](#)
[Podcast](#)
[Podcast](#)

Dal 4 all'8 di marzo 2012 si svolgerà a Marina di Carrara (Ms) Tirreno C.T., presso il Complesso Fieristico di Carrara.

04/03/2012 - 12:13

La Mostra Tirreno C.T., 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.

L'edizione 2012 si presenta ricchissima di ghiotte novità. Una delle più importanti come è l'ampliamento di spazio espositivo che comprenderà mq. 10000 del padiglione "E".

ORARI:

dal 4 al 7 marzo 2012 dalle ore 10.00 alle 19.00

il giorno 8 marzo dalle ore 10.00 alle ore 16.00

[Per informazioni:](#)

Tirreno Trade s.r.l.

c/o Centro Direzionale Olidor Via Dorsale 9 54100 Massa (MS)

Tel.: +39 0585 791770

Fax: +39 0585 791781

info@tirrenotrade.it
www.tirrenot.it

Fonte: Sito ufficiale

[INDIETRO](#)

redazione - copyright - privacy

LUNEDÌ 04 OTTOBRE 2011

ABBONAMENTI PUBBLICITÀ REGISTRAZIONE CONTATTI CHI SIAMO

Username

 Password *****

DOLCESALATO



HOME PASTICCERIA PANIFICAZIONE GELATERIA CIOCCOLATO E CAFFÈ RISTORAZIONE FORMAZIONE VIDEO RISORSE

Mignon, fra tradizione, tipicità e innovazione

«Mi piace» Registrare per vedere cosa piace ai tuoi amici.



Accademia Professione Bianca grazie Besozzi Oro, sponsor ufficiale della manifestazione ha organizzato la terza edizione del Concorso Valtellinese di Pasticceria

Si è tenuto lo scorso 25 settembre il terzo concorso valtellinese di pasticceria. Tema di quest'anno "La mignon". Il concorso, organizzato dall'Accademia Professione Bianca, è stato possibile anche grazie al contributo dello sponsor ufficiale, **Besozzi Oro** (Gruppo Mobe) e della disponibilità del **Comune di Sondrio**, dove, nella piazza principale, alcune tra le migliori pasticcerie e panetterie della Valtellina hanno dato prova della bontà della loro produzione.

«L'intento del concorso – ha spiegato **Antonio Meneghini**, segretario di Accademia Professione Bianca, nonché mente e organizzatore dell'evento – è quello di

valorizzare la pasticceria di qualità, nei suoi aspetti tradizionali e tipici, ma anche nelle tendenze innovative. Il tema di questa terza edizione era, infatti, la mignon, ma il regolamento prevedeva che venissero privilegiati gli ingredienti della zona. Nello stesso tempo, però, i concorrenti dovevano cercare di dare qualche spunto innovativo nella preparazione stessa. Oltre alla degustazione delle mignon, la giuria aveva, inoltre, il compito di valutare le "bancarelle", allestite in piazza Garibaldi a Sondrio, che dovevano rappresentare una sorta di vetrina di pasticceria. Anche in questo caso, nella valutazione si doveva tenere conto della ricerca dei materiali tipici. La giuria era formata da alcuni volti noti della pasticceria nazionale come **Giovanni Pina**, per anni presidente dell'Ampl, membro della prestigiosa Relais Desserts International, nonché presidente onorario di Accademia Professione Bianca, **Emanuele Valsecchi**, socio Ampl, **Giacomo Boldi**, cioccolatiere e titolare della Giraudi, **Filippo Ferrario**, direttore generale del Gruppo Mobe (che per l'occasione faceva le veci del padre Enrico, infortunatosi), **Ennio Parentini**, direttore commerciale e responsabile ricerca & Sviluppo del medesimo Gruppo, e la sottoscritta **Anna Celenta**. La giuria si è riunita domenica mattina all'interno del Grand Hotel Posta di Sondrio, dove una quindicina di pasticceri provenienti da tutta la valle e per la maggior parte soci dell'Accademia Professione Bianca, hanno presentato i loro elaborati. Dopo una breve presentazione alla giuria e la consegna della ricetta da parte del concorrente, la mignon veniva analizzata sia dal punto di vista visivo, sia gustativo, ma anche nella tipicità degli ingredienti e nei suoi aspetti innovativi. Valore era dato anche al peso che doveva essere compreso tra i 20 e i 25 grammi. Un aspetto interessante della formula di questo concorso era la possibilità offerta a tutti i pasticceri di assaggiare i prodotti presentati dai loro colleghi, affinché vi fosse discussione e interscambio. Subito dopo la proclamazione dei vincitori, infatti, i pasticceri hanno potuto fare alcune domande alla giuria, valutando gli eventuali errori commessi e le possibili migliorie. Ad avere la meglio sui colleghi pasticceri è stato **Diego Tognoli**, dell'omonimo panificio di Grosotto e presidente di Accademia Professione Bianca. Lo stesso Tognoli si è detto stupito del risultato perché la sua specialità è la panificazione e confrontarsi con colleghi pasticceri affermati era per lui una grande sfida: «Ho studiato il prodotto per circa due mesi – ha dichiarato il vincitore – ma sinceramente non me l'aspettavo, perché non è molto che mi dedico alla pasticceria fresca. Sicuramente devo questa mia crescita agli incontri che facciamo a livello di Associazione e specialmente a quelli di pasticceria che abbiamo organizzato insieme al nostro presidente onorario Giovanni Pina». Grande entusiasmo anche per il secondo classificato, dipendente della pasticceria Moreschi, **Aldo Farris** e per **Mario Mosconi**, il quale per il terzo anno consecutivo si aggiudica il terzo gradino del podio. «Sono arrivato sicuro del prodotto che avevo realizzato – ha affermato Farris e anche se il mio titolare mi aveva dato qualche consiglio su come modificare il prodotto ho voluto fare di testa mia perché ero davvero sicuro delle mie scelte, ma sicuramente dopo aver ascoltato i consigli del maestro Pina



ARTICOLI PIÙ LETTI

TUTTI I CORSI DI PASTICCERIA

Cometti sfogliati con lievito naturale

I segreti dell'autolisi

Qualità a 360° – croissanterie surgelate

Idrocolloidi: per un gelato stabile e cremoso

apporterò delle modifiche al prodotto». Esperto nel campo del cioccolato il 26enne Mario Mosconi, che non è un "novellino" in fatto di concorsi: oltre ad aver partecipato alle due edizioni precedenti del Concorso di pasticceria Valtellinese, ha infatti concorso anche ai Campionati di pasticceria juniores al Sigep e all'ultima edizione del concorso di cioccolato organizzato sempre nell'ambito della Fiera di Rimini da Icam, è stato vincitore al concorso di pasticceria a Tirreno C.T. Dopo l'interessante momento di discussione e le valutazioni tecniche, il gruppo si è spostato sulla piazza antistante il Grand Hotel della Posta, dove si è svolta la seconda parte della manifestazione. Questa prevedeva l'allestimento di una bancarella, che richiamasse una vetrina espositiva, quindi un insieme della produzione con elementi caratteristici in cui fosse evidente una certa ricerca del materiale utilizzati. Una manifestazione bene organizzata che, nel suo piccolo, dà prova della volontà degli artigiani di migliorare giorno dopo giorno la propria professionalità, mettendosi in discussione e confrontandosi con i colleghi. Quello che è emerso da questa giornata a contatto con i pasticceri della Valtellina è proprio la voglia di costituire un'unione forte, affinché la crescita del singolo rappresenti anche quella di tutta la categoria, senza inimicizie o invidie, ma come un gruppo di amici che condividono la medesima passione per il proprio lavoro.



A vincere questa seconda prova è stato Andrea Galli, della pasticceria Dolce Passione di Livigno. Il pomeriggio è continuato con l'apertura al pubblico, il quale aveva la possibilità di acquistare un "cestino" con un carnet di buoni e scegliere tra il vasto assortimento esposto. Non solo, i pasticceri dell'Accademia Professione Bianca hanno tenuto anche alcune dimostrazioni di lavorazione di zucchero zuccherato, cioccolato e pane artistico.



partecipanti

Ecco l'elenco dei partecipanti alla terza edizione del concorso di Pasticceria Valtellinese: **Fornasari Rudy, Schimmiti Vincenzo, Volpi Alessandro, Besseghini Graziano, Andreoli Graziano, Mosconi Mario, Galli Luca, Galli Andrea, Vitalini Elia, Longa Luca, Tognoli Diego, Zampatti Simone, Ramponi Caterina.**

Accademia Professione Bianca

È un'associazione che nasce nel 2008 dalla volontà di un gruppo di artigiani pasticceri e panificatori della Valtellina che, incontrandosi a un corso di aggiornamento, sentirono l'esigenza di migliorare le proprie capacità e approfondire la conoscenza delle materie prime. Decisivo fu il loro incontro con Giovanni Pina, il quale, con il racconto delle esperienze maturate nell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, ha suscitato in questo gruppo di artigiani la voglia di mettersi in discussione facendosi, però, forti del gruppo. Nasce così l'Accademia Professione Bianca il cui obiettivo è quello di costruire un gruppo, sovrano da gelosie, invidia o concorrenza, ma aperto al dialogo e al confronto e soprattutto consapevole che "l'unione fa la forza", perché convinti che le difficoltà di uno si superano meglio in gruppo. L'Accademia si è data anche delle regole fondamentali che seguono il principio della qualità ed eccellenza, solo chi persegue questi obiettivi è un professionista serio e preparato. Per info: www.accademiaprofessionebianca.com

Ricette da podio

Di seguito vi presentiamo le ricette delle tre mignon che si sono aggiudicate il podio del terzo Concorso di pasticceria Valtellinese.



1° classificato: Tognoli Diego - Panificio Tognoli (Grosotto - So)

Sorriso d'autunno

Pan di Spagna cacao e farina

200 g Zucchero

100 g Tuorli d'uovo

150 g Albumi

80 g Zucchero

60 g Farina 00

mostre&saloni



WORLD
CHOCOLATE
MASTERS

WCM AL VIA A PARIGI

Sono 19 i concorrenti in gara a Parigi, dal 19 al 21 ottobre per il World Chocolate Masters promosso da Barry Callebaut, che vedrà sfidarsi i candidati, tra cui la nostra **Yumiko Saimura**, laureatasi campionessa italiana a Sigeo, sul tema "Il cacao, un dono del

Dio Quetzalcoatl". In giuria, tra gli altri, il vincitore della scorsa edizione Shigeo Hirai in qualità di presidente onorario, affiancato da due co-presidenti, il MDF Arnaud Lahrer e Jacqy Pfeiffer, cofondatore della French Pastry School di Chicago, mentre, a rappresentare l'Italia, ci sarà **Andrea Siliti**. Per conoscere concorrenti e giurati, si veda www.pasticceriainternazionale.it. Per chi non potrà essere a Parigi, per la prima volta nella storia della competizione, sarà possibile seguire ogni fase della gara in diretta sul sito www.worldchocolatemasters.com



Yumiko Saimura sul palco del Sigeo, con Andrea Siliti

THE CAKE SHOW A BOLOGNA



The **Cake Show**, la prima fiera italiana dedicata alla sugar art e al cake design, si svolge a Bologna il 15 e 16 ottobre. **Maison Madeleine**, società organizzatrice, per l'occasione chiama a raccolta alcuni tra i migliori sugar artist e designer del panorama internazionale. **Mich Turner**, fondatrice di Little Venice Cake Company di Londra insegnerà

ai concetti italiani i segreti del mestiere mentre, in contemporanea, si svolgeranno le attività didattiche e di laboratorio a cura delle esperte inglesi **Makiko Searle** e **Lisa Slatter**. Il cast è completato dall'italo-australiana **Toni Brancatisano**, che dispenserà consigli ai partecipanti ai concorsi e supervisionerà le loro esecuzioni. Tra gli italiani presenti **Fiorella Balzamo**, **Antonella Di Maria**, **Francesca Manciatì**, **Susanna Righetto**, **Tamara Blunotte** e **Tersa Insero**, insieme a **Emanuela Lorenzini**, **Catia Cavani** ed **Ezio Redolfi**, **Giovanna Geremicca** e **Imma Bonavoglia**, che con le loro sperimentazioni tecniche arricchiscono il programma dei tecnici Lab (a pagamento) e delle demoLive della due giorni bolognese. Lungo il portico della piazza S. Stefano, prospiciente Palazzo Isolani, stand di aziende espositrici si alterneranno a spazi dimostrativi, in programma anche concorsi, sia per professionisti che per appassionati: "Sugar Flower mania", "Omaggio al Giappone", "L'arte bianca incontra il Cake Decorating" (sponsorizzata da **Molini Pivetti**), "Cake Corporate Eurovo" (sponsorizzata dal marchio omonimo Teatro d'Orò Cocoli Eurovo). Main sponsor dello Show è **Eridania** mentre "Pasticceria Internazionale" è l'unica rivista professionale presente in qualità di media partner. www.thecakeshow.it

IN SIMPOSIO A PARMA

Intervista a **Gino Fabbri**, presidente AMPI



Dal 6 al 9 novembre l'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani si riunisce per il consueto Simposio Pubblico: un momento di confronto e riflessione tra colleghi, oltre che un'occasione per "aprirsi" al grande pubblico, offrendo un esempio dell'eccellenza dolciaria italiana, sia sul piano artistico che degustativo.

Appuntamento quindi a **Parma**, presso il suggestivo Teatro Regio, che verrà "conquistato" in tutte le sue parti, compresi il foyer e la hall centrale. Ovviamente la **musica lirica** sarà il tema trainante delle pièce in esposizione, con la presenza straordinaria del coro del Teatro stesso, che eseguirà piccoli intermezzi legati ad arie di Giuseppe Verdi.

Di questo 18° appuntamento ne parliamo con il nuovo presidente Ampi, **Gino Fabbri**.

Quali saranno le tematiche tecniche che andrete ad affrontare?

Ogni accademico porterà per la degustazione ragionata di gruppo la propria versione del tramiaù, reinventato secondo i criteri del prodotto tipico. E poi anche un bigné mignon, essendo noi alla ricerca della "versione perfetta". Insomma, due esempi della tradizione rinnovata anche grazie alle tecnologie innovative.

Come sarà curata l'esposizione al pubblico?

L'ambiente che ci ospita è già molto suggestivo: gli accademici sono 51 e si presenteranno con tavoli singoli, perché ognuno si impegni con la massima passione, offrendo un'offerta ricchissima a chi verrà nel momento pubblico.

Qual è il programma dettagliato delle giornate parmigiane?

Il lunedì 7 novembre avranno luogo le degustazioni interne, seguite, nel pomeriggio, dalla visita di un prosciuttificio e dalla cena in un locale tipico. Come al solito il martedì sarà la giornata clou al Teatro Regio, con l'allestimento dei tavoli e l'accoglienza del pubblico, dalle 17, è il momento delle premiazioni, decretando anche il Pasticciere dell'Anno. Sono previsti anche riconoscimenti speciali, avendo così l'onore di accogliere ben tre Relais Desserts ospiti, fra cui il grande **Pierre Hermé**. Presente anche **Thomas Vaccaro**, senior director del Baking and Pastry Education al The Culinary Institute of America, in previsione di future collaborazioni ufficiali, grazie al tramite dei due accademici d'oltreoceano, **Biagio Settepani** e **Gary Rull**. A coronamento dell'intensa giornata, la cena di gala si svolgerà nei saloni da ballo di Maria Luigia, davanti al Teatro Regio. Ovviamente saranno insieme a noi le aziende partner che da anni sostengono le iniziative dell'Amipi e sono invitati tutti i colleghi! www.ampiweb.it



INCONTRIAMOCI A LECCE

Dopo il successo delle cinque precedenti edizioni, Eventi - Marketing & Communication si rimette in gioco, allargando gli orizzonti di **Agro.Ge.Pa.Ciok**, confermando la presenza dei settori primari - gelateria, pasticceria, cioccolateria - e puntando alla valorizzazione dell'artigianato nella sua totalità, comprese la panificazione, la ristorazione, la pizzeria e il mondo del vino. L'evento di Lecce si rivela l'appuntamento di settore del Sud Italia con un punto di vista internazionale: numerosi infatti gli attestati di approvazione da parte di operatori nazionali ed esteri, soprattutto dell'area del Mediterraneo, che hanno già prenotato spazi espositivi e appuntamenti commerciali. L'edizione 2011 prevede un parco espositori arricchito dalla presenza di marchi noti in ambito nazionale e di nomi illustri in ambito internazionale, che daranno lustro ai numerosi workshop e approfondimenti con un unico obiettivo: incrementare il binomio formazione - esposizione. In rassegna tutte le novità quanto a materie prime e ingredienti composti, impianti e attrezzature, arredamento e servizi per gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali. www.agrogepaciock.it



"PASTICCERIA INTERNAZIONALE", SIN DALLA PRIMA EDIZIONE PRESENTE IN FORMA ATTIVA, PROPONE DUE APPUNTAMENTI FORMATIVI E DI RIFLESSIONE:

LUNEDÌ 10 OTTOBRE - "TORTE DA CERIMONIA E CUPCAKE: TENDENZA DEL MOMENTO O PROFESSIONE FUTURA?", DALLE 11,30 ALLE 13. CON LA PARTECIPAZIONE DI **ANTONIO CAMPEGGIO, EMANUELE SARACINO, EVA DEMASI, GIUSY VERNI, LUIGI DERRIOLO E PAOLO ZOLLA**, IL CONVEGNO VUOLE ESSERE MOMENTO DI INCONTRO E INFORMAZIONE SU UN ARGOMENTO DI TENDENZA CHE SUSCITA SEMPRE MAGGIORE ATTENZIONE. "CHI È IL CAKE DESIGNER? COME REALIZZARE UNA TORTA MONUMENTALE O UNA CUPCAKE? COME SI EVOLVE LA FIGURA DEL PASTICCERE E QUALE DIREZIONE PRENDERÀ LA PASTICCERIA TRADIZIONALE?" A SEGUIRE, EMANUELE SARACINO, COADIUVATO DA GIOVANI PASTICCERI DELL'ASSOCIAZIONE PASTICCERI SALENTINI, SARÀ IMPEGNATO IN DUE DIMOSTRAZIONI PRATICHE: DALLE 15,30 ALLE 17 LE TORTE DA CERIMONIA E DALLE 17,30 ALLE 19 LE CUPCAKE.

MARTEDÌ 11 OTTOBRE - "LA DOPPIA VITA DEL CAFFÈ" - 2ª TAVOLA ROTONDA, DALLE 14,30 ALLE 16,30. APPROFONDIMENTO ATTIVO SUL CAFFÈ IN PASTICCERIA E AL RISTORANTE: IL SAPER OFFRIRE PER INGOLOSIRE, ATTRAVERSO TECNICHE, RICETTE E CONSIGLI. IL PASTICCERE **ANTONIO CAMPEGGIO** PROPORRÀ RICETTE DOLCI DA ACCOMPAGNARE ALLE PREPARAZIONI A BASE DI CAFFÈ PROPOSTE DAL BARMAN TRAINER **MARCO SPORZA**, MENTRE LO CHEF **LUIGI PERRONE** AVRÀ IL COMPITO DI STUDIARE UN MENU CON L'UTILIZZO DEL CAFFÈ AL QUALE MARCO SAPRÀ CONSIGLIARE LA GIUSTA MISCELA DA ABBINARE. I NOSTRI SPONSOR: BARRY CALLEBAUT, DEBIC, ESSE CAFFÈ, LA SAN MARCO, MOLINO PASINI.

BIGLIETTO OMAGGIO

presentano

6ª edizione

Agro. Ge.Pa.Ciok.

Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare

08 - 12
ottobre 2011
LECCE FIERE

per i professionisti del settore

www.agrogepaciock.it

BIGLIETTO OMAGGIO

L'Asia al Festival des Arts Gourmands a Belfort



La Confraternita e il Sindacato dei Pasticcieri del Territorio di Belfort e Stéphane Klein Atelier des Arts du Sucre presentano la 6ª edizione del **Festival International des Arts Gourmands**, dall'11 al 13 novembre a Belfort, Francia.

Il programma prevede il concorso dai vivi Européen Challenge des Arts du Sucre, dedicato alla realizzazione di pièce artistiche sul tema dell'Asia; il Concours International des Arts du Sucre chef-d'œuvre Trophée Gilbert Ponée, aperto a professionisti da tutto il mondo che dovranno presentare opere in zucchero artistico (soffiato, tirato, bollato, colato, pastigliaggio...), sempre sul tema dell'Asia, con una categoria di concorso dedicata anche ai giovani under 24; il Concours des Centres de Formation Trophée Lucien Petitier, riservato ai giovani che dovranno presentare 2 entremets per 8 persone al cioccolato ed agrumi, con decorazione anch'essa in tema asiatico; la **Sélection Est per il World Chocolate Master Cacao-Barry**, in cui si richiede la presentazione di una pièce artistica in cioccolato, 30 praline e una tavoletta ripiena a due texture. Oltre ai concorsi, il festival ospiterà demo, conferenze e laboratori gastronomici, con la partecipazione di famosi professionisti.

stephane.klein11@wanadoo.fr

Trofeo Conpait



La Conpait (Confederazione Pasticcieri Italiani) il 28 ottobre a Napoli indice il **Trofeo Conpait**, concorso nazionale il cui tema è **il tuo dolce territorio**. Ciascun candidato (aderente alla confederazione) dovrà presentare una vetrina con un pezzo artistico in zucchero o cioccolato, già pronto o da ultimare sul posto, accompagnato da un dolce da viaggio caratteristico del proprio territorio, in formato mignon (90 pezzi) o mono (50 pezzi), già pronto e confezionato a regola d'arte. La degustazione della giuria dovrà essere accompagnata da un vino tipico del luogo di provenienza ed essere messa in esposizione insieme ai dolci. I concorrenti, che potranno essere coadiuvati da un assistente, avranno 4 ore di tempo per l'allestimento dei loro tavoli e, a seguito della valutazione da parte della giuria - composta da 10 giornalisti del settore gastronomico (Guida Michelin, Gambero Rosso, Accademia della Cucina e Città del Vino) - anche il pubblico presente potrà assaggiare i dolci. Ogni candidato dovrà inoltre accompagnare la presentazione con un ricettario indicante composizione e procedimento e un breve cenno storico che provi la tipicità del dolce. Verranno assegnati riconoscimenti per la miglior presentazione, il miglior dolce e al vincitore assoluto, con premi in forniture di materie prime e trofei. www.noipasticcieri.it

Le eccellenze del gusto italiano a Milano e Torino



Golosaria è l'appuntamento con le eccellenze del gusto raccontate dal giornalista Paolo Mascobrio di Papillon. A Milano saranno tre giorni di assaggi, incontri e laboratori, dal 5 al 7 novembre all'Hotel Mellà, mentre a Torino Golosaria si anima alla Palazzina di Caccia di Stupinigi il 20 e 21 novembre. Tra le novità anche l'uscita della 20ª edizione della guida "Golosaria", dedicato alle cose buone d'Italia, e del libro "Adesso, 365 giorni da vivere con gusto", www.golosaria.it

BRAVO TRITTICO CLUB AUTUNNO 2011

Il calendario degli eventi organizzati da GSG SERVICE presso la rete di concessionari Bravo ha preso il via in settembre e si chiuderà in dicembre. Gli appuntamenti sono gratuiti ma i posti sono limitati. www.tritticoclub.com

Ottobre

17-18 A tutto gelato, con Pino Scaringella, presso Novimatic Sud del F.lli Napoli, Lavello, Pz - **19** Gelato, creme, semifreddi, cioccolato: Trittico è multifunzionalità, con Antonio Mezzalana, presso Servi-Caf, Bavero, Vb - Lo stesso corso si terrà anche il **24** ottobre presso Gelpa, Uta, Cn - **27** Non c'è pasticceria senza Trittico, con Danilo Freguja, presso Frigospresso, Trento.

Novembre

7-8 Trittico per gelati con carattere, con Angelo Grasso, presso Emei Service, Villanova Bielese, Bt - **21** Gelato, creme, semifreddi, cioccolato: Trittico è multifunzionalità, con Antonio Mezzalana, presso Ioccom, Pescara - Lo stesso corso si terrà anche il **22** novembre presso Linea Bar, Sulmona, Aq - **22** Trittico per gelati con carattere, con Angelo Grasso, presso Technobakery, Mulazzo, Ms - **28** Non c'è pasticceria senza Trittico, con Danilo Freguja, presso Frigo Grassi, Maglie, Le - **28** Non c'è pasticceria senza Trittico, con Maurizio Colenghi, presso Ruzetta Arredamenti, Cerveteri, Rm.

Dicembre

12 A tutto gelato con Pino Scaringella, presso Frigotecnica Zambon, Vittorio Veneto, Tv.

RISTORAZIONE ED INDUSTRIA ALBERGHIERA A BASILEA

Basilea, in Svizzera, dal 19 al 23 novembre ospiterà Igeho, salone professionale dedicato ai professionisti dell'industria alberghiera e della ristorazione, con oltre 800 espositori da 20 Paesi.

Tra gli eventi che animeranno la fiera, Fascination cafe, area dedicata al mondo del caffè, con presentazione di prodotti e degustazione; World of Inspiration, settore suddiviso in isole tematiche incentrate sull'ospitalità declinata al femminile; uno spazio riservato al Sud Tirolo, regione ospite con le sue eccellenze artigianali e di prodotto; la presentazione del cortometraggio "Petit hôtel, grand design"; l'allestimento del Forum Igeho, destinato ad incontri tematici e tavole rotonde, e dello spazio dimostrativo Arena italiana Igeho. Si prevede inoltre l'organizzazione di una giornata speciale dedicata ai visitatori della Svizzera romanda: Gastro Hospitality Basel, visite guidate ad hotel in città per professionisti.

Si terranno inoltre congressi, seminari ed altri appuntamenti paralleli al salone, tra cui il concorso per giovani chef ICD-Award e il salone dell'industria delle carni MeFa. www.igeho.ch - www.mefa.ch

A SIGEP, LO SPETTACOLO DELL'ARTE DOLCIARIA NELLA PASTRY ARENA

Sigep

Ricco di iniziative è il programma dei grandi eventi della pasticceria, che ogni giorno animeranno la Pastry Arena, dal 21 al 24 gennaio 2012 in occasione di Sigep, promossi ed organizzati da Rimini Fiera con il coordinamento di Roberto Rinaldi, in collaborazione con CastAlimenti e il patrocinio dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

The Pastry Queen, il 21 e 22, è il primo campionato mondiale di pasticceria femminile. In gara ci saranno 12 tra le migliori pasticciere dei cinque continenti, che si cimenteranno in prove sul tema Universo Donna:

torta, dessert al piatto, scultura in zucchero e pastigliaggio; l'ultima, a sorpresa, si terrà la domenica mattina nello stand dell'azienda partner della competizione. La giuria, presieduta da Iginio Massari, è composta dai 12 allenatori; presidente d'onore di giuria è Gino Fabbri, presidente dell'AMPI.

Domenica 22 gennaio si terrà invece il **Gran Galà della Pasticceria**, show che vedrà all'opera i protagonisti e vincitori italiani dei più importanti concorsi internazionali, che riprodurranno le loro creazioni di fronte al pubblico.

Lunedì 23 gennaio sarà la volta del **Campionato italiano di pasticceria e cioccolateria Juniores**, riservato agli under 22, che si confronteranno in una serie di prove. I primi due classificati rappresenteranno l'Italia al Campionato Mondiale Pasticceria Juniores a Sigep nel 2013.

La **Selezione Italiana per la Coupe du Monde 2013 - Campionato Italiano di Pasticceria Seniores** si tiene invece martedì 24 gennaio, per la prima volta a squadre, composta da tre pasticceri, che creeranno sculture in cioccolato, zucchero e ghiaccio, abbinati ad altrettante degustazioni. Colui che otterrà il maggior punteggio totale, diventerà il Campione Italiano di Pasticceria Seniores 2012.

Durante tutte le giornate, la Pastry Arena ospiterà anche le attività didattiche di **Sigep Giovani Memorial Luciano Pennati**, con la presenza di Istituti Professionali; secondo il progetto **Futuri Talenti**, concepito da "Pasticceria Internazionale". Si ricorda inoltre che è prevista la diretta mondiale delle quattro giornate, con differta la notte, attraverso il collegamento a www.sigep.it

BLOCK NOTES

Il XV Convegno Scientifico del Piceno, dal titolo **Nutrizione clinica: garantire una terapia di qualità in sicurezza**, si tiene il 5 e 6 ottobre ad Ascoli Piceno. Tra i relatori del 6 anche **Martino Luzzi**, con intervento intitolato "Le farine: dal germe al palato, nell'ambito della sessione dedicata alla ristorazione ospedaliera".

Celia

A Mondovì, Cn, si tiene il 15 e 16 ottobre, il primo evento italiano completamente **gluten free** intitolato Celia, con convegni, cook show, degustazioni, cene di gala, spettacoli teatrali ed area espositiva, il tutto incentrato sul tema dell'intolleranza al glutine. www.celia.eu.it

Hotel 2011, in programma a Bolzano dal 17 al 20 ottobre, costituirà una vetrina privilegiata per le novità del settore, dalle attrezzature per la ristorazione e l'ospitalità alberghiera, ai prodotti per la cucina fino alle innovazioni su illuminazione, domotica e infrastrutture. www.fierabolzano.it



E la pizza il tema del concorso nazionale **Un piatto d'autore 2011**, uno degli eventi collaterali delle **Giornate Gastronomiche Sorrentine**. Esso è rivolto agli studenti italiani o stranieri degli Istituti d'Arte di tutta Italia e il vincitore sarà premiato a Sorrento, il 3 dicembre, presso l'Hilton Sorrento Palace, quando si svolgerà il clou dell'evento di cui l'azienda Villa Massa è promotrice. Ci si può iscrivere sino al 20 ottobre. www.villamassa.com

Torna per il quinto anno consecutivo Festival, l'appuntamento per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura che il 29 e 30 ottobre si terrà a Trevi, Pg, con degustazioni, frantoi aperti, menu a km zero nei ristoranti del paese, mercato del contadino, mercato dei presidi Slow Food, bruschette in piazza e tanti eventi collaterali. www.festival.it



La doppia ricorrenza dei 117 anni del Touring Club Italiano e dei 150 anni d'Italia sarà festeggiata l'11 novembre nei ristoranti del **Buon Ricordo** che, da Nord a Sud, metteranno in tavola circa 15.000 fra soci e simpatizzanti. Ogni locale proporrà un menu, con una ricetta o portata ispirata all'Unità d'Italia. www.buonricordo.com

Dal 18 al 20 novembre, a Cremona, torna il programma della **Festa del Torrone**. Il viaggio è il tema, che si articolerà in esposizione ed altre iniziative, dalle degustazioni ai convegni, dalle mostre ai talk show, dagli spettacoli ai concorsi a tema. www.festadeltorronecremona.it

Monte-Carlo Gastronomie si svolgerà nel Principato di Monaco dal 25 al 28 novembre, raggruppando vini e prodotti alimentari, presentati in più di 150 stand, e vi collaboreranno noti chef nonché associazioni professionali. www.mc-gastronomie.com

La **Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro** si terrà il 26 e 27 novembre a Roma, con presentazione, esposizione, degustazione e vendita dei lieviti natalizi. Sarà presente anche una sezione speciale dedicata ad altri dolci tipici italiani e al cioccolato, e verranno indette conferenze in tema. www.panettonepandoro.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 e che ha subite variazioni.

15 - 17 ottobre 2011 - Chicago (USA)
THE 1ST CHICAGO RESTAURANT PASTRY COMPETITION
JANPASTRY@gmail.com

17 - 20 ottobre 2011 - Bolzano
HOTEL - alberghi e gastronomia
www.festibolzano.it

18 ottobre 2011 - Londra (UK)
IDENTITY LONDON - open day di cucine italiane
www.identitylondon.it

19 - 21 ottobre 2011 - Principato di Monaco
LUKE PACK MONACO - confezionamento e packaging
www.lukeepack.com

19 - 21 ottobre 2011 - Parigi (Francia)
SALON DU CHOCOLAT PROFESSIONNEL + WORLD CHOCOLATE MASTERS
www.salon-du-chocolat.com
www.worldchocolatemasters.com

20 - 24 ottobre 2011 - Parigi (Francia)
SALON DU CHOCOLAT GRAND PUBLIC
www.salon-du-chocolat.com

20 - 23 ottobre 2011 - Bruxelles (Belgio)
EXPOITALIA - enogastronomia e turismo
www.expoitalia.be

21 - 23 ottobre 2011 - Glasgow (UK)
BBC GOOD FOOD SCOTLAND - enogastronomia
http://glasgow.bbcgoodfoodshow.com

21 - 24 ottobre 2011 - Catania
EXPOGEP - storia mediterranea gelateria, pasticceria, panificazione ed enologia
www.expocep.it

21 - 25 ottobre 2011 - Milano
HOST - www.host.fairamilanoaspect.it

22 - 23 ottobre 2011 - Genova Cornigliano
CIOCCOFANTASY HORROR SHOW
www.pasticceriaornigliano.it

22 - 25 ottobre 2011 - Stoccarda (Germania)
SÜDBACK - panificazione e pasticceria
www.messe-stuttgart.de

26 - 29 ottobre 2011 - Sofia (Bulgaria)
SHRE - hotelaria, ristorazione, catering
www.shre.bg

28 ottobre - 1 novembre 2011 - Udine
GOOD - enogastronomia
www.udinago/goodfairs.it

31 ottobre - 1 novembre 2011 - New York (USA)
IDENTITY NEW YORK - convegno intern. di cucina d'autore
www.identitynyc.com

***4 - 7 novembre 2011 - Losanna (Svizzera)**
GASTRONOMIA - www.gastronomia.ch

***5 - 7 novembre 2011 - Milano**
GOLOSARIA - enogastronomia
www.golosaria.it

6 - 9 novembre 2011 - Parma
Simposio pubblico AMPN - www.ampnweb.it

***8 - 10 novembre 2011 - Kiev (Ucraina)**
RESTAURANT, HOTEL BUSINESS & CLEANING EXPO
prodotti alimentari, bevande, attrezzature
www.restaurant-hotel-business-cleaning.com

9 - 12 novembre 2011 - Sofia (Bulgaria)
BULPER - MEATMAMA + INTERFOOD & DRINK
panificazione e pasticceria - carne e bevande
www.shre.bg

***11 - 13 novembre 2011 - Belfort (Francia)**
FESTIVAL INTERNATIONAL DES ARTS GOURMANS
concorsi e dimostrazioni
www.festibelfort.com

16 - 20 novembre 2011 - Bologna
CIOCCOSHOW - www.cioccoshow.it

18 - 20 novembre 2011 - Cremona
TORRONE & TORRONE
www.festadeltorronedcremona.it

19 - 23 novembre 2011 - Basilea (CH)
GEPH - hotelaria e gastronomia
www.geph.ch

***20 - 21 novembre 2011 - Torino**
GOLOSARIA - enogastronomia
www.golosaria.it

21 - 23 novembre 2011 - Madrid (Spagna)
HOREQ - hotelaria e ristorazione
www.horeq.com.es

22 - 24 novembre 2011 - Doha (Qatar)
DHAFA - hotel, ristorazione, food
www.dhafaqatar.com

25 - 28 novembre 2011 - Montecarlo (Principato di Monaco)
MONTECARLO GASTRONOME
www.mcgastronomie.com

***26 - 27 novembre 2011 - Roma**
FIERA NAZIONALE DEL PANETTONE E DEL MANDORLO
www.panettoneeMANDORLO.com

26 - 29 novembre 2011 - Rimini
SIA GUEST - settore int. accoglienza
www.siarimini.com

27 - 30 novembre 2011 - Longarone (B)
MIG - www.monteridegelato.com

8 - 11 dicembre 2011 - Napoli
SHOWCOLORE - www.showcolore.it

8 - 11 dicembre 2011 - Lugano (Svizzera)
PIU' GUSTO - enogastronomia
www.salonedegusto.ch

21 - 25 gennaio 2012 - Rimini
SIGEP - www.sigep.it

29 gennaio - 1 febbraio 2012 - Colonia (Germania)
ISM + PROSWEETS
www.kolbmesse.it/en

5 - 7 febbraio 2012 - Milano
IDENTITY GOLOSE - congresso internazionale di cucina d'autore
www.identitygolose.it

5 - 7 febbraio 2012 - Ginevra (Svizzera)
GOURMET BY SIRHA - ristorazione ed industria alberghiera
www.gourmet-expo.com

5 - 8 febbraio 2012 - Padova
TECHNOFOOD - settore int. per food, alberghi, ristoranti
www.techfood.com

10 - 14 febbraio 2012 - Terni
CIOCCOLENTINO
www.cioccolerino.com

11 - 15 febbraio 2012 - Stoccarda (Germania)
INTERGASTRA + GELATISSIMO
www.intergastria.de

12 - 15 febbraio 2012 - Ljubljana (Slovenia)
GASTEXPO - gastronomia, bevande, caffè, pasticceria

***15 - 16 febbraio 2012 - Parigi**
SANDWICH & SNACK SHOW + PARIZZA
snack, food-on-the-go + pizza, pasta e cibi italiani
www.sandwichshow.com - www.parizza.com

25 - 28 febbraio 2012 - Rimini
SAPORE - tendenze fuori città
www.sapore Rimini.it

26 febbraio - 1 marzo 2012 - Londra (UK)
HOTELympia - ristorazione
www.hotelympia.com

28 febbraio - 3 marzo 2012 - Milano
PACK-IMA - imballaggi e packaging
www.packima.it

3 - 7 marzo 2012 - Parigi (Francia)
EUROPAIN + INTERSUC + SUCCESSFOOD + MONDIAL DES ARTS SUCRÉS
www.europain.com

4 - 8 marzo 2012 - Carrara (MS)
TRUSSARDI CIP - ospitalità
www.trussardi.it

10 - 11 marzo 2012 - Borgo San Dalmazzo (Cn)
IL DOLCE MONDO DI SERGIO - concorso nazionale di pasticceria
www.amicidolcedolce.org

18 - 21 marzo 2012 - Bruxelles (Belgio)
HORECA LIFE + BOCUSE D'OR EUROPE
www.siba.com

27 - 29 marzo 2012 - Amburgo (Germania)
WORLD TRAVEL CATERING EXPO-ITCA
catering per mezzi di trasporto
www.worldtravelcateringexpo.com

9 - 12 aprile 2012 - Shanghai (Cina)
HOTELLEX + FOODDEX
attrezzature alberghiere + pasticceria, gelateria, vini, catering
www.hoteles.cn

12 - 15 aprile 2012 - Istanbul (Turchia)
IBATECH - macchine ad attrezzature per pasticceria, gelateria, cioccolato, panificazione

***5 - 8 maggio 2012 - Chicago (USA)**
NRA SHOW + INSB
Spedieria e ristorazione + vini, alcolici e birra
www.restaurant.org/show

7 - 10 maggio 2012 - Parma
CIBUS + DOLCE ITALIA
www.cibus.it

15 - 18 maggio 2012 - Barcellona (Spagna)
BTA - fari int, macchine, tecnologie e ingredienti per alimenti
www.bta-bcn.com

10 - 12 giugno 2012 - Colonia (Germania)
GUSTO ITALIA
www.gustotalia.biz

12 - 14 giugno 2012 - Shanghai (Cina)
GOURMET WORLD SHANGHAI - BOCUSE D'OR ASIA
www.sirha.com

16 - 21 settembre 2012 - Monaco (Germania)
IBA - www.iba.de

25 - 27 ottobre 2012 - Trieste
TRIESTE ESPRESSO EXPO - caffè
www.triesteespresso.it

26 - 30 gennaio 2013 - Lione (Francia)
SIRHA + COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE
+ BOCUSE D'OR
www.sirha.com - www.coupedumonde.com

mostre&saloni

IN CONCORSO A CHICAGO



Jimmy MacMillan e Michael Joy, fondatore della Chicago School of Mold Making.

La Chicago School of Mold Making organizza la 1ª edizione della **Chicago Restaurant Pastry Competition (CRPC)**, riservata a pastry chef attivi nell'area di Chicago. La competizione della durata di una giornata avrà luogo il **16 ottobre** e ai concorrenti si richiederà la preparazione di 8 esemplari di dessert al piatto innovativi e di 8 mono con ingredienti a sorpresa da una mystery box. Sarà eletto vincitore chi presenterà i migliori elaborati in una rosa di 5 finalisti, selezionati da una

giuria di esperti che include Curtis Duffy (Alinea, Avenues), Della Gosssett (Charlie Trotter, French Pastry School) e Jimmy MacMillan (Avenues, JMPUREPASTRY). La gara a porte chiuse - saranno ammessi solo concorrenti, giudici e ospiti - sarà videoregistrata e trasmessa via web grazie ai media partner StarChef.com e "Pasticceria Internazionale" i quali, sottolinea MacMillan, "ci aiuteranno a diffondere a livello mondiale l'evento, i dessert e la maestria dei pastry chef di Chicago. Credo che la qualità della nostra scena dolciaria sia di levatura mondiale e vogliamo condividere con tutti il lavoro dei protagonisti".

www.chicagomoldschool.com

EVENTI PER L'OSPITALITÀ PROFESSIONALE



TORNA L'APPUNTAMENTO DI ECCELLENZA PER GLI OPERATORI DELL'HO.RE.CA.: **HOST**, IL SALONE INTERNAZIONALE DELL'OSPITALITÀ PROFESSIONALE, SI TERRÀ DAL **21 AL 25 OTTOBRE** A RHO, MI, NEGLI SPAZI DI FIERAMILANO. SARANNO PRESENTI I SETTORI RISTORAZIONE PROFESSIONALE; PANE, PIZZA E PASTA; ATTREZZATURE PER BAR E MACCHINE DA CAFFÈ; GELATERIA E PASTICCERIA; CAFFÈ; BENESSERE ED OSPITALITÀ (HOTEL&SPA EMOTION). ACCANTO ALLA PARTE ESPOSITIVA, È PREVISTO UN FITTO PROGRAMMA DI MEETING, CONVEGNI, GARE E DEMO, COINVOLGENDO ANCHE LE AZIENDE ESPOSITRICI.

TRA I NUMEROSI EVENTI (IL CALENDARIO È VISIBILE SU WWW.HOST.FIERAMILANO.IT/EVENTI), SI SEGNA LA **UNO SPETTACOLO DI PASTICCERIA - I TALENTI INCONTRANO I FUTURI TALENTI - TRADIZIONE&INNOVAZIONE FRA LABORATORIO E CUCINA**, CHE SI TERRÀ PRESSO LO STADIO ANGELO PO (MALL 3) IL **21 OTTOBRE**, ORGANIZZATO GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE TRA "PASTICCERIA INTERNAZIONALE" E SAGI, UNA DELLE AZIENDE DEL GRUPPO ANGELO PO. LA GIORNATA DI INTENSE DEMO TECNICHE, DINAMICHE ED INTERATTIVE, ALLA PRESENZA DEGLI ALLIEVI DELLE SCUOLE PROFESSIONALI E DEI VISITATORI, PREVEDE DEGUSTAZIONI E MOMENTI DI CONFRONTO E VEDRÀ ALL'OPERA I PROFESSIONISTI **IGINO MASSARI, GIANLUCA FUSTO E LEONARDO DI CARLO**.

BLOCK NOTES

La cooperativa sociale educativa Paideia di Milano dà il via in settembre al corso di 360 ore **Tecniche di pasticceria weekend**. Riservato ad allieve già in possesso di competenze specifiche e desiderose di specializzarsi in pasticceria, prevede lezioni pratiche e teoriche e si conclude con esame per il conseguimento di un attestato di competenza. www.coop-paideia.com

Riprendono in settembre i corsi presso la Saint George School di San Giorgio a Liri, Fr. Dopo l'incontro sulla canditura con Rolando Morandis dal **12 al 14**, si prosegue con le confetture di Christine Ferber il **26 e 27**, i lieviti natalizi di Morandis il **10 e 11 ottobre** e il confezionamento dolciario a cura di Lucilla Binda il **16 novembre**. www.sgsuola.com

Pane Nostrum, festa internazionale del pane, si tiene dal **15 al 18 settembre** a Senigallia, An, con forni a cielo aperto e panificatori in piazza, corsi, laboratori... Ospiti gli chef Mauro Ulassi e Moreno Cedroni. www.panenostrium.com

Manifestazione internazionale biennale dedicata alle "forme del latte", Cheese è in programma dal **16 al 19 settembre** a Bra, Cn. Organizzata da Città di Bra e Slow Food Italia, darà spazio a centinaia di produttori italiani e stranieri, con la Francia come Paese ospite. Tra le novità anche la Piazza della Pizza. www.slowfood.it/cheese - www.comune.bra.cn.it

A Spilimbergo, Mo, si celebra il rito della cottura del mosto che, dopo l'invocchiamiento, si trasforma nel pregiato aceto balsamico tradizionale di Modena. Dal **30 settembre al 2 ottobre** si terrà, infatti, la kermesse Vetrine Motori e Balsamici Sapori, con degustazioni guidate, mostra mercato, visite... www.winefoodfestival.it

Dal **7 al 9 ottobre** sarà la volta dell'Italia Beer Festival a Genova, che darà risalto al mondo dei microbirrifici artigianali con una tre giorni tra cui laboratori gratuiti

di abbinamento cibo/birra e la proclamazione della miglior birra del festival. In novembre si prevede una replica a Torino. www.degustazionebirra.it

Dal **15 al 17 ottobre** l'antico borgo di Piobello, PU, ospita il Festival della Cucina Italiana con degustazioni, prodotti tipici e incontri sulle eccellenze agroalimentari, insieme a produttori, gastronomi e chef, sul tema dei prodotti mediterranei. www.festivaldellacucinaitalia.it



Tutto sul confezionamento creativo e gli imballaggi per beni di lusso a Luxepack Monaco, Principato di Monaco, dal **19 al 21 ottobre**. Tra i temi, anche l'imballaggio ecologico e progetti di product design legati all'acqua e al cioccolato a cura dell'Ecole de Design Nantes Atlantique. www.luxepack.com

Incom Emilia Romagna e Accademia del Gusto, in collaborazione con Grand Hotel Rimini, organizzano la 3ª edizione del corso **Wedding Planner: una professione in forte espansione**, a Rimini dal **19 al 26 ottobre**. www.accademiadelgusto.ra.it

Torna il **29 e il 30 ottobre** l'appuntamento con Chocotitano, la fiera del cioccolato a San Marino, presso il centro storico di Borgo Maggiore, con espositori sammarinesi e italiani. Previsti giochi, concorsi a premi, menu al cioccolato, animazioni e degustazioni. www.ec.sm

Il POLI.design - Consorzio del Politecnico di Milano presenta due nuovi corsi per architetti in "Food Experience Design - Spazi per il retail" e "New Entertainment Design - Progettare locali innovativi". www.designexperience.it

INCONTRIAMOCI ALL' AGRO.GE.PA.CIOK DI LECCE

Dopo il successo delle cinque precedenti edizioni, Eventi - Marketing & Communication si rimette in gioco, allargando gli orizzonti di Agro.Ge.Pa.Ciok, confermando la presenza dei settori primari - gelateria, pasticceria, cioccolateria - e puntando alla valorizzazione dell'artigianato nella sua totalità, comprese la panificazione, la ristorazione, la pizzeria e il mondo del vino.

L'evento di Lecce si rivela l'appuntamento di settore del Sud Italia con un punto di vista internazionale: numerosi infatti gli attestati di approvazione da parte di operatori nazionali ed esteri, soprattutto dell'area del Mediterraneo, che hanno già prenotato spazi espositivi e appuntamenti commerciali. L'edizione 2011 prevede un parco espositori arricchito dalla presenza di marchi noti in ambito nazionale e di nomi illustri in ambito internazionale, che daranno lustro ai numerosi workshop e approfondimenti con un unico obiettivo: incrementare il binomio formazione - esposizione. In rassegna tutte le novità quanto a materie prime e ingredienti composti, impianti e attrezzature, arredamento e servizi per gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali.

L'edizione 2010 ha fatto registrare oltre 46.000 presenze nei quattro giorni di manifestazione, imponendosi quale anello di congiunzione ideale fra gli operatori del settore dolciario e culinario della nostra penisola e dei loro colleghi dell'area del Mediterraneo, sempre più interessati alla nostra filiera, con un occhio di riguardo alla valorizzazione del prodotto finito, in funzione delle materie prime utilizzate che si identificano e comunicano odori e sapori del territorio d'origine.

www.agrogepaciok.it



PASTICCERIA INTERNAZIONALE, SIN DALLA PRIMA EDIZIONE PRESENTE IN FORMA ATTIVA, PROPONE DUE APPUNTAMENTI FORMATIVI E DI RIFLESSIONE:

LUNEDÌ 10 OTTOBRE - "TORTE DA CERIMONIA E CUPCAKE: TENDENZA DEL MOMENTO O PROFESSIONE FUTURA?", DALLE 11,30 ALLE 13. CON LA PARTECIPAZIONE DI ANTONIO CAMPEGGIO, EMANUELE SARACINO, EVA DEMASI, GIUSY VERNI, LUIGI DERNIOLÒ E PAOLO ZOLLA, IL CONVEGNO VUOLE ESSERE MOMENTO DI INCONTRO E INFORMAZIONE SU UN ARGOMENTO DI TENDENZA CHE SUSCITA SEMPRE MAGGIORE ATTENZIONE. "CHI È IL CAKE DESIGNER? COME REALIZZARE UNA TORTA MONUMENTALE O UNA CUPCAKE? COME SI EVOLVE LA FIGURA DEL PASTICCERE E QUALE DIREZIONE PRENDERÀ LA PASTICCERIA TRADIZIONALE?" A SEGUIRE, EMANUELE SARACINO, COADIUNATO DA GIOVANI PASTICCIERI DELL'ASSOCIAZIONE PASTICCIERI SALENTINI, SARÀ IMPEGNATO IN DUE DIMOSTRAZIONI PRATICHE: DALLE 15,30 ALLE 17 LE TORTE DA CERIMONIA E DALLE 17,30 ALLE 19 LE CUPCAKE.

MARTEDÌ 11 OTTOBRE - "LA DUPLICE VITA DEL CAFFÈ" - 2ª TAVOLA ROTONDA, DALLE 14,30 ALLE 16,30. APPROFONDIMENTO ATTIVO SUL CAFFÈ IN PASTICCERIA E AL RISTORANTE: IL SAPER OFFRIRE PER INGOLOSIRE, ATTRAVERSO TECNICHE, RICETTE E CONSIGLI. IL PASTICCERE ANTONIO CAMPEGGIO PROPORRÀ RICETTE DOLCI DA ACCOMPAGNARE ALLE PREPARAZIONI A BASE DI CAFFÈ PROPOSTE DAL BARMAN TRAINER VITTORIO AGOSTI, MENTRE LO CHEF LUIGI PERRONE AVRÀ IL COMPITO DI STUDIARE UN MENU CON L'UTILIZZO DEL CAFFÈ AL QUALE VITTORIO SAPRÀ CONSIGLIARE LA GIUSTA MISCELA DA ABBINARE.

Appuntamento mediterraneo

EXPO
gép

Nasce ExpoGEP, 1° salone mediterraneo dedicato a gelateria, pasticceria panificazione artigianale ed enologia, che si terrà a Catania dal 21 al 24 ottobre presso il centro fieristico Le Ciminiere. Presentandosi come vetrina per i set-

tori coinvolti, mette in mostra novità riguardanti materie prime ed ingredienti composti, impianti ed attrezzature, arredamento e servizi, legando l'attività espositiva anche ad eventi, animazioni e promozioni. www.expopap.it

Anteprima Cioccolentino

Si terrà dal 10 al 14 febbraio 2012 a Terni Cioccolentino, ma già a partire da settembre sono in programma appuntamenti dolci: il lancio ufficiale avverrà il 24 in occasione della notte bianca di Terni, in collaborazione con la rete dei locali aderenti a Fipe-Confercommercio. Alcuni ciocca weekend sono previsti per il 29-30 ottobre e il 26-27 novembre, nonché per il periodo delle festività natalizie, in collaborazione con Federabenghi e locali aderenti a Fipe-Confercommercio. Dal 7 gennaio al 14 febbraio si proseguirà con il coinvolgimento degli esercizi commerciali, per la caratterizzazione dei negozi in vista dei festeggiamenti di San Valentino, e tutti i fine settimana di gennaio saranno ciocca weekend. Il calendario si completerà con l'anteprima del 4 e 5 febbraio, ad una settimana dall'evento clou.

www.cioccolentino.com

fieramilano
21-25 ottobre
2011

SALONE
INTERNAZIONALE
DELL'OSPITALITÀ
PROFESSIONALE



Hyper quality

host. Dove l'ospitalità
incontra il business.

Ristorazione Professionale • Pane/Pizza/Pasta • Gelateria/Pasticceria
Caffè • Bar/Macchine caffè • Hotel/Spa/Emotion

spedite in abb. postale



www.host-fieramilano.it

Formazione professionale

Cucina, pasticceria, decorazioni, panificazione, gelateria e gastronomia: questi gli ambiti formativi dell'offerta della scuola **Dolce & Salato** di Macdalloni, Ce, che propone corsi professionali, amatoriali e master. Questi i prossimi appuntamenti dedicati ai professionisti:

SETTEMBRE

19 - 21 corso di pizza verace. Imparare a realizzare l'impasto, Franco Pepe; 26 - 29 corso di cucina. I tagli delle carni e il loro utilizzo, Sebastiano Spriveri.

OTTOBRE

3 - 6 corso pratico di zucchero tirato, soffiato e colato, Davide Malizia; 3 - 6 corso teorico di ingredientistica. Il mondo del cibo e la sua applicazione in cucina ed in pasticceria, Alessandro Berbuzi; 10 - 12 corso di pasticceria. Gusto e tradizione, presente e passato, Leonardo Di Carlo; 10 - 12 corso di decorazione. Vegetali intagliati, frutta e verdure scolpite, Antonio De Lorenzo; 17 - 19 corso di pane & panettoni a lievito madre naturale, Piergiorgio Gisilli; 24 - 26 corso di cucina d'autore gourmet mediterranea, Giovanni Ciresa; 27 - 28 corso di pasticceria senza glutine, Francesco Favorito.
www.dolcesalatoscuola.com

A.B. TECH EXPO A RIMINI FIERA FINO AL 2025

Rimini Fiera e il Consorzio Sipan hanno annunciato l'avvenuta firma di un accordo di collaborazione per l'organizzazione della manifestazione fieristica A.B. Tech Expo, Arte Bianca & Tecnologie, e per ulteriori opportunità di collaborazione internazionale. L'accordo prevede che Rimini Fiera organizzi A.B. Tech Expo, che ha cadenza triennale, per le prossime cinque edizioni, a partire da quella del 2013 che si terrà in contemporanea a Sigep, presentando materie prime, tecnologia, arredi per i settori panificazione, pasta fresca e pizza. Rimini Fiera e Sipan hanno, inoltre, annunciato l'intenzione di attivare un intenso programma di presentazione della manifestazione ai mercati mondiali e alle imprese italiane. www.riminifiera.it



ANTEPRIMA SIAB



La Federazione italiana panificatori, panificatori-pasticcieri e affini (Fippa) riconferma la partnership con **Siab**, salone internazionale dell'arte bianca, dedicato a pane, pasticceria, pizza e pasta, agli ingredienti e alle tecnologie del comparto, indetto da Veronafiere per il **maggio 2013**. A Veronafiere, oltre 120 delegati di Fippa si sono riuniti nei mesi scorsi per affrontare alcuni nodi da risolvere, dai cambiamenti in atto nel mercato ai prezzi delle materie prime e, secondo i

vertici della Federazione, che riconoscono al quartiere fieristico di Verona un ruolo di supporto importante sul piano organizzativo, della comunicazione e sul profilo espositivo, resta un punto fermo la necessità di confrontarsi con l'estero, il fattore internazionalizzazione è stato ribadito con riferimento al percorso intrapreso da Siab e la 10ª edizione del salone sarà anticipata da nuove tappe di Siab on tour all'estero. pressoffice@veronafiere.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.

15 - 18 settembre 2011 - Cefalù (Pa)

SHERBETH FESTIVAL
www.sherbethfestival.it

***16 - 19 settembre 2011 - Bra (Cn)**

CHEESE - latte e formaggi
www.cheesefood.it

17 - 18 settembre 2011 - Pietra Ligure (Sv)

DOLOSSIMA PIETRA
www.dolossimapietra.org

***22 - 25 settembre 2011 - Istanbul (Turchia)**

ISTANBUL FOOD FAIR-GIDA - tecnologia alimentare
www.ife-gida.com

24 - 26 settembre 2011 - Arozo

SABOPU - tendenza regio
www.sabopu.com

24 - 26 settembre 2011 - Catania

CATANIA GIFT FAIR - bomboloni, vegli e artigianato
mico1931@msi.it

25 - 28 settembre 2011 - Bruxelles (Belgio)

BISAC EXPO
www.bisacexpo.be

30 settembre - 2 ottobre 2011 - Gibellina (Tp)

GELARTE
www.gelarteinacittachivore.it

***30 settembre - 2 ottobre 2011 - Alessandria**

SALONE NAZIONALE DEL BISCOTTO
www.salonenazionaledebiscotto.it

2 - 4 ottobre 2011 - Illinois (Usa)

ALL THINGS BAKING
www.allthingsbaking.org

3 - 5 ottobre 2011 - New York (Usa)

STARCHEFS - concorso cucina
www.star chefs.com

8 - 12 ottobre 2011 - Lecce

AGRO.GE.PA.CIOK - www.agrogepaociok.it

8 - 12 ottobre 2011 - Colonia (Germania)

ANUGA - www.anuga.com

***10 - 13 ottobre 2011 - Mosca (Russia)**

MODERN BAKERY MOSCOW - prodotti da forno e pasticci
www.modernbakery-moscow.com

12 - 14 ottobre 2011 - New York (Usa)

IDENTITÀ NEW YORK
www.identitagioiosa.it

14 - 23 ottobre 2011 - Perugia

EUROCHOCOLATE
www.eurochocolate.com

***15 - 16 ottobre 2011 - Bologna**

THE CAKE SHOW - www.thecakeshow.it

15 - 17 ottobre 2011 - Chicago (Usa)

THE 1st CHICAGO RESTAURANT PASTRY COMPETITION
JMPUREPASTRY@gmail.com

17 - 20 ottobre 2011 - Bolzano

HOTEL - alberghi e gastronomia
www.fersbolzano.it

***18 ottobre 2011 - Londra (UK)**

IDENTITÀ LONDON - open day di cucina italiana
www.identitagioiosa.it

***19 - 21 ottobre 2011 - Principato di Monaco**

LUXE PACK MONACO - confezionamento e packaging
www.luxepack.com

19 - 21 ottobre 2011 - Parigi (Francia)

SALON DU CHOCOLAT PROFESSIONNEL +
WORLD CHOCOLATE MASTERS
www.salon-du-chocolat.com
www.worldchocolatemasters.com

***20 - 24 ottobre 2011 - Parigi (Francia)**

SALON DU CHOCOLAT GRAND PUBLIC
www.salon-du-chocolat.com

20 - 23 ottobre 2011 - Bruxelles (Belgio)

EXPOITALIA - enogastronomia e turismo
www.expoitalia.be

***21 - 23 ottobre 2011 - Glasgow (UK)**

BBC GOOD FOOD SCOTLAND - enogastronomia
http://glasgow.bbcgoodfoodshow.com

***21 - 24 ottobre 2011 - Catania**

EXPOGEP - salone mediterraneo gelateria, pasticceria,
panificazione ed enologia
www.expopop.it

21 - 25 ottobre 2011 - Milano

HOST
www.host.familiarioexpo.it

22 - 23 ottobre 2011 - Genova Cornigliano

COCOFANTASY HORROR SHOW
www.prolococornigliano.it

22 - 25 ottobre 2011 - Stoccarda (Germania)

SÜDBACK - panificazione e pasticceria
www.messe-stuttgart.de

***26 - 29 ottobre 2011 - Sofia (Bulgaria)**

SHRE - hotelerie, ristorazione, catering
www.wc.bg

28 ottobre - 1 novembre 2011 - Udine

GOOD - enogastronomia
www.udinegostafiere.it

***31 ottobre - 1 novembre 2011 - New York (Usa)**

IDENTITÀ NEW YORK - congre. internaz. di cucina d'autore
www.identitagioiosa.it

6 - 9 novembre 2011 - Parma

simposio pubblico AMPH
www.amphweb.it

***9 - 12 novembre 2011 - Sofia (Bulgaria)**

BULPEK + MEATMANIA + INTERPOOD & DRINK
panificazione e pasticceria + carni + bevande
www.ter.bg

16 - 20 novembre 2011 - Bologna

CIOCCOSHOW
www.cioccoshow.it

***18 - 20 novembre 2011 - Cremona**

TORRONE & TORRONI
www.festadeitorronecremona.it

19 - 23 novembre 2011 - Basilea (CH)

IGHO - hotelerie e gastronomia
www.igho.ch

21 - 23 novembre 2011 - Madrid (Spagna)

HOREG - hotelerie e ristorazione
www.horeg.fema.es

22 - 24 novembre 2011 - Doha (Qatar)

DIYAF - hotel, ristorazione, food
www.diyafqatar.com

25 - 28 novembre 2011 - Montecarlo

(Principato di Monaco)
MONTECARLO GASTRONOME
www.mc-gastronomie.com

26 - 29 novembre 2011 - Rimini

SIA GUEST - salone int. accoglienza
www.siarimini.com

27 - 30 novembre 2011 - Longarone (Bt)

MIG - www.mostrodelgiato.com

8 - 11 dicembre 2011 - Napoli

SHOWCHOCOLATE
www.showchocolate.it

8 - 11 dicembre 2011 - Lugano (Svizzera)

PIU' GUSTO - enogastronomia
www.salonedelgiato.ch

21 - 25 gennaio 2012 - Rimini

SIGEP
www.sigep.it

29 gennaio - 1 febbraio 2012 - Colonia (Germania)

ISM + PROSWEETS
www.kochmesse.it/en/

5 - 7 febbraio 2012 - Milano

IDENTITÀ GÖLÖSE - congre. internaz. di cucina d'autore
www.identitagioiosa.it

5 - 7 febbraio 2012 - Ginevra (Svizzera)

GOURMET BY SIRHA - ristorazione ed industria alberghiera
www.gourmet-expo.com

***5 - 8 febbraio 2012 - Padova**

TECHNOFOOD - salone int. per bar, alberghi, ristoranti
www.technofood.com

***10 - 14 febbraio 2012 - Terni**

CIOCCOLENTINO
www.cioccoletino.com

11 - 15 febbraio 2012 - Stoccarda (Germania)

INTERGASTRA-GELATISSIMO
www.intergast.de

***12 - 15 febbraio 2012 - Ljubljana (Slovenia)**

GASTEXPO - gastronomia, bevande, caffè, pasticceria

***25 - 28 febbraio 2012 - Rimini**

SAPORE - tendenza fuori casa
www.saporerimini.it

26 febbraio - 1 marzo 2012 - Londra (UK)

HOTELIMPRIA - ristorazione
www.hotelimpria.com

28 febbraio - 3 marzo 2012 - Milano

PACK-IMA - imballaggi e packaging
www.packima.it

3 - 7 marzo 2012 - Parigi (Francia)

EUROPAN + INTERSUC + SUCCESSFOOD +
MONDIAL DES ARTS SUCRES
www.europan.com

***4 - 8 marzo 2012 - Carrara (MS)**

TIRRENO CI - ospitalità
www.cioccoshow.it

10 - 11 marzo 2012 - Borgo San Dalmazzo (Cn)

IL DOLCE MONDO DI SERGIO - concorso naz. di pasticceria
www.amiccioccolato.org

18 - 21 marzo 2012 - Bruxelles (Belgio)

HORECA LIFE + BOUCSE D'OR EUROPE
www.sirha.com

***27 - 29 marzo 2012 - Amburgo (Germania)**

WORLD TRAVEL CATERING EXPO ITCA
catering per mezzi di trasporto
www.worldtravelcateringexpo.com

9 - 12 aprile 2012 - Shanghai (Cina)

HOTELEX + FOODEX
attrezzature alberghiere + pasticceria, gelateria, vini, catering
www.hotellex.cn

12 - 15 aprile 2012 - Istanbul (Turchia)

IBATECH - macchinari ed attrezzature per pasticceria, gelateria,
cioccolato, panificazione

7 - 10 maggio 2012 - Parma

CIBUS + DOLCE ITALIA
www.cibus.it

***4 - 7 novembre 2012 - Genova**

HOSPITALITY - salone professionale dell'ospitalità
www.fers.gi.it

Un salone nazionale per il biscotto

Si tiene ad Alessandria il **1° Salone Nazionale del Biscotto**, in programma **dal 30 settembre al 2 ottobre**. Palazzo Monferato ospiterà i produttori di pasticceria secca, mentre le vie del centro daranno vita alla 4ª edizione di **Alò Chocolate**, con i cioccolatieri che aderiscono ad **Acai** (Associazione Cioccolatieri Artigianali Italiani). Alla manifestazione, voluta da Regione Piemonte, Provincia, Comune e Camera di Commercio di Alessandria, aderiscono la Fondazione Cassa di Raparmio di Alessandria e le associazioni di categoria dei settori interessati. www.salonenazionaledebiscotto.it

TREND A STOCCARDA



Panificazione e pasticceria saranno protagoniste a **südback**, **dal 22 al 25 ottobre** in Germania, a Stoccarda. Su una superficie di 42.000 m² esporranno 451 aziende da 12 Paesi e, accanto allo spazio espositivo e al programma di eventi, si affiancheranno i forum delle tendenze; la Corporazione regionale dei pasticcierei del Baden-Württemberg

darà spazio ai trend e tecniche artigianali, trattando anche argomenti quali le specialità da caffè, nuove creazioni di cioccolato, idee per snack, presentazioni moderne.

www.messe-stuttgart.de

NUOVE DECLINAZIONI



IDENTITÀ LONDON

The International Chef Congress

Un autunno intenso per il team di **Identità Golose**, impegnato ad esportare nuove declinazioni del format. La prima tappa è in programma il **18 ottobre**, a Londra, dove sarà organizzato un **open day** dedicato al meglio della nuova cucina italiana, interpretata da chef di primo piano. La formula del congresso milanese sarà sostituita da performance live - incontri e lezioni con chef, presentazioni e degustazioni,

IDENTITÀ NEW YORK



una cena di gala - che prenderanno forma all'interno delle suite del **Town Hall Hotel** nel cuore dell'East End. Lo show principale si svolgerà, infatti, nella **De Montfort Suite**, la più grande di Londra, frutto della ristrutturazione di una sala consiliare, mentre suite più piccole accoglieranno i partner dell'evento. Ciascuna sarà dotata di una cucina attrezzata, per organizzare degustazioni.

Il **31 ottobre** e il **1° novembre** si cambierà scenario e ci si trasferirà a **New York**. Per la seconda volta ospiti di **Eataly**, 6 chef italiani - **Massimo Bottura, Carlo Cracco, Moreno Cedroni, Gennaro Esposito, Davide Scabin** ed **Emmele Scatello** - lavoreranno a fianco di 6 chef americani - **Mario Batali, David Chang, Jonathan Benno, Michael White, Mark Ladner, Mossy Robbins** - preparando ricette nei ristoranti tematici. A **novembre** **Identità Golose** replicherà in Italia, a Roma, negli spazi dell'**Open Colonna**, con una preview che anticiperà i contenuti del congresso vero e proprio, in programma a Milano **dal 5 al 7 febbraio**. "Pasticceria Internazionale", in qualità di media partner, affianca tutti gli eventi. www.identitagolose.it

notiziario

www.ecostampa.it



LA PASTICCERIA: UNA QUESTIONE DI NUMERI

Pasticcieri non si nasce e neanche ci si improvvisa: lo si diventa. Lo sanno bene i professionisti che da tanti anni ci seguono su queste pagine e che pasticceri sono diventati a suon di studi, pratica e sacrifici. E lo sa bene **Leonardo Di Carlo**, libero professionista, consulente e docente, che alla pasticceria si avvicina giovanissimo, all'età di 13 anni, costruendo un curriculum di cresciente formazione, che lo porta, dopo numerosi e significativi concorsi – la vittoria al Campionato Juniores 1996 e quella alla Coppa Europa 2002, il primo posto al Campionato Seniores 1998 e il terzo alla Coupe du Monde di Lione 2001 –, alla consulenza attiva che prende corpo da una sinergia di fattori: la conoscenza del laboratorio e del negozio, lo studio, la lettura, i viaggi, la sperimentazione e il confronto con colleghi italiani e stranieri. Ed è grazie a questo bagaglio culturale, alle consulenze dirette e ai corsi di aggiornamento (che evidenziano la volontà e la necessità di avere una maggiore e più approfondita conoscenza tecnica), che Leo decide di modificare il proprio schema mentis riguardo alla struttura dei suoi corsi. Partendo dall'assunto che la pasticceria è una scienza matematica fatta di numeri e percentuali, e che quindi esiste una regola per tutto, nasce il corso che prende il nome di **"Pasticceria Scientifica"**. Un percorso più che un corso, nel quale si evolve il concetto di ricetta, che diviene secondario, preferendo, invece, le schede tecniche che contengono tutti i dettagli (cottura, pesi medi, durata, confezionamento, stoccaggio...). Si tratta di accompagnare l'utente, creando insieme un percorso semplice, razionale e ragionato, seguendo il programma. Si parte da un'analisi delle materie prime (sale, latte, panna, burro, margarina, oli e grassi, zuccheri, farine, uova e lieviti), per soffermarsi sulle funzioni

e i ruoli che le stesse svolgono, su come interagiscono tra loro e perché. Nodo centrale è il ragionamento: primo passo è la comprensione della ricetta, che solo così può essere elaborata e personalizzata. Secondo step, al quale fa capo la comprensione dei potenziali errori di realizzazione, è la creazione di una propria ricetta, previo ragionamento. Un approccio differente che vuole dare all'utente gli strumenti necessari per realizzare elaborati secondo le proprie esigenze e preferenze. Non più la ricetta fine a se stessa, da riproporre, ma un bagaglio di conoscenze tecniche e scientifiche per poter studiare una produzione su misura, il corso, destinato a pochi partecipanti e presentato su slide, prevede dei test di verifica e di aggiornamento che lo stesso Di Carlo invia via web ai partecipanti: un "percorso a lunga durata" che piace non solo per la sua immediatezza e razionalità, ma anche per l'aspetto umano e motivazionale. Forse, ancor di più, perché alla base vi è una consapevolezza preziosa, racchiusa nelle parole di Confucio che Leo fa sue: "La vera essenza della conoscenza, una volta che la si possiede, sta nel trasmetterla". www.leonardodicarlo.com

Carta di identità per il dolce



Per gustare al meglio i prodotti artigianali è necessario seguire istruzioni e norme di conservazione precise: con questo spirito i pasticceri aderenti all'**Associazione Provinciale Pubblici Esercizi di Padova**, primi in Italia, hanno deciso di realizzare la "Carta di identità Dolce", mettendo a punto un documento, pinzato direttamente sull'incarto dei dolci venduti nelle pasticcerie di Padova e provincia, che riporta una serie di informazioni su caratteristiche igieniche e produttive e, soprattutto, specifica le regole per conservazione e consumo ottimali. Secondo **Federica Lunf**, vicepresidente APPE e portavoce dei pasticceri padovani, "i dolci rappresentano la grande tradizione pasticceria della nostra provincia: non si può rischiare di consumarli in un modo sbagliato, compromettendone sapore e dignità, sino alle imprescindibili cautele igieniche". Dopo questa fase di sperimentazione la proposta arriverà, attraverso il presidente **Erminio Alajmo**, sul tavolo nazionale. www.appe.pd.it

Una crema per tre applicazioni

Elaborato con ingredienti 100% naturali, **Ken Postres Uht** consente tre diverse preparazioni a base di uova, latte, panna, zucchero, limone e cannella. Oltre ad essere pronto per l'uso, da servire spolverizzandolo a piacere con cannella, se riscaldato a fuoco lento si trasforma in crema inglese, e portato ad ebollizione diventa crema brûlée. È sufficiente scaldarlo lentamente sino a circa 85°C, versarlo in un recipiente e lasciarlo riposare 20 minuti a temperatura ambiente, ripodo in frigorifero (0°/-5°C) per un'ora e poi servirlo con zucchero semolato caramellato. Non contenendo glutine, è adatto ai celiaci ed è commercializzato in confezioni di Tetra Brik da 1,5 L, con vita utile di 180 giorni a temperatura ambiente e, una volta aperto, va conservato tra 0° e -5°C.

www.skisa.com



A TERNI IL GIULIETTA REAL SWEET EXPERIENCE

Binomio perfetto tra dolce e automobile, nella pittoresca città umbra di Terni, per la 1ª edizione del concorso internazionale "Scuola di Alta Pasticceria italiana", svoltosi il 19 e 21 maggio, organizzata dall'Università dei Sapori e dal direttivo della Pasticceria Ternana. Una gara tra pasticcerie italiane e ternane, che si sono contese il premio "Giuletta Real Sweet Experience", in onore degli eventi svolti in città dall'Alfa Romeo Italia. Per questi giorni è stato creato un prodotto chiamato **Pasta Giuletta**, un bigné di crosta di frolla, spolverata di zucchero a velo, con sovrapposta una calandra della mitica Giuletta, riprodotta in cioccolato bianco, ripiena di crema chateaully con profumo di liquore Strega. Solo nella prima mattina di commercializzazione se ne sono vendute oltre 1.000 e oltre diecimila in 20 giorni.

Il concorso ha visto come vincitrice la pasticceria **Ciocolati** di Roma, rappresentata da **Fabrizio Donatone**, che avrà l'onore di denominare la sua creazione **Torta Giuletta**, premiata come la miglior torta dalle due giurie presenti, la tecnica e la quella dei consumatori. La prima è stata presenziata dal giornalista gastronomico **Luigi Cremona** e da altri esperti, lo chef Maurizio Di Mario (Università dei Sapori), il pasticcere Antonio Guerra, il rappresentante **Albes Alessandro Sani** e il delegato **Als Terni Gianluca Grimani**, mentre hanno fatto parte della seconda **Giuseppe Fatati**, presidente fondazione AOI, **Francesco Bartoli**, presidente Fipe-Confindustria Terni, **Andrea Barbarouca**, organizzazione Cioccolentino, **Riccardo Zampagna**, calciatore e **Stefano Foschi**, A.D. Gruppo Centralmotor. Si sono contese il premio eccellenti pasticcerie: **La Palme** di Genova, **Charlot** di Napoli, **Orlandi** di Pavia, **Chez Patisier** di Pesaro, **Margotini** di Fabri e le pasticcerie locali, **Carletti**, **Moroni**, **D'Antonio**, **Paggi**, **Pizzaglia** e **Tri**. Tutte hanno presentato creazioni originali, che hanno unito la tradizione all'innovazione. A tale proposito sono stati assegnati due premi, con menzione speciale della giuria tecnica, per la presentazione alle pasticcerie **Charlot** e **Orlandi**. Oltre il successo commerciale per la **Pasta Giuletta**, anche per la **Torta Giuletta** di sarà una condivisione della ricetta tra tutte le pasticcerie italiane. Infatti, **Donatone** si incontrerà con i pasticceri aderenti al direttivo della Pasticceria Artigianale Ternana (con **Francesco Bartoli** presidente e **Francesco Favorito** coordinatore tecnico) e perfezionerà insieme a loro la ricetta vincente, che sarà divulgata con una serie di incontri in tutta Italia. Per la prima volta vengono lanciati sul mercato due prodotti (in aiuto ad un dolce) con lo stesso nome nello stesso momento, come dice lo slogan coniato da Alfa Romeo "... da oggi provare Giuletta avrà tutto un altro gusto".

Luigi Cremona



I vincitori con gli organizzatori **Francesco Bartoli** e **Francesco Favorito**.

30 ANNI DEI RELAIS DESSERTS



In occasione del 30° anniversario della fondazione dell'associazione, i membri di **Relais Desserts International** si sono dati appuntamento in maggio a Nizza per le tre giornate del **Rencontres Internationales**. **Pascal Lac**, pasticcere e cioccolatiere nizzardo, ha organizzato l'incontro. Suddivisi in nove gruppi regionali, gli associati hanno presentato ciascuno una propria rivisitazione della specialità tipica locale, la *tourte aux blettes* (torte alle bietole), valutate da giuria composta da chef, giornalisti e pasticceri della regione. Il soggiorno è stato allietato da svariati altri appuntamenti e momenti di svago, tra cui la cena di gala al **Négresco** e visite alle pasticcerie di **Pascal Lac** e **Denis Matyas** a **La Crau (Var)**. Per l'Italia erano presenti **Ignio Massari**, **Luigi Bussetto** e **Gianni Pina**. www.relais-desserts.net

Dessert da ristorazione a Tain l'Hermitage



Alessandro Ferrotti (nella foto), del ristorante **La Ragnatela** a **Scaligerigo** di **Mirano**. **Ve**, ha vinto in maggio la selezione italiana per la 3ª edizione del concorso internazionale di dessert da ristorazione **CI** indetto da **Valrhona**, presso l'École du Grand **Ciocolati** di Tain l'Hermitage. Ciascun concorrente doveva proporre una ricetta di dessert con copertura fondente **Manjari 64%**. www.valrhona.com

BREVI

Doppio premio a Londra

Doppio premio ai cioccolatieri torinesi **Fabio** e **Manuele Gardini**: l'Academy of Chocolate, che annualmente seleziona i migliori prodotti artigianali a base di cioccolato, ha assegnato loro a Londra una medaglia d'argento per la tavoletta al gianduia con sale dolce di Corvè e una di bronzo alla cioccolata in tazza. www.lactigianoforli.it

Echi da Parigi

Fondata nel 2004 in rue Rambuteau, la pasticceria **Pain de Sucre** è il gioiellino di **Nathalie Robert** e **Didier Mathys**, che ora gestiscono anche un secondo punto vendita, sempre in città (www.patisseriepaindesucre.com). Seconda boutique anche per **Hugo & Victor**, specializzati in gioielleria dolce: una lunga Blvd Raspail e l'altra in rue Combeval (hugovictor.com). E intanto **Laduree** continua a sfornare nuovi gusti di macaron, fra cui mughetta, praline e mandorle, fragola mentolata... organizzandosi per la nuova apertura a Covent Garden, Londra (www.laduree.fr). E per godersi una panoramica di prim'ordine, all'ottavo piano delle Galeries Lafayette, ha appena aperto la terrazza in cui si gustano i dolci di **Pierre Hermé** (www.pierreherme.com).

In aumento la voglia di tè

Con l'arrivo di nuove varietà da Europa e America, pensate anche per dessert e per cocktail estivi, cresce la voglia di tè in Italia, testimoniata anche dall'aumento del 30% dei negozi dedicati all'antico infuso in Italia. Si tratta di tea atelier sul modello di quelli parigini, in cui si acquista, si degusta e si apprendono riti e tecniche. Un modello applicabile anche nei vostri punti vendita, sviluppando l'offerta di caffetteria e senza dimenticare di proporre le varietà solite: tè semiossidati e dall'aroma fruttato, ideali da bere ghiacciati (per info su corsi www.maestrideithe.it).

IN RICORDO DI ANNA

La signora Anna Messari non era solo la moglie di **Alessandro Forbici**, era una parte di lui, veramente la sua metà. Inseparabili da vivi fino al punto che lei non ha saputo resistere da sola, mi diceva sempre: "Non ce la faccio a stare da sola, qui tutto mi parla di Alessandro", lo provavo a ricordarle la figlia Laura e l'amato nipote Leonardo, ma mi rendevo conto che il paragone per lei era impossibile, lo so cosa significava la vicinanza di Alessandro: me lo sento ancora al tavolo dietro di me al negozio, oppure vedo la sua Uno bianca parcheggiata lì fuori che mi aspetta.

Ho conosciuto la signora Anna per telefono; Alessandro, finito il lavoro mi chiedeva di farle una telefonata per avvisarla che stava per arrivare; riservata ma sempre gentile e piena di affetto, la conosco dai tanti ricordi di Alessandro, che l'aveva incontrata in pasticceria tanti anni fa da Panella, e subito era nato un amore tra la pasticceria venuta da Bolzano e il grande pasticcere di Roma.

Avavano continuato a frequentarsi anche se avevano poi lavorato in posti diversi, ma il loro amore è continuato nel tempo e non potevano vivere distanti. Aperta la pasticceria a Marino avevano condiviso questa nuova esperienza fino a diventare i pasticcini per eccellenza dei Castelli romani.

Quanti aneddoti ho ascoltato, e bastava passeggiare per Marino per incontrare ragazze che erano state loro commesse che abbracciavano la signora Anna chiamandola zia.

Tedesca nel suo essere metodica, ma piena di affetto come noi gente del sud.

Quante volte mi diceva che avrebbe voluto venire a lavorare da me, ma il complimento più bello era quando le portavo qualche dolce e lei mi diceva che si sentiva la mano di Alessandro.

Mi ricordo, durante i funerali di Alessandro, mentre mio figlio Daniele leggeva un ricordo del maestro, lei commossa ci abbracciava facendoci capire tutto il suo affetto per noi.

Avavamo pensato di passare una serata insieme, ma all'improvviso il tempo è stato tiranno, ha voluto riportarla insieme al suo caro marito e noi siamo sicuri che finalmente staranno bene insieme e si ricorderanno dei bei momenti che ci hanno regalato.

Massimo Chierico
Conpain Lazio



PICCOLE TENTAZIONI DI GUSTO

Mini Pyramid, Mini Cube, Mini Twist sono le tre novità di **Silkomart** che si aggiungono alla collezione dei 60x40 mignon della divisione Professional. Il formato nasce in funzione di un impiego più efficiente delle superfici di cottura, consentendo di ridurre i tempi di preparazione. I nuovi modelli, dotati di



struttura flessibile, proprietà antiaderenti e un effetto lucido delle cavità, per realizzare con facilità svariate preparazioni, sono in silicone alimentare al 100%, adatti sia per la congelazione che per la cottura in forni ventilati o a microonde.

www.silkomart.com

Zabaglione e nocciolini per l'Unità d'Italia



Il com. Mario Bertolino (secondo da sinistra) insieme al gruppo di amici della Confraternita, di fronte al Castello Cavour a Santena.

La Confraternita del Sambajon e di Noasët si è incontrata lo scorso aprile per la 29ª Tornata ispirata alle celebrazioni del 150º dell'Unità d'Italia. Tra le iniziative un tour di visita nei luoghi storici simbolo del Risorgimento a Torino, culminato con un pranzo a base di specialità in tema, tra cui lo zabaglione con i nocciolini di Chivasso, presso l'Unione Industriale.

NUOVA SEDE IN CALABRIA



In risposta alla crescente richiesta di formazione dei panificatori calabresi, è stata inaugurata a Citanova, R.C., la sede calabrese del **Richemont Club**, con un incontro sulla tecnica di base, i metodi di lavorazione e le farine, con **Alessandro Bresciani**. Il corso, che si è svolto in parte anche all'interno del laboratorio di **Molino Anselmo**, ha dato il via al calendario che per l'autunno prevede: Pani speciali con utilizzo di ingredienti alternativi, 9 ottobre; Tecnologia prodotti da forno - Panettoni con lievito madre con Antonio De Tommaso, 27 novembre. www.richemontitaly.it

SUL LIEVITO NATURALE



In aprile abbiamo dato il via alla stagione dei corsi **Con-pait Lazio** con una figura di spicco della pasticceria italiana, **Achille Zola**, e con uno sponsor di grande qualità, **Molino Dallagiovanna**. La location è la scuola Tu Chef, che per noi è sede di prestigio, e per la sua disponibilità ringraziamo il preside, **Giancarlo D'Angelo**. Naturalmente, essendo il primo appuntamento, ci troviamo ad affron-

tare qualche difficoltà, ma tutto si supera. Presente **Pierluigi Dallagiovanna**, che si mette a nostra disposizione per farci capire l'importanza della conoscenza delle farine che adoperiamo: quante domande e quanti dubbi risolti... E noi dobbiamo cercare di non guardare solo al prezzo dei prodotti che compriamo, ma soprattutto alla loro qualità, per avere risultati eccellenti. Il resto consiste nell'imparare dalla manualità e dall'esperienza del maestro Zola: si parte dalla ricetta per poi passare ad impasto, preparazione, lievitazione e, infine, a cottura, decorazione e farditura senza lasciare nulla al caso, con l'attenzione dei veri professionisti, e l'assaggio dei prodotti è la vera sintesi del corso.



Complimenti al maestro Zola e arrivederci a presto! Un ringraziamento a Molino Dallagiovanna, a Mega Dolceria, sponsor partner dell'associazione, e a tutti i partecipanti, che capiscono l'importanza dei corsi e del confronto tra colleghi.

Massimo Chierico

Tendenze dalla Germania

"In Germania, la qualità ha preso nuovamente piede. Tutto ciò che è prodotto artigianalmente ed è fresco è benvenuto fra i clienti che accettano di pagare un prezzo più caro", afferma Robert Widmann, capo della Corporazione pasticciieri della regione di Stoccarda, città tedesca che ospiterà il **Südback**, dal 22 al 25 ottobre prossimo. Da evidenziare le tendenze positive per **gli snack e le prime colazioni**, in cui conta la presentazione allettante della merce, l'assortimento di offerte che si rinnovano e la varietà dei prodotti. Cresce l'attenzione alla corretta disposizione della merce, con grande varietà, come, ad esempio, la variopinta presentazione di mieli e confetture su mensole di vetro-legno o plexiglas, con il tocco personale del logo impresso su mini barattoli da degustazione.

Robert Widmann registra un'altra tendenza: la crescente domanda del **gelato artigianale di pasticceria**, con la necessità di macchine che richiedono meno spazio e consumano fino a un quarto in meno di acqua ed elettricità. E anche la **panna** è consumata sempre più spesso, indipendentemente dal tempo atmosferico e dal momento della giornata - meglio se non zuccherata o priva di stabilizzatori o altri additivi.

Molto richieste per servire il gelato e non solo, le **piastre da calde** oppure i tradizionali stampi di ottone, fatti a mano, per il **marzapane di Königsberg**, sempre più difficili da trovare e molto richiesti nell'Arabia Saudita. Fra le curiosità, basta menzionare gli attrezzi per ritagliare a stampo (denti, teschi, angeli custodi e pezzi di puzzle...), così come i bicottini a forma di cucciolino da caffè, gli anelli di torta a fiamma e i gelati da passeggio di forma varia. Ciò dimostra che i clienti amano essere sorpresi, anche da esperienze sensoriali.

www.messe-stuttgart.de/suedback

PROFESSIONISTI SI DIVENTA

L'arte del dolce agli esami finali del Corso di Pasticceria di Alma: tra emozioni e giotte scoperte, una nuova classe si diploma tra meritati applausi



Un assaggio dopo l'altro, in una tre giorni di esami che chiude il **Corso di Pasticceria di Alma**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana che il celebre Gualtero Marchesi e uno staff di chef di gran calibro hanno fondato nella suggestiva reggia di Colomo, nei pressi di Parma.

I 21 giovani aspiranti pasticciere concludono l'iter di studi, lasciandosi alle spalle sette mesi di lezioni, con 15 settimane di stage, la presentazione di una tesi e le prove orali. Ora c'è spazio per l'arte, per due giorni in cui si portano in rassegna le proprie creazioni e la discussione della tesi sull'esperienza di stage e sulle tipicità della zona in cui si è svolta. Insegnanti e una giuria di esperti, composta di docenti, pasticciere, giornalisti è pronta a giudicare tecnica, scenografia e coerenza dei dessert.

La voce tremante per l'emozione, la sicurezza che vacilla, a volte, come una glesia senza troppa struttura, o che impietrisce per difesa, come una panna-troppo rappresa della bassa temperatura. I ragazzi, molti alla prima esperienza di cucina, provenienti da mondi e vite diverse, sfilano uno alla volta davanti ai giudici che li ascoltano e li aiutano nel momento più delicato. Assaggiano, consigliano, criticano, ma sempre in maniera garbata e propedeutica, con il rispetto che si deve a giovani aspiranti pasticciere venuti da ogni parte del Paese a mettersi in gioco, ognuno con la propria storia, ma tutti con una passione comune che li anima e li spinge a crescere.

Il maestro **Matteo Berti** chiama l'uscita dei piatti. Lo sguardo concentrato, la serietà e la compostezza richieste dal momento, ma una buona parola per tutti quelli che definisce amorevolmente "i suoi ragazzi" (si veda l'intervista a Berti sul n. 235). Già, quei giovani che per mesi ha aiutato, corretto, indirizzato, passando da una crema a una mousse, da un cioccolato a un bianco mangiari, da una mono a una torta. Istruiti con determinazione e simpatia, li ha visti partire per stage che li hanno condotti spesso a centinaia di chilometri da casa. Oggi sono tornati, i suoi ragazzi, dopo l'ultimo consiglio su quale dolce presentare all'esame. Non può intervenire, ma a porte chiuse, uscito il candidato, è prologo di belle parole.

Si consuma l'ultimo atto del Corso Superiore di Pasticceria, ideato per chi vuole acquisire e perfezionare le nozioni fondamentali della pasticceria italiana. Ad accompagnare gli aspiranti professionisti, un corpo docente che imparte lezioni quotidiane, durante la settimana, che spaziano dalle tecniche di cucina e di pasticceria all'analisi sensoriale e alla sicurezza alimentare, senza tralasciare la fisica gastronomica e la storia della pasticceria, ma anche la geografia, leva per quella conoscenza del territorio e delle sue tipicità che tanto si dimostrerà preziosa nel futuro degli aspiranti chef.

Oggi si lasciano le aule, quelle dove tante ore si sono trascorse tra prove pratiche e momenti didattici, con attrezzature di alto livello. Oggi questa dimora storica, palazzo imperiale e reggia signorile di Maria Luigia d'Austria, al pari di una piccola Versailles è pronta a salutare una nuova classe di professionisti, divenuti esperti nelle preparazioni di pasticceria tradizionali e moderne, con tecnica e maestria nell'utilizzo dei prodotti alimentari.





Non solo diplomati degli istituti alberghieri, ma anche ragazzi italiani e stranieri, oltre a quelli che hanno già superato il corso tecnico di base di Alma, sono pronti a porsi in discussione e a giocare il tutto per tutto. Un pranzo frugale e leggero per gli esaminatori, per lasciar spazio agli assaggi che seguiranno. Giusto il tempo di coriosceni, di ascoltare le modalità d'esame e i commenti del corpo insegnante, anch'esso emozionato per i propri studenti, ma al tempo stesso felice di vederli pronti all'ultima, decisiva prova.

Arrivano il tutor, il maître, le schede da compilare. Alla tavola rotonde della giuria un posto, senza sedia, resta libero. Uno alla volta i ragazzi si presentano, spiegano il loro percorso, lo stage, le motivazioni che li hanno condotti a proporre il dessert esaminato. Arrivano i piatti. Si osserva resa scenica, consistenza, aromi, decorazioni, taglio. Si valutano cottura, abbinamento degli ingredienti e coerenza con la stagione e il territorio. Anche il diplomando assaggia, si commenta, mentre i giudici si informano, chiedono, vogliono capire, consigliare. Anche loro sono chiamati a partecipare, con il proprio contributo, al percorso formativo degli alunni. Dalla Sicilia alla Lombardia, tutte le regioni sono rappresentate, in questo susseguirsi di giovani emozionati, sinceri, capaci di riconoscere gli sbagli e felici dell'apprezzamento della giuria. Qualche applauso, meritato e sincero, specie per **Sofia Maddalena Pomari** e **Romina Fanuli** che si sono distinte per bravura, qualche battuta per stemperare la tensione. Qualche errore, anche, ma ci può stare. Una sensazione particolare avvolge tutto e



tutti. Un'emozione bonaria che, nella serietà dell'evento, serpeggia tra giudicanti e giudicati, difficile da esprimere da chi con le parole ci lavora tutti i giorni. Perché è guardando negli occhi questi ragazzi e i loro maestri che ci si rende conto del perché l'Italia può continuare a vantare la migliore tradizione culinaria del mondo. Tra loro si nasconde, pronto a sbocciare, qualche futuro nome illustre. Qualcuno ha già trovato lavoro, scoperto quasi casualmente durante lo stage e tenuto stretto da chi, il talento, lo sa riconoscere anche da un semplice, si fa per dire, cioccolato.

Ringraziano, i giovani, escono dalla sala composti ma non più tesi. Il commento al dessert è stato ascoltato, discusso, condiviso. La penna corre sul foglio. Si vota. Promosso. Al giudice, ora, la responsabilità di un gesto importante, a loro, a quelli che sono diventati anche "i nostri ragazzi", il rispetto e il plauso per ciò che hanno fatto e per ciò che rappresentano.

Matteo Barbani

Evoluzione touchscreen

La colatrice da banco Evoluzione è stata la prima nel suo genere ad essere lanciata in Italia, nel 1999, da Fbm. A distanza di anni, la macchina è stata perfezionata nelle principali caratteristiche, come l'aumento della velocità di colaggio, tenendo conto dei limiti dettati dall'impasto; il rinnovo della conformazione dei cilindri di colaggio, per lavorare anche impasti estici; la modifica della testata, dello stampo e dei beccucci di colaggio. Sono state inoltre semplificate la complessità dei comandi, con l'inserimento del pannello touchscreen, e l'interfaccia utente.

www.boscoco.it



Tazzine di pasta

La Cook Matic di Icb Tecnologie è una macchina ideata per la produzione di basi per tartellette in pasta frolla, salata, brisé o sfoglia, di varie forme e misure, grazie alle piastre intercambiabili. Novità è la piastra tazzina, che consente di dare alle tartellette la tipica forma: queste ultime si possono proporre in abbinamento ai cucchiari anch'essi in pasta, che si ottengono con l'apposita piastra. www.icbtecnologie.com

Novità per la filiera della frutta in guscio



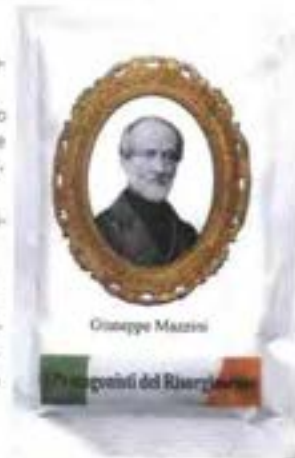
È stato di recente costituito, al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, un tavolo

tecnico nazionale per il Piano di sostegno e rilancio dei comparti di mandorla, pistacchio, castagno e noce, produzioni che interessano prevalentemente la Sicilia, oltre che la Puglia per la mandorla e il Veneto per la noce, a sostegno delle aziende locali di produzione, lavorazione e trasformazione. Da segnalare anche l'azione di promozione, che prevede nello specifico siciliano la creazione del marchio "Mandorla di Sicilia" e la realizzazione delle "Vie del mandorlo".

Concorso per le bustine di zucchero

Da mezzo secolo nel campo degli zuccheri, **Figli di Pinin Pero** ha indetto il concorso Myhappysugar, dedicato alle Happysugar, bustine di zucchero con immagini. La competizione è aperta a coloro che desiderano proporre una propria serie di bustine composta da un massimo di 10 immagini: il tema è la commemorazione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia. Le bustine di zucchero sono un mezzo per comunicare, inviare messaggi, ricordare eventi, feste e ricorrenze e l'azienda ne personalizza anche quantitativi ridotti.

www.lozucchero.it



Bustina di zucchero serie collezione "I protagonisti del Risorgimento" prodotte da Figli di Pinin Pero.

EVENTI CHE PROMUOVONO LE ECCELLENZE



Gruppo delle scuole partecipanti all'Expo Scuola Lavoro 2011.



La giuria.



22 squadre hanno partecipato lo scorso maggio all'**Expo Scuola Lavoro 2011**, manifestazione inclusa nel Programma Nazionale di Valorizzazione delle Eccellenze del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca, Miur (D.M. 27 luglio 2010), per valorizzare il merito conseguito dagli studenti delle scuole secondarie superiori. Elogio per l'iniziativa è stato espresso dal Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano, il quale ha assegnato alla scuola organizzatrice, l'Istituto Renda di Polistena, Rc, il premio rappresentanza 2011.

Filo conduttore dell'intero progetto, la creazione di sinergie tra mondo della scuola e quello del lavoro.

Nell'ambito dell'Expo si è svolta la **2ª Gara Internazionale della Ristorazione** in una cornice di eventi, mostre, workshop e seminari di formazione, che hanno coinvolto operatori della scuola e del mondo del lavoro.

La giuria, presieduta dallo chef Giuseppe Sgrò, ha valutato ogni piatto secondo indicatori basati sull'esame olfattivo e gustativo, nonché sull'estetica e sulla valenza nutrizionale.

Al primo posto si è classificata la squadra dell'ipssar San Francesco di Paola, Cs, conquistando il trofeo in cristallo e argento, al secondo l'ipssar La Castella di Isola di Capo Rizzuto, Kr; e al terzo l'is G. Renda di Polistena, Rc.

Ai primi tre classificati oltre alla targa, è stato offerto in premio anche l'abbonamento annuale alla rivista "Pasticceria Internazionale", Chiarelli Editori.

Grande soddisfazione per la riuscita dell'evento è stata manifestata dal Direttore Generale dell'Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria, "Si tratta di una iniziativa di eccellenza che ha richiesto molto impegno e l'impegno premia tutti e li incoraggia a fare sempre meglio", ha detto il dott. Francesco Mercurio, annunciando ulteriori iniziative a carattere nazionale. Già allo studio la terza edizione che si svolgerà in maggio 2012.



Due momenti della gara di ristorazione.

Renato Supioli

Successo per gli allievi del "De Probitzer"

Durante gli Internazionali d'Italia, organizzati dalla Fc con il patrocinio della Wacs, presso **Tiverno Cl** e Marina di Carrara, Ms, lo scorso marzo (si veda l'articolo sul n. 237, pag. 142), nella categoria dessert al piatto caldi due giovani pasticceri trentini - **Gianluca Bronzetti, 19 anni, e Maurizio Trazzi, 21 -**, hanno vinto due medaglie d'oro per il miglior dessert al piatto, categoria juniores.



Il dessert al piatto elaborato da Eros Vicentini, medaglia d'oro e coppa per il miglior dessert caldo individuale, categoria seniores.

Eros Vicentini, 25 anni, nella categoria seniores si è invece aggiudicato medaglia d'oro e coppa per il miglior dessert caldo individuale.

Nel tempo massimo di 45 minuti i tre hanno dovuto elaborare due porzioni di dessert al piatto caldi, in diretta. Una giuria composta da chef di fama internazionale li ha premiati per organizzazione, pulizia, gusto ed innovazione.

Per arrivare a questi risultati i tre allievi, dopo una attenta valorizzazione dei prodotti del territorio, si sono allenati duramente sotto la supervisione di Elseo Bertini e Valentino Baldo, loro docenti presso l'Istituto Professionale Alberghiero De Probitzer di Rovereto.

FLAMBANDO AL CIOCCOLATO

L'Istituto Alberghiero "Veranzio Crocetti" di Giulianova, Te, ha ospitato in marzo l'8° Concorso Nazionale "Flambando al Cioccolato", organizzato in collaborazione con Cerpait, Confederazione Pasticcieri Italiani, e il patrocinio della città di Giulianova. Al concorso hanno partecipato gli alunni di cucina e sala-bar di 11 istituti alberghieri italiani, provenienti da Altamura, Assisi, Bari, Benevento, L'Aquila, Praia a Mare, Randazzo, Rieti, Teano, Teramo e fuori concorso, Giulianova.

Alla manifestazione sono intervenuti, in qualità di giuria, i rappresentanti delle istituzioni politiche e scolastiche, operatori del settore turistico-alberghiero, della ristorazione e del settore agro-alimentare: l'Asi (associazione italiana sommelier), l'Abes (associazione italiana barmen), l'Amira (associazione maître italiani di ristoranti e alberghi).

Il concorso è stato articolato in tre sezioni:

Cioccolato realizzazione di un elaborato artistico con tre tipi di cioccolatini (uno stampato o corpo cavo con farcitura speziata; uno non stampato, pralina o cremoso o sagomato a mano, con farcitura o copertura a base di frutta secca; e uno a forma libera con farcitura libera), da abbinare al cocktail after dinner.

Bar e Caffetteria preparazione di un after dinner e una prova di caffetteria.

Lampada preparazione di un piatto alla lampada a base di tartufo.

Per il miglior elaborato artistico in cioccolato ha vinto **Simone Conte** di L'Aquila; il miglior cioccolatino è stato assegnato a **Giuseppe Sarubbi** di Praia a Mare, Cz; il miglior abbinamento cioccolatino-cocktail è andato a **Vincenzo Sangrigoli** di Randazzo, Ct. Ai tre vincitori l'abbonamento omaggio a "Pasticceria Internazionale".



L'Istituto alberghiero de L'Aquila ha vinto quale miglior scuola.



La giuria della sezione cioccolato.

DIAMANTINI PICCANTI

miglior cioccolatino

cioccolato fondente 52%	g	500
cioccolato bianco	g	250
panna fresca	g	100
polvere di peperoncino	g	50

BACI AI FICHI

cioccolato fondente 52%	g	500
fichi secchi	g	200
panna fresca	g	250
burro	g	50

AFTER EIGHT INGOT

cioccolato fondente 52%	g	500
cioccolato bianco	g	250
panna	g	100
sciroppo di menta	l	0,100

Giuseppe Sarubbi, Praia a Mare, Cz



"La Colonna della Vittoria" l'elaborato vincente di Simone Conte, L'Aquila.

L'ELISIR

miglior cocktail after-dinner

ratafia	cl	3
gin	cl	1
sciroppo di carciofo	cl	3

Decorazione: piccola macedonia di carciofi e frutti di bosco

Mise en place: mixing-glass - strainer - long spoon - coppa Martini - ghiaccio.

Dario Santamaria, Bari



Dario Santamaria vincitore per il miglior cocktail.

«Linceo», quando l'unione fa la forza

Venturina: decolla l'associazione che raggruppa quaranta fra aziende e ristoratori

— VENTURINA —

QUANDO l'unione fa la forza. Quando le buone idee vengono messe al servizio di un territorio, si potrebbe anche dire. E così è per l'associazione Linceo, formata da una quarantina fra aziende e ristoranti, nata con l'obiettivo di attuare un'interazione di settori lavorativi diversi fra loro, che offrano spunti per lo sviluppo della Val di Cornia tramite l'utilizzo, la ricerca e la promozione delle elevate risorse territoriali, enogastronomiche e turistico-ricettive. «Facciamo gruppo tutti insieme», dice il presidente Luca D'Onofrio che ci accoglie al Calidario insieme a Paolo Gigli dell'azienda Sant'Agnese «offriamo il meglio di ciò che abbiamo e così facendo possiamo spostare le risorse, come accade nella Riviera adriatica. In un momento di difficoltà come questo se agiamo unitariamente diventa più facile superare le difficoltà». E di idee certo non mancano. In un anno e mezzo di strada Linceo ne ha fatta. Dalla Fiera mostra al Salone del gusto di Torino, al Tirreno Ci di Carrara a Genova allo Slow Fish, alle degustazioni di vino al Calidario per la guida Veronelli, o del Gambero Rosso con il Consorzio delle strade del vino e di tutela della Val di Cornia.

«SIAMO una quarantina di operatori e ci presentiamo come asso-



PROTAGONISTI A sinistra il presidente del «Linceo» Luca D'Onofrio, al suo fianco Aldo Agropi; a destra Paolo Gigli dell'azienda Sant'Agnese e al suo fianco il sindaco di Campiglia, Rossana Soffritti

ciazione Linceo alle varie manifestazioni proponendo ciò che facciamo».

E per il futuro?

«L'idea sarebbe quella di organizzare pacchetti turistici legati con il mondo del vino e dell'olio - spiega Paolo Gigli - attirare anche in un momento di bassa stagione turisti proponendo una vacanza diversa, alternativa». Fra le idee c'è anche quella di allargare ulteriormente l'associazione al settore alberghiero, per offrire un «servizio» in più. E Linceo guarda anche oltre. «Un grossista ci ha

contattato dall'Australia - internet azzera le distanze - vuole importare i nostri prodotti. Veicolarli all'estero sarebbe un altro bel successo», dice il presidente D'Onofrio. In Fiera l'associazione Linceo era presente come momento di promozione, «per far avvicinare la ristorazione al mondo agricolo e alimentare», ma se vogliamo anche di scoperta di nuove civiltà: «Abbiamo presentato due serate dedicate alla cucina marocchina e senegalese riscuotendo molto successo». Linceo ringrazia la Camera di Commercio, la

Nefi, i Comuni, Samarcanda, i ragazzi dell'alberghiero, i sommelier, e mentre il presidente ringrazia e sfoglia le foto della partecipazione alla Fiera di Venturina, sembra quasi si sfogliare un vecchio album perché la mente è già proiettata verso nuovi appuntamenti. E conclude: «La nostra associazione è fatta da addetti ai lavori, tocchiamo con mano ogni giorno tutte le problematiche che proviamo a superare, cercando di portare benefici al territorio, con la convinzione che è importante fare promozione».

Maila Papi



meeting



41° MEETING MENÙ

PREMI E GRANDI NOVITÀ

Nuovi prodotti, un importante comarketing e tanti agenti premiati in una spettacolare location

Una spettacolare tornata tutta in vetro ha capitato il Meeting Menù numero 41 dal 28 al 29 gennaio 2011. Si tratta dell'hotel Tower di Bussolengo, una location strategica perché poco lontano dall'aeroporto di Verona quindi ottima per essere raggiunta agevolmente dagli agenti italiani e stranieri che hanno preso parte all'incontro annuale. Il Meeting è sempre un appuntamento molto atteso, per i momenti di informazione e formazione ma anche per le premiazioni che ogni anno diventano sempre più numerose a motivare i bravi agenti Menù. Oltre 350 agenti tra italiani (circa 320) e stranieri (da Germania, Austria e Spagna) sono arrivati a Bussolengo per la consueta due giorni full immersion Menù. Venerdì dopo il saluto di benvenuto, il Meeting è partito subito con la relazione del bilancio, delle vendite 2010. Nonostante il clima generale ancora difficile, l'anno si è chiuso ancora una volta positivamente, senza perdere quote di mercato, ma anzi con un leggero incremento. Le previsioni per il 2011 lasciano presagire un andamento ancora positivo con le aspettative di una crescita del 3-4%. Grande attesa anche per la presentazione video dei prodotti novità al lancio nell'anno in corso. La Menù è sempre molto attenta ai trend di mercato che spesso addirittura anticipa. Le novità vanno in direzione della leggerezza e della salute, le maggiori richieste che oggi arrivano dai clienti e anche dai consumatori finali. Le verdure naturalmente trionfano, dai **peperoncini leggermente piccanti farciti con olive ai funghi porcini liofilizzati** senza alcun condimento, dal **misto di verdure**



In alto, Redolfo Barbieri, presidente Menù srl, durante il suo intervento al 41° meeting. Qui sopra, il Campionissimo 2010 è ancora una volta Werner Solderer di Bolzano (a sinistra della foto) con Romolo Barbieri ed il suo caporegione Bernhard Holzer.

in agrodolce al tris di olive appena piccanti, fino alle **verdure al naturale** (patate, cavolfiori e finocchi) e ai **frutti di bosco con solo l'aggiunta di zucchero**. Leggerezza e salute anche per i condimenti come il **Pomoleggero**, tutta polpa di pomodoro, o il **brodo in polvere senza glutammato**. Grande attenzione alla salute ma anche un migliore servizio ai clienti con l'operazione di **comarketing Menù-BiAgliut**, in collaborazione con Plada/Plasmon. Menù propone in esclusiva per il canale Ho.Re.Ca. una linea di 16 prodotti senza glutine, dedicata ai celiaci. L'intolleranza al glutine è sempre più diffusa e cresce così la richiesta di prodotti senza glutine. La linea è divisa in tre aree di prodotti. **SfornaGusto** comprende farina per dolci e per pane o pasta lievitata, cracker, fette tostate, preparato per impanare, grissini e sfilatini. **DoloSfizi** sono il dessert al cacao e il cannolo alla nocciola, infine **PastaMia** dove troviamo quattro tipi di pasta corta, due di pasta lunga e le tagliatelle all'uovo. Un ottimo servizio ai ristoranti con una linea com-

pieta di prodotti garantiti dall'esperienza di Plasmon. BiAgliut è stata presentata agli agenti con una serie di interventi di esperti del settore che hanno spiegato con chiarezza cosa sia la celiachia. L'operazione BiAgliut è molto importante per la Menù, tanto da decidere di creare un servizio clienti telefonico dedicato, con un responsabile disponibile dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12 per rispondere a tutti i quesiti sulla celiachia e la linea di prodotti. Anche le premiazioni sono sempre un momento importante per il Meeting. Sono stati premiati gli agenti che hanno realizzato il miglior fatturato e servito il maggior numero di clienti ma anche le anzianità aziendali. Tra questi anche agenti che lavorano per Menù da 30 anni come Paolo Cinquepalmi, Pierluigi Campi, Gino Venanzio e Innocenzo Montanari. Per il secondo anno poi sono stati premiati i vincitori della gara tra province che prevede più parametri dall'aumento di fatturato alla copertura del territorio con l'incremento del numero di clienti serviti. L'obiettivo della gara è



Sopra, da sinistra, L'Area The Best 2010 (provincia di Novara e Verbania), da sinistra Gianfranco Toso, Danilo Faina, Carlo Grandi e Annarosa Barbieri con il capoarea Gianluca Pegoraro e gli agenti Fabrizio Coppa, Flavio Gioira e Maurizio Cogliati. La provincia di Lecce, prima classificata nella gara tra province: da sinistra Gianfranco Toso, l'agente Daniele De Pascalis, Salvatore Varriale con il capoarea Gianni Russo e l'agente Davide Botrugno e Annarosa Barbieri, presentati da Carlo Grandi.



Sopra, da sinistra, in senso orario. Seconda classificata nella gara tra province è Rovigo: nella foto da sinistra Carlo Grandi, Gianfranco Toso con il capoarea Pierluigi Campi (al centro) fra gli agenti Gianluca Barabatta e Claudio Roma. La provincia di Cremona è arrivata terza: nella foto Gianfranco Toso (a sinistra) con il capoarea Angelo Riccetti e gli agenti Massimiliano Riccetti, Enrica Saviola e la società Duelle di Silvano Ferrari e Daniela Miragoli.



Premiati gli agenti con maggiore anzianità aziendale. Da sinistra nella foto Paolo Cinquepalmi (30 anni), Pierluigi Campi (30 anni), Rodolfo Barbieri, Gino Venaruzzo (30 anni), Alfredo Doglio (già premiato negli anni precedenti), Gianfranco Falfer e Giancarlo Tosi (già premiati negli anni precedenti), Innocenzo Montanari (30 anni) e Andrea Rovelli (già premiato negli anni precedenti).

quello di incentivare gli agenti e aumentare la distribuzione dei prodotti Menù, permettendo così di essere ancora più presenti su tutto il territorio italiano. Al primo posto per il 2010 troviamo la provincia di Lecce con il capoarea Gianni Russo e i suoi agenti Daniele De Pascalis e Davide Botrugno. Al secondo posto c'è la provincia di Rovigo (Pierluigi Campi il capoarea con i suoi agenti Gianluca Barabatta e Claudio Roma). Infine terza classificata la provincia di Cremona con Angelo Riccetti capoarea e gli agenti Massimiliano Riccetti, Enrica Saviola e la società Duelle, cioè Silvano Ferrari e Daniela Miragoli. Sul podio il sabato invece le combattutissime premiazioni del Campionissimo e dell'Area the best, da sempre il momento clou del Meeting annuale. L'Area The Best per l'anno 2010 comprende le province di Novara e Verbania che hanno come capoarea Gianluca Pegoraro e come agenti Fabrizio Coppa, Flavio Gioira e Maurizio Cogliati. Il Campionissimo 2010 è ancora Werner Solderer di Bolzano (il suo capoarea è Bernhard Holzer-zona Alto Adige) che ha replicato il successo del 2009.



Un momento di intrattenimento canoro durante la cena di gala del venerdì sera.

eventi

SPECIAL OPEN DAY A BARLETTA

Menù ha partecipato con successo allo *Special Open Day* organizzato da Zingrillo.com, azienda di Barletta specializzata in allestimento e arredamento di pubblici esercizi.

Nelle foto in senso orario.

1. Allo stand Menù Vincenzo Florio, segretario generale Associazione Pizzaioli Pugliesi, istruttore pizzaiolo e docente esterno IPSSAR di Molfetta si prepara per la dimostrazione con un il suo assistente allievo Giovanni
2. Vincenzo Florio spiega agli operatori intervenuti le tecniche di impasto e le possibilità di finiture di qualità utilizzando prodotti Menù
3. Da sinistra Giovanni, Rocco Gagliardi, capoarea Menù Bari-Barletta-Potenza-Matera, Francesco Mannarino della pizzeria Donna Rosa di Trani (cliente Menù), Vincenzo Florio e Marianna Stregola, responsabile Marketing Zingrillo.com



SHOW ROOM MENÙ APERTURE 2° TRIMESTRE 2011

	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO
MEDOLLA (MO)		3 - 16 - 31	13 - 28	4 - 18
RIMINI	5 - 11 - 12 - 18	4 - 10 - 19 - 30	6 - 7 - 20	5 - 11
CASALNUOVO (NA)		30 - 31	27 - 28	25 - 26
TERMINI IMERESE (PA)	4 - 11 - 12 - 18	9 - 16 - 23	6 - 13 - 20	4

Per info: numero verde 800-070783

PIZZA AD ARTE

Agugliaro & Figna Molini è stata partner con le sue farine di qualità all'edizione 2011 del Sigep di Rimini

Grande successo di visite e operatori per il "Villaggio della Pizza Italiana" allestito al Sigep 2011 (22-26 gennaio, Rimini Fiera) che ha dato l'opportunità ai pizzaioli di incontrare tutte le aziende primarie del mondo della pizzeria. Agugliaro & Figna Molini è stata partner dell'iniziativa organizzata dalla rivista Pizza Italiana, con l'importante supporto della Squadra Nazionale Acrobati Pizzaioli del Maestro Danilo Pagano. Il villaggio dedicato alla pizza è stato concepito come un'area innovativa e funzionale dove tutti gli operatori hanno saputo fare la loro parte per ottenere il risultato raggiunto. L'azienda parmense ha offerto i premi in palio per il 1° Trofeo Internazionale "Pizza D'Autore", nonché le farine 55Stagioni con le quali si è potuto preparare pizza e specialità di alto livello per tutta la durata dell'evento. Al

trofeo hanno partecipato 32 pizzaioli provenienti da tutta Italia che si sono sfidati con estro e creatività, proponendo condimenti innovativi e accostamenti di gusto delizioso. I partecipanti sono stati premiati dai responsabili delle aziende sostenitrici, alla presenza di grande pubblico, oltre che di operatori e specialisti del settore. Al grande successo del "Villaggio della Pizza Italiana" ha dato un grandissimo contributo la Squadra Nazionale Acrobati Pizzaioli che tra uno spettacolo e l'altro, hanno preparato pizze e specialità rendendo vivace il percorso del villaggio.

Una foto di gruppo della premiazione del 1° Trofeo Internazionale "Pizza D'Autore" sponsorizzato da Agugliaro & Figna Molini.



fiere



Nelle foto da sinistra a destra:
Culinary Team, la squadra siciliana vincitrice degli Internazionali d'Italia 2011.
Cesare Stagnoli della pizzeria "Bagnocciuga" di Marina di Carrara (MS),
vincitore della categoria Master del concorso Scienza e cultura della pizza.
Una preparazione della categoria Cucina Fredda per gli Internazionali d'Italia.
Una dimostrazione di pizza acrobatica che celebra l'Unità d'Italia.
Alcune preparazioni creative di gelato, presso l'Associazione Italiana Gelateri.



TIRRENO C.T. LA GRANDE VETRINA DELL'OSPITALITÀ ITALIANA

Un'ampissima affluenza e la vasta proposta di eventi segnano il successo dell'evento fieristico, punto di riferimento fondamentale per il settore

La 31esima edizione della mostra **TIRRENO C.T.**, organizzata dal 6 al 10 marzo presso il complesso fieristico di CarraraFiere, ha accolto oltre 50.000 visitatori con più di 600 aziende rappresentate e una fittissima agenda di appuntamenti collaterali. Durante i cinque giorni di apertura è stato possibile

toccare con mano tutto quello che il mercato offre per ristoranti, alberghi, pizzerie e panifici, bar e pasticcerie, gelaterie e comunità, non solo a livello di prodotti e attrezzature, ma anche di servizi, tutto accompagnato da cospicui momenti di formazione professionale. Nella prima giornata lo stand della Scuola Italiana Pizzaioli ha proposto un singolare connubio tra chef e maestri pizzaioli dando vita alla competizione *Pizza a Due*. Dalla padella alle pizze una novità curiosa e saporita che ha dimostrato come la cucina italiana sia preziosa anche per la varietà delle proposte. Uno degli eventi più attesi è stato poi l'undicesima edizione degli Internazionali d'Italia, concorso di Alta Cucina per cuochi professionisti, a cura della FIC (Federazione Italiana Cuochi). 530 chef, provenienti da tutto il territorio nazionale, si sono affrontati in una serrata serie di gare suddivise fra team e fra singoli, e ancora fra cucina calda e fredda. Altre sezioni hanno riguardato la pasticceria e la cucina artistica, e altre categorie hanno visto impegnati i concorrenti singoli, senior e under 23. A vincere gli Internazionali d'Italia è stata Culinary Team, la squadra di cuochi di Palermo che si è imposta nella finalissima conquistando il titolo assoluto davanti a squadre di chef provenienti da tutto il territorio nazionale. Nella sezione a squadre l'Emilia-Romagna si è imposta nella sezione della cucina artistica, mentre il Veneto, con un team di Padova, ha saputo meglio interpretare la cucina mediterranea. Tantissime sono state poi le iniziative delle associazioni di categoria, presenze fondamentali per la buona riuscita dell'evento. Fra i tanti eventi, il Campionato Italiano Baristi Caffetteria promosso dall'ACIB (Associazione Italiana Campionati Baristi), il Premio AIS Apuana, gara di degustazione riservata ai sommelier, il celebre concorso internazionale Gelatissimo 2011, organizzato dalla SIGA (Associazione Italiana Gelateri), ma anche gli interventi dell'Arena **Tirreno C.T.**, spazio di attività e informazione a cura delle Associazioni professionali presenti in fiera, e gli assaggi e le dimostrazioni sulla pizza presso l'Associazione Pizza Planet, come il concorso "Scienza e cultura della pizza" che ha visto i partecipanti realizzare pizze a "chilometri zero" preparate con ingredienti tipici di ogni territorio di riferimento. Il salone Tirreno C.T. è stato organizzato dalla società Tirreno Trade, con il patrocinio della Regione Toscana, della Provincia di Massa Carrara, della Camera di Commercio, dei Comuni di Carrara e Massa, oltre che di numerosi altri enti e associazioni.

L'agenda Diary

Nel prossimo
numero...

Next issue
featuring ...



le patate
potatoes

* Siman è presente a questa
manifestazione
Siman will attend to this event

Italia 2011

FERA DEL LEVANTE CAMPIONARIA	Bari	10 - 18 /09/2011
AUTOHOTONIA 2011	Bolzano	17 - 18 /10/2011
* HOTEL 2011	Bolzano	17 - 20 /10/2011
CBUSTEC	Parma	18 - 21 /10/2011
* HOST	Milano	21 - 25 /10/2011
TECH & FOOD HOTEL	Monteprandone / Ap	24 - 26 /10/2011
SIA QUEST	Rimini	25 - 29 /11/2011
MERANO WINE FESTIVAL	Merano	04 - 07 /11/2011
HOSPITALITY	Genova	06 - 09 /11/ 2011
BONTA'	Cremona	11 - 14 /11/2011
FERA D'AUTUNNO 2011	Bolzano	16 - 20 /11/2011

2012

SICEP	Rimini	21 - 25 /01/2012
* EXPO RIVA HOTEL	Riva Del Garda / Tn	29 /01 - 01 /02/2012
* IDENTITA' GOLOSE	Milano	05 - 07 /02/2012
* TECHBAR & FOOD	Padova	05 - 06 /02/2012
* RESTOPEXPO	Erba / Co	19 - 22 /03/2012
* SARAL - Attrezzature alberghiere	Silv' Marina /Tn	
SAPORE - Mia	Rimini	25 - 28 /03/2012
* ALIMENTI & ATTREZZATURE	Mantichiani /Bo	26 - 29 /03/2012
* TIPIRENO CI	Marina Di Cambrè	04 - 07 /03/2012
VINITALI	Verona	25 - 28 /03/2012
* EUROCARNE	Verona	24 - 27 /05/2012

Estero 2011

FSPAL	San Paolo	06 - 09 /06/2011
HOTEL SUPPLY www.cpshibition.com/hotel	Sri Lanka	23 - 25 /06/2011
FINE FOOD	Sydney	05 - 08 /09/2011
EJ VEND COFFEENA	Colonia	08 - 11 /09/2011
FOOD HOT HOSPI7	Riyadh	11 - 13 /09/2011
EQUIPHOTEL	San Paolo	12 - 15 /09/2011
FOOD & HOTEL TH www.foodhotelthailand.com	Bangkok	13 - 16 /09/2011
FHM 2011	Kuala Lumpur	20 - 23 /09/2011
PR www.pir.ru	Mosca	27 - 30 /09/2011
FOOD & HOT VIETN	Ho Chi Minh	28 - 30 /09/2011
ANUGA www.koelnmesse.com	Colonia	08 - 12 /10/2011
INDAGRA	Bucarest	19 - 23 /10/2011
GAST	Salzburg	05 - 09 /11/2011
LDS MEJOR DE LA	Alicante	12 - 15 /11/2011
* FHC	Shanghai	16 - 19 /11/2011
IGEH0	Besika	19 - 23 /11/2011
FOODASFO AFRICA www.expo.gov/kenyafood	Nairobi	26 - 28 /11/2011

2012

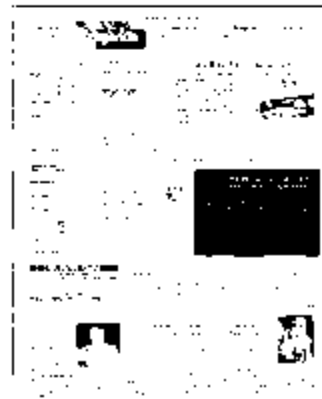
* GULFOOD	Dubai	19 - 22 /02/2012
* HOTELYMPIA	London	26 - 01 /03/2012
* ANUGAFOODTEC www.anugafoodtec.com	Colonia	27 - 30 /03/2012
* HOTELEX	Shanghai	09 - 11 /04/2012
* FHA	Singapore	17 - 20 /04/2012
* FMI AMI	Dallas	01 - 03 /05/2012
* CATERING	Auckland	17 - 19 /05/2012
IBA	Monaco	16 - 21 /09/2012
EQUIPHOTEL	Parigi	11 - 15 /11/2012

Ai Mondiali della Pizza di Salsomaggiore ottimo 7° posto di Cesare Biagioni

MARINA DI CARRARA. Si sono svolti a Salsomaggiore Terme i Giochi della Pizza 2011, 20ª edizione del campionato Mondiale Pizza e 2ª Olimpizzia. I pizzaioli, provenienti dall'Italia e da vari Paesi del Mondo, riuniti al Palazzetto dello Sport sono poi stati premiati da Miss Cinema 2010. Per la provincia di Massa-Carrara ha partecipato Cesare Biagioni (Pizzeria Bagnacina di via Rinchiosa a Marina di Carrara) che nella categoria "Pizza in Teglia" ha conquistato il 7° posto in classifica oltre ad un buon piazzamento nella categoria "Pizza Classica" ripresentando la "classica" Margherita con mozzarella di bufala che già gli è valsa il titolo nel campionato Master all'ultimo **Tirreno Cif**. Questo risultato consolida i precedenti piazzamenti ottenuti nelle recenti gare del

ciruito Pizza e, soprattutto, conferma la passione che il Maestro Pizzaiolo ha per la professione. «Fare una buona pizza», spiega, «non è soltanto saper impastare farina, olio, lievito e sale; significa conoscere i segreti delle farine, rispettare i tempi di lievitazione, studiare gli impasti».

Un ringraziamento speciale da parte di Cesare va agli chefs Antonella Orlandi e Matteo Bernini del ristorante "Il Rosmarino" di Vittoria Apuana che da sempre collaborano con lui per studiare accostamenti e proposte accattivanti. Tutte nozioni che vengono spiccate nei corsi che Biagioni tiene in qualità di Istruttore per varie sedi della Scuola Italiana Pizzaioli. Alla manifestazione ha partecipato anche Alessandro Gatti di Ale's Pizza di Marina di Massa.



Alla **TIRRENO C.T.** "Gelatissimo 2011"

Il gelato artigianale è stato protagonista alla Mostra **Tirreno CT** in corso nel Complesso fieristico di Carrara lo scorso marzo. La Mostra, dedicata a tutti i settori dell'ospitalità e della ristorazione, è stata sede di tutte le fasi del concorso "Gelatissimo 2011". La "storica" gara, che accompagna la **Tirreno CT** fino dalla prima edizione di trentuno anni fa, è organizzata da SIGA, Associazione Italiana Gelatieri e si è articolata come sempre in due categorie, Crema e Frutta. Il tema di quest'anno era rispettivamente dedicato alla Nocciola e alla Fragola, due tra i gusti di gelato più apprezzati. Un'importante selezione di trentacinque gelatieri provenienti da tutta Italia si sono affrontati in una impegnativa "due giorni", al termine dei quali il puntuale lavoro della giuria, formata da noti gelatieri ed esperti del settore ha comunicato i nomi delle due gelaterie vincitrici.



Per la categoria Fragola, si è aggiudicata il prestigioso trofeo la gelateria Supercrema di Montecatini Terme, rappresentata da Elisabetta Collecchi; nell'altra sezione, la Crema, il gradino più alto del podio è stato conquistato dalla Gelateria del Corso di Prato, rappresentata da Enrico Brogi. □

ATTUALITÀ

Fatti & Persone

DIECI PER VIVERE MEGLIO... Sarà per i suoi parchi popolati da scoiattoli e procioni; sarà per la minimità di superficie che assicura spostamenti rapidi in ogni parte della città; o magari per gli ospedali moderni e ben attrezzati, a disposizione di una cittadinanza consapevole di pagare (poche) tasse in cambio di servizi efficienti. Qualunque sia il motivo, è ancora la canadese Vancouver, come spesso è accaduto negli ultimi anni, in testa alla classifica delle città più vivibili del mondo secondo l'annuale rapporto dell'*Economist*. Centoquaranta le città

messe sotto inchiesta dal settimanale inglese, che per compilare la classifica ha tenuto conto di cinque parametri: stabilità, cura della salute, cultura e ambiente, educazione e infrastrutture. Non si stupiscono, i cittadini del mondo, nel vedere come alla perla canadese seguano l'austriaca Vienna, l'australiana Melbourne e ancora la canadese Toronto. Australia e Canada

si dividono anche il quinto posto, aggiudicato a Perth e Calgary, mentre al settimo gradino spunta Helsinki. Ex aequo in ottava posizione, infine, Ginevra, Sydney e Zurigo. E l'Italia? Per vedere comparire una nostra città - Milano -, bisogna scorrere l'elenco fino alla cinquantesima posizione, più o meno nella stessa zona di Roma, Londra e New York. Ma possiamo consolarci: le ultime della classifica stanno peggio. Chiedetelo agli abitanti di Dakar, Kathmandu, Karachi, Lagos ed Algeri.

...E TRENTA PER VIVERE DI PIÙ. Ossitocina per bloccare le emorragie postparto; antibiotici per combattere la polmonite, artemisinina e antiretrovirali contro malaria e Hiv, e ancora farmaci per trattare infezioni, ipertensione, tubercolosi. Ci sono medicinali come questi nella lista dei trenta "salvavita" che sono stati inseriti dall'Organizzazione Mondiale della Sanità tra quelli prioritari per la salute di mamme e bambini di ogni angolo di mondo, specie nei Paesi più poveri. Farmaci indispensabili a combattere malattie che, facilmente guaribili a certe latitudini, risultano in altre letali proprio per la difficile reperibilità dei loro principali "nemici" chimici: basti pensare che, ogni anno, la sola polmonite uccide 1,6 milioni di bambini sotto i cinque anni e che un trattamento a base di antibiotici potrebbe evitare almeno 600mila di quei decessi. 600mila bimbi che hanno il diritto di diventare adulti.



12

IN BREVE

Roma superstar



Il fascino della storia, la potenza dell'Impero. Sono forse questi gli elementi che hanno fatto del Colosseo il monumento preferito dagli italiani, stando a una ricerca promossa dalla Fondazione Furrin in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia. Un vero plebiscito per i tesori della Capitale, quello emerso dal sondaggio: dopo il secondo posto guadagnato dalla basilica di San Marco a Venezia, infatti, sono romane ben cinque tra le prime dieci posizioni, occupate tra gli altri dalla Fontana di Trevi, dal Pantheon e da Piazza Navona. E per la fiorentina Piazza della Signoria e il gotico Duomo milanese, non rimangono che un quinto e un sesto posto.

Bronzi antisismici

Qualunque sia la loro posizione nella classifica dei monumenti più cari agli italiani, i Bronzi di Riace sono certo uno dei simboli dell'arte italiana più noti e apprezzati del mondo. Davvero, perciò, l'intervento di restauro appena concluso, che li ha dotati di una protezione in più: uno speciale dispositivo antisismico in marmo di Carrara che assicura il massimo isolamento delle due statue da eventuali scosse di terremoto.





Bambini al metro

I maschietti pesano più delle femminucce (3,467 grammi contro 3,431), ma i primogeniti sono più magni dei loro fratellini minori; sono generalmente più alti ed esili rispetto al passato, ma hanno misure analoghe al Nord come al Sud della Penisola. Sono i primi dati rilevati grazie alle "carte antropometriche neonatali" realizzate in 34 ospedali nazionali su un campione di 45mila bambini.

Uno strumento in più che i pediatri italiani hanno oggi a disposizione non solo per prevenire i problemi connessi a misure "fuori norma", ma anche per descrivere i mutamenti che, nel tempo, hanno interessato i nostri neonati.

Anche le pulci...



Le sue dimensioni sono comprese tra 1 e 1,5 millimetri, eppure è proprio la pulce d'acqua (*Daphnia pulex*) l'animale che possiede il patrimonio genetico più vasto del mondo: circa 31mila geni, contro i 23mila dell'uomo. Sono stati alcuni studiosi americani dell'Università dell'Indiana e dell'Istituto del Genoma del Dipartimento dell'Energia statunitense a fare la sorprendente scoperta e a fornirne la spiegazione: l'alto numero di geni della pulce d'acqua è dovuto al loro tasso di duplicazione, ben superiore a quello di molte altre specie, compresa quella umana.

Fatti & Persone

FAME DI LIBRI. Giovane, donna, benestante, laureata o diplomata, residente nel Centro o nel Nord Italia. È questo il profilo del lettore italiano secondo l'ultimo



Rapporto sull'acquisto e la lettura dei libri commissionato dal Centro per il libro e la lettura alla Nielsen Company. I dati si riferiscono all'ultimo trimestre del 2010, e sono stati raccolti su un campione di 24mila individui maggiori di quattordici anni. E i risultati danno da pensare. Tra ottobre e dicembre 2010, il 33% degli italiani ha acquistato almeno un libro: in media, ogni acquirente ne ha comprati 2,84, mentre 6,8 milioni di individui ne hanno scelti più di tre. Quanto al ritratto del lettore tipo, ai già citati lineamenti fondamentali si possono aggiungere i dati sul canale d'acquisto preferito - che rimane la libreria per il 65% degli acquirenti, seguita dalla grande distribuzione (28%) e da Internet (10%) - e quella sulla spesa effettuata: in media 26,79 euro. Non giunge inaspettata, per chi conosca quella fame di libri che ci porta ad acquistare l'ultimo titolo uscito ancor prima di aver esaurito le scorte accumulate sugli scaffali di casa, la discordanza tra i titoli acquistati e quelli letti: i primi superano di gran lunga i secondi. Un vizio, quello di comprare più volumi di quanti se ne riesca a leggere, che è proprio soprattutto dei laureati tra i 45 e i 54 anni d'età.

TAZZINE DA CAMPIONI. Persino Totò, che pur di risparmiare due mance prendeva tre caffè alla volta, avrebbe lasciato una sostanziosa buonamano a un barista come Francesco Sanapo, leccese trapiantato a Firenze, che da tempo riempie aromatiche tazzine in un noto bar del capoluogo toscano, oltre a tenervi corsi per conto di un'azienda aretina. È lui il vincitore del Campionato italiano dei baristi di caffetteria che si è svolto a **Tirreno Cr**, salone della ristorazione e del turismo di Carrara. 250 i baristi in gara, 24 i finalisti che si sono disputati l'ambito titolo, strappato dal trentunenne barista pugliese - un



padre caffettiere e un curriculum internazionale che lo ha portato a mescere il bruno elisir anche nel tempio dello shopping londinese Harrod's - proponendo una rara qualità di caffè brasiliano. Ma non è stata solo la qualità della materia prima a decretare la sua vittoria: i concorrenti hanno dovuto preparare, in 15 minuti, quattro caffè espressi, quattro cappuccini e altrettante bevande analcoliche ancora a base di espresso. Quasi unanime il giudizio degli esperti chiamati a valutare tali creazioni: 725 su 800 il punteggio ottenuto da Francesco, che ha distanziato di almeno 100 punti il secondo classificato. Per il Re della caffettiera, ora, una nuova sfida: il World Barista Championship, che si disputerà a Bogotà il prossimo giugno.

a cura di Maria Valeri

CORSI&CONCORSI



Chef emergenti, soprattutto giovani, premiati dalla F.I.C. in tre concorsi culinari: Internazionali d'Italia, Campionato Nazionale e Grand Junior Cooking. Le berrette bianche, per celebrare i 150 anni della nascita del Bel Paese, hanno anche interpretato il tricolore attraverso un simbolo della cucina italiana: il maccherone

I cuochi campioni di Tirreno C.T.

Nel giorno del gran finale della fiera Tirreno C.T., svoltasi a Carrara Fiere dal 6 al 10 marzo, la Federazione Italiana Cuochi ha assegnato i premi dell'undicesima edizione degli Internazionali d'Italia (www.internazionaliditalia.eu), del nono Campionato Nazionale di Cucina e del secondo Grand

Junior Cooking Contest, riservato ai cuochi con meno di 25 anni.

In sintonia con il tema del tricolore, che ha contraddistinto la partecipazione della Federazione al 31° Salone dell'Ospitalità, con la premiazione si è fatta... l'Unità d'Italia, legando con una linea ideale le Alpi alla Sicilia. Infatti,

se il titolo di "Campione nazionale assoluto 2011", nella categoria a squadre, è andato al Culinary Team di Palermo, quelli di "Campione Nazionale per la Cucina Artistica" e per la "Cucina Mediterranea" sono stati vinti rispettivamente dalle squadre Sarc-Emilia Romagna e Team Padova Junior.



Tirreno Trade

MONTRA CONVEGNI Tirreno C.T.





Identico schema per le qualificazioni individuali: il palermitano Giovanni Speciali, chef di Ciminna, si è classificato "Campione Nazionale Under 23" per la "Cucina Artistica" e il padovano Girolamo Brescia ha conseguito lo stesso titolo per la sezione senior.

Per il Trofeo Internazionali d'Italia di "Cucina Mediterranea", sono prevalsi, come over, Eros Vicentini di Rovereto e, tra gli under 23, Christian Nicoletti (ticinese: eccezione che conferma la regola!) mentre per quello di "Pasticceria" ha avuto la meglio il cosentino Domenico Spatafora. Invece, a Tirreno C.T., il premio Fic per la "Cucina fredda" non è stato assegnato.

A CarraraFiere, il passaggio di testimone tra Nord e Sud e viceversa si è ripetuto con la consegna degli attestati ai vincitori del secondo "Grand Junior Cooking Contest": al primo e al secondo gradino sul podio sono saliti i gruppi "Alta Formazione Trentino 3" e "Team Palermo", seguiti da "Alta Formazione Trentino" e "Cuochi a Roma".

Molte medaglie d'oro, d'argento, di bronzo, diplomi e menzioni sono stati distribuiti dalla Fic a tanti altri cuochi, più o meno giovani, di tutta l'Italia, che hanno dimostrato abilità, conoscenza e fantasia negli elaborati proposti.

"Il gioco di squadra" è il motivo del successo del supercampione "Culinary Team di Palermo", i cui componenti dopo aver ricevuto l'oro e l'artistico trofeo in marmo, rappresentante una vela spiegata, hanno confidato: «La dif-

ferenza consiste in 10 anni di assiduo lavoro tutti insieme, sotto la guida dei Maestri dell'équipe che hanno trasmesso completamente il loro sapere, senza tenere per sé nemmeno il più piccolo accorgimento».

Anche il 18enne Giovanni Speciale, eletto campione di "Artistica" under 23, pur nell'emozione del momento, ha manifestato gratitudine per i colleghi della Fic più adulti che lo seguono e che lo hanno incoraggiato a scolpire la frutta.

Tra i giovani, si segnalano Christian Nicoletti, che non è salito sul palco di CarraraFiere per ricevere il Trofeo per

la Cucina Mediterranea Under 23 in quanto non ha voluto interrompere il suo impegno nelle cucine sottostanti; e la 17enne Elisa Pernarella di San Gimignano, piccola ma già grande nella sua determinazione, che l'ha condotta a partecipare per la seconda volta agli Internazionali d'Italia e che le ha valso un diploma per la "Cucina Calda".

Ancora, Renata Laria di Vigevano, medaglia d'argento nel "Team Cuochi Pavia" per la "Cucina Calda" a squadre, che ha scritto una toccante presentazione del faticoso e appassionante mestiere del cuoco: "... nella mia prima stagione di attività, ho subito capito che il nostro è un lavoro duro e che, per una donna, è ancor più difficile... La lenta crescita professionale si ottiene con forza, entusiasmo e curiosità che inducono a cercar di scoprire con gli occhi segreti e trucchi dell'arte culinaria... Ora, da Lady Chef, perseguo sapori veri, genuinità e colori delle stagioni... secondo me, le preparazioni apparentemente semplici richiedono perfezione per poter offrire al commensale emozioni e per far sì che un piatto povero non sia un povero piatto..."

Tra i numerosi premi assegnati nei cinque giorni dalla Fic a CarraraFiere, due medaglie d'oro molto significative: quella dell'8 marzo, giorno della Festa della donna, per l'individuale di "Ar-



ICORSI&CONCORSI



tistica" conquistata da Stefano Fantozi di Pisa (salito poi sul secondo gradino del podio nella finale) che ha reso onore a due opere stupende del Creato, ovvero le donne e le farfalle, con la scultura in zucchero "Lady", formata da una base blu su cui si innalzano ardite volute azzurre trasparenti e perle rosa madreperlacee.

A Christian Spagnoli, chef al lago d'Iseo, è andata invece, sempre martedì, la medaglia d'oro per la "cucina calda" individuale per il suo "Petto di faraona avvolta in jambon de Bosses al burro di cacao e Pedro Ximenez, farcito con formaggio Castelmagno, olio al basilico, pomodoro secco e tartufo bianco, accompagnato da tortino di quinoa alla ricotta di bufala, ganache al cavolfiore e verdure lucide".

Degni di nota, per l'Artistica, il "Libro" in pasta di sale, con il disegno di un cavallo, costruito e dipinto con "salse" commestibili, come l'aceto balsamico, da Stefano Marinucci (medaglia d'argento), gli eterei fiori di



zucchero della Lady Chef Alison Dairion, medaglia d'oro e premiata anche alla fiera "Sapore" di Rimini, e i "Pesci esotici", intarsiati nei formaggi tradizionali, tra cui Caciocavallo e Asiago, dal calabrese Antonio Callipari (medaglia d'argento), nel rispetto del "km 0". Da ricordare: il "Pavone variopinto", scolpito in una radice, il "Sottomarino dei Pirati" in cioccolato, rivisitazione di Verne, e il "Veliero" di pane; tra i piatti di cucina, i finger food, come il "cappuccino di funghi porcini in

INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA 2011

L'undicesima edizione degli Internazionali d'Italia ha visto la partecipazione di 19 squadre al concorso di cucina calda mediterranea; 7 squadre per il concorso sulla cucina fredda da esposizione; 147 cuochi da tutta Italia che hanno preso parte al concorso individuale di cucina calda; 98 cuochi invece per il concorso individuale di cucina fredda da esposizione. La cucina artistica ha visto la partecipazione di 47 cuochi. Ricco anche il patrimonio della pasticceria che per il concorso di pasticceria artistica ha portato agli Internazionali d'Italia 80 pasticceri da tutto il Paese.

CLASSIFICA COMBINATA COMPETIZIONE A SQUADRE

Squadra	Punteggio	Classifica
CULINARY TEAM PALERMO	89,78 punti	CAMPIONE NAZIONALE
EQ. UFF. CUOCHI EMILIA ROMAGNA	88,34 punti	SECONDA POSIZIONE

CLASSIFICA CUCINA CALDA MEDITERRANEA A SQUADRE

Squadra	Punteggio	Classifica
TEAM PADOVA JUNIOR	92,88 punti	CAMPIONE NAZIONALE
EQ. UFF. CUOCHI EMILIA	91,88 punti	SECONDA POSIZIONE
ASS. CUOCHI MATERANI	91,88 punti	TERZA POSIZIONE

CLASSIFICA CUCINA ARTISTICA DA ESPOSIZIONE A SQUADRE

Squadra	Punteggio	Classifica
SARC EMILIA ROMAGNA	91,16 punti	CAMPIONE NAZIONALE
CULINARY TEAM PALERMO	90,46 punti	SECONDA POSIZIONE
EQ. UFF. CUOCHI EMILIA	84,79 punti	TERZA POSIZIONE

CLASSIFICA CUCINA CALDA MEDITERRANEA INDIVIDUALE

Squadra	Punteggio	Classifica
EROS VICENTINI (ROVERETO)	94,00 punti	CAMPIONE NAZIONALE
CRISTIAN SPAGNOLI (BRESCIA)	92,00 punti	SECONDA POSIZIONE
GIUGLIEMMO ASTA (PALERMO)	91,66 punti	TERZA POSIZIONE

La classifica generale è pubblicata sul sito www.fic.it

trasparenza con bocconcino di baccalà gratinato alle mandorle e coriandolo fresco”.

Da parte loro, gli sfidanti del Cooking Contest, avendo a disposizione un “paniere mistero”, in 30 minuti hanno dovuto concepire un secondo piatto con gli ingredienti a sorpresa: come, ad opera di Giuseppe Lapi e Ilenia Semilia del “Team Palermo”, il “Petto d’anatra scottata all’arancia di Sicilia con filetto di cervo in crosta di nocciole” e il “Galletto con varietà di verdure con crema di tartufo”.

Impossibile, ma tutti i 500 concorrenti, e gli oltre 1.000 chef di contorno, meriterebbero di essere nominati. A questa “marea bianca” sono andati i ringraziamenti finali di Paolo Caldana, presidente della Federazione Italiana Cuochi e padrone di casa, in veste di organizzatore di Tirreno C.T., che ha elogiato anche la dedizione della giuria, la supervisione di Giorgio Nardelli, rettore dell’Ordine Professionale Maestri di Cucina, e il supporto degli sponsor e dei vari collaboratori: «I numerosissimi giovani intervenuti hanno dimostrato di sapersi mettere a confronto e di avvicinarsi alla cucina con uno spirito bello e fattivo, che dovranno conservare, una volta tornati a casa, per affrontare i sacrifici di un mestiere in grado di dare soddisfazioni se fatto con passione».



ITALIA UNITA, ANCHE A TAVOLA

A Tirreno C.T., la bandiera del food tricolore è stata issata e sventolata dalla Federazione Italiana Cuochi anche con un’iniziativa speciale già nel giorno di inaugurazione della Fiera: domenica 6 marzo, i professionisti della Fic hanno reso omaggio al tricolore nell’Arena, con il cooking show di 20 cuochi, uno per regione, che hanno interpretato, con ricette inedite, “L’Unità d’Italia attraverso il maccherone”. Presentati da Alessandro Ciriello, chef televisivo e coordinatore del Compartimento Giovani della Federazione, e sotto gli occhi del testimonial d’eccezione Attilio Romita, giornalista della Rai, i protagonisti dell’alta cucina hanno confermato che a buon diritto il maccherone può essere considerato il simbolo della fusione del made in Italy a tavola. Infatti, anche se l’Italia si è formata con le zuppe, in partico-

lare di legumi, proprio il maccherone ha messo d’accordo tutti i palati dello Stivale, tanto che il famoso gastronomo Pellegrino Artusi ha esaltato, come tipico italiano, questo formato di pasta e non il più comune e internazionale spaghetti.

A Carrara, grazie alla Fic, è stato messo in risalto non solo che il maccherone è centrale per l’Unità d’Italia ma anche che è il supporto ideale per rappresentare il tricolore. A riprova, secondo tradizione, gli chef del Sud hanno preparato le salse più “rosse”, a base soprattutto di pomodoro e peperoncino; quelli del Centro si sono espressi con condimenti “bianchi”, resi tali da formaggi del territorio, tra cui il Pecorino Toscano, e i cuochi del Nord hanno realizzato sughi “verdi”, con verdure stagionali, che rispecchiano l’uso degli orti nelle regioni settentrionali.



Erano gli anni '80 e la passione oltre che le capacità organizzative del presidente provinciale dei gelatieri di Carrara, Luciano Gatti, fecero ritagliare al settore uno spazio di forte visibilità all'interno della Mostra Convegno "Tirreno CT". Rassegna questa che con l'edizione in programma dal 6 al 10 marzo si è col tempo, a buon diritto, collocata tra gli appuntamenti più qualificati e significativi nel panorama dei pubblici esercizi e delle attività turistiche. Il bacino di utenza comprende tradizionalmente tutto il centro Italia, ma che vede, ogni anno, allargarsi i confini, per una manifestazione che evidentemente ha ancora molto da dire a tutti gli operatori del settore.

La XXXI^a edizione della "Tirreno CT", come di consueto, si svolgerà nei locali della Fiera Internazionale di Marina di Carrara e già si annuncia come ricchissima di ghiotte novità, non solo per via del fatto che cuochi, pasticceri, gelatieri e barman potranno dimostrare con le loro esibizioni. Gli organizzatori sono convinti di rinnovare ed accrescere i successi registrati in passato che già hanno presentato dati di tutto rispetto.

Punto di riferimento delle regioni del centro italia

Con "Tirreno CT" torna la rassegna di Carrara



Basti pensare che gli operatori commerciali che hanno affollato i tre padiglioni espositivi del complesso fieristico

di Carrara, durante i cinque giorni della scorsa edizione, sono stati oltre cinquantamila.

Come si diceva, la "Tirreno CT" è un vero punto di riferimento per il settore dell'ospitalità delle regioni del centro Italia, in grado di offrire una vasta panoramica delle innovazioni turistico-alberghiere oltre che quelle legate ai settori commerciali e dei pubblici esercizi. 250 aziende di oltre 500 marchi commerciali hanno trovato grande riscontro per qualità e quantità di contatti ed una caratteristica peculiare della "Tirreno CT", che continua a richiamare migliaia di operatori economici, è l'ottima e partecipata presenza delle 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.



L'Associazione Italiana Gelatieri ed il Comitato Italiano per la Valorizzazione del Gelato Artigianale, in collaborazione con la Direzione della Tirreno Trade, organizzano per gli esercenti gelatieri, nelle giornate di lunedì 9 e martedì 10 marzo, il concorso internazionale "Gelatissimo 2011". I gusti scelti per quest'anno, sono, per la sezione frutta, la fragola e, per la

sezione creme, la nocciola. I gelatieri partecipanti dovranno consegnare il loro prodotto nell'intera giornata di lunedì 9 secondo gli orari di apertura della "Tirreno CT" e anche nella giornata di martedì 10 ma non oltre le ore 13, presso lo stand occupato dall'Associazione Italiana Gelatieri.

Dopo che selezionate giurie avranno esaminato i gelati

presentati saranno stilate le classifiche con le premiazioni che avranno inizio dopo le 16,30, in uno dei saloni della Fiera, che per l'occasione, ospiterà un'incontro organizzato dalla stessa Associazione Italiana Gelatieri. Ai vincitori dei due distinti concorsi verrà conferito il trofeo "Tirreno CT 2011", ma anche gli altri migliori classificati verranno premiati con coppe messe a

disposizione da enti, autorità ed associazioni di categoria. Per prenotarsi ai concorsi, prima di martedì 3 marzo, si può contattare telefonicamente (06-57288854) la segreteria dell'Associazione Gelatieri od inviare un fax allo 06-57300337. Ci si potrà comunque anche iscriversi direttamente in Fiera, presso lo stand adibito al concorso.

Gelatissimo 2011 nocciola e fragola una competizione sui gusti classici

Eancora il gelato è stato protagonista alla Mostra **Tirreno CT**, dedicata a tutti i settori dell'ospitalità e della ristorazione, sede di tutte le fasi del concorso "Gelatissimo 2011".

La "storica" gara, che accompagna la **Tirreno CT** fino dalla prima edizione di trentuno anni fa, è organizzata da SIGA, Associazione Italiana Gelatieri e si è articolata come sempre in due categorie, Creme e Frutta. Il tema di quest'anno era rispettivamente dedicato alla Nocciola e alla Fragola, due tra i gusti di gelato più apprezzati.

Una importante selezione di trentacinque gelatieri provenienti da tutta Italia si sono affrontati in una impegnativa "due giorni", al termine dei quali il puntuale lavoro della Giuria, formata da noti gelatieri ed esperti del settore ha comunicato i nomi delle due gelaterie vincitrici.

Per la categoria Fragola, si è aggiudicata il prestigioso trofeo la gelateria **Supercrema**, di Montecatini Terme, rappresentata da Elisabetta Collecchi; nell'altra sezio-

TIRRENO C.T. Premio "GELATISSIMO 2011"

Sulla nocciola e la fragola le vittorie arridono ai bravi gelatieri toscani



Gelateria "Supercrema" di Montecatini Terme

ne, la Crema, il gradino più alto del podio è stato conquistato dalla Gelateria del

Corso, di Prato, rappresentata da Enrico Brogi.

Il presidente della SIGA, Alberto Pica, si è dichiarato più che soddisfatto dall'alto livello della competizione, che come sempre ha evidenziato delle vere eccellenze del settore.

Questa la classifica finale: Fragola, piazza d'onore alla gelateria Cesare Cavallotti, della Spezia. A seguire, Sottovento, di Grosseto, Samba, di Marina di Carra-

ra, e un gradito quinto posto per la Scuola Albergiera "Giulio Marconi" di Seravezza.

Per la Nocciola, secondo posto al Golosone di Monterosso, mentre al terzo ancora Samba. Nella quarta e quinta posizione troviamo ancora Sottovento e Cesare Cavallotti, a chiudere una gara che ha visto una partecipazione altamente qualificata, vera rappresentativa dell'eccellenza che l'Italia può vantare anche in questo campo.

I consumatori del gelato italiano possono stare tranquilli; questo squisito alimento continuerà a deliziarci nel futuro come lo sta facendo nel presente, con la garanzia di caratteristiche e di qualità che il vero "Made in Italy" può vantare.

Il gelato è uno dei prodotti alimentari più graditi dal pubblico, non solo in Italia, ma anche nel resto dell'Europa e del mondo. Per restare nel nostro Paese, il 2010 ha visto un aumento del consumo di ben il 7,5% rispetto al 2009: un incremento più che significativo e accompagnato da una diminuzione media dei prezzi al consumatore finale dell'1,6%. Uno "sconto" non molto grande, ma comunque apprezzabile in momenti come questi, quando le sorprese sugli scontrini sono all'ordine del giorno.



Enrico Brogi "Gelateria del corso" Prato

I Concorsi della Mostra Tirreno CT

MONITOR



I MACCHERONI PICCOLI PRESENTATI A CARRARAFIERE.

CUOCHI SUL PODIO A CARRARAFIERE

Gran finale per la Federazione Italiana Cuochi a **Tiverno CT**, andato in scena a CarraraFiere dal 6 al 10 marzo, con i riconoscimenti dell'undicesima edizione di Internazionali d'Italia, del connesso nono Campionato Nazionale di Cucina e del secondo Grand Junior Cooking Contest, riservato agli chef d'età inferiore ai 25 anni. Il titolo di Campione nazionale assoluto 2011 nella categoria a squadre è andato al Culinary Team di Palermo, i titoli di Campione Nazionale per la Cucina Artistica e per la Cucina Mediterranea sono stati vinti rispettivamente da SARC-Emilia Romagna e da Team Padova Junior. Per le qualificazioni individuali si è classificato Campione Nazionale Under 23 per la Cucina Artistica il palermitano Giovanni Speciali, mentre il padovano Girolamo Brescia ha conseguito lo stesso titolo per la sezione senior. Per il Trofeo Internazionali d'Italia di Cucina Mediterranea sono prevalsi, come ovvio, Eros Vicentini di Rovereto e, tra gli under 23, Christian Nicoletti e la diciassettenne Elisa Penarelli di San Gimignano, che ha conquistato un diploma per la Cucina Calda, mentre per la Pasticceria ha avuto la meglio il cosentino Domenico Spatafora. Per il secondo Grand Junior Cooking Contest, al primo e al secondo posto si sono piazzati i gruppi Alta Formazione Trentino 3 e Team Palermo e in terza e quarta posizione Alta Formazione Trentino e Cuochi a Roma. Tra i numerosi premi anche due medaglie d'oro per l'individuale di Artistica a Stefano Fantozzi di Pisa e a Christian Spagnoli, chef al lago d'Isèo. - G.V.



IL GORILLA INSIEME A VICTORIA CABELLO.

IL GORILLA DI CRODINO IN SIT-COM

Le avventure del Gorilla e di Victoria Cabello, iniziate nel 2001 con gli spot televisivi Crodino, proseguono in una vera e propria serie TV in venti puntate, ognuna della durata di un minuto e 30" circa, sul canale 111 di Sky, il canale d'intrattenimento di Fox Channels Italy dedicato alle serie televisive. 'A un pelo dalla Victoria. Era il giorno più bello. Poi arrivò il Gorilla' è on air a partire dal 14 marzo scorso dal lunedì al venerdì alle ore 20:05. La storia si sviluppa intorno al matrimonio tra la sorella minore di Victoria (Vittoria Belvedere) e un lord inglese ufficiale di marina. Per l'occasione, il "fidanzato peloso" di Victoria viene presentato per la prima volta ufficialmente in famiglia. L'imbarazzo del Gorilla dà il via a una serie di sketch irresistibili che vedono contrapposte la sua spontaneità allo scarso senso of humor dell'alta borghesia di cui è ospite. La sit-com racconta l'arrivo degli ospiti, i pranzi, i momenti di svago e ovviamente la cerimonia. Il Gorilla tenta con ogni mezzo di comportarsi come gli altri invitati, ma naturalmente non ci riesce generando nuove divertenti gag e Victoria, come sempre, cerca di sdrammatizzare con la sua ironia british. - G.V.



PERRIER BY VON TEESE E BIOTHERM

Perrier, distribuita in esclusiva per l'Italia da Fratelli Rinaldi Importatori, diventa partner della linea d'idratazione Aquasource, lanciata per la prima volta da Biotherm nel 1997. Dopo 14 anni di successi, il mito Aquasource si rinnova con un nuovo design eco-sostenibile, un prezzo ancora più vantaggioso e una nuova formula che sfrutta il potere idratante del mannosio unito all'Acqua Cellulare di Plancton Termale. Per celebrare questo lancio Biotherm si sposa a Perrier, leader mondiale delle acque minerali, in un'edizione limitata dedicata a Dita Von Teese. Esuberante, provocante e sensuale, Perrier by Dita Von Teese sarà offerta come gift esclusivo all'acquisto di un trattamento Aquasource. La lattina 33 cl di Perrier limited edition Von Teese, diventa simbolo di un benessere che passa dalla bellezza e dalla qualità. Da sottolineare che Perrier è l'unica acqua ad avere benefici riconosciuti dall'Académie de Médecine di Francia. - L.T.

notiziario

IL GLAMOUR DEL CIOCCOLATO

Si è tenuta in aprile, a Milano, **Chocco-Glamour**, la manifestazione curata da **ACAI** - l'Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani - che chiude la stagione delle loro presenze nelle principali piazze italiane. In ogni evento, ACAI, oltre a presentare i prodotti elaborati dagli associati, ne promuove la cultura allestendo un laboratorio dove rinomati professionisti tengono lezioni in terra. L'obiettivo - difendere e tutelare il cioccolato puro e l'eccellenza artigiana italiana - si è perseguito anche in quest'ultimo appuntamento milanese grazie a demo, degustazioni ed un'esposizione di piéce. www.acaiccioccolato.org



Un momento dell'inaugurazione, alla presenza dell'assessore del comune di Milano Giovanni Terzi, assessore alle Attività produttive, Politiche del Lavoro e dell'Occupazione. La scultura che rappresenta il Duomo di Milano è una realizzazione di Marisa Tognarelli, socia ACAI, con lui nella foto. A lato, l'opera di un altro membro di ACAI.



Il cuneese al rum ad Italiae 150



Da sinistra, Giovanna Chionetti, presidente degli Amici del Cioccolato, e Domenico Massimino, presidente provinciale Confartigianato Cuneo.

Italiae 150 è la manifestazione voluta da Rotary Club Cuneo e Rotary Club Cuneo Alpi del Mare per festeggiare l'unità nazionale. L'evento, indetto in aprile sotto la supervisione del Castello di Rivoli, in collaborazione con il Comune di Cuneo, l'Alliance Française e l'egida della Provincia, ha visto anche la partecipazione di Confartigianato Cuneo e degli Amici del Cioccolato. "Da sempre - spiega Giovanna Chionetti, presidente - oltre ad organizzare numerosi eventi, come Lin Borgo di Cioccolato oppure Cioccofest, la nostra associazione prende parte e numerose altre manifestazioni, dalla Fiera del Marengo di Cuneo alla Fiera Fredda di Borgo San Dalmazzo, con lo scopo di far conoscere al grande pubblico il vero cioccolato artigianale. In questa occasione si è promosso il Cuneese tradizionale al rum".

www.amicicioccolato.org

Addio a Enio Vitale

Per Roma e il Lazio, dal 1969 Terzi è un compagno di viaggio stabile nei settori della pasticceria, della ristorazione, della gelateria e dell'alberghiero. La scelta del nome si deve alla fusione dei cognomi dei due soci fondatori **Gianfranco Terzoni** ed **Enio Vitale**, che è venuto a mancare il 30 marzo, dopo aver combattuto tenacemente, in silenzio e con la dignità che lo aveva sempre contraddistinto, contro un male meschino. Il figlio **Cristiano** ci tiene a rendere partecipi della sua scomparsa tutti gli affezionati avventori, nonché amici di una "vita trascorsa insieme in questo dolce mondo che mio padre mi ha insegnato ad amare".



LA PASTICCERIA A PALAZZO CAVOUR



Tra le manifestazioni in svolgimento a Torino per l'Unità d'Italia anche la mostra allestita a palazzo Cavour per ricordare l'omonimo statista, sottolineando le sue qualità di "genio, seduttore e gourmet". Nel salone da ballo illuminato ed abbellito da trionfi di fiori, si è voluto far rivivere l'epoca con l'allestimento di un ricevimento, con la regia della contessa Consolata di Pralormo. I dolci, con ricette originali del Vialardi, sono stati preparati da **Alessandro Dalmasso** di Avigliana; piccole spumighe, gelatine, fruttini e alzate di canditi, per mostrare come queste piccole prelibatezze erano presenti nelle feste.

Il dietro le quinte mette in mostra le attrezzature di cucina e soprattutto di pasticceria, cosa si utilizzava allora per lavorare lo zucchero, il cioccolato e preparare gelati, punch alla romana, sorbetti, frutta candita, torte, canestrelli e friandises per allietare i buffet delle feste. Gli attrezzi e gli stampi in esposizione provengono dalla collezione curata da Emilia Chirioti del Centro Studi "Pasticceria Internazionale".

Esposti anche i testi di cucina dell'800 e i menu storici dei ricevimenti che celebrarono l'Unità d'Italia, messi a disposizione dai collezionisti Maurizio Campiverdi, Domenico Musci e Giovanni Chirioti. Tra le varie botteghe artigianali del tempo, accanto a sarti, tappezzeri, modiste e fotografi, anche la caffetteria con prodotti Stratta e Leone.

www.mostrapalazzocavour.it



www.pasticceriainternazionale.it

Torino, capitale del cioccolato



L'Italia con i suoi monumenti firmata dalla Scuola del Cioccolato Perugina è stata realizzata in fondente dallo staff capitanato da Andrea Gaspari.

Numerosi gli eventi e le iniziative che hanno caratterizzato **CioccolaTò**, l'appuntamento torinese con il cibo degli dei organizzato tra marzo e aprile dal Gruppo Apice, con il patrocinio di Città di Torino, Provincia di Torino, Regione Piemonte, UnionCamere Piemonte e Camera di Commercio I.A.A. di Torino. Tra questi, i festeggiamenti del 150° dell'Unità nazionale con la riproduzione di un'Italia in cioccolato di 14 t e lunga oltre 13 m. Sono inoltre state coinvolte in maniera attiva le più importanti associazioni di categoria del territorio (Ascom-Epat, Confesercenti, Cna e Confartigianato) e noti professionisti del dolce di Torino e dintorni si sono alternati come dimostratori in un'aula-laboratorio attrezzata per la lavorazione live: **Scalenghe** (Trofarello), **Gallizioli** (San Mauro Torinese), i torinesi **Guardia**, **Dell'Agnesse Giovanni**, **Durighello**, **Colosseo**, **Bertotto**, **Rivareno**, **Gertosio**, **Raspino**, **Marino Cioccolato**, **Odilla**, **Capitano Rosso**, **La Rivera**, **Marchetti**. Vi hanno preso parte anche **Lyos Hot and Cold**, **Marco Vacchieri** (Rivalta), **A. Giordano** (Leini), **Lorenzo Zuccarello** (Collegno), **Guido Castagna**, **Di Biase** (Rivoli), **Chocoleini**, **Molineris** (Carmagnola) e **Ugetti** (Bardonecchia).

LA TRADIZIONE DELLE UOVA PASQUALI IN PRIMO PIANO A CATANIA



L'8 aprile scorso a Catania, nelle antiche sale del Museo Diocesano, si è svolta la seconda edizione della manifestazione indetta dalla Fondazione Cav. Condorelli. La mattinata è stata dedicata al convegno Il Cioccolato - La tradizione delle uova pasquali: simbologia, arte, industria, fra cui sono intervenuti Lucia Salzano, storica dell'arte, con "La Pasqua nella rappresentazione figurativa"; Lorenzo Aipesi, amministratore delegato Barry Callebaut Italia, "Il cioccolato: i miti, la proposta, il mercato"; Dario Pistorio, presidente regionale siciliano Fipe, "L'importanza della tradizione pasticceria nell'ambito dell'economia siciliana. Dopo un invitante buffet, si è entrati nel vivo del concorso a premi sulla decorazione delle uova pasquali. 21 i partecipanti, suddivisi tra pasticceri professionisti ed apprendisti non oltre i 24 anni, che hanno presentato la propria opera ad una giuria composta da Tino Venuti, Saretto Pappalardo, Nuccio Daidone, Lillo De Fraia, Salvatore Cappello e dallo scrivente. I criteri di valutazione hanno tenuto conto dell'aspetto estetico ed iconografico della decorazione dell'uovo nel suo complesso. Maria Grazia Torrisi, con il suo coloratissimo uovo ispirato al paesaggio della campagna etnea, ha vinto il primo premio di 1.500 euro. Vincenzo Calabrese ha conquistato il secondo posto e i 1000 euro in palio con una suggestiva opera concettuale inneggiante alla pace ed alla solidarietà tra i popoli, mentre Calogero Costanzino è giunto terzo aggiudicandosi 500 euro per aver personalizzato il suo uovo con un soggetto naïf. Nella categoria apprendisti, il primo premio è stato vinto da Vincenzo Monaco per aver dimostrato, con un semplice ed elegante motivo floreale, di padroneggiare la tecnica dell'antica decorazione all'italiana. Il secondo posto a Giovanni Bonvegna, meritevole di aver abbellito il suo uovo con una cascata di cioccolato plastico modellato a frutta, fiori e uccellini pasquali. E il terzo posto a Alessandro Maccarrone che ha proposto "Rigoglioso risveglio". Inoltre, la giuria ha premiato con una targa l'originalità delle uova di Giacomo Siracusano e di Giuliano Comis. Alla fine, Giuseppe Condorelli si è detto molto entusiasta per la riuscita sia del convegno che del concorso. E ha ribadito che la Fondazione dedicata al padre ha l'obiettivo di promuovere eventi per l'evoluzione della tradizione dolciaria siciliana, convinto che la conoscenza, l'arte e la tradizione possono rappresentare un valido stimolo per costruire in Sicilia il tanto atteso nuovo modello di sviluppo.

Salvatore Farina

Concorso Trophelia



Con un dessert denominato Centocinquanta, una squadra formata da 5 studenti iscritti al primo anno della laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari della facoltà di Agraria dell'Università Statale di Milano si è aggiudicato il premio Trophelia 2011 per l'ideazione di un prototipo di prodotto alimentare eco-innovativo, organizzato da Federalimentare (Confindustria), nell'ambito del progetto EcoTroFood. La squadra vincitrice rappresenterà l'Italia nella Competizione Internazionale Trophelia Europe, che si svolgerà all'Anuga di Colonia in ottobre. Il dessert è a base di frutta tricolore: il colore rosso è dato dal lampone, accompagnato dal rabarbaro; il bianco è costituito da una mousse di mela; il verde dalle foglie di menta intere. Anche il procedimento è stato pensato per ridurre al minimo i consumi energetici mediante l'utilizzo di sistemi di generazione di calore di moderna concezione, caratterizzati dall'elevata efficienza e dall'utilizzare fonti di energia rinnovabili, a fianco di sistemi tradizionali.

Esposizione raffinata

Quarz è la vetrina verticale di MV Design per cioccolato tutta in vetro, con visione a 360°, a temperatura e umidità controllata. I ripiani in vetro retroilluminati a LED, con antine senza montati, la rendono adatta ad una collocazione in posizione centrale, e data la sua originale linea, ha la possibilità di essere replicata per un impatto visivo accattivante. Come tutte le vetrine di MV Design, può essere personalizzata ed integrata in qualsiasi arredamento, valorizzandolo ed evidenziando la particolarità del prodotto esposto.

La vetrina Wall da collocare a muro risolve in modo pratico l'esposizione del cioccolato o di prodotti raffinati di pasticceria. È appoggiata su una struttura in Corian, frutto di una lavorazione particolare ed attenta all'igiene e alla praticità. E intanto cresce l'attenzione suscitata anche all'estero a conferma della bontà della strada intrapresa dall'azienda piemontese, che si traduce nell'acquisizione di una fetta di mercato sempre più importante.

www.mauroviberti.com



Vetrine esposte a Sigep, da MV Design (foto G. Bononi).

FIBRE E TRADIZIONE

Coniugando le bontà agli effetti benefici delle fibre, **Molino Dallagiovanna** ha inserito l'Integrale e Le Rustiche tra le Farine Speciali. Primo traguardo di un progetto supportato dalla collaborazione con enti di ricerca scientifica e nutrizionale. Le Rustiche sono adatte alla produzione di pane, pizza e dolci e vengono proposte in due varianti, forte e debole.

Per quanto riguarda invece le farine speciali Frolla e Frolla 130, nella linea Le Dolcissime, il **15 maggio** il Laboratorio d'Arte Bianca di Gragnano Trebbiense, Pz, ospita Achille Zoia per un corso in tema, spaziando tra lavorazioni classiche di biscottaria, ricette lombarde e produzioni più ricercate (si veda la ricetta degli zaletti milanesi sul nostro sito). Si prosegue poi alla volta di Brescia dove, dal **23 al 25 maggio**, Zoia terrà un corso sulle torte da forno presso Cast Alimenti. www.dallagiovanna.it



DESIGN MODERNO

Tra le novità **Tecfrigo** di quest'anno, Karina è una vetrina dal design moderno e innovativo, adattabile ad ogni tipo di arredamento grazie anche alle versioni senza pannelli da incasso. Ideale per pasticceria, è disponibile nelle versioni refrigerata, per cioccolato e neutra. I ripiani interni in cristallo garantiscono ottimale visibilità dei prodotti esposti ad ogni altezza, così come la nuova illuminazione con LED di serie e il vetro superiore panoramico. Il nuovo catalogo prodotti è consultabile su www.tecfrigo.com



TORTA RUSTICA ALLE MELE

farina Le-Rustiche	g	210
zucchero di canna	g	150
zucchero raffinato, cucchiaini	n.	2
uovo intero	n.	1
burro	g	120
mele	n.	2
succo limone	n.	1/2
amaretti	n.	5
sale	q.b.	
bicarbonato	q.b.	
cannella in polvere	q.b.	

Far sciogliere il burro a bagnomaria e intanto miscelare, in una ciotola, la farina, lo zucchero di canna e un pizzico di sale. Aggiungere l'uovo intero e il burro fuso tiepido. Impastare, avvolgere in una pellicola e riporre in frigorifero. Sbucciare e tagliare a dadini le mele, poi farle saltare in padella con il succo di limone, lo zucchero bianco e una noce di burro. Aggiungere una spolverata di cannella e gli amaretti sbriciolati grossolanamente. Stendere la base di pasta frolla con le mani e bucherellarla con la forchetta. Ricoprire con le mele e mettere in forno a 190°C per circa 30 minuti.



CIOCCOLATO EQUO SOLIDALE



Icam è l'unica azienda italiana del settore cioccolato a livello internazionale certificata Fairtrade, marchio di garanzia dei prodotti del commercio equo e solidale, e l'impegno eboi, che accompagna da oltre due decenni l'attività, si traduce in partnership commerciali fondate su rispetto, dialogo e trasparenza: ai piccoli produttori locali vengono assicurati prezzi di acquisto del cacao equi e contratti duraturi, finalizzati alla creazione di un commercio stabile.

Sono quattro i prodotti Linea Professionale, ottenuti dalla lavorazione di cacao certificato Fairtrade, inseriti nel progetto **Pasticceria Equosolidale**: Copertura Fondente Bitter cacao 60%, Gocce da Forno Fondenti Bio cacao 45% nella peccata trignon (9,000) peccati, Copertura Latte Prestige cacao 32% e Polvere di cacao 20/22 Finno Scuro. Con il loro acquisto, il cliente ha a disposizione materiali riportanti il logo Fairtrade, per allineare i punti vendita e comunicare alla clientela la propria scelta equosolidale. www.icamprofessionale.it

Paste da modellaggio

La decorazione delle torte da ricorrenza sta assumendo una tale importanza che la **Saracino** ha ampliato la linea dei prodotti. Alla tradizionale Pasta Top, pasta da copertura in zucchero resa elastica dalla presenza di gomma adragante, e alla Pasta Model da modellaggio, ricca degli aromi del burro di cacao, si sono aggiunte le paste da modellaggio colorate di blu, celeste, giallo limone, lilla, nero, rosa, rosso, verde salvia e verde smeraldo, in secchielli trasparenti da 1,25 kg. A titolo promozionale, le paste da modellaggio colorate sono piatte in vendita allo stesso prezzo delle bianche naturali. La stessa scelta è stata fatta anche per i cioccolati plastici: ai tradizionali bianco e scuro si sono aggiunti i colorati naturali.

Decorsugar, prodotto pronto per l'uso con sac à poche; Sugarplus, zucchero da decorazioni trasparenti; i bouquet di fiori in zucchero (rose, callie, orchidee, fiori misti), unitamente alla gamma di coloranti spray e idrosolubili, completano la linea.

Emanuele Saracino, nel corso delle demo in tutta Italia, presenta anche un assortimento di piccole attrezzature per decorazione professionale.

www.saracinoelati.com



Il ritorno di un grande marchio

La **Peyrano**, già fornitrice di cioccolato della Casa Reale, dopo contrasti tra gli eredi, era passata di mano nel 2002. Sono passati altri otto anni e ora è stata riconquistata all'asta da Giorgio e Bruna Peyrano assieme ai nipoti Giovanni e Anna Sutti. Riprende così la produzione nello storico laboratorio di corso Moncalieri a Torino e, a fine maggio, riapre anche la pasticceria in corso Vittorio. In occasione di CioccolataTà, lo scorso aprile, al Peyrano è stato assegnato il Gianduiotto d'Oro, il premio elargito a coloro che si distinguono per aver valorizzato al meglio la cultura del cioccolato piemontese. Un riconoscimento alla tradizione e alla storicità del marchio ma anche alla caparbietà e alla volontà della famiglia che l'ha costruita e fatta conoscere in tutto il mondo. www.peyrano.com



Giorgio e Bruna Peyrano con il Gianduiotto d'Oro di CioccolataTà.

SI COMPLETA IL TRIS A COURMAYEUR

Portano la firma di **F.lli Groppo** gli anedi della nuova pasticceria **Dolce Voglia** di Courmayeur di **Roberto Sacchetto**, che aveva già affidato all'azienda di Sommariva Bosco, Cn, la realizzazione degli interni di altri due locali nella rinomata località valdostana.

L'accogliente locale, situato in zona centrale, si contraddistingue per l'area banchi vendita e somministrazione altamente tecnologica, dalle sagome lineari, in vetro ed acciaio inox. Fiere all'occhello è il banco espositivo costruito su misura, con vetrina frigorifera a tre ripiani interni - uno di fondo a cassette in acciaio inox, per l'esposizione delle torte; uno intermedio, per la pasticceria fresca; uno superiore, per la pasticceria secca -, vetri frontali perpendicolari rispetto al pavimento, che si aprono mediante sistema di scorrimento a ribalta laterale; triplice illuminazione a Led per ogni ripiano. Il banco bar, situato a lato, ne segue le caratteristiche estetiche improntate allo stile tecnologico, come testimoniano il frontale in cristallo satinato con il logo del locale e la teca in vetro incolato a raggi UV per l'esposizione, sotto il piano di mescolta, delle brioches.

www.groppofratelli.it



Qualità e facilità d'impiego

Ai vertici del mercato per qualità e completezza dell'assortimento di confezioni e passate di frutta, **Cesarin** si rivolge ad un target di nicchia, che sceglie con attenzione i semilavorati. Partendo da frutta fresca di prima qualità, i prodotti sono privi di allergeni, come per esempio l'anidride solforosa, e non è trascurato l'aspetto della facilità d'impiego garantendo, oltre ad un'alta tenuta al forno, una struttura spalmabile ed una costanza qualitativa nel tempo.

La linea Farciformo abbraccia la stessa filosofia delle passate (genuinità della materia prima), assicurando morbidezza e durata nel tempo, pur in presenza di svariati tipi di involucro, come paste sfogliate e frolle con diverse percentuali di grassi e di umidità. www.cesarin.it





La rivista tecnico-scientifica "Ingredienti Alimentari" approfondisce tematiche legate al mondo dell'ingredientistica, degli aromi, degli additivi e dei semilavorati, considerando analisi e ricerche applicate, novità, legislazione, nutrizione e sicurezza, marketing e tendenze... Per chi cerca un'aggiornamento costante anche in questi campi, l'abbonamento annuale a "Ingredienti Alimentari" (6 fascicoli) è € 45, comprendente due uscite della testata "Alimenti Funzionali". Per info, www.chiriottilieditori.it/shop oppure 0121 378147.

Orzo dell'"Età della pietra"

L'orzo è uno dei cereali più salutistici: ha tre preziosi strati di aleurone rispetto ai cereali più conosciuti che ne hanno uno solo. Facendo parte della famiglia del grano, è ben protetto contro le sostanze pericolose ambientali; inoltre, ha un contenuto in grassi inferiore rispetto agli altri tipi di cereali.

Il più grande punto di forza dell'antica varietà di orzo StoneAgi è il suo elevato contenuto in betaglucani e amilopectina. I nocchi della **Kampffmeyer Food Innovation**, con un colore non marcato e un sapore gradevole, sono facili da lavorare e, grazie al loro elevato contenuto in amilopectina, in grado di ritardare la retrogradazione dell'amido.



Cioccolato con stevia e inulina HP

Uno studio condotto da Shah e collaboratori e pubblicato sul *Journal of Food Science and Technology* (7, 2010) ha esaminato gli effetti della sostituzione dello zucchero con la stevia insieme a inulina e polidestrosio sulle proprietà fisico-chimiche e sensoriali del cioccolato senza zucchero. I ricercatori hanno effettuato analisi su struttura, colore, punto di fusione, dimensioni particellare, proprietà reologiche e sensoriali e hanno trovato che il cioccolato con la stevia presentava notevoli differenze in leggerezza rispetto al cioccolato dolcificato con Maccavoso. Le caratteristiche fisico-chimiche e sensoriali del cioccolato con inulina HP in combinazione con stevia e polidestrosio erano simili a quelle del cioccolato al latte con saccarosio. L'aggiunta d'inulina non aveva influenzato le dimensioni particellari, il punto di fusione e la composizione del cioccolato senza saccarosio, mentre l'uso delle proteine del siero portavano a proprietà sensoriali e reologiche inaccettabili.

Lo studio indica che l'inulina HP ha catene più lunghe che comportano una minore solubilità rispetto all'inulina HPX o GR; inoltre, l'inulina HP potrebbe cristallizzare più rapidamente cosa che potrebbe spiegare il leggero aumento del comportamento visco-elastico del cioccolato. Gli autori affermano che questo studio indica che è possibile preparare cioccolato senza saccarosio utilizzando inulina HP senza influenzare in modo negativo le importanti proprietà fisico-chimiche e l'accettabilità a livello sensoriale.



Villars, il primo cioccolato con stevia

Zuccheri caramellati

Gli zuccheri caramellati della francese **Nigay** sono ottenuti con un trattamento a caldo controllato senza l'aggiunta di alcun prodotto chimico, possono essere considerati un'alternativa all'uso dei coloranti caramello E150 a, b, c e d, che sono ottenuti con l'utilizzo di catalizzatori.

Gli zuccheri caramellati sono prodotti tradizionali simili a quanto si possa preparare a casa. Essi forniscono sapore e colore: nel primo caso può essere riportata in etichetta la semplice dicitura "caramello", mentre nel secondo sull'etichetta comparirà "colorante E150 a". Possono essere utilizzati in molti prodotti e l'industria alimentare è molto interessata a questo ingrediente che può fornire un colore naturale a prodotti finiti, quali pasticcini, aperitivi a base vino, birre, prodotti di panificazione e mangimi per animali domestici.



Zucchero caramellato (Nigay).

Gianduiotto ricco di antiossidanti naturali

Prende il via un nuovo progetto nato dalla collaborazione della Fondazione Umberto Veronesi e della neonata azienda artigiana **Oxicoa**, produttrice di cioccolato. Scopo dell'operazione è una raccolta fondi destinata a supportare le attività in cui la Fondazione è impegnata. Nello specifico, è stato creato un gianduiotto realizzato con fondente extrafine 63,5% contenente fino a tre volte antiossidanti naturali rispetto al cioccolato standard. Ciò in virtù di un processo di lavorazione definito gentile, che permette di conservare le preziose molecole che legano i radicali liberi: il gianduiotto Oxicoa è ricco di polifenoli dove la loro presenza per ogni dolce porzione da 9 g è di 220 mg, e in particolare la quota di flavonoidi (con l'epicatechina in testa) è di 138,6 mg. Inoltre contiene pasta di nocciola, altro alimento ricco di vitamina E, efficace "spazzino" di radicali liberi. www.oxicoa.com



La rivoluzione della gelatina

Italgel Fast è una gelatina istantanea in polvere naturale al 100% di **Italgelatine**, che rappresenta una piccola rivoluzione nelle applicazioni d'uso professionali, potendo essere impiegata direttamente nei preparati, sia a basse temperature che in condizioni di calore, oppure premiscelata con altri elementi senza alterare la consistenza e le proprietà organolettiche delle materie prime. Consente inoltre di lavorare con dosi ed effetti di gelificazione più precisi, con risultati finali ottimali e risparmio di tempo.

Di facile impiego, Italgel Fast è confezionata in contenitori trasparenti sigillati e richiudibili da 500 g in polipropilene, che ne assicurano la corretta conservazione. Ciascuna confezione è dotata di un misurino da 2,5 g, che corrispondono allo stesso potere gelificante di un foglio di gelatina (1 g di Italgel Fast = 1 g di gelatina in fogli). L'Accademico **Alessandro Dalmasso**, in collaborazione con il dott. **Aldo Barsi** di Italgelatine, sta effettuando diverse prove di laboratorio, traendo utili considerazioni per l'uso in pasticceria. www.italgelatine.com



Le tendenze dalla Germania

"In Germania, la qualità ha preso nuovamente piede. Tutto ciò che è prodotto artigianalmente ed è fresco è benvenuto fra i clienti che accettano di pagare un prezzo più caro", afferma Robert Widmann, capo della Corporazione pasticceri della regione di Stoccarda, città tedesca che ospiterà il Suedback, dal 22 al 25 ottobre prossimo. Da evidenziare le tendenze positive per **gli snack e le prime colazioni**, in cui conta la presentazione allettante della merce, l'assortimento di offerte che si rinnovano e la varietà dei prodotti. Cresce l'attenzione alla corretta disposizione della merce, con grande varietà, come, ad esempio, la variopinta presentazione di mieli e confetture su mensole di vetro-legno o plexiglas, con il tocco personale del logo impresso su mini barattoli da degustazione: Robert Widmann registra un'altra tendenza: la crescente domanda del **gelato artigianale di pasticceria**, con la necessità di macchine che richiedono meno spazio e consumano fino a un quarto in meno di acqua ed elettricità. E anche la **panna** è consumata sempre più spesso, indipendentemente dal tempo atmosferico e dal momento della giornata - meglio se non zuccherata e priva di stabilizzatori o altri additivi.

Molto richieste per servire il gelato e non solo, le **piastre da cialde** oppure i tradizionali stampi di ottone, fatti a mano, per il **marzapane di Königsberg**, sempre più difficili da trovare e molto richiesto nell'Arabia Saudita.

Fra le curiosità, basta menzionare gli attrezzi per ritagliare o stampo (denti, teschi, angeli custodi e pezzi di puzzle...), così come i biscottini a forma di cucciolino da caffè, gli anelli di torta a fiamma e i gelati da passeggio di forma varia. Ciò dimostra che i clienti amano essere sorpresi, anche da esperienze organolettiche. www.messe-stuttgart.de/suedback

Agenti Luxardo negli Stati Uniti

Anche quest'anno la **Luxardo** ha voluto premiare i migliori agenti per i risultati del 2010, conformemente alla politica commerciale inaugurata oltre 20 anni fa, sulla considerazione della rete vendita quale interfaccia decisiva nel rapporto con la clientela. Quasi 40 agenti, provenienti da tutte le regioni, hanno passato dieci giorni negli Stati Uniti occidentali, da San Francisco dove il gruppo, oltre a godere delle bellezze della città californiana e dintorni, è stato a cena nel ristorante di Gary Rulli, il noto pasticciere italoamericano. La tappa successiva ha toccato il Nevada e la scintillante Las Vegas, per poi finire con un tour on the road di quattro giorni nei principali parchi nazionali, fra Utah e Arizona.



Il gruppo Luxardo con il Golden Gate di San Francisco sullo sfondo.

UNA MARGARINA SUPERIORE

Corman Premier è la gamma di margarine premium realizzata da Corman con oli vegetali e, in linea con le tendenze salutistiche, priva di ogni grasso idrogenato, con contenuto molto basso di acidi grassi Trans (<1,5%). Per rispondere all'esigenza di una margarina dotata di sapore meno "artificiale", la linea è stata sviluppata sfruttando il know how aziendale in termini di gusto e qualità organolettiche. Il prodotto si contraddistingue per sapore naturale, profumazione e gradevole sensazione al palato, grazie alla composizione di oli vegetali di qualità, all'aromatizzazione naturale e al punto di fusione moderato, che favorisce la scioglievolezza, nonché un gusto migliore dei prodotti finiti. Corman Premier è disponibile in placche da 2 kg e blocchi da 2,5 kg. www.lechef.be



CROISSANT CLASSICO ALL'ITALIANA

Dosi per 50 pezzi

Pre-impasto

farina w 320 p/l 0,50	g	200
lievito di birra	g	10
latte intero	g	100

Impasto

zucchero semolato	g	190
zucchero invertito	g	20

tuorli	g	240
latte intero	g	240
farina w 320 p/l 0,50	g	800
lievito di birra	g	20
sale	g	20
Premior blocchi		
margarina per impasto	g	225
(in alternativa utilizzare burro 82% mg blocchi) - burro per impasto)		
pasta d'arancia candita	g	120
bacca di vaniglia	n.	1
Laminazione		
Premior placche	g	600



Preparare il pre-impasto con farina, lievito e latte, quindi fare lievitare a 22°-24°C e lasciarlo raddoppiare 2 volte in volume (circa 90-100 minuti). Iniziare a lavorare l'impasto facendo uno sciroppo con zucchero, tuorli e latte. Aggiungere il resto della farina e del lievito e il pre-impasto. Una volta incordata la pasta, aggiungere malto e sale e, in ultimo, la margarina (o il burro) miscelato con pasta d'arancia e vaniglia. Fare puntare per un paio d'ore, quindi schiacciare e lasciare in frigorifero per una notte. Il giorno successivo, laminare dando 3 pieghe da 3. Formare, lievitare a 28°C e cuocere a 180°C per 20 minuti.

Giambattista Montanari
tecnico dimostratore Corman Professional

SI AMPLIA LA GAMMA DEI RUM

Nell'ampia gamma riservata agli aromi alcolici a 70°, e in particolar modo ai rum, le Distillerie Ruffini presentano due novità: Jamaica Etichetta Nera, dal gusto morbido e intenso, scelto direttamente nelle distillerie dell'isola giamaicana e, nell'ambito delle "specializzazioni Elite", il Jamaica Elite, caratterizzato da una forte componente di rum giamaicano invecchiato 12 anni in fusti di rovere, che lo rende profumato e persistente anche in cioccolateria. www.distillerieruffini.net



Spazio al web



È in programma a TuttoFood, dall'8 all'11 maggio a FieraMilano, il lancio dell'ultima iniziativa targata Molino Pasini: la nuova area web ricette. Ad inaugurare la nuova sezione del sito www.molinopasini.com, chef stellati, pasticci, pizzaioli e panificatori che dal vivo realizzano le loro ricette, utilizzando le farine dell'azienda mantovana. Il tutto in linea con la svolta operata per il 2011: non solo produttori ma anche comunicatori di qualità. Una nuova immagine per la pubblicità istituzionale e rubriche sulle principali riviste di settore (pasticceria, pasta fresca, pizzeria, panificazione): strumenti utili per chi vede, nella ricerca delle migliori materie prime, la chiave del successo.

È in programma a TuttoFood, dall'8 all'11 maggio a FieraMilano, il lancio dell'ultima iniziativa targata Molino Pasini: la nuova area web ricette. Ad inaugurare la nuova

Un professionista versatile

Antonio Capuano, di cui pubblichiamo alcuni lavori ed un intervento sulle wedding cake su questo numero (si veda a pag. 88), svolge con successo l'attività di docente e dimostratore, collaborando, tra le varie realtà professionali, con la scuola **Dolce e Salato** di Maddaloni, Ce (si veda la foto di gruppo scattata al termine di un corso sulle uova di Pasqua), con la **Conpait** (di recente per corsi sulle torte nuziali presso la sede di Miglianico, Ch); e con **Geladis** di San Ferdinando, Fg (per la quale è stato dimostratore in occasione di Sigept).



Il Vulcano Buono esplose di dolcezza

All'interno della seconda edizione del **Festival del Cioccolato**, tenutasi a marzo, a Nola, Na, **Perugina** in collaborazione con Promhotel e con il Club Pasticcieri Italiani, capitanato dal maestro pasticcere **Antonio Vanacore**, ha organizzato una dimostrazione ad alto livello professionale grazie alla partecipazione di **Roberto Lestani**, chef cioccolatiere Campione del Mondo di Pasticceria, **Yuri Cestari**, technical advisor dell'azienda, e **Alberto Simionato**, technical advisor **Chocolate Academy Barry Callebaut**. I tre professionisti hanno catturato l'attenzione degli iscritti al corso professionale per pasticci e cioccolatieri, presentando numerosi elaborati grazie alla gamma completa di creme e cioccolati Perugina. Il pubblico, invece, ha potuto gustare i bicchierini Luisa Double: un morbido fondo di biscotto al cioccolato fondente Luisa, sormontato da un cremoso al cioccolato al latte Luisa con riso soffiato croccante e glassato con una ganache lucida foderata. Apprezzata anche la Tazzina al caffè con panna speziata cannella: una ganache al caffè tostato Moccoro e cioccolato Luisa, versata nelle tazzine di cioccolato (Grifo Decor), stabilizzate e decorate con panna montata profumata alla cannella. Il centro commerciale Vulcano Buono di Nola è stato inoltre il palcoscenico per suggellare con un riconoscimento importante il Campionato Italiano di Cioccolateria. Il maestro **Federico Anzellotti**, presidente della Confederazione dei Pasticcieri Italiani (ConPait) ha consegnato nelle mani di **Giuseppe Nobile**, direttore commerciale **Barry Callebaut Italia**, la medaglia d'argento da parte della Presidenza della Repubblica Italiana che accredita come ufficiale il Campionato Italiano di Cioccolateria. www.barry-callebaut.com



SFIDA FRA I FORNELLI A PALERMO



Giuseppe Giuliano, coordinatore della manifestazione, supervisore e coach del Culinary Team Palermo.

In due giornate di gare d'alta cucina, esposizioni, laboratori e mostre, alcuni tra i migliori chef di Palermo e provincia si sono sfidati presso l'I.P.S.S.A.R. "Pietro Piazza" di Palermo. Diverse le competizioni, a partire da quelle per il rinnovo delle squadre Senior, Junior e del settore "decoratori" del Culinary Team Palermo dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri, sostenute da "Pasticceria Internazionale" e di recente vincitore assoluto nella competizione a squadre di cucina combinata agli Internazionali d'Italia a **Tirreno CT** (si veda l'articolo sullo scorso numero). Gli chef selezionati - Guglielmo Asta, Antonino Cammarata, Domenico Di Bella, Salvatore Di Salvo (pastry chef), Adolfo Ganci, Saverio Patti, Fabio Poterzano, Danilo Prestigiacomo, Mario Puccio, Salvatore Nicola Scalora (chef decoratori) - saranno allenati dal maestro di cucina **Giuseppe Giuliano** e rappresenteranno il **Culinary Team Palermo** per i prossimi quattro anni. A comporre il **Culinary Junior Team Palermo** sono stati invece scelti Gabriele Abbate, Maria Rita Battaglia, Maria Sofia Bordonaro, Alessandro Caputo, Andrea Michele Caruso, Salvatore Cutrone, Emilio Glorioso (pastry chef), Giuseppe Lapi, Giovanni Longo, Sami Belgout, Floriana Scarpinato (pastry chef), Ilaria Semika, Giovanni Speciale (chef decoratori), Antonino Bondi (pastry chef).

Due le gare riservate agli emergenti: un concorso per gli alunni degli istituti alberghieri della città (si sono classificati nell'ordine Giuseppe Morici e Gaetano Salerno del "P. Piazza", Benigna La Corte del "F. P. Cascino" e Licia Coccia della Scuola Alberghiera Mediterranea - Ass.ne Centro Eisa) ed una gara fra gli allievi del corso di cucina, sul tema "I prodotti del territorio". Ospite d'onore lo chef **Fabio Tacchella**, che ha organizzato un corso per docenti ed allievi dal titolo "La tecnologia e l'innovazione a servizio del prodotto di territorio". Spazio anche a **Giuseppe Guadalupo**, con una dimostrazione sul cioccolato, e alla cucina artistica, con le sculture di ortaggi di **Nico Scalora**.

Foto Giovanni Vermezzo



Premiazione dei vincitori de "I prodotti del territorio": da destra gli allievi Gaetano Salerno e Giuseppe Morici, l'insegnante preparatore chef Vincenzo Cascio, il presidente dell'A.P.C.P.P.A. Giovan Battista Arcoletto, il dirigente scolastico prof. Rosolino Arico.

Cioccolato pronta

A Cioccola-To **Silvio Bessone**, presente con la sua fabbrica del cioccolato che desta sempre meraviglia soprattutto tra le scolaresche in visita, ha presentato la sua cioccolata in Tetrapack, pronta per essere degustata. Preparata con latte fresco, garantito di mucca piemontese, e con una miscela di fave di cacao selezionate: per chi vuole prepararla da sé, è disponibile la miscela pronta da aggiungere ad acqua o latte. www.silvobessone.it



La cioccolata già pronta e la miscela per prepararla, due prodotti firmati Silvio Bessone.

PASTICCERIA SALUTISTICA IN CAST

Le basi della pasticceria salutistica è il corso proposto lo scorso marzo in **Cast Alimenti**, il primo passo di un percorso di formazione dedicato al tema. Docenti Nicola Michieletto e Gabriele Bozio, chef e pasticciere, che hanno combinato le rispettive conoscenze per l'approfondimento dei bilanciamenti, la conoscenza delle materie prime e i processi di trasformazione durante preparazione, cottura e conservazione dei prodotti. In linea con le esigenze dietetiche o con la presenza di intolleranze e allergie alimentari, sono state proposte preparazioni di pasta frolla, frolla montata, sfoglia e croissant, pan di Spagna, Sacher, plum-cake, bigné, creme, bavaresi, mousses e meringhe. La formazione si è rivolta a professionisti intenzionati a sviluppare una nuova linea di produzione, individuando la ricetta commerciale più in linea con le richieste del mercato e della propria clientela. I prossimi appuntamenti avranno le seguenti tematiche: Torte cremose, mignon, mono e dessert al piatto (dal 30 maggio al 1° giugno); Torte da forno e biscottaria (dal 11 a 13 luglio) e Prodotti e format per la prima colazione (dal 10 al 12 ottobre). www.castalimenti.it



A CASABLANCA LA COPPA D'AFRICA



Il podio della Coppa d'Africa di pasticceria. Sul gradino più alto l'Egitto, seguito dalla Tunisia e dal Marocco.



La gloria della Coppa d'Africa.



La squadra senegalese che si è aggiudicata la Coppa Louis Lesaffre.



La squadra egiziana al lavoro.

PAESI	PRESIDENTI	CANDIDATI
MAROCCO	Raisa EL BOUKHARI	Mohammed ALAHMOUM Salah IDHAKLANE
COSTA D'AVORIO	Minyam Paul Zephirin BASSOGOO	Guy Serge Eric YEPPE Kouakou Jean KENDE
MALI	Bakary DOUCOURE	Mohamed SANGARE Salif DOUMBIA
BENIN	Jacqueline Louise BONNEVEAU	Josiane Marie-Yvonne D'ALMEIDA Eric Boleali AKOGBETO
SENEGAL	Alioune THIAM	Ibra MBENGUE Chelkhou DIEYE
BURKINA FASO	Yaya TRAORE	Desire COULIBALY Patricia ZONGO
EGITTO	Ahmed Kamel AHMED	Ahmed ABDEL SALAM Abdel MOHSEN AMIN
TUNISIA	Karim ELLOUZE	Ramon KOOLI Melvez BOUALI

Quattro giorni intensi di esposizione e competizioni al **Cremal** - salone internazionale della ristorazione, servizi alberghieri e mestieri di bocca - svoltosi in marzo a Casablanca, Marocco, sotto l'alto patronato di S.M. Re Mohammed VI. Giunto alla 5ª edizione, il salone ha accolto 200 espositori ed è stato visitato da oltre 18.000 professionisti, provenienti da tutta l'Africa, dal Medio Oriente e anche dall'Europa. L'area concorsi, che ha contribuito a valorizzare e a diffondere il savoir faire dei professionisti africani nelle competizioni internazionali, ha accolto due prestigiosi eventi.

La storica 1ª edizione della **Coppa d'Africa di Pasticceria**, selezione per la partecipazione alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2013, ha visto la presenza di otto squadre. Dopo dieci ore di gara davanti ad una giuria professionale composta da MoF e dai presidenti delle squadre partecipanti, è stato dichiarato Campione d'Africa l'**Egitto**, al secondo posto la **Tunisia** e



I pani lavorati durante la gara.

al terzo il **Marocco**, purtroppo vittima di un incidente dell'ultimo minuto (il pezzo artistico in zucchero si è rotto durante la sistemazione finale). Il comitato della Coupe du Monde de la Pâtisserie ha inoltre deciso, per rafforzare la presenza africana, di ammettere al concorso mondiale di Lione nel 2013 anche la **Costa d'Avorio**, qualificatasi quarta. Il Premio della Stampa è andato al Marocco.

"La Coppa d'Africa - ha asserted **Kamal Rahal Essoulami**, presidente del Cremai - è un'occasione per un grande numero di professionisti africani di fare conoscere, mettere in risalto e condividere il loro amore e la loro arte pasticceria. Un'arte che, grazie ai fondatori della Coppa del Mondo ed ai professionisti che tengono molto a questo mestiere, arriva oggi a unire gli artisti del mondo intero attorno a forti valori professionali e culturali".

L'altro evento è stata la **1° Coupe Louis Lesaffre Afrique et Méditerranée** che ha visto la partecipazione di quattro nazioni: Algeria, Marocco, Turchia e

Senegal. Per pochi punti di scarto è stato il **Senegal** a conquistare la vittoria e a qualificarsi per la Coupe du Monde de la Boulangerie, in scaletta ad European 2012. Il Marocco, classificatosi secondo, era lo sfidante di questa selezione e la sua partecipazione dipenderà dalla classifica internazionale. Ogni squadra, composta da tre candidati, ha gareggiato nelle tre categorie: pani, viennesserie e pezzo artistico.

Entrambe le competizioni si sono caratterizzate per l'amicizia instaurata tra i partecipanti così come il concorso Toque d'Or che, come nelle passate edizioni, ha registrato una buona presenza di chef provenienti da tutte le regioni del Marocco, attivi in più discipline: cucina internazionale, marocchina, giapponese, italiana, pasticceria, panetteria e pezzi artistici. Numerose anche le conferenze che hanno sviluppato il tema della sicurezza alimentare, dell'igiene, del risparmio energetico e dell'acqua.

Milena Novarino

LA CUCINA NELL'ITALIA UNITA, DALLA SABAUDA ALLA NAZIONALE

In occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia, l'Accademia Italiana della Cucina ha organizzato tre convegni nelle tre città divenute capitali del regno. A Torino il primo incontro, avvenuto al Teatro Carignano in marzo, coordinato da **Paolo Bertani**, presidente del Comitato organizzatore e coordinatore territoriale dell'Accademia Italiana della Cucina. Relatori: **Pier Franco Quaglieni** "A 150 anni dall'Unità d'Italia: una riflessione storica sul Risorgimento", **Domenico Musci** "I cuochi di corte del Savoia: da Edouard Héloïse ad Amedeo Pettini", **Giorgio Lozia** "Giovanni Vialardi: importanza del suo trattato nel panorama della cultura gastronomica di casa Reale e del Piemonte", **Rinaldo Merlone**, "La cucina della nobiltà e della borghesia negli Stati sabaudi e del primo Novecento", **Franco Martinetti** "L'Unità d'Italia imperfetta", **Pier Maria Furlan** "Unità d'Italia: dimmi cosa mangi...", **Giovanni Ballerini**, presidente dell'Accademia "La cucina nella transizione unitaria: dalla memoria alla storia".

"Il contributo di Torino allo sviluppo della cucina nazionale - spiega **Renzo Pellati**, direttore del Centro Studi piemontese dell'Accademia - deriva dalla cucina di corte che è stata codificata da cuochi eccellenti, come Francesco Vialardi (vedi articolo sul n. 236) o da cuochi che lavoravano presso famiglie nobili (come Francesco Chapusot, vedi articolo sul n. 237) che, con i loro libri, hanno consentito di tramandarci molte ricette fondamentali della cucina piemontese, senza tralasciare quelle scaturite dalla cucina "povera".

Ci sono poi alimenti tipici di Torino che erano presenti in tavola al momento dell'Unità e oggi si trovano in tutte le zone d'Italia. Basta pensare ai grissini, alla trasformazione del cacao da bevanda a cioccolato solido, ai glanduosti, ai biscotti knumiri a forma ripiegata come i baffi di Vittorio Emanuele II. Il riso, poi, ha avuto ed ha tuttora una grande diffusione grazie alle innovazioni messe a punto in Piemonte dal conte Camillo Benso di Cavour.



I pasticcini del re, elaborati dai pasticceri torinesi, in occasione del convegno.

Vercelli, Novara e Pavia rappresentano infatti il triangolo dove si pratica la maggior produzione di riso in Europa, e tutti sanno che dove si sviluppa un prodotto alimentare fioriscono anche le ricette più gustose. A **Firenze** si è tenuto il secondo incontro in aprile, mentre il terzo si svolge a **Roma** dal 27 al 29 maggio.



Il tavolo dei relatori a Torino.



Un momento conviviale della cena di gala nel salone degli Svizzeri a Palazzo Reale a Torino.

mostre&saloni

Concorso e seminari a Phoenix

Si tiene l'8 e 9 luglio negli Usa a Phoenix, Arizona, il **National Pastry Team Championship**, riservata a squadre statunitensi, ciascuna composta da 3 membri, la gara avrà una durata di 13 ore durante le quali i concorrenti dovranno mettere a punto una serie di elaborati sul tema **il tuo libro preferito**. I loro lavori verranno sottoposti ad una giuria di esperti che valuteranno in base a parametri artistici e tecnici e la squadra vincitrice parteciperà nel 2012 al World Pastry Team Championship, in rappresentanza degli Stati Uniti.

Il concorso sarà preceduto dal 3 al 7 luglio dai seminari del **World Pastry Forum**, che ospiteranno professionisti di fama internazionale in veste di docenti. Tra questi anche il nostro **Alessandro Dalmasso**, che terrà una lezione sul gelato e il sorbetto, sponsorizzata da Pernigotti. www.pastrychampionship.com

Hospitality e Futuri Talenti a Genova

Hospitality

Tirreno Trade e Fiera di Genova annunciano la 1ª edizione della manifestazione riservata ai professionisti dell'accoglienza. **Hospitality** – salone professionale dell'ospitalità, dal 6 al 9 novembre, parlerà al settore del fuoricasa, con importanti innovazioni nel campo del food, delle tecnologie, degli arredi e dei servizi. In programma anche l'iniziativa **Futuri Talenti**, in collaborazione con "Pasticceria Internazionale" e la supervisione dell'esperto **Martino Luzzi**. Previsti momenti didattici che coinvolgeranno studenti di istituti alberghieri liguri, con la partecipazione di docenti e professionisti del settore. Rimandiamo ai prossimi numeri per ulteriori dettagli. www.fiera.ge.it

Formazione al femminile

La cooperativa educativa **Paideia** con sede a Milano, che promuove corsi di formazione professionale femminile, dà il via il **24 maggio** ad un nuovo corso di pasticceria base superintensiva, con frequenza pomeridiana tre volte alla settimana. Al superamento dell'esame finale è previsto il rilascio dell'attestato di competenze secondo gli standard della Regione Lombardia. Da settembre in poi, ad arricchire l'offerta formativa, sono in programma anche corsi di pasticceria base (36 ore), pasticceria avanzata (110 ore) e tecniche di pasticceria (360 ore), tutti rivolti ad un pubblico femminile. www.coop-paideia.com

BLOCK NOTES

Il 14 maggio Vittorio Castellani, aka **Chef Rezale**, presenta al **Salone Internazionale del Libro** di Torino "Nuvole di drago e granelli di cioccolato: ricette di viaggio di un gastronomo", edito da Vallardi. Sempre in maggio le **Officine Gastronomiche** sono ospiti della Rocca e Borgo medievale di Torino. www.ilgastronomo.com

Il 15 maggio torna a San Marino la 2a edizione di **Identità di Libertà**, indetta da Identità Golose con lo Stato di San Marino. 7 i relatori – tra cui Massimo Tortora, primo tra gli italiani ai 50 Best e Gianluca Fusco – per altrettanti approfondimenti, intervallati da un pranzo buffet coordinato da Luigi Sartori, della locale stellata Taverna Righi. www.identitagolose.it

La nostra Vittore Crivelli da Venezia alle Marche - **Maestri del Rinascimento nell'Appennino**, dal 21 maggio al 6 novembre. È un'occasione per scoprire non solo Sarnano, Mc, gioiello architettonico e paesaggistico delle Marche, ma anche la crostata al limone, specialità dolce di origine rinascimentale, preparata a mano con mandorle, nocciole e spezie. www.vittorecrivelli.it



Il 22 e 23 maggio il Centro Congressi Park Hotel di Potenza ospiterà la 1ª edizione di **BenServino**, rassegna delle tecnologie, dei prodotti e servizi, dell'arredamento e delle forniture per bar, ristoranti e alberghi. benservino.blogspot.com

Il Principato di Monaco ospita la 42 edizione del **Monte-Carlo Food & Wine Festival**, in calendario dal 24 al 26 giugno. Protagonisti gli extravergine di oliva, vini, salse, condimenti, salumi, formaggi... provenienti da tutte le regioni italiane. Previsti anche workshop e assegnazioni di premi. mcwf.esprimo.com

Dall'8 al 10 e il 16 e 17 luglio si tiene ad Ussello, To, la **Mostra Regionale della Toma di Lanzo e dei formaggi d'Alpeggio**, con un centinaio di produttori da diverse regioni. www.sagra dellatomato.it



15ª Festa Artusiana



Forlì festeggia il suo più illustre cittadino, **Pellegrino Artusi**, con la 15ª edizione della **Festa Artusiana**, kermesse gastronomica che dal 18 al 26 giugno avvilge il centro storico di luci, colori, suoni e sapori. Nove giorni di incontri, degustazioni, concerti, mercati, riflessioni sul cibo, e una ricorrenza speciale: il Centenario della morte di Artusi. Sono oltre 30 i ristoranti coinvolti, che si affiancano a quelli già attivi a Forlì. Il programma dettagliato è su www.festartusiana.it

Anticipa Catania Gift Fair

gift fair

L'edizione 2011 di **Catania Gift Fair** anticipa le date a settembre, dal 24 al 26, sempre presso il complesso fieristico catanese Le Ciminiere.

Un'innovazione che permetterà la presenza di aziende qualificate dei settori bomboniere, regali, artigianato d'arte, tavole, tessuti e complementi d'arredo. Nel 2010 sono stati oltre 150 gli espositori e più di 3.000 visitatori. mico1931@emil.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.

25 - 29 maggio 2011 - Firenze
FIRENZE GELATO FESTIVAL
www.firenzegelatofestival.it

26 - 28 maggio 2011 - Canton (Cina)
COUPE D'OR LESAFFRE
www.coupelesaffre.com

5 - 7 giugno 2011 - Anaheim (USA)
DDBA - present cases, da forno e gourmet
www.ddba.org

***5 - 7 giugno 2011 - Valencia (Spagna)**
GASTRONOMA - ristorazione, ospitalità, alimentazione e commercio specializzato

6 - 9 giugno 2011 - San Paolo (Brasile)
FISPAL FOOD SERVICE +
FISPAL HOTEL + FISPAL CAFFÈ
TECHNO SORVETES - gelato
info@multireservices.it

8 - 9 giugno 2011 - Parigi (Francia)
PACK & GIFT - regalo, imballaggio e design
www.packandgift.com

10 - 12 giugno 2011 - Agugliano (An)
GELATO ARTIGIANALE FESTIVAL
www.gelatoartigianalefestival.it

10 - 15 giugno 2011 - Riyadh (Arabia Saudita)
SAUDI HORECA 2011
www.saudihoreca.com

13 - 17 giugno 2011 - Buenos Aires (Argentina)
FIDHEP - EXPO ALIMENTARIA
www.fidhep.com.ar

***24 - 26 giugno 2011 - Principato di Monaco**
MONTE-CARLO FOOD & WINE FESTIVAL
mcaf.esprimo.com

***3 - 6 luglio 2011 - Phoenix (Usa)**
WORLD PASTRY FORUM
seminario professionale internazionale
www.worldpastryforum.com

***8 - 9 luglio 2011 - Phoenix (Usa)**
NATIONAL PASTRY TEAM CHAMPIONSHIP
Campionato nazionale
www.pastrychampionship.com

29 agosto 2011 - Cortemilia (Cn)
IL MIGLIOR DOLCE ALLE NOCCIOLE DI
TALIA - concorso
turismo@comune.cortemilia.cn.it

8 - 11 settembre 2011 - Milano
MACEF + ARITAMI
salone della casa + laboratorio tendenze
www.macef.it

***15 - 18 settembre 2011 - Cefalù (Pa)**
SHERBETH FESTIVAL
www.sherbethfestival.it

17 - 18 settembre 2011 - Pietra Ligure (Sv)
DOLCISSIMA PIETRA
www.dolcissimapietra.org

24 - 26 settembre 2011 - Arezzo
SABQPIU - tendenza regalo
www.sabqpiu.com

***24 - 26 settembre 2011 - Catania**
CATANIA GIFT FAIR
Bomboniere, regali e artigianato
nicco1931@gmail.it

25 - 28 settembre 2011 - Bruxelles (Belgio)
BISAC EXPO
www.bisacexpo.be

30 settembre - 2 ottobre 2011 - Gbellna (Tp)
GELARTE
www.gbellnacontactevent.com

2 - 4 ottobre 2011 - Illinois (Usa)
ALL THINGS BAKING
www.ibt2011.com

3 - 5 ottobre 2011 - New York (Usa)
STARCHEFS - concorso cucina
www.starchefs.com

8 - 12 ottobre 2011 - Lecce
AGRO GEPACIOK
www.agrogepaciock.it

8 - 12 ottobre 2011 - Colonia (Germania)
ANUGA - www.anuga.com

***12 - 14 ottobre 2011 - New York (Usa)**
IDENTITY NEW YORK
www.identitygoose.it

14 - 23 ottobre 2011 - Perugia
EUROCHOCOLATE
www.eurochocolate.com

15 - 17 ottobre 2011 - Chicago (USA)
THE 1ST CHICAGO RESTAURANT PASTRY
COMPETITION
JMFUREPASTRY@gmail.com

17 - 20 ottobre 2011 - Parigi (Francia)
SALON DU CHOCOLAT + WORLD
CHOCOLATE MASTERS
www.salonduchocolat.fr
www.worldchocolatemasters.com

***17 - 20 ottobre 2011 - Bolzano**
HOTEL - alberghi e gastronomia
www.fiersbolzano.it

21 - 25 ottobre 2011 - Milano
HOST
www.host.familienexperts.it

22 - 23 ottobre 2011 - Genova Cornigliano
DIOCOFANTASY HORROR SHOW
www.probotcornigliano.it

28 ottobre - 1 novembre 2011 - Udine
GOOD - enogastronomia
www.udinegoodfestival.it

***22 - 25 ottobre 2011 - Stoccarda (Germania)**
SÜDBACK
pasticceria e pasticceria
www.messe-stuttgart.de

6 - 9 novembre 2011 - Parma
simposio pubblico AMP
www.ampweb.it

***6 - 9 novembre 2011 - Genova**
HOSPITALITY
salone professionale dell'ospitalità
www.fira.ge.it

19 - 23 novembre 2011 - Basilea (CH)
IGEHO hotellerie e gastronomia
www.igeho.ch

8 - 11 dicembre 2011 - Napoli
SHOWCHOCOLATE
www.showchocolate.it

21 - 25 gennaio 2012 - Rimini
SIGEP
www.sigep.it

POST.it

a cura di Marianna Iodice



Pizza nel cuore

Dal 6 al 9 febbraio 2011 prende vita "PIZZA NEL CUORE", evento che si terrà in Umbria presso ExpoTecnocom. Quattro giornate di workshop, seminari, laboratori organizzati da Molini Spigadoro ed Università di Perugia, per promuovere il valore nutrizionale della pizza e dei suoi ingredienti.

Teoria e pratica per approfondire le Linee Guida della PIZZA SANA, scoprirete segreti di un'alimentazione equilibrata ed assistere al "Campionato Mondiale di Pizza Sana".

Info: www.pizzanelcuore.com



Sapore

Ecco le date dell'edizione 2011 di Sapore: dal 19 al 22 febbraio apre la grande vetrina di Rimini dedicata al food e al beverage. Al centro della fiera prodotti, format di locali, tendenze, tutto il food, il seafood e il beverage per il canale Ho.Re.Ca. (un mercato che ha superato i 70 miliardi, in crescita). L'anno scorso Sapore ha fatto numeri da capogiro: 85.000 mq di esposizione, 1.000 aziende espositrici, 76.123 visitatori professionali certificati ISF (+25% di operatori esteri), 4.000 business meeting tra aziende espositrici e buyer internazionali provenienti da 38 paesi, 612 giornalisti accreditati. Info: www.saporerimini.it

TIRRENO C.T.

Tirreno C.T.

Giunta alla 31ª edizione, la Tirreno C.T. è tra le più qualificate fiere del settore HORECA. Quest'anno la fiera si svolgerà nei giorni dal 6 al 10 marzo, come di consueto nei locali della Fiera Internazionale di Marina di Carrara: molte le novità, come l'ampliamento dello spazio espositivo del padiglione "E" di ben 10.000 mq. Gli operatori commerciali che hanno affollato i tre padiglioni espositivi del Complesso Fieristico di Carrara durante i cinque giorni della scorsa edizione, sono stati oltre cinquantamila. Quest'anno è prevista ancor più affluenza.

Info: www.tirrenoct.it



TIRRENO C.T. Tirreno C.T.

La **Mostra Tirreno C.T.** (dal 6 al 10 marzo 2011) è il punto di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia: offre una vasta panoramica delle innovazioni turistiche, commerciali ed alberghiere. La mostra, anche quest'anno, continua a richiamare migliaia di operatori economici grazie alla forte presenza di associazioni di categoria, al numero crescente di espositori qualificati, alla organizzazione di convegni e tavole rotonde, degustazioni, concorsi internazionali, dimostrazioni. 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.



Intersicop

La fiera spagnola dedicata al mondo della panetteria e della pasticceria è **Intersicop**, presso il centro fiere della capitale Madrid. Oltre all'esposizione delle ultime novità in prodotti, macchinari e strumenti per la lavorazione, Intersicop offre anche corsi e seminari di aggiornamenti grazie alla collaborazione con le associazioni di categoria nazionali. La fiera dimostra l'interesse verso il settore dell'arte bianca e della pasticceria che insieme a quello del fuori casa sta crescendo notevolmente nella nazione spagnola.

L'edizione 2011 si terrà dal 24 al 28 marzo.
Per altre informazioni visitate il sito della fiera:
www.intersicop-madrid.ifema.es

Eventi

a cura di R.M.

Chef e Pizzaiolo in coppia a TIRRENO C.T.

“È siciliano il duo vincitore della gara Pizza a Due”

Uno chef e un pizzaiolo: è il filo rosso di questo numero di Pizza&core ribadire che il mondo della pizzeria e il mondo della cucina possono incontrarsi e fondersi per creare qualcosa di nuovo, prelibato, raffinato, dove la buona pizza diventa la base per farciture sopraffine. Lo dimostra anche l'originalissimo campionato "Pizza a Due", organizzato da **Pizza e Pasta Italiana** e **Scuola Italiana Pizzaioli**, tenutosi anche quest'anno all'interno di Tirreno C.T., il salone nazionale rivolto ai gestori di alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità (Carrara Fiere, dal 6 al 10 marzo).

Come da contratto, la gara ha previsto che un pizzaiolo e uno chef collaborino in coppia per produrre una pizza gourmet da far gareggiare con altre creazioni. Lo chef, nello specifico, ha preparato il condimento per la pizza, mentre il pizzaiolo ha avuto il ruolo di preparare la base. Alla fase finale sono arrivate cinque coppie dove si sono distinti i vincitori assoluti, **Charon** (chef) e **Vincenzo Cardone** (pizzaiolo) di Caltagirone (Ct) con la pizza "Bella Napoli".

La coppia non è inedita solo perché si tratta di un professionista dell'arte bianca e di uno di cucina, ma è speciale anche perché si tratta di una figlia e di un padre che hanno condiviso una passione, il cibo, una professio-

ne, la ristorazione, e un'esperienza unica, questa bella vittoria applaudita dal pubblico.

La pizza "Bella Napoli" è stata realizzata con pomodoro, gamberoni, lardo di Colonnata, melanzane, mozzarella di bufala e riduzione della cottura dei gamberoni con il cognac.

La coppia vincitrice è stata seguita dal duo **Alessandro Gatti** di Massa (Ms) e **Sabrina Pucci** di Forte dei Marmi (Lu) e **Maurizio Marinello** in coppia con **Luca Giaccone**, entrambi di Tai di Cadore (Bl). Per preparare la pizza gourmet i concorrenti hanno avuto 30 minuti in totale.

Per aggiudicarsi il podio le coppie hanno dovuto sottostare al giudizio di una giuria qualificata di cinque membri appartenenti al mondo dell'enogastronomia (maestri della ristorazione, giornalisti, operatori del settore) i quali hanno valutato la realizzazione, la presentazione, il gusto della pizza nonché l'abbinamento con il vino.



+ 20% IL BILANCIO DECAFOOD NEL 2010

La società italiana - ai primi posti nel mercato della distribuzione Ho.re.ca - chiude il bilancio 2010 con un incremento del fatturato a tassi di due cifre.

Decafood ha chiuso il bilancio 2010 con un aumento del 20% del giro d'affari rispetto all'anno precedente, portando il fatturato a quota 3 milioni di euro. Un risultato positivo nonostante la crisi che investe il settore determinato dai trend positivi delle vendite dei cavalli di battaglia dell'azienda, ovvero la caffetteria e le creme calde e fredde. Un successo che è andato oltre le aspettative è stato ottenuto dai piatti pronti fuori frigo a marchio Trattoria dalla Caterina e dalle bevande Aloe Vera Drink, le novità lanciate all'inizio del 2010. Prodotti che hanno ampliato ulteriormente il listino, portandolo ad oltre 100 referenze.

Sviluppo all'estero e nuovi prodotti per l'estate 2011. Nei piani di sviluppo dell'azienda è stata dichiarata la volontà di raddoppiare il fatturato entro i prossimi due anni anche grazie allo sviluppo della presenza all'estero. La società infatti ha costituito una filiale in Germania a Francoforte e oggi è già presente in 8 Paesi europei. Un forte impulso alle vendite verrà dato anche dal lancio programmato per l'estate 2011 - di tre nuove linee di the, caffè e cioccolata. A livello di comunicazione inoltre, è stata pianificata come negli anni precedenti una campagna di advertising sulle testate del settore Horeca e ristorazione, oltre alla presenza alle fiere MIA (Mostra Internazionale dell'Alimentazione), Sigep (Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali), Pianeta Birra di Rimini e **Tirreno CT** (Mostra convegno dell'ospitalità) di Massa Carrara.

+ 20% IL BILANCIO DECAFOOD NEL 2010

La società italiana - ai primi posti nel mercato della distribuzione Ho.re.ca - chiude il bilancio 2010 con un incremento del fatturato a tassi di due cifre.

San Mauro Pascoli (FC), 06/04/2011 (informazione.it - comunicati stampa) Decafood ha chiuso il bilancio 2010 con un aumento del 20% del giro d'affari rispetto all'anno precedente, portando il fatturato a quota 3 milioni di euro. Un risultato positivo nonostante la crisi che investe il settore determinato dai trend positivi delle vendite dei cavalli di battaglia dell'azienda, ovvero la caffetteria e le creme calde e fredde. Un successo che è andato oltre le aspettative è stato ottenuto dai piatti pronti fuori frigo a marchio Trattoria dalla Caterina e dalle bevande Aloe Vera Drink, le novità lanciate all'inizio del 2010. Prodotti che hanno ampliato ulteriormente il listino, portandolo ad oltre 100 referenze.

Sviluppo all'estero e nuovi prodotti per l'estate 2011. Nei piani di sviluppo dell'azienda è stata dichiarata la volontà di raddoppiare il fatturato entro i prossimi due anni anche grazie allo sviluppo della presenza all'estero. La società infatti ha costituito una filiale in Germania a Francoforte e oggi è già presente in 8 Paesi europei. Un forte impulso alle vendite verrà dato anche dal lancio programmato per l'estate 2011 - di tre nuove linee di the, caffè e cioccolata. A livello di comunicazione inoltre, è stata pianificata come negli anni precedenti una campagna di advertising sulle testate del settore Horeca e ristorazione, oltre alla presenza alle fiere MIA (Mostra Internazionale dell'Alimentazione), Sigep (Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali), Pianeta Birra di Rimini e **Tirreno CT** (Mostra convegno dell'ospitalità) di Massa Carrara.

Il pizzaiolo volante ai mondiali di Salsomaggiore

Insieme a Biagioni del Bagnacchiuga anche Alessandro Gatti

CARRARA. Cesare Biagioni (nella foto), il "Pizzaiolovolante" della pizzeria Bagnacchiuga di Marina di Carrara in via Rinchiotta, parteciperà anche quest'anno all'importante appuntamento che si terrà dall'11 al 13 aprile a Salsomaggiore Terme: il 200 Campionato Mondiale e 2° Olimpiade della Pizza dove proverà a difendere il 4° posto conquistato nella precedente edizione. Alla

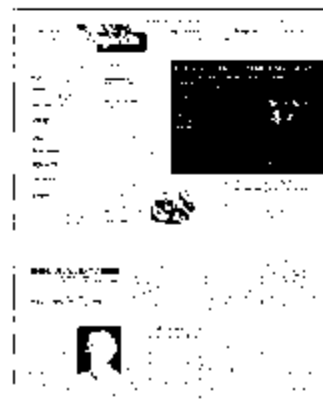
Dall'11 al 13 aprile
due competizioni
dedicate alla pizza

manifestazione saranno presenti, per cercare di conquistare il titolo, pizzaioli provenienti da tutte le parti del mondo: dall'Europa al Giappone, dagli Stati Uniti al Sud America, dal Nord Africa al vicino Oriente; ed è questo un fatto già di per sé straordinario che dimostra l'universalità della pizza. Biagioni, dopo il recente primo posto ottenuto nella categoria Master (campioni dei campioni) alla **Tirreno C1**, sarà in gara per le categorie Classica e Teglia puntando alla conquista del titolo a Salsomaggiore, dove il primo classificato avrà l'onore di essere premiato da Miss Italia 2010



Francesca Testasecca.

La manifestazione è organizzata da Pizza New e da Scuola Italiana Pizzaioli di cui Biagioni fa parte in qualità di istruttore pizzaioli e docente di corsi di analisi gestionale per pizzerie e ristoranti. Insieme a lui partirà anche il pizzaiolo istruttore (per la sede di Massa) Alessandro Gatti della pizzeria Ale's Pizza di Marina di Massa, anch'egli fresco di vittoria avendo ottenuto un meritevole terzo piazzamento a Parigi nel concorso "Pizza a due".





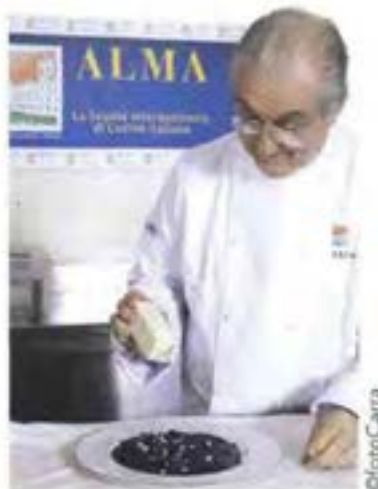
Eventi > Celebrazioni

Buon compleanno Italia

Si moltiplicano lungo la penisola le iniziative enogastronomiche per festeggiare i 150 anni dell'unità d'Italia

Una delle prime idee l'abbiamo vista al Sigeep il gennaio scorso. Settanta pasticceri del Conpait hanno preparato una maxitorta a forma di "stivale": cinquecento metri quadrati e tremilatrecento chili di pan di Spagna e panna, decorati con i più bei monumenti italiani in cioccolato e zucchero. A Torino, il sedici marzo, invece, lo staff artistico di Cioccolato (www.cioccolato.it), capitanato dallo scultore Andrea Gaspari, ha realizzato un'Italia di cioccolato (15 metri di lunghezza per 14 tonnellate) completa dei suoi 20 monumenti più rappresentativi. Durante i tre week-end "cioccolatosi", inoltre, i maestri della Scuola di Cioccolato Perugia hanno realizzato il 45 giri di cioccolato - perfettamente funzionante e commestibile - su cui, per l'occasione, è stato inciso l'Inno di Mameli. Un'altra dolce iniziativa tricolore è quella dell'associazione

Ciao Italia (www.ciaoitalia.org), che raggruppa oltre tremila ristoratori italiani all'estero i quali aderiscono all'iniziativa Happy Birthday Italia. Dal 17 marzo al 2 giugno, nei loro ristoranti, verrà proposto un menù con il meglio della tradizione gastronomica nazionale, che si concluderà con il dessert **DolceItalia**, presentato in anteprima a Sigeep dal team di pasticceri di Fabbri 1905 (ricetta a pag. 99). Ma anche i ristoratori italiani non sono da meno, a partire da uno dei più illustri, Gualtiero Marchesi (nella foto sopra), rettore di Alma (www.alma.scuolacucina.it). Presso la sede dell'istituto, il 17 marzo Marchesi ha tenuto una lezione speciale sul piatto da lui creato per il "compleanno" dell'Italia. Unica: un risotto al nero di seppia con scaglie d'argento, rivisitazione del suo famoso riso oro zafferano. Marchesi ha preparato il suo piatto assistito



©FotoCarra

dallo chef Alma Marco Soldati, mentre il resto del menù, dedicato al Mille, è stato ideato da Luciano Tona, direttore didattico di Alma. Qualche giorno prima, durante la fiera **Tirreno CT** (Marina di Carrara, 6-10 marzo) la Federazione Italiana Cuochi (www.fic.it) ha dato invece vita allo **show cooking "L'Unità d'Italia attraverso il maccherone"**: 20 chef, uno per regione, hanno interpretato con ricette inedite uno dei simboli della cucina nazionale.

A Napoli il tricolore è stato celebrato con la **Pizza Garibaldi** ideata dai pizzaioli aderenti alla Confcommercio nell'ambito dell'iniziativa del Comune "Uniti per fare impresa". Madrina dell'evento è stata Anita Garibaldi, pronipote di Giuseppe. ■

Idee tricolore

La D. Lazzaroni & Co presenta la lotta "1861" in edizione limitata che raffigura i festeggiamenti per l'Unità d'Italia. La lotta è prodotta in soli 1861+2011= 3.872 esemplari e contiene 325 grammi di pasticceria da tè assortita.
www.lazzaroniisacornu.com

Lavazza propone una tazzina da collezione prodotta in limited edition che sarà utilizzata, durante il periodo delle celebrazioni, per il servizio bar in venti punti vendita della città di Torino e acquistabile presso i due official store Italia 150. www.lavazza.it



Pastiglie Leone dedica all'evento una lotta da collezione color azzurro-blu risorgimento, la classica scatoletta di Miste Dissertanti che augura: "Buon Compleanno Italia!" e un nuovo set di mini-lottine cult, che attraverso delle illustrazioni pop di Renato Sorrentino inneggia ai valori e alle icone dell'italianità. www.pastiglieleone.com





Reportage ▶ Tirreno C.T.

a cura di Alice Gasta e Isabella Santoni

La fiera dei talenti futuri

*Si è conclusa con successo la 31esima edizione di **Tirreno C.T.** con oltre 50mila presenze. La manifestazione, che da sempre si occupa di cucina, apre sempre di più al mondo della pasticceria e dedica l'edizione di quest'anno al pane*

La 31esima edizione di Tirreno C.T. (Carrara 6/10 marzo 2011) chiude i battenti con la premiazione degli Internazionali d'Italia, concorso, ormai giunto alla sua undicesima edizione, grazie al quale anche la fiera riscuote sempre più consensi e le oltre 50mila presenze di quest'anno ne sono la prova. Girando tra gli stand e parlando con le aziende abbiamo raccolto parole di soddisfazione. Dalla piccola al grande azienda, dal distributore al costruttore di macchine o produttore materie prime, l'opinione comune è che fiere "piccole" e locali come questa, dove il contatto con il cliente è più diretto, sono più redditizie delle "grandi" fiere internazionali, dove si va più per fare presenza che per fare business. Sono stati 294 gli espositori provenienti da 57 province di 14 regioni italiane;

6 da paesi esteri per un totale di 300 aziende. Tra cui nomi importanti del settore pasticceria, panificazione e gelateria come Agugiaro & Figna Molini, Gruppo Mobe, Fugar Produzione, Molino Quaglia, per citarne alcuni. La geografia di provenienza vede il Nord pesare per il 49,5%, il Centro per il 46% e il Sud e le isole per il 2,5%. Il 2% proveniva dall'estero. La regione italiana più rappresentata è stata la Toscana (25,4%), seguita dall'Emilia Romagna (12,7%), dal Veneto, dalla Lombardia e dalla Liguria. Tra le province, Massa Carrara (9,6%) è stata ovviamente al primo posto, quasi alla pari con Lucca (9,3%); poi Pistoia, Firenze, Pisa. La Prima extra Toscana è Treviso (5,6%), seguita da Reggio Emilia insieme con Milano. ■

Il successo di C.T. Tirreno

Abbiamo chiesto a **Paolo Caldana, responsabile della Tirreno Trade**, i motivi del successo della Tirreno C.T.: «È una fiera dove si concludono affari, a differenza di altre manifestazioni che vivono d'immagine e che, nel tempo, si sono trasformate in vetrine. Tirreno C.T. propone poi una visione dell'intera filiera dell'ospitalità. Ci distinguiamo per avere un rapporto chiaro con le aziende: offriamo quello che possiamo dare. È una manifestazione aperta ai giovani, che possono confrontarsi, formarsi e informarsi. Ai concorsi, organizzati con la collaborazione delle as-

sociazioni, sono iscritti 530 professionisti. Non rinunciamo al nostro obiettivo originario: promuovere il prodotto sano e di alta qualità. Dobbiamo recuperare il terreno perduto. Infatti, negli anni passati, nell'ambito dell'ospitalità, abbiamo spesso offerto prodotti scadenti. Dobbiamo tornare a proporre prodotti di qualità». **Per il futuro?** «Ho appena concluso una partnership con la fiera di Genova, per organizzare un salone dell'ospitalità: OSPITAL'ITALYTI, rivolto ai professionisti della Liguria, del Piemonte e della Lombardia».



Gustar, il centro di formazione delle Arti Bianche

In fiera era presente anche la famiglia Pegoraro al completo: Massimo e Francesco insieme al padre Gastone, volto noto dell'Arte Bianca, con il loro staff era presente in rappresentanza della Dmp, azienda di distribuzione di materie prime con sede a Pistoia. È qui, che per loro volontà, di Gastone in primis, che nasce la Gustar, il centro di formazione delle Arti Bianche, già operativo da qualche mese, ma che verrà inaugurato ufficialmente il prossimo settembre. Ne abbiamo parlato proprio con **Gastone Pegoraro** e con il direttore **David Bedu**.

Cosa significa avere finalmente aperto questa scuola?

«Si tratta della realizzazione di un sogno che ha avuto un percorso piuttosto lungo iniziato alla fine degli anni '40 quando lavoravo come pasticciere e proseguito successivamente con l'apertura di una nostra pasticceria e, negli anni '80, con l'attività commerciale. Abbiamo sempre organizzato corsi e creduto nella formazione e ora siamo riusciti ad avere questa scuola polifunzionale, dove si terranno corsi di formazione di tutti i settori, dalla cucina alla pasticceria, dalla panificazione alla gelateria e pizzeria.

A chi si rivolge la scuola? «A tutti i professionisti e ai giovani desiderosi d'imparare questo mestiere. Essendo al centro dell'Italia, in Toscana, siamo raggiungibili da più parti: Liguria, Emilia Romagna, Umbria, alto Lazio».

Come è avvenuto l'incontro con David Bedu? «Per caso, lo scorso anno, proprio durante questa manifestazione, aveva accompa-



gnato Didier Chouet che doveva fare una dimostrazione per noi al forum della pasticceria. Dopo quell'incontro ha deciso di trasferirsi in Toscana con tutta la famiglia». Giunto in Italia un paio di anni fa, dopo aver lavorato per una catena di panetterie David Bedu incontra Gastone Pegoraro, con il quale condivide la stessa filosofia: «Far imparare il nostro mestiere agli altri e farli crescere professionalmente fin da giovani - afferma David Bedu. Purtroppo oggi in Italia stiamo assistendo a quello che in Francia è successo una quindicina di anni fa, quando mancava la manodopera giovanile. Allora il nostro ministero della cultura e della formazione, in accordo con i migliori professionisti decide di aprire delle scuole di pasticceria e panificazione. Oggi ce ne sono più di un centinaio e questo mestiere è diventato molto ambito. Il futuro non siamo noi, ma i giovani di 14/15 anni, sono loro i futuri talenti pasticceri e panificatori e noi abbiamo l'obbligo di far crescere questi giovani».

Qual è il suo ruolo nella Gustar? «Gastone mi lascia gestire la scuola, ma più che un direttore sono un coordinatore tra la cultura francese e quella italiana. Spero di iniziare a settembre con i primi corsi dedicati al Natale nei settori cioccolato, pane e pasticceria, per portare un po' della cultura natalizia francese alla già ricchissima cultura italiana». Insieme a David Bedu e al Mof Boulanger Didier Chouet, ospite della Gustar presso del Forum Pasticceria, abbiamo realizzato delle video-ricette che troverete presto sul nostro sito: www.dolcesalatoweb.it.

Internazionali d'Italia

Si chiama **Culinary Team** e viene da **Palermo** ed è la squadra di cuochi italiani che ha vinto la XI edizione degli Internazionali d'Italia di cucina appena svoltisi a Tirreno C.T., CarraraFiere. La squadra siciliana si è imposta nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a squadre di chef provenienti da tutta l'Italia. Ai campionati internazionali di cucina promossi dalla Federazione italiana cuochi tuttavia, è l'Italia che ha vinto su tutto: sempre nella sezione a squadre infatti l'**Emilia-Romagna** si è imposta nella sezione della cucina artistica, mentre il Veneto, con un team di Padova, ha saputo meglio interpretare la cucina mediterranea. Nel corso dei 5

giorni di Tirreno C.T., la Fic ha promosso anche i campionati nazionali di cucina. In questo caso, diversi sono stati i premi in base alle diverse sezioni. Per il campionato di cucina artistica il miglior primo piatto è stato cucinato da **Giovanni Speciale**, giovane cuoco di Giminna (Palermo), mentre il secondo piatto da **Girolamo Brescia** di Padova. Per la sezione "Cucina mediterranea" primo piatto vincente cucinato dal ticinese **Cristian Nicoletti**, mentre il secondo da **Eros Vicentini**. **Miglior pasticciere d'Italia il cosentino Domenico Spadafora**. Per il 2° Grand Junior Cooking Contest, al primo e al secondo posto si sono piazzati i gruppi **Alta Formazione Trentino 3** e **Team Palermo** e in terza e quarta posizione **Alta Formazione Trentino** e **Cuochi a Roma**. Ma molte medaglie d'oro, d'argento, di bronzo, diplomi e menzioni sono stati distribuiti dalla Fic a tanti altri cuochi più o meno giovani di tutta l'Italia, che hanno dimostrato abilità, conoscenza e fantasia negli elaborati proposti. (Nelle foto un pezzo artistico e un dessert in concorso).





Reportage > Tirreno C.T.

Wolf Butterback a Tirreno C.T.



L'opinione di Andrea Pizzuto, responsabile commerciale Italia Wolf Butterback. **Come mai la scelta di partecipare a una fiera a livello locale?** «Perché per noi è importante andare sul territorio per conoscere le esigenze dei clienti e dare sostegno ai nostri partner, quindi a distributori locali, creando nuovi contatti e facendo assaggiare i nostri prodotti per capire se possono avere successo e renderci conto come muoverci». **Quali sono le novità di prodotto?** «Quest'anno abbiamo lanciato un prodotto multicereali con semi germogliati macinati, con un alto valore energetico e nutritivo, abbinato al formaggio fresco. Si presta come ottimo snack estivo e leggero da abbinare a insalate, verdure o anche a degli affettati». **Come sta andando il mercato?** «Per il nostro prodotto sta andando piuttosto bene c'è sempre più riguardo verso la qualità. Essendo un'azienda che lavora con prodotti a base di burro, notiamo una crescita importante nei fatturati, e quindi rimarremo sempre fedeli alla nostra filosofia votata alla qualità». **Adattate i prodotti al mercato italiano?** «Sì, facciamo prodotti specifici, specialmente pezzature più piccole per il mercato italiano, il prodotto multicereali con formaggio fresco, per esempio, è specifico per il mercato italiano, i gusti tedeschi, infatti, sono molto più marcati. Abbiamo quindi abbinato il multicereali, tipicamente tedesco alla leggerezza del formaggio fresco, per adattarlo al gusto italiano». www.butterback.de

Futuri Talenti

Si tratta di un progetto fortemente voluto dal professor **Martino Liuzzi**. «Futuri Talenti - ha spiegato Liuzzi - si rivolge ai ragazzi degli Istituti Alberghieri che hanno dimostrato spiccate attitudini per il settore della gelateria in particolare e che potrebbero sviluppare ulteriormente le proprie capacità diventando dei veri professionisti. Si tratta di una serie di incontri di formazione rivolti ai giovanissimi che desiderano approfondire la conoscenza del gelato artigianale. In fiera Martino Liuzzi



era sempre presente e la soddisfazione per la riuscita di questo incontro si leggeva chiaramente nel suo sguardo. Insieme a lui **Simona Della Bona**, gelatiere, alla sua prima esperienza nella docenza di un gruppo così numeroso: «È la prima volta che mi trovo a dover gestire un gruppo così nutrito - ha affermato Della Bona - ma devo dire che sono piacevolmente sorpresa perché non ho avuto problemi nel gestirli, anzi, ho trovato ragazzi molto motivati, attivi e interessati a tutte le attività».

La Costiera nel mondo

Grazie al maestro pasticciere **Salvatore De Riso** i prodotti della Costiera Amalfitana fanno il giro d'Italia e si fanno conoscere in tutto il mondo. Abbiamo incontrato il pasticciere a Tirreno C.T. presso lo stand di **Gelocrem**, distributore dei prodotti Sal De Riso. La cosa che più ci incuriosisce è come faccia De Riso a produrre in grosse quantità pur rispettando una rigorosa selezione delle materie prime, che gli viene anche imposta dall'Accademia Maestri Pasticceri Italiani di cui fa parte:

«Come tutti ormai sanno - ha spiegato Salvatore De Riso - la mia filosofia è la ricerca di materie prime di alta qualità, non solo l'ingrediente in genere e quindi il miglior cioccolato, il miglior burro, il latte fresco alta qualità, ma anche e soprattutto la scelta dei prodotti della mia terra, la Costa d'Amalfi e la Campania a partire dai limoni, dai fichi bianchi del Cilento, dalle castagne e tutto ciò che di buono mi circonda. La produzione è organizzata

per reparti con 28 pasticceri specializzati, ognuno nella propria produzione, dal pan di Spagna ai biscotti, dalle creme alle farciture, dalla glassatura fino al confezionamento, ogni reparto lavora da sé ma in sinergia con tutti gli altri; ogni pasticciere si occupa delle proprie ricette e, a fine giornata, riusciamo, grazie anche alla catena del freddo, a ottenere una grossa produzione». Grazie a una rete vendita e a distributori sul territorio nazionale, i prodotti Sal De Riso si possono trovare in diverse regioni italiane e anche all'estero: «Tra poco inaugureremo un terzo punto vendita Sal De Riso a San Pietroburgo, dove vengono venduti tutti i miei prodotti di pasticceria, la linea torte da ristorazione, la linea torte da vendere intere con diametro più piccolo da 18 cm e da 22, i dolci al bicchiere, al barattolo, le monoporzioni e per finire anche una linea di salato che ho voluto denominare I Sapidi, che comprende focacce farcite e alcuni tipi di pasta. Quest'ultime si chiamano Le Costaiole, in onore della Costiera. È una linea che nasce nel 2004 e, ancora una volta, ho voluto valorizzare i prodotti della mia terra con paste ripiene e aromatizzate. Il colore, l'aroma e il ripieno sono realizzati con i diversi prodotti dei 13 Comuni della Costiera come per esempio le alici di Cetara, o i Totani con le patate e ancora i limoni, le nocciole di Giffoni, ecc.».



Anche Ireks Italiana sceglie Tirreno C.T.

Presente nello spazio dimostrazioni vicino al Forum di Pasticceria gestito da Gustar e Dmp, la Ireks Italiana era presente con i propri tecnici per mostrare al pubblico della fiera la lavorazione di alcune ricette in diretta (che saranno presto on-line sul nostro sito www.dolcesalatoweb.it), in particolare realizzate con i nuovi prodotti: PaneGusto, Spuntino e Mella Dolci Tentazioni. **Abbiamo chiesto a Massimo Bettocchi, direttore generale dell'azienda, come mai Ireks Italiana ha scelto di partecipare a una fiera di carattere regionale come Tirreno C.T.:**



«Da qualche anno a questa parte abbiamo deciso di non partecipare più a fiere nazionali, spostando più il

nostro interesse su quelle a carattere locale. Diciamo che si tratta in parte di una scelta un po' forzata, perché oggi le due fiere a carattere nazionale che si rivolgono in particolare alla panificazione si stanno contendendo il mercato e questo purtroppo credo che vada a svantaggio di tutto il settore. La nostra scelta, quindi, è stata quella di abbandonare queste fiere nazionali e di partecipare a quelle locali e devo dire che ci stanno dando un ritorno molto interessante. Questa è la seconda edizione di Tirreno C.T., dove, tra l'altro siamo presenti insieme al nostro distributore, DMP, con il quale abbiamo un buon rapporto e ben volentieri per il secondo anno consecutivo, organizziamo lo stand». www.ireks.it

Irinox: dalla cottura al raffreddamento

Un sistema rivoluzionario frutto del grande know how della Irinox. Il continuo ascolto dei desideri dei clienti consente oggi di presentare il primo **Up Grade di Multifresh®**, un vero e proprio assistente multi funzione, che raffredda e surgela con cicli dedicati per ogni prodotto, scongela e lievita in maniera controllata in un ambiente totalmente sanificato e non solo: da oggi Multifresh® propone dei cicli esclusivi di cottura lenta a bassa temperatura e di rigenerazione degli alimenti che permettono allo chef di sfruttare al meglio le attrezzature, anche in sua assenza. È possibile programmare di notte alcune cotture e di trovare il mattino seguente il prodotto perfettamente cotto e raffreddato (+3°C), cotto e surgelato (-18°C), cotto e pronto da servire in tavola (+65°C), in base alle esigenze. È inoltre possibile rigenerare gli alimenti e impostare l'ora precisa in cui trovare il prodotto alla temperatura desiderata, caldo per essere servito. I cicli di rigenerazione passano in automatico dal mantenimento (+3° o -18°C) alla rigenerazione fino a +70°C. Infine, Multifresh® è dotato di un ciclo speciale per la pastorizzazione degli alimenti, per evitare qualsiasi contaminazione batterica e aumentare ulteriormente la durata del prodotto in conservazione. www.irinox.com



La soluzione ideale per chi non sa decorare al "cornetto"

Girando per la fiera abbiamo osservato le novità presentate. Spesso, quando si cercano prodotti nuovi si trovano ricette alternative o adattamenti, ingredienti rivistati o macchinari con aggiunta di funzioni. Però qualche volta è possibile anche trovare idee davvero originali e quella che più ci ha colpito è stata presentata dalla **Greci Industria Alimentare**, azienda di Parma specializzata in prodotti per la ristorazione. Una novità assoluta per dessert al piatto e non solo sono le **Matite dello chef**, ovvero salse dolci aroma-



tizzate per decorare i piatti e i dessert. Confezionate in pratiche "matite" professionali, queste salse, dai colori brillanti, hanno un'impugnatura comoda e il tratto sottile, che permette di realizzare delle vere e proprie opere d'arte sui piatti. Con le Matite dello Chef è possibile

firmare i propri dessert, dedicare un pensiero ai clienti per celebrare un momento speciale o semplicemente per stupirli. La loro fluidità permette una decorazione fine, che non cola. La confezione contiene 5 matite da 55 g l'una nei gusti ciliegia, mirtillo, caramello, pistacchio e bergamotto. Ogni matita permette circa 50 decori. www.greci.com

75 | DOLCESALATO



Fornaio Amico
L'Arte Bianca online

Cerca

Search for ...

HOME NEWS BLOG PER I PANIFICATORI

HomeSindacaliCollaborare porta risultati

Bombieri

Collaborare porta risultati

SCRITTO DA CLAUDIO ZENHONI 30 MARZO 2011 PUBBLICATO IN SINDACALI



11 VOTO

Dimensione carattere - + Stampa Email Diventa il primo a commentare!



Ho avuto il piacere di conoscere due Pizzaioli, Manuele e Claudio, e non c'è voluto molto perché si finisse a parlare di impasti. Avevano già sentito parlare della biga, del poolish, ma non avevano mai approfondito l'argomento e allora abbiamo provato a fare una pizza con la biga. Da qui è nato un progetto che ha portato un ottimo risultato.

La ricerca di Manuele e Claudio per dare più sapore al loro prodotto è da ammirare, così ci siamo messi a provare a fare delle prove per vedere se davvero si poteva dare un sacco in più alla pizza che loro producono (che a mio avviso è già molto buona). La mia proposta è stata quella di fare una biga. Loro già producono un'ottima pasta e Manuele, il titolare, è molto esigente sulle materie prime: sceglie ottimi prodotti ma, come succede spesso, non si accontenta mai, e con Claudio, il suo pizzaiolo, che forse è più pigro di lui sui prodotti, viene fuori un connubio perfetto. Così, dopo diverse prove fatte con la poolish e con la biga, siamo arrivati a produrre una pizza con la biga. Siamo partiti prima dalla farina di grano tenero poi ci siamo divertiti a vedere dove potevamo arrivare e ci siamo sbizzarriti con le farine più assurde e sono uscite dal quel forno delle pizze spettacolari, al punto che i clienti chiedono che novità di pasta ha fatto stasera. Poi Claudio il pizzaiolo si è iscritto ad una gara di pizza fatta presso il **Tirreno CT**, una fiera di zona, e nel momento di decidere quale pizza portare, con che pasta farla, ho proposto di fare una pizza che avesse come base la pasta del Mezzo Sale, quindi abbiamo adattato la pasta, dandogli una ulteriore lievitazione di 24 ore a 4 gradi.

Siamo partiti con la ricetta classica. Dopo 20 ore abbiamo rinfrescato la biga con la semola grossa, fatto il riposo in massa, fatte le palline e messe in frigo. Dopo 24 ore le abbiamo tolte e lasciate a temperatura ambiente e poi con l'astro di Manuele e Claudio abbiamo steso la pizza con le mani (e su questo punto i 2 non transigono), farcita con pomodoro, olive nostrane, scaglie di Sciacca sotto sale, stracotta affumicata, capperi e pomodori secchi e un trito di aglio e prosciutto. Il risultato? Si sono aggiudicati il secondo posto, però la curiosità degli altri pizzaioli è stata il vero premio: tre farine? La biga? Usare la semola grossa? Ci siamo divertiti e sono sinceramente contento del risultato, non tanto per la classifica, ma per la collaborazione, la curiosità di fare qualcosa di nuovo. Per noi non è stato tanto fare la gara perché la potevano fare con una delle tante paste che abbiamo fatto, ma è stato stipendo l'impegno che hanno messo nel voler capire la biga e la poolish.

La pizza saporta questo il nome, secondo posto, ma l'unica fatta con la biga. Questo dimostra quello che vuol dire collaborare e non come spesso si sente dire: «Io non è nulla da imparare». Ma, ripeto, la cosa importante è il confronto: io, personalmente, ho imparato come gestire la pasta in pizzeria, come si stende la pasta con le mani e, cosa più importante, mi sono confrontato con due professionisti, non panificatori, ma sempre legati dalla farina, dall'amore per il proprio lavoro e vi farò vedere con che passione fanno le pizze. Con

questo non voglio fare pubblicità a nessuno, anche perché non ne hanno bisogno, ma voglio farvi capire cosa si può fare se si collabora e non se ci facciamo la guerra o ci facciamo prendere dai pregiudizi. Se non impariamo a parlare con i colleghi, se non ci confrontiamo, come possiamo crescere? Non serve a nulla imparare mille ricette se poi non sappiamo venderle. Non serve a nulla partecipare ai corsi per le ricette, per questo basta comprare un libro.

Ha detto Claudio: «Mi sono stupito di tutti i pizzaioli che mi facevano domande, si parlava. Di solito questo non succede, forse la curiosità di sapere della pasta con la biga ha fatto perdere i pregiudizi che spesso ci sono».

Nel mondo del pane sono molto di più i pregiudizi. Spesso nelle province non si parla con il collega vicino. E qui sorge una domanda: perché non parliamo? Perché non diciamo che siamo artigiani punto e basta, persone che fanno il loro lavoro con passione? Sinceramente rimango affascinato dall'impegno che i pizzaioli mettono nel loro lavoro e questo è da ammirare. Sono sempre pronti a mettersi in gioco. In tante domeniche di incontri di questo anno ho sentito solo darsi addosso: «E quello fa così», «E quello non è capace». Basta con queste guerre che non portano a nulla, con questi pregiudizi, tanto il prodotto migliore è quello che si vende. La so che sembra assurdo ma è così. Dobbiamo essere imprenditori del nostro lavoro e non schiavi dei pregiudizi: non mi stancherò mai di dirlo agli incontri del Gruppo Giovani. Cerchiamo di mettere fine a queste cose, anzi, cerchiamo di portare al dialogo i panettieri. Di progettare la nostra visione avanti, di prevenire il futuro. Tutto sta cambiando e anche il nostro lavoro. Mi piace per chi non lo vuole ma è così. Dobbiamo coniugare tradizione e innovazione. Il personaggio della messola, la signora Maria, sta sparando, ma la messola non è manager, la signora Rosanna, è il nostro nuovo efficiente.

Farina, Acqua, Sale, Lievito

Etichettata sotto Gruppo Giovani collaborazione mezzosale biga pizza

Social sharing 

Articoli collegati (da tag)

La pasta di mandorla per i panificatori

Una pizza dal sapore mediterraneo

Due corsi per una grande regione

Una discussione con ognuno di voi

La strada Giusta

Altro in questa categoria:

La pasta di mandorla per i panificatori »

» El MezzoSale conquista anche la Campania

Lascia un commento

Make sure you enter the (*) required information where indicated.

Basic HTML code is allowed.

Messaggio *

Nome *

E-mail *

URL Sito

flash

MANIFESTAZIONI DI RILIEVO

Testo di
Emanuela Balestrino

CT Tirreno a Carrara

Gelatieri sul podio



Il momento dell'inaugurazione della manifestazione fiorentina con il taglio del nastro.

Una fiera interessante con un'ampia partecipazione di addetti, ricca di spunti da cogliere e di eventi come Gelatissimo e Progetto Futuri Talenti. Una dimostrazione della validità della formula individuata, che dà rilievo alle più vivaci realtà ed iniziative del territorio, e che fa da motore allo sviluppo del settore, contemperando però momenti d'importanza internazionale come nel Forum della Pasticceria con il MOF Didier Chouet

È stata un'edizione vivace, dinamica, con un alto indice di partecipazione: la 31ª di CT Tirreno, svoltasi a Carrara dal 6 al 10 marzo. Il Salone nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità, ha riunito infatti oltre 50.000 visitatori, 300 aziende, 600 marchi commerciali su oltre 30.000 metri quadrati di superficie espositiva. Durante la manifestazione si sono succedute numerose iniziative, prime fra tutte i concorsi professionali di livello come il Concorso nazionale Festival d'Autore per allievi delle Scuole alberghiere, e Gelatissimo 2011, riservato ai gelatieri.

CONCORSI E INIZIATIVE

Protagonista assoluto di martedì 8 marzo il gelato al concorso Gelatissimo 2011, organizzato da Siga, Associazione Italiana Gelatieri, iniziativa suddivisa in due categorie, creme e frutta, quest'anno dedicata a crema e fragola. 35 i gelatieri in gara nelle due giorni di gelato giudicata da un'autorevole giuria di esperti: vincitrice della categoria Fragola Elisabetta Collecchi della Gelateria Super Crema di Montecatini Terme, mentre Enrico Brogi della Gelateria del Corso di Prato ha trionfato per la categoria Crema.

Ai giovani promettenti è stato invece

ONORE AL MERITO

Un riconoscimento importante, il premio Caterina De' Medici, è stato conferito di recente dall'Associazione Cuochi di Prato, presenti anche a CT Tirreno, a Gastone Pegoraro, maestro pasticciere titolare di DMP e artefice insieme ai figli Massimo e Francesco della Gustar di Pistoia, scuola di recente inaugurazione di panificazione, pasticceria e gelateria.



Gastone Pegoraro con il diploma del premio Caterina De' Medici.

dedicato il Progetto Futuri Talenti ideato e sostenuto da Martino Luizzi e Livia Chiriotti che ha dato vita nel Forum della Pasticceria a una selezione di giovani promesse delle Scuole alberghiere di due istituti: il Giuseppe Minuto di Massa Carrara e il Giulio Marconi di Saravezza - Viareggio. Gli studenti, una ventina in



Da sinistra, Alberto Pici, presidente dell'Associazione Italiana Gelatieri con Enrico Brogi della Gelateria del Corso di Prato, vincitore per la categoria Crema di Gelatissimo.



Al centro con la coppa Elisabetta Collecchi della Gelateria Super Crema di Montecatini Terme, vincitrice per la categoria Fragola di Gelatissimo.



La giuria di Progetti Futuri Talenti: da sin. M. Liuzzi, nutrizionista, L. Fiorani della Pasticceria Loriana Betti, P. Pillon di Bovo, Gastone Pegoraro, titolare di DMP, G. Babbi, responsabile commerciale dell'azienda di famiglia, Gianluca e Giancarlo Vitoli, gelatieri di Massa.

totale, sono stati seguiti da vicino da Simona De Bona, responsabile della docenza e rappresentante della 3^a generazione della gelateria di famiglia, giurata insieme ad altri otto componenti: Martino Liuzzi, nutrizionista, presidente, Gastone Pegoraro, titolare di DMP, Gianluca e Giancarlo Vitoli, gelatieri a Massa, Linda Meacci, della Pasticceria (di famiglia) Loriana Betti di S. Croce sull'Arno, Lady Pasticceria 2010, Paolo Pillon di Bovo, Gianni Babbi, responsabile commerciale della nota azienda di famiglia, e di due maestri pasticceri francesi, David Bedu e Didier Chouet, MOF premiato dal presidente francese Nicolas Sarkozy. Ad imporsi nel concorso Alessio Vincenti di Cerqueta e Leonardo Frediano di Ruosina (Lu), accompagnati da Lorenzo Pianini, docente di sala. I due studenti hanno presentato al concorso un goloso gelato al fior di latte abbinato alla frutta; grazie a questo risultato Vincenti e Frediano contenderanno ad altri giovani concorrenti la vittoria del concorso che si concluderà nell'ambito della Mig di Longarone in programma a fine novembre.



Da sin. A. Vincenti di Cerqueta (Pr) e L. Frediano di Ruosina (Lu), vincitori del concorso Progetti Futuri Talenti.

STICK, CONETTI E PRALINE

Gli stecchi, i conetti e le praline realizzate con gelato artigianale sono da tempo prodotti "di tendenza". Originale alternativa per i clienti, si conservano in vetrina e danno un tocco di colore al punto vendita. Per i gelatieri che desiderano inserirli nella propria gamma, PreGel ha realizzato Coriandoline® Stick, una linea di prodotti privi di grassi vegetali idrogenati e contenenti solo coloranti naturali. Croccanti coperture, perfette per realizzare in modo semplice stecchi e praline con il classico gelato o un dolce semifreddo. Le varianti disponibili sono: Caffè, Cioccolato al Latte, Cioccolato Bianco, Cioccolato Fondente, Fragola, Limone. Per facilitarne la realizzazione,



Pregel propone kit completi composti da stampo Steccoflex Silikomart con 12 pose, 500 bastoncini, spatola ed un pratico espositore da vetrina.

www.pregel.com



Reedgourmet

interviste su fb

A cura della Redazione

Intervista semiseria con Emanuela Isoardi

Io ed Emanuela ci scriviamo spesso su fb, anche solo per fare due chiacchiere. Mi piace perché è semplice, fresca, divertente, pulita. Questa è una chiacchierata fatta qualche giorno prima che partisse per Nantes



21:28
A.A. Ma allora ci senti? Devo intervistarti dalla buchina... se riesco a capire come ti fa. Sei amica anche di Reed Gourmet?

21:28
E.I. Beh guardo

21:29
A.A. Anche... Altrimenti ti intervisto dalla dia...

21:30
E.I. Come ti è più comodo...entro i limiti di di

21:30
A.A. Allora dalla mia dia... aspetta che arrivo!

21:31
E.I. Beh a quest'ora dove vuoi che vada... i bicordi sono stati sfornati... ma deve essere così grande! Mi blocchi

21:33
A.A. Ok. Allora vai a vedere la buchina? Non si preoccupare, è solo per cambiare immagine. Sarà divertente, almeno spero. Dipende da noi?

21:34
E.I. Al max facciamo finta di niente o usiamo fischietto?

21:35
A.A. Ok, ma cerchiamo di divertirci preferisco...

21:35
E.I. Come vuoi

21:36
A.A. Sarà un po' lungo perché in buchina ci si mette più tempo... ma vuoi che ti chiedi?

21:40
E.I. Beh non sei tu che fai le giornate?

21:42
A.A. Che fai Pasoché? Pensi che magari, avessi qualche iniziativa da promuovere?

21:42
E.I. Dane e mardie con il tuo pane e la tua manifa.

21:42
A.A. Se puoi il mio pane, intanto!

21:43
E.I. Allora se non ti riferisci la penso io.

21:44
A.A. Offenderti? Sgherzi? Non vedo Toni. Preparati anche nel vino bianco delle tue parti. Ma mastio non beve rosso...
Mimo sospira. La buchina è troppo lenta. Facciamo dalla dia!

21:52
A.A. Eccomi... Un modo feroce!

21:53
E.I. Il giorno... è un mezzo di comunicazione... e come tale, se usata con buon senso e trasparenza... è divertente.

21:53
A.A. Ma tu lo sai più per lavoro o per divertimento?

21:54
E.I. e nooooo... ma quanti domanda

la fai fare le volte...oggi mi è capitato il numero di gennaio...

21:54
A.A. Certo! È la rubrica su fb, che cosa devo domandarti? Se sui Twitter!

21:55
A.A. Va bene. Allora dimmi che rapporto hai con la tecnologia. Tanto lo so che sei "impedita" come me...

21:55
E.I. Lo uso per giocare, quando finisco un corso o una competizione il più delle volte intanto delle belle amicizie... che poi sono disattivate... un po' mangio e così il ti tiene in contatto... per facilità facciamo tutti lo stesso lavoro... e così quando abbiamo delle iniziative o dei problemi si parlano!

21:58
A.A. Il bello della tua, sei? Ritrovi persone che non senti da secoli e ne scopri altre, lo ha molti amici che non fanno il mio lavoro. E tu?

21:58
E.I. Anzitutto! E ti ha detto che facciamo più o meno tutti lo stesso lavoro... ma sei fobolizante

21:59
A.A. Già, il lavoro, i colleghi, poi ti valdi nella tua buchina e vedo un noto giornalista televisivo...

22:00
E.I. ...curiosissima! lo faccio i dolci e lui il magia. Vedi che c'è un nonno! L'ho scritto oggi, abbiamo parlato del Tiziano C.T. vedi che facciamo lo stesso lavoro?

22:01
A.A. Ci vai a **Tiziano C.T.**

E.I. Certo, solo che nel social abbiamo l'allenamento in cui ti sei dimenticata che parlo al concorso di Nantes? Ti è via?

22:03
E.I. Visti che puoi il dolcino addobbare al capo? A solo fantasia... con quelli giusti!

22:05
A.A. No, grazie. Il mio capo ha già detto di sì.

A proposito, il mio capo, Carla, leggerà l'intervista. Quindi ci tengo a sottolineare che nella mia ingenuità e magnanimità, perderò sicuramente la nostra giusta. Dici che basta o devo dire che è anche una donna stupida? Sei così per Nantes?

22:05
E.I. Sìmmi, ma io sono sempre agitata per tutto, Nantes: una rivoluzione anche per me. Ho deciso di fare la competizione in assonore a Balle, ma questa è una lunga storia. Sto preparando la pizza...riemere di Venezia.

22:08
A.A. Belli! Adoro le macchine... Come ti trovi con i compagni di squadra?

22:10
E.I. detto...un'altra squadra... un altro clima e un diverso, seppur di poco, regolamento. Speriamo vada come a Balle: siamo stati veramente bene, noi, fino a 30 anni non capito e non sintivo cosa volevo dire la squadra. Con Marco e Gian ho realizzato, quindi è stato un qualcosa di tutto più grande rispetto al risultato. Mi è rimasto questo veramente, mi sono rimasti loro e questo anno di appartenenza: le ave insieme a riera e il piano dietro le spalle al discorso di Milano. Mi è rimasto l'abbraccio e il mani prima di andare...siamo andati la perché volevamo vincere, è ovvio... intanto Gian che ha va sempre per mangiare! C'era il discorso, sarebbe successo a Fabrizio Zecchi... piccotto che non tu mi vede mi stridendo

22:11
A.A. Fabrizio? Un discorso? Sarà stato bellissimo...

22:12
E.I. E invece ti sbagli: in tanti siamo cambiati. Lui in quel momento era più agitato di noi, ma l'ho visto cambiare di settimana in settimana. Ora al telefono parla più lui di noi! Sono tutti stupidi ed è grazie a tutti loro che abbiamo ottenuto quel risultato

Vera passione

Le migliori pizze a due e il top d'Italia a Tirreno Ct

È siciliana la migliore Pizza a due. I Cardone hanno trionfato a Tirreno Ct, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità di Carrara, nell'insolito e originale torneo "Pizza a due".

La competizione ha visto uno chef e un pizzaiolo lavorare insieme per dare vita alla pizza più creativa. Lo chef preparava il condimento per la pizza che il pizzaiolo disponeva sulla pasta per poi infornare. Alla fase finale sono arrivate cinque coppie pizzaiolo-chef.



A vincere è stata l'accoppiata (nella foto sopra) **Charon Cardone** (chef) e **Vincenzo Cardone** (pizzaiolo), figlia e padre, titolari della pizzeria Bella Napoli di Caltagirone (Ct) con la pizza "Bella Napoli" realizzata con pomodoro, gamberoni, lardo di Colonnata, melanzane, mozzarella di bufala e l'aggiunta della riduzione della cottura dei gamberoni con il cognac. A salire sul podio, la coppia Alessandro Gatti di Massa (Ms) e Sabrina Pucci di Forte dei Marmi (Lu) e Maurizio Marinello in coppia con Luca Giaccone entrambi di Tai di Cadore (Bl).

Tra le pizze migliori, sempre a Tirreno Ct, ha vinto il lituano **Besir Limani** (nella foto sotto). La pizza e la sua preparazione è stata al centro della manifestazione dove si sono svolte le selezioni finali del Giro Pizza Europa, campionato internazionale di pizza di cui la finalissima si è svolta a Parigi. Il primo posto della selezione di Tirreno Ct è andato a Besir Limani lituano, pizzaiolo della pizzeria La Torretta dell'Aquila (distrutta dal terremoto) con la pizza "Fatalità" composta da pomodoro, rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi pioppini. Secondo il francese John Berg della pizzeria Le Barone in Normandia, mentre la terza piazza è andata a Camuz Abdallah, pizzaiolo



marocchino della pizzeria Valentina di Mantova. L'Italia è il Paese della pizza: si ricorda che il fatturato complessivo di tutti i punti di produzione di pizza è passato da 9.900 milioni di euro del 2001 a 16.630 milioni di euro del 2010 (+67,7%).

© cod 19655, 19718

Tra gli under 21 Chianucci è la stella

Simone Chianucci è il Campione italiano barman under 21. La gara si è svolta all'interno del Centro commerciale "Gherlinda" a Ellera di Cordiano (Pg) di fronte a un pubblico entusiasta e interessato alle esibizioni di giovani ragazzi che per la maggior parte partecipavano ad una competizione per la prima volta. Chianucci ha dovuto prima superare la semifinale presentando lo sparkling cocktail dal nome "Noi Credevamo" a base spumante e accedendo alla finale insieme ad altri 4 studenti e poi ha superato gli avversari con il cocktail "Gold Lips" a base Grappa con Drambuie, panna e zafferano in abbinamento a gelato alla vaniglia e jelly di mango croccante a miele, realizzando 239 punti su 280. Nonostante la giovane età (19 anni), è stato bravo nella creazione del cocktail. **cod 19195**

Il caffè è un'arte Sanapo, il top d'Italia a Carrara

Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, **Francesco Sanapo** (nella foto), leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini di Arezzo. Sul podio del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a **Tirreno Ct**, seconda Elisa Molle di Rossasecca (Fr) e terzo Eddy Righi di Modena. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno avuto accesso alle finali.

La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espresso, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. Il vincitore del campionato italiano, Sanapo, parteciperà al World Barista Championship, che si svolgerà a Bogotà in Colombia il prossimo giugno. Per il



patron della manifestazione, **Andrea Lattuada**, «il livello del campionato cresce di anno in anno. L'obiettivo della competizione è far crescere il livello dei baristi italiani». **cod 19702**

Fib a Viareggio Si premia il talento giovane



Lo scorso marzo al Dancing Trocadero di Viareggio ha accolto i 16 istituti alberghieri in gara all'11° Campionato italiano barman organizzato dalla Federazione

italiana barman (Fib). Il concorso anche quest'anno ha presentato "il cocktail tra la gente", dove ogni istituto presentava un cocktail inedito analcolico da offrire al folto pubblico che, munito di una scheda, ha votato l'originalità e la presentazione del cocktail. Il premio è stato vinto dagli allievi **Ciro D'Amicis** e **Rofea Gallone** dell'Ipsar Agostinelli Ceglie (Br), secondo classificato **Salvatore Condorelli** e **Orazio Franceschino** dell'Ipsar K. Wojtyla Catania (Ct); terzo classificato **Elisa Marrocco** e **Alessandro Paroli** dell'Isisf F. Enriquez Castelfiorentino (Fi).

Al capo barman **Cesare Funel** il compito di annunciare i vincitori del Campionato: primo **Ciro Marino** dell'Ipsar "G. Rossini" (Na), secondo **Gabriele Buonpensiero** dell'Ipsar "G. Rossini", terza **Giulia Valli** dell'Ipsar Gianni Brera di Como. **cod 19314**

68

*Latte Art***COMPETIZIONI
AL CAFFÈ**

I CIBC è il circuito di gare baristi che si svolgono in Italia e che fanno parte del circuito del World Barista Championship. Durante l'anno i soci SCAE organizzano le gare baristi CIBC dove i partecipanti si sfidano, seguendo le regole del WBC, sulla preparazione di caffè espresso, cappuccino e di una bevanda personalizzata a base di espresso, il tutto da farsi in 15 minuti. La loro prova viene giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sono sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria. Tutte le informazioni sul sito www.scae-italia.it.



ARTE **E**



Come ARTISTI disegnano, decorano e inventano *figure sulla schiuma* della loro piccola, quanto curata, opera d'arte. È così la "colazione" diventa un capolavoro che è un peccato bere. A Carrara la finale di LATTE ART

scritto e foto di LEONARDO LUCARELLI

T i migliori baristi d'Italia si sfidano al CIBC, il circuito di gare nazionali che permettono di accedere al World Barista Championship e diventare (si spera) il migliore del mondo! Il campionato è ormai un

appuntamento fondamentale per i professionisti e per gli appassionati del settore, le competizioni sono dei veri e propri contenitori di tendenze, innovazione ed esperienze dove attingere energia e idee dal e per il mondo del caffè.

SPRESSA

70

Latte Art



ARTE E SCHIUMA

Abbiamo seguito da vicino la finalissima Latte Art, artisti, veri e propri decoratori, in grado di rendere un "semplice" cappuccino un'opera d'arte. Ma non crediate che sia un gioco... L'atmosfera prima della gara è tesa, i concorrenti si preparano scrupolosamente gli ingredienti e le postazioni, ogni cosa al suo posto, le macchine del caffè poltrissime e qualche sbuffo di vapore che riscalda ulteriormente l'ambiente già incandescente. Poi otto minuti scocchi per dar sfogo a tutta la propria

DECORAZIONI FEDELI ALL'ORIGINALE

Prima della competizione di Latte Art i quattro giudici ricevono le immagini stampate delle creazioni che i concorrenti andranno a preparare, e la fedeltà tra il lavoro espresso e l'immagine di riferimento è fondamentale per il giudizio finale. La consapevolezza che questa professione richieda una sempre più forte specializzazione ha fatto sì che negli ultimi anni molti baristi e molti sponsor si siano avvicinati con grande interesse al circuito della competizione, patrocinata sempre da SCAE. Andrea Lattuada, Presidente SCAE del Capitolo italiano, rappresenterà l'Italia a Maastricht nella finale mondiale che si terrà dal 22 al 24 giugno 2011.





manualità e inventiva preparando di seguito due espressi macchiati, due latte macchiati o caffè latte con la tecnica del Latte Art, che consiste nel creare figure sulla superficie delle singole bevande usando solo la lattiera. Infine gli sfidanti dovranno preparare due bevande personalizzate decorate con qualsiasi tecnica e ingrediente. Il "tutto" condito con la consueta gentilezza e positività che si richiede ad ogni buon barman.

Il cappuccino più bello (oltre che più buono) è stato eseguito da **Andrea Antonelli**, già campione nelle tre edizioni precedenti, che di mestiere fa il trainer e il consulente, a soli 31 anni ha già lasciato il lavoro dietro al bancone per dedicarsi alla formazione. È arrivato a Carrara con la sua scopa portafortuna (utensile necessario per ogni buon barista), che se sta in piedi da sola indica il buon esito della giornata. E così è



72

Latte Art

COSA SI VALUTA?

La gara del CIBC non è solo incentrata sulla qualità della tazzina di caffè servita, ma anche sulla rapidità di esecuzione dei concorrenti, che hanno dovuto preparare, in un tempo massimo di 15 minuti, quattro espressi, quattro cappuccini e quattro bevande analcoliche personalizzate a base espresso, da servire ad una giuria formata da quattro esperti giudici degustatori che oltre ad assaggiare le bevande ne analizzano le tecniche di realizzazione. Queste regole sono le stesse del WBC (World Barista Championship - campionato Mondiale Baristi), una vera e propria "Olimpiade del barista", competizione patrocinata da SCAE (Specialty Coffee Association of Europe) e SCAA (Specialty Coffee Association of America). Al Campionato hanno partecipato 250 baristi, di cui 24 sono approdati alla finale toscana e a Sanapo ora andrà l'onore e l'onore di rappresentare l'Italia al WBC che si svolgerà a Bogotá, in Colombia, il prossimo giugno.



stato! Co' l'ha mostrata poco prima della sua entrata in scena - poco romantico a dire il vero -, ritta in perfetto equilibrio, ed effettivamente rivelatasi giusto vaticinando.

Walter Chiacchierini (gestore di uno splendido locale nella capitale), si è aggiudicato il secondo posto, mentre **Cristina Fogarelli** (che lavora all'estero con il compagno/allenatore/collega Sebastian Ryberg, terzo classificato della scorsa edizione mondiale londinese di Latte Art), è terza: per tutti la gloria e la soddisfazione di un podio ambizioso!

FORZA RAGAZZI!

Sia Andrea Antonelli sia Francesco Sanapo (anche lui primo nel Campionato Italiano dei Baristi di Caffetteria) avevano già vinto l'anno scorso ed avevano così formato il "team Italia" partecipando ai rispettivi mondiali tenutisi a Londra presso



CAPPUCCINO





colture, ma tornando tristemente a mani vuote. Quest'anno però si sono presentati più agguerriti che mai e ben dodici aziende-sponsor puntano su di loro per ricordare al mondo che sì, il caffè avrà pure origine africana (pare sia stato l'etiopio pastore Kaldi il primo a tostare i semi della pianta dopo che le sue capre ne avevano mangiate in quantità restando sveglie tutta la notte), ma l'Espresso, l'he... quello è pura tradizione italiana e il palmares del migliore al mondo va ricondotto in patria! Non sarà facile visto che l'entusiasmo di pubblico e partecipanti aumenta di anno in anno (la scorsa edizione ha avuto 52 paesi in concorso), come anche la scrupolosità dei giudici. Gusto ed estetica sono in continua crescita, parametri fondamentali quali l'aroma, la dolcezza, l'acidità, il retrogusto, la persistenza sul palato diventano un mondo in cui perdersi per ritrovarsi, che assomiglia sempre di più a quello del vino. C'è da dire che la ricerca dell'eccellenza era costante oltre che intensa, e da quando Valzerino Arnasi alla fine del 1500 iniziò a descrivere le maniere appropriate per ottenere le migliori tostature e miscele ne è passato di tempo. Insomma, arricchire di valori la tazzina significa arricchire tutto il circuito di domanda ed offerta che le gira intorno, e dopo aver assistito alle competizioni del CIBC e del CILA, sarà difficile pronunciare con distrazione le parole "cappuccino" o "caffè" ordinando la colazione al bar. ■



FRANCESCO VINCE DI NUOVO!

Per bere il miglior caffè d'Italia (e il più veloce) non dovete andare a Napoli, ma a Firenze. E in un noto bar cittadino del capoluogo toscano che lavora infatti Francesco Sanapo, leccese, vincitore per il secondo anno consecutivo della decima edizione del Campionato Italiano dei Baristi di Caffetteria, patrocinato da SCAE, la cui finale si è svolta a Tirreno (Ct), kermesse della ristorazione e del turismo di Carrara. Dietro di lui Elisa Molle di Roccasecca (provincia di Frosinone), mentre il modenese Eddy Righi si è classificato terzo. Da questo numero il "nostro" Francesco gestirà la rubrica "Chicco diretto" e risponderà a tutte le vostre domande, scrivetele ad espresso@megaroma.it.



74 SCAE Caffè

SPECIALITY COFFEE
SCAE
ASSN. OF EUROPE

Baristi campioni

Tensione, preparazione e tanto allenamento, a Carrara si sono svolte le finali per decretare il miglior barista italiano e il campione in Latte Art. Vincono Francesco Sanapo e Andrea Antonelli. Entrambi partono per Bogotà per la sfida con i migliori del mondo



categorie andranno a contendersi la finalissima con i migliori baristi del mondo in Colombia a Bogotà dal 2 al 5 giugno 2011 per il WBC (World Barista Championship) ed in Olanda a Maastricht dal 22 al 24 giugno 2011 per WLA (World Latte Art Championship).

Francesco Sanapo, leccese d'origine trapiantato in Toscana, si è riconfermato, per il secondo anno consecutivo a Carrara, Campione Italiano baristi caffetteria, i più vivi complimenti da parte di tutto lo staff di N.A.M.E.. Secondo posto per Elisa Molle di Frosinone che ha stupito per gli incredibili miglioramenti rispetto al 2010. Eddy Righi di Modena ha ottenuto il terzo posto e per il quarto anno di fila è salito sul podio tra i migliori baristi d'Italia. Nella gara di Latte Art ha vinto il cremonese Andrea Antonelli che ha voluto sfidare i propri limiti ed i suoi concorrenti affrontando le fasi eliminatorie bendato. Il trentunenne Antonelli ha svolto parte della sua semifinale con gli occhi coperti da una benda nera dando dimostrazione di grande preparazione e sicurezza. Approderà ai mondiali WLAC (World Latte Art Championship) previsti a Maastricht dal 22 al 24 Giugno 2011. Durante la finale ha sfidato Cristina Fogaroli, che oltre ad essersi posizionata quarta per il CIBC, si è accaparrata il terzo posto e Walter Chiacchierini, penalizzato da una forte emozione. ■

In occasione della 31ª edizione della **Tirreni CTE**, l'ACIB (Associazione Campionato Italiano Baristi) ha decretato il vincitore della decima edizione del campionato Italiano Baristi Caffetteria e della quarta edizione del Campionato Italiano Latte Art (CILA). I campioni nazionali di entrambe le

ACIB

L'Associazione Campionati Italiani Baristi supporta i vincitori delle varie competizioni ai Mondiali 2011. ACIB è stata fortemente voluta da alcune tra le più prestigiose aziende operanti nella filiera del caffè, convinte che sia importante divulgare la cultura e l'arte della caffetteria italiana, valorizzando l'alta scuola del nostro Paese a livello nazionale ed internazionale.



notiziario

Italia seconda alla Coppa Europa di Panificazione



Si è conclusa con un prestigioso secondo posto per la compagine italiana la Coppa Europa della Panificazione Artigianale tenutasi in Francia, a Nantes, in marzo. Vinta dall'equipe del Lussemburgo, la gara ha visto classificarsi sia i francesi che gli svizzeri alle spalle della squadra italiana, in un confronto

che prevedeva la realizzazione di 6 tipi di pane e altrettanti di vienneserie, oltre a un pezzo artistico tutto in pane, ispirato ad un monumento o luogo del proprio Paese. I tre soci Richemont che componevano la nostra nazionale erano **Riccardo Liccione**, titolari dell'Angolo del Pane di Frossasco, To, per le vienneserie; **Ivan Morasin** di Torre Boldone, Bg, per i sei tipi di pane; **Emanuela Isoardi** di Bra, Cn, per il pezzo artistico. Il tema scelto, ovvero il carnevale di Venezia, ha fatto da filo conduttore ai loro lavori. La squadra italiana è stata seguita da vicino anche da **Giorgio e Fausta Giorilli**, che hanno coadiuvato il coach **Fabrizio Zucchi**, anche membro di giuria. Fondamentale il supporto di **Cast Alimenti** e **Molino Dallagiovanna**, che hanno messo i loro laboratori a disposizione della squadra, accanto al contributo di altri soci del club come **Angelo Principe**, **Armando Guerini** e **Gianfranco Fagnola**.

SLITTI, ESPANSIONE E RICONOSCIMENTI

Successo costante per il marchio **Slitti**: in occasione della 1ª edizione del Salon du Chocolat a Bologna, **Andrea** e **Palmira** sono infatti stati premiati con tre Tavolette d'Oro per i prodotti **LatteNero 45%**, eletto miglior cioccolato al latte ad alta percentuale di cacao; **Gran Cacao 73%**, miglior cioccolato fondente, e **Gianera**, miglior crema spalmabile. Prosegue inoltre l'espansione internazionale del marchio nel mondo, con spazi dedicati presso punti vendita in Canada, USA, Portorico, Taiwan, Polonia, Svezia, Repubblica Ceca, Lussemburgo, Svizzera, Austria, Romania, Grecia, Gran Bretagna e Germania; l'apertura di negozi in franchising in Cina e Australia, a cui si aggiungeranno altre inaugurazioni nel corso dell'anno. www.slitti.it



Andrea Sitti con Sylvie Duocce del Salon du Chocolate.

Il Daidone Cafè al Sicilia Fashion Village

Il nuovo punto vendita della famiglia **Daidone** di Catenanuova, Er, è stato inaugurato in dicembre presso il Sicilia Fashion Village di Agira - il primo outlet presente sull'isola, ponendosi l'obiettivo di diventare il riferimento principale per la gastronomia, pasticceria e gelateria all'interno di tutto l'outlet. Il Daidone Cafè, situato in posizione strategica, ha una superficie lorda di 380 m² ed è dotato di cucina interna all'avanguardia. Vi lavorano 15 dipendenti diretti dal bravo **Bruno Daidone** e la sala interna ospita 64 posti a sedere, più un ampio banco di somministrazione. L'ambientazione è quella tipica dei bar siciliani: non a caso le divise dei dipendenti esibiscono la tipica coppola, che a poco a poco sta diventando un fenomeno di culto. Lo stile è un insieme di cortesia, disponibilità e calore che permettono al cliente di sentirsi a casa propria.

L'offerta è molto ampia e spazia dalla gastronomia alla pasticceria di alto livello. In merito alla gastronomia vengono quotidianamente proposti 4 primi, 5 secondi, 8 contorni e un'ampia scelta di tavole calde, con arancini e cartocciate al pistacchio e la Diavola (pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive nere e peperoncino, il tutto avvolto in pastella e fritto). La pasticceria - nota in tutta la Sicilia grazie ai riconoscimenti conquistati sul campo dal titolare, **Nuccio Daidone** - è quella della tradizione, con una costante proposta delle specialità innovative. Tra i dolci più richiesti spicca la pasta di mandorla al mandarino.

www.siciliafashionvillage.it

Salvatore Farina



Nuccio Daidone con il nipote Bruno e il figlio Salvatore.



Una panoramica del Daidone Cafè.

ORO PER PETER PAN

Medaglia d'oro per **Massimo Campioli** della Pasticceria Peccati di Gola di Modena, in occasione degli Internazionali d'Italia a **Tirreno CI**. Il suo programma, ispirato alla storia di Peter Pan, consisteva in una pièce in cioccolato e pastigliaggio aerografato intitolata "il ciocco-tesoro dell'isola che non c'è", con 5 tipi di praline: Peter, pralina al caffè; Spugna, pralina alla sambuca; Uncino, cremoso 100% criollo (72% di cacao) croccante; Wendy, pralina al sesamo, e Trilli, pralina al cocco. Queste sono state presentate su di un timone, anch'esso in cioccolato aerografato effetto legno, e la composizione è stata realizzata in collaborazione con il collega **Andrea Voltolina**.



Qualità collaudata

La linea di margarine Melange di Senna è frutto di materie prime selezionate, combinate in ricette di lunga tradizione, ai fini di una scelta alimentare consapevole. Contengono una percentuale di acidi grassi trans inferiore al 2%, in sintonia con le richieste di un mercato orientato al benessere. Caratterizzate da fine aroma di burro, rilasciano note delicate anche nel prodotto finito, al quale conferiscono elevato volume e consistenza soffice, nonché stabilità di lievitazione. Rispetto al burro, consentono lavorazioni a temperature più elevate. Le varie tipologie sono studiate per usi differenziati: Melange Universal è adatta per pasta frolla stampata e montata, pasta lievitata e impasti leggeri; Melange Croissantplatte e Melange Croissantplatte 25% sono ideali per croissant e pasta sfoglia; Melange Zieh e Melange Ziehplatte sono indicati per danesi e pasta sfoglia. www.senna.at



ONORE ALLO ZAFFERANO

Annunciato sullo scorso numero, **Roberto Rinaldini** ha inaugurato per tutto aprile un temporary store al 7° piano della Rinascente di Milano Piazza Duomo. E per onorare la città meneghina, il pasticcere di Rimini ha concepito uno speciale macaron in edizione limitata al gusto di risotto allo zafferano: due gusci d'oro realizzati con la mandorla di Bari e la nocciola delle Langhe, che racchiudono una crema allo zafferano; il tutto impreziosito da polvere d'oro. www.rinaldinipastry.com

Additivi "promossi" a ingredienti

Facendo seguito all'approfondito articolo apparso sul n. 234, segnaliamo che il Regolamento comunitario n. 1333/2008, entrato in vigore lo scorso anno, introduce diverse novità nel settore degli additivi alimentari. Una delle più importanti riguarda l'etichettatura. Infatti, alcune sostanze che prima venivano classificate come "additivi" ed erano indicate con la lettera E seguita da un numero, ora non hanno più questo "status" e possono essere considerate come ingredienti.

Limitandoci a elencare quelle utilizzabili anche in pasticceria, si tratta di: gelatina (comunemente nota come "colla di pesce"); prodotti contenenti pectina e derivati dalla polpa di mela essiccata o dalla scorza di agrumi o cotogni, ovvero da una miscela di tali sostanze, per azione di acido diluito seguita da parziale neutralizzazione con sali di sodio o di potassio ("pectina liquida"); destina bianca o gialla; amido amontillado o destrinizzato; amido modificato (mediante trattamento acido o alcalino o processo fisico); amido bianchito; amido trattato con enzimi amilolitici.

R.C.

IN MEMORIA DI DON MARIO

Il 2 marzo scorso, all'età di 82 anni, è venuto a mancare il maestro pasticcere **Mario Fiasconaro**, fondatore della nota azienda dolciaria siciliana. Nella sua Castelbuono, la bella cittadina madonita in provincia di Palermo, aveva conquistato la stima e l'affetto di tutta quanta la comunità e per tutti era diventato "don Mario". Un uomo straordinario, che con il suo carisma e il suo eccezionale carattere, affabile e coraggioso, era assunto a bandiera dei grandi personaggi della città. Una leggenda da raccontare, partendo da quella piccola pasticceria che da giovane aveva fondato negli anni Cinquanta, insieme al padre, e che in pochi decenni, con l'aiuto dei figli, era riuscito a fare diventare "mondiale". È come se avesse stabilito un nuovo record internazionale legato al nome Fiasconaro: infatti, dopo quello conquistato dall'omonimo atleta Marcello sugli 800 metri, l'azienda di don Mario ha bissato il primato con il magico "salto in alto", arrivando fer lassù, nello spazio. Quando nell'ottobre del 1997 i principali media diffusero la notizia che i dolci ed i panettoni prodotti da Fiasconaro avevano allietato la tavola degli astronauti a bordo dello shuttle Discovery, don Mario, raggiante di gioia, ebbe la conferma che la sua leggenda e quella dei suoi cari era diventata una meravigliosa realtà. Al funerale, celebrato nella chiesa Madre della Natività di Maria, nel centro storico di Castelbuono, c'era una folla commossa. E a piangerlo non erano solo i familiari, ma anche i tantissimi amici che erano stati coinvolti dal suo appassionante carattere a organizzare una miriade di manifestazioni sportive e culturali. E più le imprese erano difficili e impossibili da realizzare, più don Mario insegnava in prima persona a impegnarsi, a crederci veramente e a lottare "alla disgraziata!", l'espressione verace che egli pronunciava sempre con la luce negli occhi e l'incendio della fede nel cuore, per incoraggiare tutti a tirare spasmodicamente fuori la forza, la rabbia e la volontà indispensabili per raggiungere le mete prefissate. Lo sanno benissimo i figli **Nicola, Martino e Fausto** i quali, con un eccezionale spirito di squadra, portano di anno in anno il marchio Fiasconaro verso traguardi sempre più ambiziosi.

Salvatore Farina



Don Mario e Nicola Fiasconaro. Sotto, i Fiasconaro con un gruppo di collaboratori davanti al nuovo punto vendita.



Bigné di San Giuseppe a Roma

Anche quest'anno i pasticceri membri di **Conpait Lazio** hanno celebrato la Festa del papà con la produzione artigianale dei bigné di San Giuseppe, in collaborazione con il Dopolavoro ATAC di Roma. Un impegno diventato un appuntamento annuale a cui Conpait partecipa volentieri, visto che il ricavato dell'iniziativa va a favore di Onlus impegnate su vari fronti: quest'anno per l'associazione Nuova Famiglia che in Ecuador, a Loja, ha una casa per i bambini abbandonati in tenerissima età. Durante la manifestazione è stata inoltre consegnata al padre di Ivano Bronzini, pasticciere Conpait prematuramente scomparso, una targa in ricordo del figlio. www.nolpasticcieri.it



Decorare con il cioccolato

La macchina D250 di Gami esegue decorazioni sulla parte superiore del prodotto, evitando di ricoprirlo nella parte inferiore (base). La funzionalità è duplice: ricoprire direttamente per fini decorativi oppure decorare un prodotto, già totalmente ricoperto in precedenza, con cioccolato di altro colore. Il tappeto ha larghezza utile di 25 cm, con la velocità di avanzamento regolabile, che consente di ottenere diversi tipi di motivi. www.gamitaly.com



PER CROISSANT

La nuova Croistar di Alba &

Teknoservice unisce la fun-

zionalità tecnologica di Amiba, avvolgitrice

calibrata per cornetti ripieni, a un sistema compatto

calibratura e taglio triangoli, permettendone l'utilizzo

in piccoli e medi laboratori. La qualità di arrotolamento,

analoga alla lavorazione manuale, ne ha determinato il succes-

so: Croistar garantisce versatilità, con la possibilità di cambiare formato in modo rapi-

do e semplice; quantità, permettendo di produrre di più; organizzazione, ottimizzando

spazio e tempi in laboratorio.

Il calibratore garantisce l'unione dei pastelli e spessore omogeneo, assicurando così

un peso regolare al prodotto; la taglierina, con stazione di taglio meccanica, provvede

alla formatura del triangolo in due tempi, garantendo una disposizione ordinata dei

pezzi. La dosatrice permette di dosare prodotti cremosi e marmellate con opzione per

dosaggio a punti o intermittente, mentre l'avvolgitrice, cuore della macchina e prodot-

to di punta dell'azienda, arrotola i croissant; sostituendo quest'ultima, la composizione

modulare permette di produrre croissant sia ripieni che vuoti, a partire da grammature

basse (micro croissant) fino a pezzi da 150 g; è inoltre possibile arrotolare ripieni cre-

mosi, solidi o in fetta (formaggio, prosciutto...). Parametri e regolazioni sono visualizza-

ti sullo schermo touch-screen, con programmi memorizzabili. Pulizia e smontaggio so-

no semplici e rapidi: i nastri e le varie parti sono accessibili ed estraibili anche per non

esperti. www.albaequipment.it



Il bello delle torte da ricorrenza

Nello Speciale Cerimonie (vedi pag. 28) pubblichiamo un elaborato di Emanuele Saracino, partecipe nella **Saracino Gelati**, che presenta una nuova gamma di prodotti per decorazione: il cioccolato plastico bianco per fiori, nastri, fiocchi e altri addobbi; il cioccolato plastico scuro con l'innovazione del colore scuro per contrasti cromatici; entrambi possono essere trattati con colori alimentari. Sugarplus, l'evoluzione dell'isomalt: una volta sciolto su fornello o in microonde, si può colare su cubetti di ghiaccio, acqua fredda o tappetino Silpat, per strutture astratte. Decorsugar è una pasta di zucchero a base di zuccheri e grassi, pronta all'uso e di lunga durata; rimane morbida e non subisce alterazioni termiche, sostituendo ghiaccia e crema al burro. Tutti gli acquirenti ricevono in omaggio un dvd, con suggerimenti e consigli di Saracino. www.saracinogelati.it

I liquori della tradizione



La Spezieria di Bepi Tosolini comprende liquori della tradizione naturali come il Limone Amaro, dove il gusto degli agrumi italiani si sposa con le proprietà di erbe quali melissa, menta, salvia e genziana, o il Myrtle e la Fragola, che racchiudono mirtillo selvatico e fragoline di bosco. Ma anche Luna Nera, infuso naturale di liquirizia di Calabria, ed Espresso, liquore di vero caffè espresso della qualità arabica. www.bepitosolini.it



MULINO RAFFINATORE

Da oltre trent'anni sul mercato, **Ideo Tecnica** di Villanova Mondovì, Cn, presenta il nuovo mulino raffinatori a biglie Sfera 20. Pensato per piccole produzioni, può raffinare in tempi brevi da 7 a 20 kg di prodotto - creme spalmabili, cioccolato, surrogato, paste di nocciola, mandorla e basi per gelato - arrivando ad una finezza di 20 micron.

Semplificato il carico degli ingredienti (massa, cacao in polvere, burro di cacao, grassi, zucchero, ecc.): aprendo il carter di sicurezza nella parte superiore della macchina, è possibile caricarli direttamente in vasca di raffinazione. Altrettanto semplice e veloce risulta la pulizia della vasca per il cambio prodotto. Una volta caricati gli ingredienti, azionando l'agitatore del mulino e la pompa per il ricircolo del prodotto, si procede alla raffinazione. La velocità dell'agitatore, per la movimentazione delle sfere all'interno della camera di raffinazione, può essere regolata grazie ad un potenziometro posto sul quadro elettrico. Determinante è la pompa di ricircolo prodotto, per raffinare in maniera più rapida e omogenea: permette di far ricircolare prodotti con piccoli pezzi solidi all'interno, come pralinati e piccole granelle di frutta secca.

Grazie a basso assorbimento (2 kW) e ingombro ridotto (1.200 mm di altezza, 400 mm di larghezza e 800 mm di profondità), Sfera 20 trova applicazione in piccoli e medi laboratori artigianali. Su richiesta, può essere dotato di ruote, temporizzatore per la gestione del tempo di raffinazione e di valvola automatica per l'acqua di raffreddamento. Ideo Tecnica dispone inoltre, presso la sua sede, di impianto pilota dove organizza prove di produzione con i clienti.

www.ideotecnica.com



La millesima Rondostar 4000



In gennaio la **Rondo** ha consegnato la millesima sfogliatrice elettronica Rondostar 4000 alla pasticceria Wahl di Besenese, nei pressi di Berlino. Nell'ottobre del 2006, in occasione di Iba, Rondostar era stata presentata per la prima volta al pubblico e i pasticceri avevano mostrato grande entusiasmo, apprezzando soprattutto il rendimento elevato e la semplicità d'utilizzo, grazie all'intuitivo software con touch screen e colori. Altra novità la struttura della Rondostar, realizzata in acciaio inox senza viti a vista, che ha determinato criteri nuovi in materia di igiene e facilità di pulizia. Robustezza, potenza e flessibilità ne fanno la sfogliatrice automatica che ancora oggi conquista i pasticceri. www.rondo-online.com



Harald Nürnberger, della Rondo Germania, si congratula con Karl-Heinz Wahl per la millesima Rondostar.

La riscoperta del biscotto ossolano

Il biscotto ossolano fu prodotto per la prima volta a Domodossola sul finire dell'Ottocento dal pasticcere **Giuseppe Bottinelli**, che con questa specialità vinse nel 1907 la medaglia d'oro a Madrid. Riscoperto nel 2002 dal cuoco **Sergio Bartolucci** (autore del "Quaderno delle Ricette Ossolane"), è oggi confezionato dalla **Dolce Panetteria** di Azzurra e Bruno Minoletti di Maserà, Vb. www.dolcepanetteria.com



Corsi a Napoli

Si è svolto a marzo presso la sede dell'**Associazione Pasticceri Napoletani** di Napoli il corso di gelateria promosso dalla **Cresco**. Il docente siciliano **Stefano Marotta**, coadiuvato dal giovane gelatiere pugliese Michele De Marco, ha interagito con pasticceri, gelatieri e barman napoletani preparando torte gelato di facile e rapida esecuzione e promuovendo i nuovi gusti oltre a quelli tradizionali: il tutto usando macchinari di alto livello come il mantecatore **Frigomat**. Per l'occasione è stata realizzata una torta dedicata al giocatore del Napoli, Edinson Cavani, soprannominato "El Matador". Apprezzata la presenza del dott. **Fabio Verdecchi**, amministratore delegato Cresco, oltre alla partecipazione della **Eurobar**. www.pasticcieri napoletani.it



INCONTRI A SALERNO



In marzo **De Luca** ha organizzato presso la propria sede incontri di vetrinistica e di produzione dolciaria. Come da tradizione la designer **Maria Teresa Pelosi** ha illustrato consigli

per vetrine e confezioni pasquali, combinando nastri, incarti ed elementi decorativi. Il neo eletto presidente Ampi, **Gino Fabbrì**, in due giorni ha trattato la lavorazione di torte al cioccolato ed al limone come basi della pasticceria tradizionale. Grande l'attenzione dei partecipanti, che hanno avuto modo di approfondire temi di sicuro interesse.

www.delucaitalia.it



GIOIELLI COMMESTIBILI

In via Lagrange 6 a Torino, il negozio di arredamento **Plus** ha ospitato nei suoi spazi le Torte Gioiello ideate dall'artista designer **Olimpia Ciervo** e realizzate da **Francesco Ciocatto**, titolare della storica Pasticceria Gerla.

La Torte Gioiello, firmata e autenticata, si può avere in un kit di elementi tecnici, di comunicazione, promozione pubblicitaria e packaging. È un dolce tutto commestibile, compresi gli elementi di sostegno e il decoro in cioccolato, mentre le gemme sono in zucchero caramellato. Il decoro può essere scelto in quattro disegni in sette varianti di colore. La torta può essere riprodotta come vuole il cliente e dispone di un marchio di autenticità (vedi n. 225 pag. 280), può trasformarsi in torta di compleanno, di nozze o per celebrare un preciso evento.

Con lo stesso sistema, ossia componibilità di decori a scelta, Olimpia ha firmato il progetto dei gioielli in cioccolato. Nascono così anelli con gemma oppure iniziali. Una ciarda di cioccolato fondente con lettera in cioccolato al latte, o con una gemma dai colori splendidi, in zucchero. L'anello è presentato in un'elegante scatola, il tutto corredato con il certificato di autenticità.

Foto De Poli Pirelli



IL MOBAC 2011 VISTO DA DENTRO



Questo diario è stato scritto prima delle terribili notizie che continuano ad arrivare dal Giappone: molte persone che ho incontrato in fiera oggi non hanno più nulla e devono ripartire da meno di zero, con incertezze che nessuno di noi conosce. Questo è un estratto della mail ricevuta dalla collega Makoto Irie, "Noi qui stiamo bene. Quando c'è stato il terremoto con scosse di magnitudo

9,0 ero con un cliente per una demo. La terra tremava di lato e verticalmente, con enorme violenza... Non riesco a raccontare bene... mi sembra di vedere l'inferno sulla terra!".

Diario di una fiera

In febbraio si è tenuta a Tokyo la 22ª MOBAC, l'unica fiera in Giappone dedicata al mondo della panificazione e della pasticceria, un settore che sta acquisendo un ruolo sempre più determinante nel Paese. Oltre 250 espositori hanno esposto macchinari, materie prime e semilavorati e tutto il settore - dalle materie prime al packaging - suscita un grande interesse in Estremo Oriente. Valutazioni dell'ente organizzatore della manifestazione parlano di contrattazioni avvenute durante l'evento per oltre 35 milioni di euro: il trend positivo delle economie dei Paesi dell'area favorisce la domanda, che si accompagna a una grande curiosità, che conduce gli operatori a guardare all'Italia come leader per qualità, gusto e creatività.

Questo interesse è stato dimostrato allo stand **Carpigiani**, dove oltre 500 visitatori hanno assistito con curiosità ma anche passione alle demo tenute dal sottoscritto con l'assistente **Makoto Irie**. Grazie alle innovative macchine prodotte dall'azienda bolognese è stato possibile produrre gelati, pasticcini e pralineria. Nel corso degli appuntamenti (il calendario ne prevedeva 3 ogni giorno) ho presentato un ricco gelato alla stracciatella con cioccolato 75%, perché so che gli stranieri hanno una predilezione per quel gusto, tanto che è diventato la mia "sigla di apertura" quotidiana. Durante la preparazione mi venivano poste domande molto professionali e posso confermare che la tendenza è per la ricerca di un prodotto di alto profilo. La mia ricetta si traduce in un gelato artigianale tipicamente italiano per consistenza e spistolabilità. Ho cercato poi di dimostrare come siano facilmente resizizzabili anche prodotti più assimilabili ai gusti orientali e ho preparato un gelato al tè verde e uno alla birra dry giapponese. Entrambi hanno riscosso notevole successo!

Ma se, in Giappone, il gelato artigianale italiano esercita un'attrazione "fatale", anche la pasticceria viene vista come terreno nuovo e stimolante su cui confrontarsi, soprattutto perché il Paese del Sol Levante vanta una grande tradizione in questo settore. Nei miei laboratori ho proposto non solo una classica crema pasticcera italiana, ma anche approfondimenti sulla cioccolateria, ambito che ha suscitato il maggior interesse. Tutte le praline hanno esercitato il loro fascino e, in modo particolare, ha suscitato interesse la preparazione delle ganache per ripieni. Ho quindi illustrato diversi prodotti alternativi come la canditura dei kinkan, varietà di mini mandarini giapponesi simili al kumquat. Durante Mobac si è tenuta anche la selezione giapponese della squadra che probabilmente parteciperà alla prossima edizione del WPTC negli USA e, grazie alla locale associazione di pasticciere rappresentati dal signor Kato, ho potuto apprezzare la preparazione e l'umiltà dei partecipanti. Ho voluto inoltre approfondire la conoscenza delle loro creazioni visitando due delle più celebri pasticcerie di Tokyo. La visita alle **Avril de Bergue** del sig. Yamamoto e alla **La Vieille France** dell'altrettanto noto Kimura mi hanno stupito: sapevo della precisione e della professionalità nipponiche, ma poterlo vivere da vicino è stato emozionante. Cento di ritornare al più presto in Giappone, per dare il mio contributo nel mettere in piedi ciò che è stato distrutto dalla natura. Più forte di prima.

Alessandro Racca



Kinkan canditi.



Pièce in concorso.



Racca con Tsugio Yamamoto dell'Avril de Bergue.



Racca e Shigeo Kimura de La Vieille France.

Aperte le prenotazioni

Per le caratteristiche di eccellenza e ricercatezza, i marroni IGP del Mugello sono inseriti nella gamma **Giuso** o proposti canditi. I frutti freschi sono lavorati in tempi brevi per conservarne il più possibile la ricchezza organolettica: dopo la setatura, cioè l'eliminazione delle pellicine insorte nella polpa che potrebbero rendere amaro il gusto, sono sottoposti a curatura o novena, ovvero immersione dei frutti in acqua di fonte per nove giorni.

Quindi subiscono una bollitura delicata, per poi passare alla canditura, eseguita con metodo pressoché artigianale: immersi in grandi vasche con acqua e sciroppo di zucchero per alcuni giorni, i marroni si possono così definire "canditi al cuore". Al termine si presentano consistenti al tatto ma morbidi, con un gusto delicato e non troppo zuccherino e profumo profondo; privi di conservanti, coloranti e con soli aromi naturali.

Per tutte queste peculiarità si avvalgono del marchio QNG (Qualità Naturale Giuso) e anche nel packaging ne sono sottolineate le doti, evidenziando nella grafica l'area di provenienza e la qualità della lavorazione. Tale produzione è limitata (un rigoroso disciplinare regola la coltivazione dei castagnei e la densità massima può oscillare fra le 120 e le 160 massimo per ettaro) ed è necessario prenotarli fin d'ora, per disporre a partire da settembre. www.giuso.it



Grappa in arte a Casale Monferrato



La scultura polimerica **Fiamme di Grappa**, inaugurata in marzo, è stata realizzata dall'artista Silvio Manzotti per la **Distilleria Magnoberta** di Casale Monferrato, AI, per essere collocata nei pressi dell'azienda, al centro di una rotonda spartitraffico, in un'importante strada della città. In basso appare un grappolo d'uva, che simboleggia le circostanti colline e la matena prima da cui si estrae il distillato; su questo è collocato un crogiuolo fiammeggiante, sormontato da un simbolico bicchiere di cristallo ottagonale contenente due alambicchi in rame, a rappresentare l'arte della distillazione. Alta 5 m e larga 3, l'opera ha struttura portante in acciaio verniciato ed è dotata di un complesso impianto di illuminazione. L'immagine del progetto grafico appare anche sull'etichetta di **Historia 93 Edizione 2011**, grappa di Malvasia stravecchia Magnoberta inserita nel nuovo cofanetto **DistillArte**, che riunisce 4 edizioni di Grappa Historia, ovvero delle speciali grappe invecchiate della distilleria piemontese che meglio hanno saputo armonizzare le caratteristiche dei vitigni di origine, impreziosite da etichette d'autore. www.magnoberta.com



Conservatore compatto

Nice è il nuovo conservatore **Iriinox**, che si inserisce nel mercato dei frigoriferi standard da 700 L, con dimensioni compatte. In grado di gestire temperature sia positive (+15°C) che negative (-25°C), è dotato di impianto frigorifero **Dynamic Power**, che garantisce il rispetto delle temperature impostate dall'operatore senza sbalzi. La temperatura costante è garantita anche dalla costruzione solida e dai sistemi di sicurezza (chiusura magnetica rallentata) e di controllo. L'efficacia dell'esclusivo sbrinatorio a caldo evita la formazione di ghiaccio e il conseguente blocco. Nice è inoltre dotato di un sistema di controllo dell'umidità, che permette di creare un clima ideale all'interno dell'armadio refrigerato. È possibile impostare il livello di umidità dal 50 al 95% a seconda delle esigenze. www.iriinox.com



giovani
NEWS

CIOCCOLATO, CHE PASSIONE!



La passione, questo è ciò che la Scuola per l'Arte Bianca di Neive vuole e cerca di trasmettere ai suoi allievi. La preparazione raggiunta in cinque anni di corso è eccellente, grazie alla competenza e all'impegno dei docenti, nonché alla discreta produzione che i ragazzi sono chiamati a dare: quest'ultima ha anche lo scopo di recuperare, tramite la vendita effettuata in Istituto, il costo delle materie prime, senza gravare sull'esiguo bilancio a disposizione di una scuola statale. Il cioccolato, temperato a mano sul tavolo di marmo, è certo il materiale che più regala soddisfazione quando si riesce a raggiungere il risultato che documentiamo in queste immagini. Tali capolavori sono stati prodotti dalle classi quinte con la collaborazione delle classi terze: gli insegnanti hanno rivestito un ruolo di guida, istruendo e correggendo gli studenti quando necessario durante la manipolazione dell'elaborato. I manufatti in zucchero teso e soffiato sono invece dimostrazioni realizzate dagli insegnanti con la collaborazione attiva degli allievi. Bravi ragazzi! A dispetto di chi vede l'odierna gioventù priva di buona volontà, ambizione e valori! La Scuola per l'Arte Bianca di Neive, sita nel cuore delle Langhe, in uno dei "Borghi più Belli d'Italia", tra i vigneti colorati e le Alpi sullo sfondo, dopo ventidue anni di attività ha superato il numero di trecento allievi, divisi in dodici classi. Qui non ci sono alternative: si può solo pensare in positivo.

Antonio Sacco



Abbattitori surgelatori



Specializzata nello studio e nella realizzazione di strutture in acciaio inox neutre e refrigerate per il settore food, di serie e su misura, l'azienda Scatena di Guamo, Lu, con la linea Borea propone armadi e tavoli refrigerati, banchi e abbattitori. Tra questi ultimi, i modelli Hermes, abbattitori surgelatori di temperatura, che operano secondo due modalità: abbattimento rapido con i cibi caldi, portandoli in meno di 2 ore da +63 a +3°C ed impedendo la riproduzione di microrganismi nocivi; congelamento rapido, che porta i cibi cotti o crudi a -18°C, consentendo la lunga conservazione e mantenendone pressoché inalterata la struttura. Tutti i modelli sono in acciaio inox e dotati di porte reversibili, sistema di sbrinatorio mediante gas caldo, struttura interna che assicura facilità di pulizia e funzionamento con gas refrigerante ecocompatibile. www.scatenainox.it

COSA SUCCEDDE IN FRANCIA

Lieto fine al cioccolato

Jean-René, proprietario di una cioccolateria artigianale ereditata dal padre, e Angelique, giovane e talentuosa cioccolatiere, sono i protagonisti del film romantico francese **Les émotifs anonymes**. Uscito a fine 2010 e diretto dal regista Jean-Pierre Améris, celebra il cioccolato attraverso la storia e lieto fine dei due emotivi protagonisti. Molte scene sono state girate presso il laboratorio di Remy Henri, noto cioccolatiere d'Orvalpe, titolare di punti vendita a Colombes e Courbevoie nell'Ile-de-France.



foto da Chocolat et Confiserie Magazine

Nuovo presidente per la confederazione dei cioccolatieri

Tanguy Roelandts è il nuovo presidente della Confédération des Chocolatiers et des Confiseurs de France. Di origine belga e nato in Zaire, è titolare della Chocolaterie Puyricard, il cui nome deriva da un piccolo centro nei pressi di Aix-en-Provence dove la famiglia Roelandts aveva avviato l'attività negli anni '60. Oggi l'attività - che conta 16 punti vendita, tra Provenza e Parigi, e oltre 80 dipendenti (che diventano 350 nel periodo natalizio) - si colloca tra le 15 più importanti



imprese francesi nel settore della produzione artigianale di cioccolato e confetteria. www.puyricard.fr

foto da Chocolat et Confiserie Magazine

Una domenica a Parigi

Une dimanche à Paris è il nome del nuovo concept store parigino firmato Cluzel. Situato nel celebre quartiere di Saint-Germain-des-Près, si articola su una superficie di 800 m², che racchiude punto vendita, ristorante/cioccolateria, laboratori di cucina e pasticceria a vista, chocolate lounge e la cosiddetta Grande Cuisine, dedicata a demo. L'assortimento contempla tavolette, praline, cioccolatini, polvere e grù di cacao, éclairs, tartelette rettangolari e madeleine, prodotti semifiniti, dolci da viaggio e molte specialità in formato ridotto, dalle mini torte al limone sino ai mini cioccolatini da 8 g (invece dei tradizionali 11), disponibili in 18 gusti, di cui 6 al latte... Non mancano poi cioccolati da degustazione, ingredienti e materie prime (dalla pasta di mandorle ai dadini d'arancia) anche da decorazione e piccoli attrezzi da lavoro. "Mi sono innamorato del luogo - spiega **Pierre Cluzel**, che ha lavorato 6 mesi alla realizzazione dello spazio - molto elegante, molto parigino con vocazione internazionale. E poi la domenica è un giorno diverso dagli altri - sottolinea a proposito del nome - in cui ci si concede del tempo da condividere con famiglia e amici...".

foto da Le Journal du Pâtissier



Gli interni di Une dimanche à Paris.



Curiosità in giro per il mondo



Cappello a vapore

Ricorda un tocco la pentola Chef a vapore, in bianco satinato, disegnata da Sandro Cattani per Laboratorio Pesaro. www.lpdesignfactory.it

Profumi da tavola



La francese Gaillie Deshoulières ha inventato il mestiere del parfumeur culinario, mettendo a punto



una linea di profumi da tavola per esaltare le ricette. La gamma contempla zuccheri aromatizzati che danno brio a bevande, tisane, creme, formaggi cremosi, marmellate, puree...; infusioni aromatizzate per modificare l'acqua per paste, riso, cereali, verdure, pesce e carni; mieli e balsami; sali e pepi. www.parfumsdetable.com

Migliori al mondo

Al Gourmand World Cookbook Awards di Parigi **Bibliotheca Culinaria** si è aggiudicata due riconoscimenti: Editore dell'anno e Miglior libro al mondo nel settore professionale con "Banqueting & Catering: arte, scienza, tecnologia". Da 20 anni, gli editori Gianpiero Zazzera e Liz Marcucci si sono battuti per dare voce a quei professionisti che fanno dell'Italia la destinazione preferita per i buongustai, non solo chef e pasticceri, ma anche maître, sommelier e barman. www.bibliothecaculinaria.it

Profumo di rose

Dal 1869 la Pasticceria Blikle di Varsavia, Polonia, è amata per i suoi bigné farciti di marmellata di rose. www.blikle.pl

Il potere dei frutti rossi

Rinforza il sistema immunitario grazie alla L-Arginina, un aminoacido proveniente dai frutti rossi. Un Viagra naturale che si chiama Argi ed è un best seller negli Stati Uniti. www.foreverargi.com



Succosa e agrodolce

Viene raccolta in Alto Adige la mela rossa **Kanzi** (nome che in Swahili significa "tesoro nascosto"), incrocio naturale fra le varietà Gala e Braeburn, dotata di gusto aromatico ed agrodolce, contenuta di vitamina C elevata e morso croccante e succoso. www.kanzi.it



Delicatezza e persistenza

Millegusti di **Valbruna Distillerie** deriva da una miscela di distillati di rosa, fiori d'arancio e cacao, con l'aggiunta di vaniglia naturale Bourbon e rum: la delicata profumazione mantiene una decisa persistenza aromatica. Il mix è adatto per diversi tipi di elaborati e sorprende nel dolce al caffè e tiramisù. www.valbrunadistillerie.it



REMEMBER

per 60 bicchierini

Crema millegusti	g	100
sciropo a 30°Bé	g	100
tuorli	g	300
crema pasticcera	g	25
Millegusti	g	4
gelatina	g	300

panna montata
Scaldare lo sciropo a 40°C, incorporare i tuorli, portare a 85°C e montare fino a raffreddamento. Arrisgiamare i restanti ingredienti nell'ordine.

Arancia semicandita

succo d'arancia	g	500
zucchero	g	300
arance	n.	8

Sciogliere lo zucchero nel succo, aggiungere le fette d'arancia e portare a bollore. Cuocere a fuoco basso per 5 minuti, coprire e lasciare riposare per 24 ore.

Bagna

sciropo a 30°Bé	g	250
acqua	g	50
Millegusti	g	75



Montaggio

In un bicchiere, inserire su un lato due mezza fette di arancia semicandita, aggiungere un terzo di crema millegusti e, di seguito, un disco di pan di Spagna inzuppato al Millegusti; completare con altra crema. Decorare con arancia semicandita, cubetti di pan di Spagna e riccioli in cioccolato.

Progettazione, glamour e design



Dagli Anni 70 **Tecnoarredamenti** idea e realizza ambienti ed arredi per negozi, pasticcerie, bar/ristoranti ed esercizi pubblici. In collaborazione con le **d&g** di Denis Dianin di Selvazzano, Pd, progetta pasticcerie a partire dalla consulenza di un proprio architetto, che va in loco e compie un'accurata analisi per determinare le potenzialità di un'attività ed eseguire una pianificazione commercialmente valida, passando per la consulenza su distribuzione degli spazi, formazione del personale, assortimento... sino all'eventuale fornitura del prodotto. "Abbiamo ottimi riscontri per esempio nei Paesi dell'Est europeo - spiega Dianin -, dove ci sono buone potenzialità economiche e dove i committenti, che apprezzano molto il Made in Italy, hanno le idee chiare su ciò che desiderano".



In occasione di Sigep, presso l'affollato stand, sono stati congiuntamente allestiti una zona pasticceria ed uno spazio dedicato alla ristorazione veloce, dove venivano serviti stuzzichini e golosità da aperitivo. Presentata anche una vetrina per cioccolateria, con struttura realizzata da Tecnoarredamenti e prodotti firmati d&g, come esempio di modello di eccellenza. www.tecnoarredamenti.com www.degpatisserie.it



Indiscrezioni su Sigep 2012 concorsi e novità con le donne in primo piano

Sigep

Molteplici gli eventi dedicati alla pasticceria a Sigep, dal 21 al 25 gennaio 2012, con concorsi di alto livello professionale e show che nobilitano il comparto. Per legittimare il settore attraverso azioni culturali e mediatiche, Rimini Fiera conferma le sinergie che hanno riscosso notevole successo nell'edizione dello scorso gennaio: Roberto Rinaldini confermato coordinatore della Pastry Arena, insieme ad AMPI, Cast Alimenti, "Pasticceria Internazionale" e Conpait, per lo sviluppo di una serie di eventi clos, a partire dal sabato con **The Pastry Queen**, primo campionato mondiale di pasticceria riservato alle donne: in gara 10 tra le migliori pasticciere dei cinque continenti provenienti da altrettante nazioni. Quattro le prove previste sul tema "Universo donna": torta, dessert al piatto, sculture in zucchero e pastigliaggio.

La domenica ecco il **Gran Galà della Pasticceria** con le fresche vincitrici del concorso femminile 2012, insieme ai protagonisti del Campionato Juniores 2011 e della Coupe du Monde 2011. Le varie squadre lavoreranno in diretta per mostrare a pubblico e media gli elaborati che li hanno resi campioni.

Lunedì 23 è la volta della **Selezione Italiana per la Coupe du Monde 2013**, valida anche come **Campionato Italiano Seniores**. Il Club de la Coupe du Monde - Selezione Italia e Conpait invitano tutti i professionisti ad iscriversi per partecipare al concorso mondiale più prestigioso. L'edizione si preannuncia avvincente, con la novità della partecipazione a squadre (cioccolato, pasticceria, ghiacciai) e la clausola per cui la giuria avrà il potere di sostituire un membro su una singola prova, in caso di punteggio negativo, con un altro vincitore assoluto nella prova stessa.

Il **Campionato Italiano Juniores** avrà invece luogo il martedì in grande stile, dovendo individuare i migliori pasticciere under 23: i primi due rappresenteranno l'Italia al Campionato Mondiale Pasticceria Juniores di Rimini nel 2013.

Durante tutte le giornate di fiera, la Pastry Arena ospiterà anche le attività didattiche di **SigepGiovani Memorial Luciano Pennati**, con la presenza attiva di Istituti professionali, secondo il progetto **Futuri Talenti**.

È inoltre prevista la diretta mondiale delle quattro giornate con differita la notte, attraverso il collegamento su www.sigep.it.



La squadra medaglia d'argento alla Coupe du Monde 2011 è stata premiata con la medaglia d'oro del Club de la Coupe du Monde - Selezione Italia e dall'AMPI. Da sinistra: Alessandro Dalmasco, Davide Comaschi, Emanuele Fortone, Domenico Longo e Giancarlo Continovic, il team sarà in scena a Sigep 2012

Per la preparazione dinamica

Marchio di riferimento nel settore attrezzature di preparazione dinamica per lavorazioni di materie prime e cibi in laboratori e cucine, **Robot-Coupe** opera nell'ottica del continuo aggiornamento delle funzioni, parallelamente alla scelta dei componenti più affidabili e alla garanzia di assistenza.

La gamma dei Bliker si compone oggi di 19 modelli, da 2,9 sino a 60 litri di capacità-vasca, con motorizzazioni potenti che offrono, in alcune versioni, anche la possibilità di variatori di velocità elettronici. I quattro nuovi modelli - Bliker 8, Bliker 10, Bliker 15 e Bliker 20 - consentono di emulsionare, omogeneizzare, mescolare, impastare, polverizzare, granulare, tritare, macinare e montare e possono lavorare alimenti sia crudi che cotti. Sono dotati di un sistema che, agendo sulla superficie del coperchio e della vasca, garantisce pulizia, continuità e risultato finale, evitando la continua apertura ed il conseguente arresto della macchina. Il coperchio trasparente, grazie alla guarnizione, assicura la massima tenuta dei liquidi. Ogni parte (incluso il gruppo coltelli a lame dentate in acciaio inox in dotazione) è smontabile per una rapida pulizia e la vasca in acciaio inox AISI 304, con maniglie, può lavorare anche prodotti liquidi senza trascinazioni. Il comando ad impulsi, le due velocità e, dove previsto, il selettore per variazione elettronica della velocità di lavorazione (da 300 a 3.500 giri/min.) sono i semplici ma intuitivi controlli della macchina. Il motore ad induzione asincrono, montato su cuscinetti con albero in acciaio inox, è garanzia di durata ed affidabilità. www.robot-coupe.it



Bliker 15.

L'universo ospitalità si confronta a Carrara

Dal 6 al 10 marzo oltre 50mila visitatori hanno animato la 31ª edizione di **Tirreno Ct**, la classica mostra convegno del mercato horeca. Un evento che ha visto la presenza di centinaia di aziende italiane. Circa 600 i marchi commerciali in vetrina



no un padiglione in più rispetto al passato, segno che la costa occidentale della penisola è ancora sensibile al settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e, più in generale, delle strutture ricettive.

530 chef

Alla 31ª edizione di **Tirreno Ct** hanno partecipato 294 aziende italiane più espositori provenienti da Germania, Olanda, Grecia e San Marino che hanno messo in vetrina oltre 600 marchi commerciali. A completare il quadro, 530 cuochi che, nei cinque giorni dell'evento, si sono alternati ai fornelli in svariate competizioni.

Il "taglio" del nastro di **Tirreno Ct** è stato a opera di 20 cuochi (ognuno in rappresentanza di una regione) che,

Toscana, Provincia di Massa Carrara, Cna, Camera di Commercio di Massa Carrara, Federazione italiana cuochi. Quest'anno, per la verità, c'era pen-



Una sola nota stonata, ma non da poco: perché organizzare un evento fieristico così importante nella settimana del carnevale (la domenica i carri a Massa, il martedì quelli più celebri a Viareggio) e della classica di ciclismo Tirreno-Adriatico (il mercoledì la cronometro, il giovedì la partenza da Carrara)? Non sarebbe stato meglio organizzare **Tirreno Ct** la settimana prima o quella successiva? Di questo si sono

lamentati molti espositori, anche se nel complesso la 31esima edizione di **Tirreno Ct** ha retto l'impatto con l'evento carnevalesco e con quello sportivo. Forse sarebbe andata ancor meglio in un altro periodo. Ma tant'è... Dal 6 al 10 marzo scorso, comunque, oltre 50mila visitatori hanno fatto capolino nei 30 mila metri quadrati coperti dei padiglioni di Carrara fiera per la kermesse organizzata da TirrenoTrade con il patrocinio di Regione



MANIFESTAZIONI • FIERE



TRIONFO TRICOLORE

Si chiama Culinary Team e arriva da Palermo: è la squadra di cuochi italiani che ha vinto la Xª edizione degli Internazionali d'Italia di **Torino CI**.

Ai campionati internazionali di cucina promossi dalla Federazione italiana cuochi per l'Italia è stato un trionfo: oltre ai viciboni, nella gara a squadre l'Emilia-Romagna si è imposta nella sezione "Cucina Artistica", mentre il Veneto, con un team di Padova, ha vinto nella "Cucina Mediterranea". Nei 5 giorni di **Torino CI** la Federazione italiana cuochi ha organizzato anche i nazionali di cucina. Per il campionato di cucina artistica il miglior piatto è stato preparato da Giovanni Speciale, giovane cuoco di Ortona (Chieti), mentre al secondo posto si è classificato lo chef palovano Deciano Brucina. Nella sezione "Cucina mediterranea", piatto vincente per il toscano Cristian Nicoletti, seguito da Eric Vicentini, chef di Rovereto. Infine, il miglior pasticciere d'Italia è stato il cosentino Domenico Spataro.

coordinati dallo chef Alessandro Cirio, hanno celebrato i 150 dell'Unità d'Italia con i maccheroni (vedi box) presentandoli in altrettante diverse specialità a dimostrazione che l'unità del nostro Paese nasce da cose semplici e buone.

Boom di espositori

La manifestazione è proseguita con molti seminari, dimostrazioni, forum e tavole rotonde e, soprattutto, con 24 convegni professionali dei quali ben 9 dedicati agli Internazionali organizzati dalla Federazione italiana cuochi e che, in particolare, dedicati alla pizza. Per quanto riguarda gli espositori, si può parlare di un mix proveniente da tutt'Italia. Le 294 aziende italiane presenti, infatti, provengono da 52 province di 14 regioni: il Nord certamente con più peso (49,5%) rispetto al centro (46%) e al Sud e Isola (presenti solo per il 2,3%), di poco superiori alle presenze straniere (2%). La



IL MACCHERONE UNISCE

A **Torino CI** la bandiera del food nazionale è stata usata e rivendicata dalla Federazione italiana cuochi con un'iniziativa speciale: "L'Unità d'Italia attraverso il maccherone". Presentata da Alessandro Cirio, chef televisivo e coordinatore del Compartimento Giovani della Federazione, e sotto gli occhi del giornalista Rai Attilio Romita, 20 protagonisti dell'alta cucina (uno per regione) hanno confermato che il maccherone può essere considerato il simbolo della fusione del made in Italy a tavola. Proprio il maccherone, infatti, ha messo d'accordo tutti i palati della Salone, anche come supporto ideale per rappresentare il tricolore. Non a caso e secondo tradizione, a **Torino CI** gli chef del Sud hanno preparato le colorate "trousse", a base soprattutto di pomodoro e peperoncino, quelle del Centro quelle "blanche" (con formaggi del territorio tra cui il Pecorino Toscano), mentre i cuochi del Nord hanno realizzato sughi "verdi", con verdure stagionali, che rispecchiano l'uso degli orti nelle regioni settentrionali.

regione italiana più rappresentata, neanche a dirlo, è stata la Toscana (25,4%), seguita dall'Emilia (12,7%), dal Veneto, dalla Lombardia e dalla Liguria. Tra le province, al primo posto Massa Carrara (9,6%), quasi alla pari con Lucca (9,5%), poi Pistoia, Firenze, Pisa. La prima provincia italiana come presenza, dopo quelle toscane, è stata Treviso (5,6%), seguita da Reggio Emilia e Milano.



SEMINARI, CONVEGNI, CONCORSI

Torino CI non è stata solo un'esposizione fieristica ma anche l'occasione per discutere. Come nel caso della tavola rotonda promossa dall'Associazione italiana sommelieri sul tema "Vino e Cocktail", un esempio dei tanti seminari, convegni e dibattiti con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale che si sono tenuti durante la manifestazione. Accanto a queste iniziative, tanti concorsi: oltre agli Internazionali d'Italia e al nono Campionato Nazionale di cucina, il concorso Maître dell'anno d'Italia, i Campionati Italiani di Barman, il Forum nazionale della cioccolateria, pasticceria e panificazione, il Grand Junior Cooking Contest, il Concorso nazionale Festival d'Artore, il "Le Alpi Apuane si raccontano... a tavola", il Trofeo Aspiranti maître e altri ancora, senza dimenticare le dimostrazioni professionali organizzate dalle diverse Associazioni di categoria di barman, gelai, maître, pasticciere, pizzaioli, sommelier e cuochi.



PIZZA E PASTA LA NOTIZIA



D'EUROPA
2010 | 2011

GIROPIZZA A MASSA CARRARA



XXXI EDIZIONE FIERA DELL'OSPITALITÀ
TIRRENO TRADE

DI CATERINA ORLANDI

Dal 6 al 10 Marzo ha avuto luogo la fiera Tirreno Trade a Marina di Carrara. Finalità del Tirreno Trade è quella di promuovere l'ospitalità, il turismo, la ristorazione attraverso

iniziative professionali di vasto interesse. La Fiera che è giunta alla sua 31° edizione, può a pieno titolo collocarsi tra le manifestazioni del settore più importanti; il bacino di utenza comprende, infatti, tradizionalmente tutto il centro Italia e i visitatori,

durante i cinque giorni, sono stati più di 50.000.

Durante i primi tre giorni di questa manifestazione hanno avuto luogo le competizioni di pizza presso lo stand di Pizza e Pasta Italiana.

La prima gara è stata quella di



www.ecostampa.it

SOPRA:

La coppia vincitrice della Pizza a Due Sharon e Vincenzo Cardone.

SOTTO:

I giudici per il Giropizza: Sandro Batzolla, Paola Pozzi, Alessandro Medeani, Pino Ferraro.

NELL'ALTRA PAGINA:

Foto di gruppo dei concorrenti del Giropizza.

Pizza e Due, nella quale si sono sfidate varie coppie formate da pizzaiolo e chef. La gara è stata vinta da Vincenzo Cardone con la giovanissima figlia Sharon, dalla pizzeria Bella Napoli di Caltagirone in provincia di Catania, con la pizza "Bella Napoli" con pomodoro, gamberoni, lardo, melanzane, cognac, bufala e fiordilatte.

Ed è di buon auspicio assistere alla scuola tramandata di padre in figlio, la pizza infatti resta ancora un'arte.

L'ultima tappa del Giropizza

d'Europa ha avuto luogo Lunedì 7 Marzo, numerosissimi gli iscritti anche se si trattava di giornate campali, divise tra i festeggiamenti del vicino Carnevale di Viareggio e la festa dedicata alle donne. È possibile che i gareggianti si siano divisi tra pizzeria e fiera per poter essere presenti alla gara più importante d'Europa.

Durante la giornata si poteva percepire il clima familiare, anche i figli dei pizzaioli sono stati

presenti e hanno preso parte a questa grande festa.

I vincitori del Giropizza sono tutti esteri: sul gradino più alto del podio è salito Besir Limani, Lituano, italiano di adozione, lavorava all'Aquila e il suo locale fu distrutto dal sisma due anni fa

Besir Limani, è infatti originario del paese est europeo e, fino ai primi giorni dell'aprile di due anni fa, lavorava in una pizzeria del capoluogo abruzzese. "La Torretta", rimasta distrutta du-



104272

SOTTO:
La pizza vincitrice e Limani Besir.

IN BASSO:
I giudici per la Pizza a Due: da sx Pino Ferraro,
Alessio Ronchi, Angelo Petrone e Michele Mussi.



rante il sisma. Proprio pensando alla tragedia dell'Aquila ha strappato il primo posto del concorso, garantendosi l'accesso alla finalissima del Giro Pizza in programma a Parigi il 29 e il 30 marzo: la creazione che l'ha portato sul gradino più alto del podio, si chiama "Fatalità" ed è dedicata proprio al terremoto. Curiosità: non c'è la mozzarella, ma rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi pioppini gli ingredienti fondamentali della sua composizione. La buona notizia è che ora la pizzeria è stata restaurata e riaperta, e si chiama ancora la Torretta. Dopo Besir si è classificato il francese John Berg della pizzeria Le Barone in Normandia, mentre il terzo posto è andato a Camuz Abdallah, pizzaiolo ma-

CLASSIFICA - TROFEO PIZZA A DUE

Classifica	Cognome/Nome	Pizzeria	Località
1*	Vincenzo Cardone Sharon Cardone	Pizzeria Bella Napoli Pizzeria Bella Napoli	Caltagirone (Ct) Caltagirone (Ct)
2*	Alessandro Gatti Sabrina Pucci	Ales' Pizza Grand Hotel Imperiale	Marina di Massa (Ms) Forte dei Marmi (Lu)
3*	Luca Gaccione Marinello Maurizio	Nuova due più due Nuova due più due	Tai di Cadore (Bl) Tai di Cadore (Bl)

CLASSIFICA - GIROPIZZA

Classifica	Cognome/Nome	Pizzeria	Località
1*	Limani Besir	Pizzeria La Torretta	L'Aquila Italia
2*	John Berg	La Baronne Les Pennes	Miarabeau Francia
3*	Abdallah Kamouz	Pizzeria Valentina	Mantova

CLASSIFICA - Trofeo ROBO FANTASY

Classifica	Cognome/Nome	Pizzeria	Località
1*	Mirco Covino	Pizzeria Il Fungo	Roma
2*	Sara Tonelli	Pizzeria Le Magnolie	Cinquale (MS)
3*	Radostin Kiriazov	Pizzarado	Varna (Bulgaria)





A SINISTRA:
Sara e la sua bella pizza in onore delle donne.

IN CENTRO:
La pizza di Mirco Covino.

SOTTO:
Giudici del Trofeo Robo: da sx Antonio Giuliani, istruttore Scuola Italiana Pizzaioli, e i capi zona azienda ROBO Gianpietro Morini, Giorgio Vinchesi e Marco Vinchesi.

ro, bufala, asparagi, prosciutto crudo affumicato della foresta nera e pomodorini gialli Robo. È stato bello vedere come in un mestiere che è ancora quasi del tutto maschile, come quello di pizzaiolo, ci siano anche delle donne, che si distinguono per tecnica e perizia. Anche il terzo posto va citato, perché è stato vinto con bravura dal del bulgaro Radoslín Kiriazov, proprietario di una pizzeria a Sofia. Ai primi tre classificati delle bellissime coppe da sfoggiare in pizzerie e tre buoni d'acquisto di prodotti della Robo.

Durante le seguenti due giornate si sono tenute lezioni e assaggi per tutto il pubblico di cucina toscana e di pizza dessert.

La pizza e la sua preparazione è stata al centro di **Tirreno Cù**, la manifestazione di Carrara, dove si sono svolte le selezioni finali, organizzate dalla Rivista Pizza e Pasta italiana in collaborazione con la Scuola italiana pizzaioli, del Giro Pizza Europa, campionato internazionale di pizza. Ed è stato bello constatare come il settore delle pizzerie in Italia sembra avere un andamento anticiclico rispetto agli altri settori.

- ©

roccchino della pizzeria Valentina di Mantova.

Il terzo giorno di gare ha visto lo svolgersi del Trofeo Fantasy Robo, per il quale può essere utilizzata una vasta gamma dei prodotti della ditta di conserve Robo, ma solo uno è obbligatorio: i pomodorini gialli, una varietà molto antica e poco conosciuta ma che affonda le radici nei tempi antichi, quando il pomodoro aveva proprio il colore dell'oro.

Ha vinto la gara Mirco Covino dalla pizzeria Il Fungo, con sede a Roma Eur, con la sua pizza alla pala, specialità tipica romana, farcita con friarielli, pomodorini rossi, formaggio fresco e salmone affumicato. Interessante anche il secondo posto conquistato da una ragazza e la gara si è disputata proprio durante la giornata dedicata alle donne, l'8 Marzo: Sara Tonelli, allieva di Alessandro Gatti, istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli di Massa, che ha presentato la pizza "La Foresta" con pomodo-



infoflash

Pasqua da regalo

Le **colombe Loison** si vestono di nuove confezioni e incarti ideati da Sonia Loison, responsabile immagine dell'azienda. Quest'anno il **design**, improntato sul ricordo dei tempi andati, si accompagna a una doppia lettura del packaging che si trasforma in utile oggetto. **Colori** come rosa antico, verde assenzio e lilla, **decorazioni** con fresie e mughetti riportano alle atmosfere della Belle Epoque o dell'Arcadia Barocca. Gli incarti in cotone stampato diventano allegre **tovaglie** e trousse da viaggio; il contenitore in tessuto si trasforma invece in una simpatica **borsetta** da shopping.



PORTALE TRASVERSALE

Il Salone dell'ospitalità professionale, in calendario a **Fieramilano** dal 21 al 25 ottobre, lancia **Host Click**, il nuovo servizio on line dedicato a tutti gli operatori Ho.re.ca., accessibile dal sito www.host.fieramilano.it. Obiettivo del portale è quello di offrire un utile strumento in grado di rappresentare la trasversalità dei vari **comparti** di Host e di rendere possibile ricerche analitiche e settoriali, anche aprendosi all'editoria specializzata. Quindi il motore di **ricerca** diventerà un mezzo di grande visibilità per tutte le aziende espositrici a Host 2011.

Sulle ali della tradizione

Per sottolineare la propria filosofia innovativa sulle basi della tradizione **Ali d'Oro** ripropone la gamma dei suoi coni e cialde a base di acqua, farina, latte e zucchero dalle svariate **forme**. Dall'elegante serie **Calice** al classico **Lui**, alla storica **Coppa 3** firmata sul bordo. Dalle singolari serie **Flou** e **Cleò** ai miniconi **Peti** e **Pali** di ridottissime dimensioni da utilizzare come decoro o per offrire un assaggio.



Partnership vincente

Frigomat ha stretto un accordo di collaborazione con **Boscolo Étoile Academy**. Da settembre scorso la vasta gamma delle macchine da gelateria e pasticceria dell'azienda è fornita in esclusiva a docenti e allievi dei numerosi corsi professionali organizzati a Toscana. La creatività e l'abilità dei docenti si unisce, così, alla garanzia di prestazioni certificate Uni e Iso insieme all'avanguardia tecnologica degli strumenti.



Stelle al cioccolato

Si è svolto a Nola, nell'ambito della seconda edizione del Festival del Cioccolato, lo **Show di cioccolateria Perugina**. **Roberto Lestani**, chef cioccolatiere campione del mondo di pasticceria ha presentato originali creazioni artistiche, coadiuvato da **Yuri Cestari**, technical advisor Perugina e **Alberto Simionato** technical advisor Chocolate Academy **Barry Callebaut**. Molto apprezzati i bicchierini **Luisa Double** e la **Tazzina** al caffè con panna speziata alla cannella. Presso la stessa area espositiva si è inoltre tenuto il corso aperto al pubblico "I segreti del cioccolato".



infoflash



Qualità e assistenza

Nata con l'obiettivo di fornire prodotti di qualità e assistenza a tutti gli operatori del settore, **N1** (Numero Uno) **Ingredienti Nobili** lancia sul mercato una nuova realtà al servizio del **gelatiere**. La filosofia del progetto si basa su semplici ma imprescindibili regole. La prima impone la ricerca della qualità nella **selezione** degli ingredienti base, nella convinzione che il gelato è buono solo a fronte

dell'uso di materie prime ottime. In secondo luogo l'azienda punta sulla **sicurezza** degli alimenti, presupposto base della qualità stessa, contando sulla propria esperienza acquisita e su impianti tecnologicamente avanzati, certificati Cee. Il reparto Ricerca e Sviluppo è impegnato sul fronte dell'**innovazione** al servizio delle necessità dei clienti e dei diversi gusti del consumatore.

Fruttuose giornate

Presso la Sala Dimostrativa Trittico Club-Bravo a Montecchio Maggiore si terrà, i prossimi 19-20-21 aprile, il Master base dedicato a coloro che vogliono aprire una gelateria o acquisire informazioni tecniche sul gelato. Il gelatiere Angelo Grasso affronterà svariati argomenti che vanno dall'allestimento del laboratorio, allo studio di miscele e bilanciamenti, continuando con i gelati alle creme e i sorbetti di frutta.



SERATA ACROBATICA

In concomitanza al Sigep, **Cormen** ha organizzato, presso Villa Mattioli, antica dimora sulle colline riminesi, una grande festa **fuori salone** per concessionari dell'azienda, giornalisti e personaggi di spicco del settore artigianale. L'evento, dal titolo **Fantastic-Azione**, si è svolto fra acrobazie e performance spettacolari con numeri di acrobalance, micromagia e contorsionismo. In quest'occasione l'azienda ha premiato ufficialmente i concessionari che nel 2010 hanno ottenuto le migliori performance.



Premiazione da campioni

È stato il presidente di Longarone Fiere, **Oscar De Bona**, a consegnare al presidente dell'**Ipsar** **Raffaele Viviani** di Castellammare di Stabia la **macchina per gelato** (messa a disposizione da Telme) vinta dagli allievi **Fabio del Sorbo** e **Ciro Menotti** al concorso **Festival d'Autore**, in occasione della 51° Mostra Internazionale del Gelato Artigianale. Gli studenti sono stati premiati dal campione di canottaggio **Giuseppe Abbagnale**, scelto come testimonial dal Comitato Gelatieri Campani.



infoflash

Cash & carry in Piemonte

È stato inaugurato in marzo a Collegno (Torino) il nuovo cash & carry di **G&P Center**. In linea con la filosofia del punto vendita già operativo a Milano, la nuova struttura fornisce una gamma molto ampia di materie prime, ingredienti composti, attrezzature e accessori selezionati dei principali marchi del settore gelateria e pasticceria. Offre inoltre un accurato servizio di consulenza pre e post vendita, in collaborazione con esperti, garantendo un utile supporto di marketing.



Per i bartender d'Italia

Un master itinerante in dieci tappe che si concluderanno in aprile, promosso da **Orzel**, Aibes e curato da Fabio Bacchi, bar manager. L'obiettivo di **Liquid Diamond Master** è guidare i partecipanti alla scoperta di Orzel, la wódka premium polacca lanciata da **Stock** in settembre, anche attraverso la preparazione di inediti cocktail. I partecipanti saranno nominati "Ambasciatori Orzel" e potranno organizzare nel proprio locale eventi nei quali far vivere ai clienti un momento di marketing esperienziale. Gli ultimi due incontri si terranno l'**11 aprile a Firenze** e il **18 aprile a Venezia**.



Dedicata alle **DONNE**

La terza **Giornata europea del gelato artigianale** organizzata il 9 marzo a Strasburgo da **Artglace** in collaborazione con la **Mig**. **Sessanta** gelatieri provenienti dai nove Paesi aderenti alla Confederazione dei gelatieri artigiani della Comunità Europea hanno omaggiato le europarlamentari con un gelato speciale al gusto di **mimosa** (pan di Spagna e buccia di limone). Durante l'evento in degustazione dodici delizie create per l'occasione dai maestri gelatieri di Spagna, Francia, Germania, Austria, Portogallo, Repubblica Ceca, Olanda, Italia e Belgio.

Una soluzione per tutto



È in linea il nuovo sito di **Tork** (www.tork.it) completamente rivisto nella struttura, nella grafica e nei contenuti. Consente di trovare velocemente le soluzioni più corrette per affrontare le molteplici esigenze di pulizia, asciugatura e lucidatura che si possono presentare

nella ristorazione, nelle collettività, nell'industria e negli ambienti sanitari, per migliorare l'**igiene** e per rendere più efficiente il lavoro. I **prodotti** sono divisi per categoria, per livello di qualità, per settore, per area di interesse, per utilizzo.

Ospitalità in vetrina

Si è conclusa a Carrara Fiere la **31esima Tirreno CT**, mostra-convegno dedicata a operatori di alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. Oltre **50.000** i visitatori, più di **300** le aziende espositrici; **600** i marchi rappresentati su una superficie espositiva di **30.000** mq. Tanti i seminari, le dimostrazioni, i forum e le tavole rotonde; ventiquattro i concorsi professionali fra cui **Gelatissimo 2011**. Tema di quest'anno nocciola e fragola. Vincitori, per la prima categoria, **Enrico Brogi** della Gelateria del Corso di Prato; per la fragola, **Elisabetta Collecchi** della gelateria **Supercrema** di Montecatini Terme.



Un 2011 ricco di novità



L'Hotel Rizzi di Castel San Giovanni (Pavia) ha fatto da sfondo alla riunione della rete di vendita **Big Drum Italia**. L'incontro è stato preceduto la sera prima da una cena conviviale che ha permesso di creare un'**atmosfera distesa** e di fattiva collaborazione tra gli agenti e i direttivi Big Drum. Durante il meeting sono stati presentati i **risultati** raggiunti nel 2010, focalizzando le performance commerciali particolarmente soddisfacenti avutesi durante la

stagione. Grande attesa per l'**anticipazione** del programma relativo alla stagione 2011 che sarà scandita dall'introduzione di nuove referenze tra cui la gamma di **biscotti sandwich**. La giornata ha offerto anche l'occasione per visitare il nuovo stabilimento di Badia Pavese che con i suoi 5000 mq dedicati a produzione, magazzini e uffici, garantirà la realizzazione di cialde per il mercato italiano e non solo, confermando sempre più una **solida presenza** dell'azienda in Italia.



Remo Proietti Pannunzi,
ispettore generale
per il mercato artigianale italiano

Il villaggio del gelato

Ovvero **Sherbeth Festival**. Sono aperte le **iscrizioni** per la quinta edizione che si svolgerà a **Cefalù** dal **15 al 18 settembre**. Anche quest'anno trenta gelaterie provenienti da ogni parte del mondo presenteranno il proprio prodotto artigianale tra degustazioni, convegni e spettacoli. La domanda di ammissione è scaricabile dal sito della manifestazione (www.sherbethfestival.it) e dovrà essere inoltrata per fax entro il **30 giugno**. A conclusione del festival, si svolgerà la terza edizione del **concorso internazionale "Gelato del Mediterraneo Procopio de' Coltelli"**; Vincenzo Granata, vincitore del 2010, sarà presidente onorario della giuria.



Storie di successo



Tra "i lavoratori che innovano l'Italia" c'è anche Maurizio Paci. Collaboratore esterno della Carpigiani Group-Ali, selezionato da Manpower in rappresentanza dell'Emilia Romagna nell'ambito della quarta edizione del Premio per il Lavoro. Iniziativa in collaborazione con i Giovani Imprenditori di Confindustria per riconoscere l'eccellenza e il talento delle persone che lavorano. "Quest'anno si premia l'innovazione - ha affermato Stefano Scabbio, presidente e amministratore delegato di Manpower Italia - quel fattore determinante e differenziale per il successo nel mercato".

Dolce PRIMAVERA

È quella sui banchi di **Fabbi Master Class**. Proseguono infatti i corsi aperti a professionisti e aspiranti pasticceri, gelatieri e barman. Tra i corsi, in programma presso la sede di Fabbi 1905 a Bologna, si segnalano: pasticceria in gelateria (5 aprile); tecniche di bilanciatura (12 e 13 aprile); cosa proporre oltre la vaschetta (14 aprile e 7 maggio); base gelateria (dal 9 all'11 maggio). L'azienda propone inoltre lezioni personalizzate e consulenze specializzate.



ESPRESSO ALL'ITALIANA

Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a **Tirreno Ct**, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità che si è svolto a Carrarafrere, Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana.

La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria. Il vincitore del campionato italiano, Francesco Sanapo, parteciperà al World Barista Championship, il termine barista è uguale in tutto il mondo, che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno.

Il caffè, per gli italiani, è un vero e proprio rito. Secondo l'associazione di consumatori Aduc ogni giorno in Italia, nei 130mila bar, si consumano 80 milioni di caffè espresso, che con una media di 0,85 euro a tazzina fanno 68 milioni di euro al giorno. Su base annuale vengono consumati oltre 29 miliardi di caffè per un giro d'affari di circa 25 miliardi di euro. Secondo i dati ufficiali Istat, nel 2009 il volume delle importazioni di caffè verde è stato pari a 7.484.143 di sacchi, sostanzialmente invariato rispetto all'anno precedente, con l'Italia primo Paese al mondo per esportazione di caffè tostato con un fatturato di 700milioni di euro all'anno.



Cerca un articolo con

Mi-Lorenteggio Search

oppure cerca con



Mi-Lorenteggio

Web

Cerca

AEROPORTI	FIERE	HOTEL	ISTITUZIONI	PROVINCE	REGIONI
ASSOCIAZIONI	BORSA	CINEMATTEATRI	DIOCESI	SCUOLA	LAVORO
BIBLIOTECHE	SHOPPING	MOTORI	CUCINA	LOTTO	MODA
MAPPE	ARTE	LA NOTTE	TRASPORTI	ANNUNCI	SALUTE
WEDCAM	EROS	LETTERE	OROSCOPO	METEO	PIAZZA

25/03/2011 ORE 20:31:18 **OROSCOPO DELLA SETTIMANA, SEGNO PER SEGNO DAL 28 MARZO AL 02 APRILE 2011**

ULTIMO AGGIORNAMENTO: GIOVEDÌ 25 MARZO 2011, ORE 19:30. PROSSIMO: 7 commenti e 2 segnalazioni agli Amministratori.
 VISITATI (0/0) | Trending: March 31, 21:29 | Italia time: 19:32 CEST

Inserisci la mail per registrarti

Newsletter

Archivio notizie

HOME PAGE

NEWS

Cronaca
Economia
Tecnologia
Politica
Ambiente
Esteri
Salute
Sport
Scienze
Cultura
Viaggi
Divertimenti
Musica e Spettacoli
Attualità

COMUNI

-- Seleziona il comune --

MULTIMEDIA

Foto gallery
Video gallery

ARCHIVI

Archivio

Pubblicata il 31/03/2011 alle 14:01:31 in [Economia](#)

+ 20% il consuntivo di Decafood nel 2010

La società italiana - ai primi posti nel mercato della distribuzione Ho.re.ca - chiude il bilancio 2010 con un incremento del fatturato a tassi di due cifre



Massimiliano De Martino, Presidente di Decafood

(mi-lorenteggio.com) San Mauro Pascoli (FC), 31 marzo 2011 - Decafood - società italiana attiva nel settore della fornitura di prodotti e attrezzature per il mondo dei bar - ha chiuso il bilancio 2010 al suo sesto anno di attività con un aumento del 20% del giro d'affari rispetto all'anno precedente, portando il fatturato a quota 3 milioni di euro. Un risultato positivo - nonostante la perdurante crisi che investe il settore - determinato dai trend positivi delle vendite dei "cavalli di battaglia" dell'azienda, ovvero la caffetteria e le creme calde e fredde (l'area principale che genera circa il 40% del fatturato). Un successo che è andato oltre le aspettative è stato ottenuto dai piatti pronti fuori frigo a marchio Trattoria dalla Caterina e dalle bevande Aloe Vera Drink, le novità lanciate all'inizio del 2010. Prodotti che hanno ampliato ulteriormente il listino, portandolo ad oltre 100 referenze.

Sviluppo all'estero e nuovi prodotti per l'estate 2011

Nel piano di sviluppo dell'azienda - che commercializza i propri prodotti avvalendosi di un network di distributori oltre ad una rete commerciale propria di agenti coordinati da 4 capi area - è stata dichiarata la volontà di raddoppiare il fatturato entro i prossimi due anni anche grazie allo sviluppo della presenza all'estero. La società infatti ha costituito una filiale in Germania a Francoforte e oggi è già presente in 8 Paesi europei. Un forte

RIS

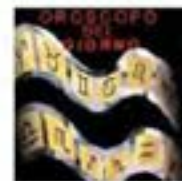
Sondaggio

I Saldi sono ancora utili?

- Sì, si fanno ancora grandi affari
- No, altre offerte ci sono tutto l'anno
- Non so

vota

Tutti i sondaggi



ULTIME NOTIZIE

- [Inadante](#)
- [Operai generico, manovale, fucino, massaiere cerca lavoro](#)
- [Macerato islamico vende urgentemente attività](#)

Tutti gli annunci



Agenda

D	L	M	M	G	V	S
				31	01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	

Eventi del giorno
Nessun evento

Segnala un evento

INFO
TRAFFICO

impulso alle vendite verrà dato anche dai lanci - programmato per l'estate 2011 - di tre nuove linee di the, caffè e cioccolata. A livello di comunicazione inoltre, è stata pianificata come negli anni precedenti una campagna di advertising sulle maggiori testate del settore Horeca e ristorazione, oltre alla presenza alle fiere MIA (Mostra Internazionale dell'Alimentazione), Sigeo (Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Pasticceria Artigianali), Piaceta Birra di Rimini e **Torrens CT** (Mostra convegno dell'ospitalità) di Massa Carrara.

V.A.

 [Stampa notizia](#)

 [Articoli più letti](#)

[Seleziona la categoria](#)

COMMENTI

INSERISCI COMMENTO


Nome:

Indirizzo email: (non verrà pubblicato)

Sito Web:

Commento:



 Segnala la notizia ad un amico:

Tuo nome:

Email dell'amico:



[English version](#) [Chinese version](#) [Arabic version](#)

www.mi-lorenteggio.com - Tang O (Tangenziale Ovest Online) - Pensiero Globale, Realtà Locali

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Milano n° 300 del 20 marzo 2006

Iscrizione Registro Operatori di Comunicazione: R.O.C. n° 23946 del 20/03/2006

Direttore Responsabile: Vittoria Aggio

Redazione e luogo di stampa: Via Dante, 17 - 20099 CEGANO BOSCONI (MI) - Italy

Per raggiungere: satellite: Lat.: 45°44'754" North - Long.: 9°09'277" East - Alt.: 126 s.l.m

PER CONTATTARE LA REDAZIONE E PER INFORMAZIONI - CLICCA QUI o invia a redazione@mi-lorenteggio.com

Editor: Vittoria Aggio Comunicazione - P.I. 03179820964 - Copyright © 1999 - 2010

Fornitore-distributore: Aruba S.p.A. - P.I. 0124 Garibaldi 8, Soci (AR)

 INVITA AI SPONSOR/PARTNER

CALENDARIO FIERE

ATENE**26 FEBBRAIO - 1 MARZO 2011****ARTOZA** - pasticceria, panificazione e gelateria
www.forumssa.gr**NEW YORK****27 FEBBRAIO - 1 MARZO 2011****US PASTRY COMPETITION** - concorso
www.parisgourmet.com**MARINA DI CARRARA****6 - 10 MARZO 2011****TIRRENO CT**
www.tirrenoct.it**AMBURGO****18 - 23 MARZO 2011****INTERNORGA** - hotellerie, catering e pasticceria
www.internorga.com**CASABLANCA****22 - 25 MARZO 2011****CREMAI** - hotellerie, pasticceria, panificazione
www.crema.net**MADRID****24 - 28 MARZO 2011****INTERSCOP** - pasticceria, panificazione
www.interscop-madrid.ifema.es**LISBONA****27 - 30 MARZO 2011****ALIMENTARIA&HOREXPO** - food & beverage
www.alimentariahorexpo-lisboa.com**SHANGHAI****29 marzo - 1 aprile 2011****HOTELEX SHANGHAI** - attrezzature alberghiere
www.hotelex.cn**CHICAGO****21 - 24 maggio 2011****NRA SHOW** - foodservice
www.showrestaurant.org**BUENOS AIRES****13 - 17 giugno 2011****FITHEP - EXPO ALIMENTARIA**
www.publitech.com.ar

almanacco

Sigep, oltre le conferme

Sigep 2011 supera il muro dei centomila visitatori professionali e chiude la 32a edizione con un +10,6% rispetto al 2010.

Madrina dell'inaugurazione la showgirl Melita Toniolo. "Questo è uno degli appuntamenti - ha commentato all'inaugurazione l'Assessore all'agricoltura della regione Emilia Romagna Tiberio Rabboni - che al meglio rappresenta la dinamicità e l'internazionalità di Rimini Fiera e, allo stesso tempo, la vocazione di questa terra all'agroalimentare".

Sigep 2011 ha occupato 14 padiglioni per circa 90.000 mq. sui quali erano disposte le offerte di 730 imprese. "Sigep 2011 ha rispettato e superato le attese - commenta Lorenzo Cagnoni, Presidente di Rimini Fiera - Per mesi abbiamo lavorato all'ulteriore sviluppo di un salone così strategico per Rimini Fiera e per tutto il sistema del dolciario artigianale, prima firmando accordi pluriennali con le associazioni di riferimento e poi triplicando gli investimenti sul fronte dell'internazionalizzazione".

Tante le iniziative che hanno visto come protagonista il gelato artigianale. Ha suscitato interesse il progetto "Il gelato artigianale entra in Università", iniziativa tutta riminese promossa da CNA Rimini insieme al Polo scientifico didattico di Rimini-Università di Bologna. In primo piano i valori nutrizionali del gelato artigianale che, grazie a questo progetto, entra a far parte a pieno titolo del mondo della nutriceutica, l'innovativa disciplina scientifica che studia e sviluppa gli alimenti che svolgono una funzione benefica per la salute, aiutando a mantenere l'equilibrio dell'organismo.

Gelatieri artigianali e ricercatori universitari lavoreranno in sinergia per raggiungere nuove frontiere, grazie anche ai nuovi laboratori biomedici e farmaceutici attivati al polo universitario riminese. Leonardo Ceschin della gelateria Esquimau di Pordenone si è aggiudicato il Sigep Gelato d'Oro, Gran Premio Italiano della Ge-



regolamento abbiamo messo una base di partenza da battere, fissata a 1,88 metri, che in questo caso è stata ampiamente superata".

Gli ingredienti per la preparazione del gelato sono stati tutti firmati Fabbri 1905, "Deus ex machina" di questo successo è stato il cioccolatiere Mirco Della Vecchia, avvezzo a distinguersi in tali imprese, ma emozionantissimo al riconoscimento del record raggiunto. La preparazione del cono ha richiesto l'utilizzo di 2.000 cialde e 700 chilogrammi di cioccolato bianco fornito dalla Icam. □

A Stoccarda GELATISSIMO 2012

Nell'ambito di Intergastra prevista a Stoccarda nel febbraio 2012, dopo il successo riscosso al suo esordio nel 2010, ampio spazio a Gelatissimo la fiera biennale specializzata nella produzione del gelato artigianale che amplierà l'area espositiva e arricchirà la sua offerta a tutto quanto concerne la produzione del gelato artigianale. "Il successo di Gelatissimo 2010 ha confermato l'assenza di una manifestazione di questo genere in un mercato di grande importanza per la produzione del gelato come la Germania", evidenziano Vito Ciniero, direttore della Mec3 Deutschland e Santin Villan di Fabbri 1905, tra i primi ad aver creduto in Gelatissimo.

La 2a edizione si svolgerà proprio prima della stagione del gelato, dall'11 al 15 febbraio 2012, nel comprensorio fieristico più moderno d'Europa presso l'aeroporto di Stoccarda.

"Gelatissimo è il punto d'incontro per eccellenza dei gelatieri nel centro e nord Europa", dichiara Ulrich Kromer, direttore generale della Fiera di Stoccarda.

"Con un interesse dei visitatori pari al 30%, il settore del gelato può essere già considerato uno dei più importanti di tutta la manifestazione; nel 2012 sarà integrato in modo ancora più intelligente".

La fiera sarà poi completata dal settore del caffè con i leader del mercato e delle macchine da caffè.

A questi vanno aggiunti tanti altri offerenti speciali, in particolare le torrefazioni, perché il gelato e il caffè formano un'importante sinergia.

Tra gli eventi che faranno da cornice alla manifestazione è prevista la selezione nazionale per la Germania dell'European Championship of Gelato. □

lateria. Per lui, già finalista della 5ª edizione del Campionato Italiano Gelatieri, la maglia di capitano della squadra che il prossimo anno rappresenterà l'Italia alla Coppa del Mondo della Gelateria 2012.

"Già l'idea era accattivante - afferma Ceschin - arrivare in gara senza conoscere gli ingredienti è stata una sfida alla quale ho preso parte con naturalezza. Non ero venuto qua per vincere, ma ora sono felice. È un'opportunità di crescita e di confronto importante che affronterò con impegno cercando di conciliarla al meglio con il lavoro".

Per quanto riguarda i "classici" concorsi promossi dall'Associazione Italiana Gelatieri: "Miglior Gelato al gusto di Cioccolato" e "Mille idee per un nuovo gusto", primi classificati in ordine di concorso la Gelateria Leonardo Fortino di Cosenza e la Gelateria Gianni di Bologna (nella foto) col nuovo gusto Il Sole.

Il giudice ha detto sì.

E così record è stato. Si-gep è ufficialmente entrato nel Guinness dei Primati grazie al cono gelato più grande del mondo per una altezza complessiva certificata di 2,81 metri.

Dopo aver riconosciuto ufficialmente il record Lucia Sinigaglia, responsabile del Guinness dei Primati per l'Europa, ha precisato:

"È un lavoro eccellente e precisissimo, è la prima volta che registriamo un tentativo di questo genere, per



CALENDARIO FIERE**ATENE****26 FEBBRAIO - 1 MARZO 2011****ARTOZA - pasticceria, panificazione e gelateria**www.forumsa.gr**NEW YORK****27 FEBBRAIO - 1 MARZO 2011****US PASTRY COMPETITION - concorso**www.parisgourmet.com**MARINA DI CARRARA****6 - 10 MARZO 2011****TIRRENO CT**www.tirrenoct.it**AMBURGO****18 - 23 MARZO 2011****INTERNORGA - hotellerie, catering e pasticceria**www.internorga.com**CASABLANCA****22 - 25 MARZO 2011****CREMAI - hotellerie, pasticceria, panificazione**www.cremal.net**MADRID****24 - 28 MARZO 2011****INTERSICOP - pasticceria, panificazione**www.intersicop-madrid.ifema.es**LISBONA****27 - 30 MARZO 2011****ALIMENTARIA&HOREXPO - food & beverage**www.alimentariahorexpo-lisboa.com**SHANGHAI****29 marzo - 1 aprile 2011****HOTELEX SHANGHAI - attrezzature alberghiere**www.hotelex.cn**CHICAGO****21 - 24 maggio 2011****NRA SHOW - foodservice**www.showrestaurant.org**BUENOS AIRES****13 - 17 giugno 2011****FITHEP - EXPO ALIMENTARIA**www.publitech.com.ar

SIGEP GIOVANI

FORMAZIONE IN FIERA



UN 20° ANNIVERSARIO
TESTIMONE
DI UNA FORTE
VOLONTÀ DI INVESTIRE
SUI GIOVANI E SULLA
LORO FORMAZIONE.
L'IPSSAR GIOLITTI
DI MONDOVÌ SI AGGIUDICA
IL TROFEO
"PASTICCERIA
INTERNAZIONALE"

Sarà stata la Cenerentola della Pastry Arena ma, proprio come la favola, alla fine ha dimostrato tutto il suo valore e le sue continue potenzialità, come ogni anno dal 1991. Stiamo parlando di Sigep Giovani Memorial Luciano Pennati che da 20 anni, ininterrottamente, offre una vetrina attiva alle giovani leve, reclinando al Sigep gli istituti professionali per un confronto amichevole dalle valenze didattiche, formative ed "energizzanti". Insistiamo sul concetto di energia perché è ciò

che è necessario trasmettere ai giovani che hanno scelto, a livello scolastico, la strada dell'alimentazione, appassionandosi alla pasticceria. Un'energia che serva da stimolo per non demordere e che sia anche utile a quei docenti e dirigenti scolastici che, con pura passione, crescono generazioni di futuri pasticciere, con i pochi strumenti e fondi a disposizione.

E così quest'anno, nonostante un budget limitato, siamo riusciti ad avere cinque scuole professionali per cinque giorni di intensa attività formativa, dentro e fuori la Pastry Arena: IPSIA Arte Bianca di Neive - ENAC Canossa di Brescia - IAL CISL LOMBARDIA di Saronno - IPSSAR GIOLITTI di Mondovì - ISTITUTO PAOLO BAFFI di Fiumicino.

Un progetto visionario nel 1991, messo in atto da Rimini Fiera e "Pasticceria Internazionale" nella persona di Emilia Coccolo Chiriotti, con la supervisione tecnica di Fulvio Scolari e del compianto Luciano Pennati che, negli anni, ne era divenuto direttore infaticabile. Oggi tale progetto è un'affermata realtà didattica, "immersa" nella professionalità della fiera e in continua crescita, anche grazie al coordinamento tecnico di Samuele Calzari.

L'obiettivo è da sempre quello di sottolineare con vigore all'opinione pubblica, alle migliaia di professionisti che confluiscano al salone riminese ed alle aziende espositrici, il ruolo primario della formazione scolastica professionale, attraverso la presenza diretta delle varie scuole. Da questo incontro, dalla possibilità di apertura verso nuovi



La torta ideata dai ragazzi in memoria di Luciano Pennati.



A Sigift ha ottenuto grande successo la torta nuziale elaborata dai ragazzi di SigepGiovani e decorata dalle signore di Accademia Conveit.

contatti e visite reciproche tra scuole, possono scaturire idee positive sia per i docenti che per i giovani.

Come consuetudine, ciascuna scuola partecipante ha disposto i propri lavori su appositi tavoli, offrendo ai visitatori un'esauriente panoramica sull'offerta didattica, rimanendo a disposizione per illustrare i prodotti e dare informazioni sugli istituti. Una miriade di foto e svariati apprezzamenti dai visitatori, anche da parte delle numerose delegazioni straniere, hanno ulteriormente testimoniato il valore di SigepGiovani.

I ragazzi si sono inoltre dilettati con interviste varie, grazie alla massiccia presenza di mass media, compreso un intervento su Radio1 insieme ad Iginio Massari.

Molto apprezzata anche l'idea di lanciare SigepGiovani in Tour, con proficue dimostrazioni interattive e studiate su misura presso vari

stand della fiera (si ringraziano Carpijani, Gami, Luaro e Roboqbo) e a Sigift con le signore di Accademia Conveit. Occasioni d'oro per "entrare" nel sistema e trovare i necessari stimoli per credere nel loro iniziale cammino professionale. Per non parlare dell'opportunità di seguire in prima fila il Campionato Mondiale Juniores.

LE TORTE AL CAFFÈ AL TROFEO "PASTICCERIA INTERNAZIONALE"

A rendere l'edizione 2011 più significativa e festosa, il 25 gennaio si è svolto il concorso a squadre formate da due elementi per ogni istituto, sul tema **Torte al caffè: un connubio tutto italiano; in palio il Trofeo "Pasticceria Internazionale"**

Un crescente livello che quest'anno è stato buono, a detta della giuria e del pubblico presente.

Svoltosi in contemporanea con il Campionato Italiano Seniores della Conpait, i due concorsi hanno goduto della stessa giuria, composta da **Valerio Agostino** (il quale, in assenza giustificata del presidente d'onore, il maestro Scoleri, ne ha assunto il ruolo, essendo il docente dell'Istituto "G. Renda" di Polistena, Rc, vincitore della tornata 2009), **Lorenzo Cavallone, Eliseo Bertini, Francesco Favorito e Angelo Musolino.**

Organizzati, sereni e precisi, i concorrenti hanno svolto i passaggi richiesti dal regolamento: una torta non farcita, ma ricoperta, decorata e guarnita, presentata su alzata artistica in cioccolato o altro materiale edibile. E poi una torta da credenza inzuppata e farcita a tre strati (con un gusto preminente al caffè) ricoperta e decorata nello stesso stile di quella su presentazione artistica, usando come pasta di base la stessa della torta, valutata dalla giuria di assaggio; e poi una frase compiuta al cometto su tableau alimentare.

L'ipssar Giolitti di Mondovì, con gli allievi **Gabriele Rinaudo e Mark Perlino**, ha vinto il Trofeo "Pasticceria Internazionale" e al loro docente **Mauro Putto** è andata la targa in memoria di Luciano Mignami. Alla cerimonia di premiazione - presente **Giorgia Maioli**, product manager di Sigep, e gli sponsor - tutte le scuole hanno ricevuto la targa di partecipazione, la medaglia con il logo di SigepGiovani, prodotti dagli sponsor, manuali della Chirioti Editori e di Favorito per le loro biblioteche.

Presente anche **Marco Pennati**, figlio di Luciano, al quale Rimini Fiera ha consegnato un attestato in ricordo del nobile operato svolto dal padre.

La vivacità e il livello qualitativo dimostrati in questa tornata di SigepGiovani sono di buon auspicio per il futuro della categoria. Ecco perché con grande slancio e insieme a varie realtà sensibili stiamo portando avanti anche il **Progetto Futuri Talenti** per creare una rete operativa su tutto il territorio nazionale capace di individuare e formare i giovani più motivati a diventare pasticciieri. E così anche a Terreno C.T., in svolgimento questo mese a Massa Carrara, il discorso prende forma grazie alla collaborazione con **Martino Liuzzi** e vari altri partner.

LA SODDISFAZIONE DI SAMUELE CALZARI DIRETTORE TECNICO DI SIGEPGIOVANI

Un'esperienza fantastica. Solo con queste parole si possono descrivere i cinque giorni passati a Rimini per SigepGiovani 2011.

Cinque scuole si sono incontrate per uno scambio che, come sempre, ha visto coinvolti alunni, professori, tecnici... tutti impegnati per offrire quanto di meglio potevano agli altri. E tutti, ripeto tutti, credo abbiano imparato qualcosa, perché non è possibile essere indifferenti davanti ad un'esperienza di questo tipo.

"Prof., se fate altre cose così corse su di me, ci sarò sicuramente", così mi diceva un mio alunno alle 2 di notte, mentre eravamo in rientro verso casa, dopo l'ultima giornata pesantissima in fiera. E sì, le giornate sono state tutt'altro che di vacanza: un SigepGiovani itinerante



Da sinistra, il sindaco di Agugliano Sarno Lombardi, Martino Luzzi e Samuele Calzari.

che ci ha visto protagonisti in alcune delle aziende più rappresentative, che ancora ringraziamo per la disponibilità. Incontri sul gelato, sul cioccolato ed una collaborazione che ha visto i nostri allievi coinvolti e protagonisti insieme alle signore di Accademia Conveit, nel realizzare una torta nuziale del diametro di 1 m per tre piani, decorati dai ragazzi e, insieme alle signore, guarniti con idee di confezionamento. È stato emozionante vedere uno studente per ogni scuola (che non si conoscevano prima e che avrebbero gareggiato di lì a poco) collaborare per questa torta, per non parlare della loro soddisfazione finale! Il tutto concluso con il concorso sulle torte al caffè che ha visto cimentarsi i nostri studenti in torte con gusto prevalente di caffè con alzata.

Che professionisti! Basta guardare le foto e rendersi conto che, nonostante si parli spesso male degli adolescenti, molti hanno davvero una passione encomiabile e che speriamo non cessi mai di crescere!"

"Sono stupito della loro professionalità - così commentava Francesco Favorito, giurato del concorso - sono solo degli studenti ma si comportano come veri professionisti, con grinta e grande solidarietà tra loro".

La collaborazione tra i professori, l'educazione degli allievi, la disponibilità di tutte le aziende e l'interesse di "Pasticceria Internazionale" e di Sigep hanno reso questi cinque giorni unici per gli studenti e per coloro che hanno partecipato all'evento. Grazie!

Ulteriori foto sono visibili nella pagina Facebook di "Pasticceria Internazionale".



IPSIA Arte Bianca - Neive, Cn

docente Nicolò Di Gesato

allievi Chiara Bernoni, Roberta Barale, Alberto Sidi, Antonio Russo

ENAC Canossa - Brescia

docenti Retzi Geronzi e Andrea Bellotti

allievi Francesca Longinotti, Camilla Ferraglio, Francesco Ferrari, Mirella Francinelli

IAL CISI Lombardia - Saronno, Va

docente Samuele Calzari

allievi Giovanni Galitta, Eva Gelaj, Andrea Zappella, Manuel Bulottari

IPSSAR G. GIOLITTI - Mondovì - Dronero, Cn

docenti Miriam Pardo

allievi Gabriela Rinaudo, Mark Perlino, Alessia Vigliani, Andrea Corino

L.I.S. PAOLO BAFFI - Fiumicino, Rm

docente Luigi Cerri

allievi Giulio Serio, Dalana De Maio, Daniele Stracuzzi, Giorgia Mazzuffetti

Coordinamento Samuele Calzari

Si ringraziano di cuore gli sponsor tecnici



LUXARDO Paperlynen Pal Caps ...



LE SCUOLE



IPSA Arte Bianca di Trieste



ETSAC Carrozze di Brescia



ISI CISA Lombarda di Salerno



IPSSAR GIOIELLI di Mondovì/Cronchi



ISTITUTO PILOLO BATTI di Palermo

SigepGiovani è un incontro e quindi occasione di confronto fra le diverse esperienze scolastiche che operano nel settore della pasticceria artigianale. L'obiettivo è di favorire la reciproca conoscenza in termini di programmi, di cognizioni tecnico-artistiche, di verifica dei livelli didattici e di apprendimento raggiunti, potenziandoli attraverso momenti di competizione e di stage.



IL TROFEO



La giuria al lavoro. Da sinistra: Cavallone, Bertini, Favorito, Musolino e Agostino.



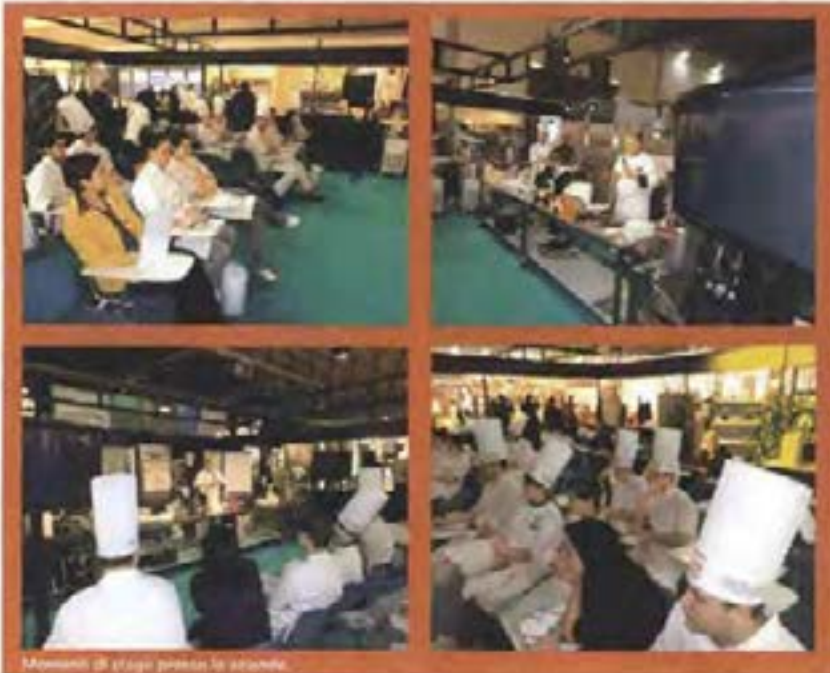
La premiazione dell'Isador Gioielli di Mongiou, vincitore del Trofeo "Pasticceria Internazionale".



L'ESPOSIZIONE



www.ecostampa.it



Momenti di lavoro presso la stand.



CORSI&CONCORSI

Dal 6 al 10 marzo a Massa Carrara si svolgeranno l'11^ª edizione degli Internazionali e la 2^ª del Grand Junior Cooking Contest



Internazionali d'Italia: aperte le iscrizioni

L'edizione del 2010 degli INTERNAZIONALI D'ITALIA ha confermato il successo di questa manifestazione che si è andata consolidando negli anni, sia in campo nazionale sia internazionale, rappresentando per i partecipanti un'occasione di confronto competitivo delle abilità professionali e un'occasione di incontro, scambio di idee e conoscenze.

La manifestazione, giunta alla sua decima edizione, unica nel suo genere in Italia, si conferma sempre più una vetrina di prestigio in grado di mettere in gioco contemporaneamente, alla pari di quanto avviene nelle analoghe manifestazioni estere, tutte le professionalità esprimibili sul campo.

Le richieste di partecipazione all'edizione 2010 da parte dei molti professionisti del settore, sono risultate superiori alle previsioni, grazie anche alla crescente credibilità e prestigio che con

il passare degli anni la manifestazione ha acquisito, accogliendo anche in questa edizione numerosi partecipanti stranieri provenienti da Stati Uniti, Bielorussia e Europa intera.

Nuovo evento culinario dell'anno, inserito all'interno degli INTERNAZIONALI D'ITALIA è stato il PRIMO GRAND JUNIOR COOKING CONTEST - CONCORSO NAZIONALE MAESTRIA GIOVANILE, dedicato alle giovani berrette bianche della F.I.C. under 25 anni.

La prima edizione del "Grand Junior Cooking Contest" ha visto fronteggiarsi in cucina, davanti ad un pubblico, 20 team, composti da due concorrenti under 25 formati da uno chef e da un commis, che si sono alternati con creatività e fantasia fra i fornelli, sempre nel rispetto della tradizione italiana e si sono sottoposti a una valutazione redatta secondo i criteri internazionali della WACS.

Partendo dai giovani cuochi, la prima edizione del Trofeo è appannaggio della squadra formata da Stefano Rossi e Christian Castorani, al secondo posto Francesca Narcisi e Francesco Chiarelli e sul terzo gradino del podio Giacomo Favotto e Marco Campaner.

L'undicesima edizione degli INTERNAZIONALI D'ITALIA 2011 e la seconda del GRAND JUNIOR COOKING CONTEST si terranno dal 6 al 10 marzo 2011, in contemporanea alla 31^ª edizione della Mostra Convegno Tirreno C.T., all'interno del Complesso Fieristico di Marina di Carrara.

Sono stati protagonisti della scorsa edizione:

- 18 squadre al concorso di Cucina calda mediterranea;
- 9 squadre al concorso di Cucina fredda da esposizione;
- 131 partecipanti al concorso individuale di Cucina calda categorie K1 e K2
- 15 partecipanti al concorso individuale di Preparazioni fredde da esposizione categorie A-B-C
- 60 partecipanti al concorso individuale di Cucina artistica categoria D1
- 22 partecipanti al concorso individuale di Pasticceria artistica categoria D2



Tirreno Trade

MOSTRA CONVEGNO Tirreno C.T.

