



QUOTIDIANI



TIRRENO C.T.

I sapori e l'estate, due saloni in uno

A Carrara fiere da domenica Tirreno Ct e Balearia. Con tante novità

di MATTEO BERNABE

— CARRARA —
PRESENTATE ufficialmente le nuove edizioni di Tirreno Ct e Balearia, due tra le più importanti manifestazioni fieristiche organizzate dal polo di Carrara fiere. I saloni, per quanto diversi, prenderanno il via domenica 7, in contemporanea, all'interno dei padiglioni di Marina di Carrara e andranno avanti a giovedì 11 marzo.

GIUNTA alla trentesima edizione, Tirreno Ct si conferma come un'occasione importante per gli addetti ai lavori nel settore di alberghi, bar, gelaterie, pizzerie, panifici e ristoranti per i quali saranno esposte tutte le novità in fatto di attrezzature, macchinari e prodotti. Una ghiotta occasione anche per il pubblico che potrà assaggiare e degustare le prelibatezze prodotte in fiera.

«Arrivare alla trentesima edizione non è poco — spiega Sergio Dati, organizzatore del salone —. Quello del 2009 è stato un buon successo e non pensavamo di biszarlo: abbiamo avuto molte riconferme tanto da raggiungere i 280 espositori e oltre 500 marchi commerciali presenti. Nel panorama nazionale di questo genere di ma-



CIFRE

Si annunciano numeri da record per l'edizione 2010 di Tirreno Ct (a sinistra) e Balearia (a destra), i due saloni ospitati negli spazi di Carrara fiere



sole e mare, ma anche servizi di qualità».

FRA LE TANTE novità che Balearia offrirà a visitatore e operatori c'è anche una pista di ghiaccio da montare sulla spiaggia. «Si patina su pannelli sintetici — dice l'inventore Gianfranco Shopper — usando scarpette con lamina. La pista non deve essere refrigerata e non ha perciò costi di esercizio e non prevede sprechi di energia elettrica». Altre novità sono un sistema wi-fi da spiaggia che consente di attivare la connessione con un semplice sms da sotto l'ombrellone.

ne, invece, sarà presente all'undicesima edizione di Balearia, il salone professionale delle attrezzature e arredi.

«Presentiamo un'edizione — ha detto il presidente di Carrara fiere, Giorgio Bianchini — che propone 160 marchi su 8 mila metri quadrati. Oggi lo stabilimento balearia è sempre più orientato a offrire servizi nuovi ponendosi in maniera diversa dal passato. Gli imprenditori investono continuamente e non presentano soltanto

nifestazioni Tirreno Ct è una delle poche che permette agli operatori di concretizzare importanti affari. Inoltre i cinque giorni di fiera saranno ravvivati da una serie di concorsi e gare come la finale del campionato italiano caffettiera, gli 'Internazionali d'Italia' di alta cucina, il 'Gelattissimo' dove si daranno battaglia gelatieri da tutta Italia e il 'Forum della Pa-sticceria'».

L'intero mondo della balneazio-

Bar, alberghi e gelaterie Il mondo è a Tirreno Ct

SARÀ GIUSEPPE Bertolucci, assessore regionale al bilancio e all'economia del mare, a tagliare il nastro inaugurale, ore 11 area centro servizi, dell'undicesima edizione di «Balnearia» che si svolge in contemporanea con Tirreno Ct. Ques'ultima è una fiera dai grandi numeri: ogni anno oltre 50mila visitatori provenienti da tutte le regioni d'Italia. Albergatori, ristoratori, barman, pizzaioli, gelatieri, pasticceri, panificatori, tutti gli operatori dell'ospitalità e della ristorazione avranno l'opportunità di toccare con mano, per i cinque giorni dell'evento quanto di meglio offre il mercato internazionale per lo svolgimento e lo sviluppo della loro attività. 280 Aziende espositrici, oltre 500 marchi commerciali rappresentati, più di 25.000 metri quadrati di superficie espositiva, decine di seminari, concorsi, tavole rotonde, dimostrazioni dal vivo e convegni: questo il biglietto da visita della Tirreno Ct.



AUTORITÀ

Hanno inaugurato le due fiere l'assessore Bertolucci, il vicepresidente Magnani e il sindaco Zubbani

RISTORAZIONE

Il salone sulla tavola e il palato con tutte le novità dell'alta cucina è giunto alla trentesima edizione

ESTATE

La vetrina sui prodotti innovativi che vedremo sulle nostre spiagge festeggia le 11 candeline

CARRARAFIERE

Tutte le novità del turismo

Doppio taglio del nastro per Balnearia e Tirreno Ct

— CARRARA —

BALNEARIA e Tirreno Ct inaugurate sotto il segno del successo. Ieri a Carrara, l'assessore regionale all'Economia, Giuseppe Bertolucci, ha tagliato il nastro della duplice kermesse su turismo e ristorazione. «Una manifestazione che dimostra grande vitalità riunendo prodotti e attrezzature per bar ristoranti e alberghi con strutture e servizi per la balneazione. Due mondi che si uniscono sotto un denominatore comune: la qualità, elemento indispensabile per rispondere alla concorrenza e per assicurare un livello di assoluta eccellenza per il settore del turismo e delle attività sulle spiagge». Questo il commento dell'assessore su Tirreno Ct, giunta alla trentesima edizione, e Balnearia, che festeggia le 11 candeline, che animeranno Carrara fino a giovedì 11 marzo con i prodotti e servizi migliori nel settore della ristorazio-

LA KERMESSE

Aperto il salone della ristorazione e dei prodotti per le vacanze al mare

ne, delle forniture per alberghi e comunità, ma anche le novità più interessanti per arredare e attrezzare spiagge, stabilimenti balneari e spazi collettivi.

Lungo ed accuratissimo il giro inaugurale delle autorità con l'assessore Bertolucci, accompagnato dal sindaco Angelo Zubbani, dal prefetto Giuseppe Merendino, dal vice presidente della Provincia Fabrizio Magnani, che hanno fatto tappa in numerosi stand guidati da Paolo Caldana presidente di Tirreno Trade e Paris Mazzanti direttore di Carrara.

«Abbiamo aperto un evento importante per Carrara, Carrara e per tutto il nostro territorio — ha detto il sindaco Zubbani — perché colloca la nostra struttura al centro dell'interesse degli operatori di un comparto importante come quello del turismo e della balneazione e offre ai nostri operatori l'opportunità di valutare le novità che possono migliorare ulteriormente una

qualità già molto elevata che consente di guardare con fiducia ad uno sviluppo turistico sul quale la nostra amministrazione punta con decisione».

UN SALONE ad alta specializzazione come Balnearia, con i suoi 160 marchi, anche occasione di confronto e dibattito per gli operatori che chiedono certezze indispensabili per programmare investimenti. Le associazioni di categoria hanno programmato per mercoledì, oltre alle consuete assemblee, anche due convegni: alle 10 su «Le proposte degli imprenditori balneari per una legge quadro sul nuovo demanio marittimo», alle 15 la rivista Mare da Vivere e movimentobalneari.it intervengono su «Informazione e unione: come garantire un futuro al settore balneare italiano». Scopo dell'iniziativa proporre un network nazionale che rafforzi il sistema informativo specialistico e faciliti l'unione tra gli operatori.

La fiera sarà aperta tutti i giorni dalle 10 alle 19. l'11 Marzo dalle 10 alle 17,30.

TIRRENO C.T.

MARINA

Cibo e vino
protagonisti
a Tirreno Ct

- MARINA -

CONTINUA fino a giovedì a CarraraFiere 'Tirreno C.T.', fiera di riferimento per un settore, quello turistico alberghiero, che rappresenta una risorsa di primo piano nel panorama economico nazionale e che negli anni passati ha visto incrementare sensibilmente il numero dei suoi operatori. Oggi sarà un'altra giornata intensissima. Tra gli stand e gli espositori sarà un susseguirsi di gare, concorsi e appuntamenti enogastronomici come il campionato italiano barman, il Trofeo Magnoberta Lady in Pasticceria, il Campionato 'Scienza e cultura della pizza' di Pizza Planet, la doppia sfida tra i gelatieri del Siga e le degustazioni guidate con banchi di assaggio dell'Associazione Italiana Sommelier che propone anche un seminario sulla tecnica di abbinamento tra cibo e vino. Contorno ideale di questa giornata all'insegna del gusto sono le dimostrazioni artistiche dei team intagliatori. Tra gli altri eventi della giornata, infine, la tavola rotonda su «L'arte dolce a tutela della tradizione e del gusto» condotta da Attilio Romita del Tgl.

MARINA

A Tirreno Ct
si sceglie
lo Junior Chef

CONTINUA denso d'impegni il programma di Tirreno Ct, il salone che mette in mostra «l'arte dell'ospitalità» a CarraraFiere. Ieri si sono concluse le prime iniziative e sono stati assegnati i primi titoli: Massimiliano Martino del risorante 'Bistrot' di Forte dei Marmi ha vinto il concorso 'Maitre dell'anno' e proseguirà la sua avventura alle finali nazionali, mentre Domenico Manfredi si è aggiudicata la sesta tappa del 'Giropizza d'Europa 2010'. Quest'oggi sono invece in programma tante degustazioni eno-gastronomiche, dimostrazioni di materiali e utensili per la cucina e sfide fantasiose. Tra le proposte in programma segnaliamo la finale del concorso culinario riservato agli under 25 «Grand Junior Cooking Contest», la presentazione dell'innovativo cutter «Hot Mix pro» e la premiazione de «I migliori farinatai 2010», concorso a premi per le «Vie della farinata». A fianco a queste iniziative anche molti corsi più pratici come quello organizzato dalla Federazione italiana barman per la preparazione di cocktail innovativi, o quello del Team intagliatori con lezioni sulla scultura su vegetali, formaggi, pane e ghiaccio.

BALNEARIA, invece, questa mattina alle 10 propone il convegno «Le proposte degli imprenditori balneari per una legge quadro sul nuovo demanio marittimo», durante il quale sindacati e associazioni di idee per dare una spinta decisiva al settore.



GUSTO Sopra Sebastiano Sorrentino premia Massimiliano Martino, semifinalista maître dell'anno, a destra i giovani chef e a sinistra i finalisti del premio dedicati ai barman



MARINA

Il gelato apuano non ha rivali

Alla Tirreno Ct vincono «Caprice2» e «Guerrino» di Massa

ULTIME ore per curiosi e addetti ai lavori per visitare a Carrara Fiere la trentesima edizione di Tirreno Ct. Il salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità chiuderà i battenti questo pomeriggio con un programma come sempre denso di appuntamenti e iniziative.

INTANTO, la giornata di ieri è stato caratterizzato da una lunga serie di concorsi ed esibizioni che hanno visto protagonisti barman, pasticceri, pizzaioli, chef, maître e gelateri in una sfida lunga un giorno intero. A partire da «Gelatissimo 2010».

organizzato dall'Associazione Italiana Gelateri. Anche questa edizione prevedeva due sezioni. A prevalere sulle altre la gelateria «Guerrino della Bona», di Massa, che si è aggiudicato il primo premio «Tirreno Ct». Per il concorso i sapori del territorio, cu-

trato dall'Accademia della gelateria italiana, che nelle rispettive categorie ha visto primeggiare, per il gusto Pinolo: Matteo Bernacca della gelateria Caprice 2 di Carrara gelato realizzato con la collaborazione di Giancarlo Conti agente di zona della

Dolce&Co. I barman professionisti della federazione italiana che si sono disputati il titolo nazionale, poi è stato il turno della pizza più «coreografica», competizione nella quale ha prevalso Natale Calvo di Aulla nella categoria Master.

Una sfida dolcissima è stata invece quella che ha visto protagoniste donne pasticciere e cioccolatiere professioniste con il «Trofeo Magnoberta Lady in Pasticceria».

PROSEGUONO intanto le degustazioni e gli assaggi ai banchi dell'Associazione italiana sommelier, dell'Organizzazione nazionale assaggiatori di vini e di Assipan e Associazione pan del nonno in collaborazione con i Panificatori della Toscana che presenteranno varie qualità di pane toscano. L'Associazione italiana baristi dedica l'intera giornata di oggi a seminari e workshop tematici, mentre Amira sarà protagonista di una esibizione alla lampada dei maître della sezione toscana maître, con successiva degustazione di prodotti flambe.

Oggi ultima giornata con assaggi e degustazioni

- MARINA -

Viareggio, Massa, Montecatini Terme, Firenze, Arezzo e Città di Castello. Per tutta la durata della mostra, sono inoltre attivi il ristorante delle Nazioni e l'Osteria Toscana presso i quali si potranno degustare menù tipici toscani, ogni giorno con un team diverso di chef in cucina.

NELL'AMBITO della giornata di oggi, recandosi al forum della cioccolateria, pasticceria e panificazione si potrà assistere all'evento «La scuola produce», allievi a confronto con esibizioni e dimostrazioni per le scuole alberghiere di

MARINA Matteo del Caprice2: «Un onore aver vinto»

— MARINA —

GRANDE soddisfazione per gli specialisti dell'accoglienza e della ristorazione carraresi impegnati in questi giorni nei tanti concorsi a tema organizzati a Tirreno Ct. Una delle più belle sorprese è stata sicuramente quella di Matteo Bernacca, giovane gelataio titolare del 'Caprice 2', che mercoledì si è aggiudicato il primo premio nel concorso organizzato dall'accademia della gelateria italiana 'I sapori del ter-

ritorio». A mente fredda Matteo è ancora emozionato per il successo. «Ho aperto questa attività due anni fa assieme alla mia ragazza Arianna Muracchioli partendo praticamente da zero. In questo periodo ci siamo impegnati tanto e abbiamo frequentato tanti corsi specializzanti, ma non pensavamo di essere già arrivati a questi livelli. Per noi è un grande onore aver vinto anche perché abbiamo sconfitto colleghi molto bravi ed esperti». A far vincere Matteo

è stato il nuovo gusto al pinolo. «È un'idea nuova che ho sviluppato grazie al fondamentale aiuto del rappresentante di zona della Dolce&Co Giancarlo Conti. Un grazie, infine, va anche a mio nipote Andrea Bernacca che mi aiuta in gelateria e che mi ha permesso di concentrarmi su questo concorso. Ora a Pasqua mi aspettano i campionati nazionali a Rimini, ma prima voglio organizzare una giornata per far assaggiare a tutti quanto è buono il mio gelato al pinolo.



TRIONFO DEL GUSTO Da sinistra il tavolo della giuria, uno degli chef all'opera e il gruppo dei partecipanti alla kermesse gastronomica «Accordo coi sapori» che si è svolta alla Tirreno Ct



MARINA

Grande festa per i prodotti locali

A Tirreno Ct gli chef apuani si sono sfidati a colpi di vino e piatti tipici

— MARINA —

CHIUSURA col botto per la trentesima edizione di 'Tirreno Ct', la fiera dedicata all'accoglienza, l'ospitalità e la ristorazione che anche quest'anno ha richiamato un numero pubblico di esperti e curiosi, dimostrando di essere uno dei gioielli dell'offerta di CarraraFiere. Come nei giorni precedenti, anche ieri la giornata si è caratterizzata per le tante sfide a colpi di ingegno e fantasia tra gli specialisti del settore.

L'ASSOCIAZIONE cuochi di Massa-Carrara assieme alle 'Strade del vino' hanno proposto la gara enogastronomica 'Accordo coi sapori'. Nove chef locali si sono

sfidati nell'abbinare a piatti sfiziosi i vini più apprezzati, il tutto utilizzando il più possibile prodotti della nostra terra. La vittoria è andata sul filo di lana al carrarese Paolo Barbato con il piatto 'Il mare incontra l'orto', di grande gusto anche i piatti di tutti gli altri partecipanti: Maura Zoppi, Rossana

Cuomo, Davide Cianchi, Bruno Bianchi, Tommaso Pazzi, Vincenzo Ratti, Eros Armanetti e Michael Petrocchi. Alla fine grande soddisfazione per la riuscita dell'evento la esprimono il presidente provinciale dell'associazione cuochi, Attilio Pannucci, il presidente delle strade del vino

Gianpaolo Lorieri e la coordinatrice della manifestazione Cristina Vennai. «Volevamo mettere in mostra — dichiara quest'ultima — le tante possibilità che i prodotti locali ci offrono e crediamo che tutti i partecipanti siano riusciti ampiamente in questo compito». Professionisti provenienti da tut-

ta Italia si sono invece sfidati nel concorso 'I Migliori Partnati 2010', organizzato dall'associazione 'Pizza Planet' della Spezia. In molti hanno arricchito la tradizionale farinata con ingredienti come il tartufo nero piemontese, la cipolla rossa di Tropea, mozzarella di bufala Campana, germogli di porro e pinoli, lardo di Colonnata e molti altri ancora. A spuntarla è stato Paolo Bernardi, da Manarola. Grande successo di pubblico, infine, anche per i due campionati riservati ai Baristi e organizzati da Acib. Al termine della giornata di gare Andrea Antonelli di Cremona ha vinto nella categoria 'Latte Art', mentre Ettore Diana di Verona si è aggiudicato il primo premio per la sezione 'Coffee Good Spirits'.

c.lau.

Il caffè al pinolo sbaraglia la concorrenza

IL PINOLO grande protagonista delle sfide culinarie di Tirreno Ct. Dopo il gelato, anche il caffè a questo gusto insolito ha conquistato esperti ed intenditori. A proporlo è stato Francesco Sanapo di Cremona che, oltre ad aver vinto a pieni voti la categoria 'Miglior

Cappuccino', si è aggiudicato a mani basse anche la sfida per il miglior drink a base di caffè. L'inedito cocktail che ha sbaragliato la concorrenza di 24 agguerritissimi avversari consisteva in un mix di caffè, semi di basilico thailandese, un infuso di lemon grass e, ovviamente, crema di pinoli.

MARINA: TIRRENO CT

Con 50 mila visitatori La kermesse raddoppia *I vincitori dei concorsi professionali*

— MARINA —

GRANDI numeri per Tirreno Ct, il salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità che si è chiuso giovedì a CarraraFiere.

Nelle cinque giornate della kermesse più di 50 mila visitatori hanno riempito i padiglioni della fiera marinella. Un grande successo di pubblico che ha superato le aspettative della vigilia e ha spinto gli organizzatori a pensare per il prossimo anno ad ampliare l'appuntamento. Con l'edizione di quest'anno l'appuntamento apuano si è definitivamente affermato come una delle più importanti fiere del settore su scala nazionale. Quest'anno hanno partecipato 280 aziende espositrici provenienti da 12 regioni d'Italia e da due paesi stranieri, per un totale di oltre 500 marchi commerciali rappresentati. Forte di questi numeri anche i 28 mila metri quadrati di superficie espositiva coperta già nell'ultima edizione sembrano pochi per un settore che mostra grandi margini di crescita.

PROTAGONISTE della manifestazione le decine di seminari, dimostrazioni e tavole rotonde e i 22 concorsi professionali di li-

e sul terzo gradino del podio Giacomo Favotto e Marco Campaner. Negli internazionali d'Italia, si è invece aggiudicata il titolo assoluto a squadre il 'Sarc Reggio Emilia', seguito dal 'Team Chef Lombardia' e dal 'Team Piemonte'. Nella categoria cucina mediterranea,

prima piazza per il 'Team Padova e Terme Euganee', che ha preceduto l'Emilia Romagna e il 'Team Veneto Chef'. Per la cucina artistica, vince il 'Team Chef Lombardia' sul 'Culinary Team' di Palermo e sul 'Sarc Emilia Romagna'. Per i titoli individuali, il trofeo per la cucina mediterranea se lo aggiudicano a parimerito Cristian Castorani e Livio Ravello, seguiti da Renata Laria e Claudio Rosso, il trofeo per la cucina artistica va ad Ennio Secco, che ha preceduto Girolamo Brescia e Domenico Micaletto, mentre per la pasticceria il gradino più alto del podio è di Mario Ragona, davanti a Francesco Virga e Marie Yvette Dairion. Tra gli under 23, il campione nazionale per la categoria cucina mediterranea è invece Marinela Sufali davanti a Debora Migliorini e a un ex equo per la medaglia di bronzo tra Francesca Narcisi e Francesco Bello, mentre per la Cucina Artistica il titolo va ad Andrea Martina, seguito da Domenico Stile e Laura Guazzelli.



CHEF Tirreno Ct ha ospitato quest'anno il campionato italiano cuochi

vello nazionale e internazionale che hanno coinvolto centinaia di persone durante tutte e cinque le giornate. Tra gli appuntamenti più attesi quello organizzato dalla Federazione italiana cuochi che ha dato vita alla decima edizione degli internazionali

d'Italia e al debutto assoluto del 'Grand Junior Cooking Contest', riservato agli under 25. A spuntarla tra le giovani promesse è stata la squadra formata da Stefano Rossi e Christian Castorani, al secondo posto Francesco Chiarelli con Francesca Narcisi

LA KERMESSE

Tirreno Ct fa coppia con Balnearia: così la fiera si fa in due

Cocktail, pizza e pasticceria: tutto è da assaggiare

CARRARA. La kermesse Tirreno Ct e Balnearia parte domenica con un programma subito densissimo di eventi: alle 11, si parte con un cocktail di benvenuto con presentazione della federazione italiana barman.

In contemporanea aprono i primi banchi di degustazione di vini (dove saranno gli stessi produttori a presentare il proprio prodotto) e quelli di preparazione, con tanto di dimostrazioni e assaggi, di pizza, panini, focacce, cioccolato, pasticceria e fiambe.

Al via in mattinata anche le prime gare: il concorso culinario e il campionato italiano baristi. Un menu, insomma, da leccarsi i baffi.

CARRARA. Ce ne sarà davvero per tutti i gusti e per tutti i palati. Dopo l'ottimo riscontro dell'anno passato, infatti, prende il via (da domenica) la trentesima edizione espositiva della Tirreno C.T. Che ancora una volta fa coppia con Balnearia.

Uno stand di Balnearia

La location è il complesso fieristico a Marina, dove albergatori, ristoratori, barman, pizzaioli, gelatieri, pasticceri, panificatori e tutti gli operatori del settore ospitalità e ristorazione, insieme a quelli del balneare, avranno l'opportunità di toccare con mano, nei 5 giorni della kermesse, tutte le novità del

mercato internazionale. Altissime le adesioni, in barba a una congiuntura economica tutt'altro che posi-

Una vetrina completa per il turismo balneare e la grande ristorazione

tiva: 280 aziende e oltre 500 marchi, infatti, animeranno i 250mila metri quadrati di area espositiva con seminari, concorsi, dimostrazioni dal vivo, degustazioni (come quella dei vini proposta dall'associazione italiana som-



melier), momenti di formazione professionale e informazione, corsi gratuiti (per esempio, per tutti i giorni della manifestazione tranne il 9, si svolgeranno corsi di intaglio della frutta e preparazione di cocktail), convegni e tavole rotonde (su questo versante spicca la presenza del volto del Tg1 di prima serata, Attilio Romita, moderatore dell'appuntamento del 9 marzo "L'arte dolce a tutela della tradizione e del gusto").

Buone anche le previsioni di affluenza: «L'anno scorso abbiamo raggiunto oltre 50mila presenze - hanno sottolineato i rappresentanti della Tirreno - il turnover degli espositori è stato davvero bassissimo e in più avremo un menù di eventi ancora più ricco». Non mancheranno, infatti, le sfide: sono in programma la finale italiana di caffetteria; il campionato

italiano di cioccolateria; il concorso tutto al femminile "Lady pasticceria", che premia e valorizza la figura della donna che lavora in laboratorio; la finale del "Latte Art"; sfide all'ultimo cocktail e a colpi di caffè espressi e cappuccini per barman e "guerra" fredda tra i Gelatieri dell'Accademia della Gelateria Italiana che si confronteranno con i sapori del territorio toscano mantenendo i gusti pinolo e cantucci al vinsanto. Concorsi e premi anche per i pizzaioli e per i farinai.

In parallelo si svolgerà, inoltre, "Balnearia": la fiera rivolta agli operatori balneari e alle associazioni di settore. Il centro apre le porte ogni giorno alle 10 alle 19 (tranne l'11 marzo alle 17). Il prezzo del biglietto è di 10 euro (2 con invito).

Daniele Della Bona

Tutto il nuovo del turismo

Tirreno Ct: 280 espositori per aiutare la nostra ospitalità

MASSA. L'arte dell'ospitalità in mostra, da domani all'11 marzo al complesso fieristico di Carrara Fiere per la 30ª edizione di Tirreno CT - Salone Nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. Una mostra convegno dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive. Ma collegata anche a BARRIA, rassegna riservata a tutto quello che fa turismo balneare in Italia.

Una manifestazione di settore che arriva a contare oltre 50.000 presenze ogni anno, con 280 espositori, oltre 500 marchi commerciali rappresentati e oltre 25.000 metri quadrati di superficie occupata con decine di seminari, concorsi, tavole rotonde, dimostrazioni dal vivo, degustazioni e assaggi. Tutto all'interno dei grandi padiglioni della Fiera di Carrara a Marina.

Tirreno CT — spiegano gli organizzatori — non è solo assaggi, degustazioni ed esibizioni, concorsi, campionati e vetrina. Anche se quest'anno mancano i vip della ristorazione, come è successo in passato con alcune star della cucina.

Rappresenta anche una occasione molto importante per gli addetti ai lavori per apprendere nuove tecniche di manipolazione degli alimenti e aiutare il consumatore a conoscere meglio ciò che arriva sulle nostre tavole.

La Federazione Italiana Barman organizza per tutti i giorni della manifestazione



Cuochi e degustazioni di scena alla fiera dello scorso anno



e Panificatori: quali direttive per la titolarità della "maestria" che si terrà domani, domenica 7 marzo, "Il cioccolato e le sue applicazioni" (lunedì 8 marzo), la tavola rotonda su "L'arte dolce a tutela della tradizione e del gusto" curata dalla giornalista del Tg1 Afrilio Romita (9 marzo) per chiudere con un incontro "Alla riscoperta delle vecchie tradizioni" (10 marzo).

Tra corsi e seminari, spa-

zio anche per alcune iniziative "salutistiche" come la presentazione mercoledì 10 marzo della pizza senza sale per chi soffre di ipertensione a cura della tecnologia alimentare Dott. ssa Zedro in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli, o domenica 7 marzo della pizza con farina di soia e la pizza dessert.

Mostra aperta da domenica a giovedì con orario 10-19.

RHUM ALLO STAND DELLA COPAC

MASSA. La Copac è presente con uno stand a rappresentare la gamma dei prodotti e dei servizi che il gruppo di acquisto mette a disposizione. Nei pomeriggi di domenica, lunedì e mercoledì, all'interno dello stand, si svolgeranno delle degustazioni guidate. Le aziende ed i vini presentati (in totale 15 etichette prestigiose) toccheranno diverse regioni italiane particolarmente vocate: Piemonte, Lombardia, Alto Adige, Toscana, Sicilia, Sardegna e (in) lo Champagne). In chiusura un Rhum Solera Riserva Speciale invecchiato 15 anni proposto con cioccolato extra fondente di qualità.

MASSA. Ecco una parte del programma ufficiale della 30ª edizione della Tirreno C.T. 2010.

Domenica 7 Marzo alle ore 11: inaugurazione della 30ª Mostra Convengo Tirreno C.T.

Si parte con l'Accademia della gelateria italiana. Pad. C. Martedì 9 Marzo ore 10-14: inizio "Vº Campionato Italiano Gelatieri - Natura e Gelato - I Sapori del Territorio". Mantecazione del gelato in concorso, Gusto Pinolo e gusto Cantucci al Vinsanto.

Ore 17.30: finale e premiazione Campionato Italiano Gelatieri Regione Toscana, A.C.I.B. Associazione Campionati Italiani Baristi: Pad. B - Corsia 14/15.

Domenica 7 Marzo ore 10-15: inizio 1ª sessione della giornata semifinale C.I.B.C. Campionato Italiano Baristi Caffetteria, ore 15-18: inizio 2ª sessione della giornata semifinale C.I.B.C.

Lunedì 8 Marzo ore 10-13: inizio 1ª sessione della giornata semifinale C.I.B.C. ore 13-18: inizio 2ª sessione della giornata semifinale C.I.B.C.

Martedì 9 Marzo ore 11-15: Finale C.I.B.C. - gara fra i 6 migliori baristi, ore 16.00: Premiazione del "Campionato Italiano Baristi Caffetteria".

Mercoledì 10 Marzo ore 10.00: Finale C.I.L.A. - Campionato Italiano Latte Art, ore 11.30: Premiazione del C.I.L.A.

Ore 12: Finale C.I.C.S. - Campionato Italiano Confèe in Good Spirits, ore 13.30: Premiazioni C.I.C.S.



Degustazioni in programma con i grandi vini della nostra zona: del Candia alla Merla dell'azienda Terremoda

Programma. Ecco una selezione degli appuntamenti della fiera: dalla cucina alla lampada al pan del nonno

Dalla grande Merla al Candia

Si apre con i gelatai alla prova coi gusti del territorio: pinolo e cantucci

Giovedì 11 marzo dalle 10-15: VIP Concorso Gastronomico L'Accordo dei Sapori in collaborazione con l'Ass. Strada del Vino.

Associazione Italiana Sommeliers: Pad. E - Corsia 40, Domenica 7 Marzo ore 11.00: presentazione dello stand con banchi di degustazione, ore 16: Il Candia dei colli apuani si racconta: monologo di degustazione.

Lunedì 8 Marzo ore 11: apertura stand con banchi di



Gelatai mentre mantecano il loro gelato

degustazione, ore 19-18: Fostino ed i Colli di Luni.

Mercoledì 10 Marzo ore 11.00: apertura stand con banchi di degustazione, ore 15: 75 anni di Merla - Anniversario dell'azienda Terremoda di Fostino.

Lunedì 8 marzo ore 15: Concorso Maitre dell'anno 2010 con piatti alla lampada. Tema "Fantasia di Frutta Flambé" elemento caratterizzante "L'Aceto Balsamico" di Reggio Emilia.

Martedì 9 marzo ore 10: IX Trofeo "Aspiranti Maitre AMIRA 2010" del tema Futuri Maitre AMIRA, ore 15: I servizi speciali di sala "Il taglio della frutta".

Mercoledì 10 marzo ore 10.00: IX Trofeo Aspiranti Maitre AMIRA 2010 con tema "Futuri Maitre AMIRA", ore 15.00: La cucina di sala - I piatti alla Lampada del Maitre.

Giovedì 11 marzo dalle 10-15: esibizione alla lampada dei maitres della Sezione Toscana Mare e degustazione prodotti Flambé.

In collaborazione con l'associazione del Pan Del Nonno, tutti i giorni: lavorazioni artistiche del pane - a cura dei Panificatori della Regione.

Domenica 7 marzo ore 11-18: Presentazione Associazione Pan del Nonno con dimostrazioni ed assaggi e dimostrazioni di cottura di tutte. Le tipologie di panini e dei diversi tipi di focaccia.

Lunedì 8 marzo ore 11-18: Cottura Pan del Nonno, varie tipologie di panini e focacce nei vari modi in cui possono essere gustati.

La fiera del turismo e dell'ospitalità ormai è leader nel settore: è la kermesse di riferimento per 137mila imprese

Dall'aperitivo al dolce: è tempo di sfide

La Tirreno Ct entra nel vivo con una giornata di degustazioni e grandi competizioni

CARRARA. Una kermesse di riferimento per 137mila imprese che operano nel settore dell'ospitalità e del turismo. Questi i grandi numeri che decretano, anno dopo anno, il successo di Tirreno Cti, manifestazione in corso (fino a giovedì) nei padiglioni di CarraraFiere.

La Tirreno Ct si propone come riferimento commerciale per tutti i professionisti del settore: ristoratori, barman,

pasticcieri, albergatori, insomma tutte le professionalità che contribuiscono a rendere qualificata l'ospitalità

Appuntamento con Gelatissimo 2010 e i pizzaioli acrobatici

italiana.

Oggi sarà una giornata intensissima sul versante competizioni. Dall'aperitivo - con il campionato italiano Barman - al dolce - con il Trofeo

Grand Junior Cooking Contest organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi, il Trofeo Aspiranti Maitre Amira 2010 e la doppia sfida tra i gelatieri del Siga con il Concorso Internazionale Gelatissimo 2010 e dell'Accademia della Gelateria Italiana con il V° Campionato Italiano Gelatieri - Natura e Gelato - I Sapori del Territorio - in una catena di monitoraggio del gusto che si sfida a taggio del gusto che si sfida a suon di leccornie. A conclusione in bellezza questa abbuffata di competizioni, la finale del campionato italiano Baristi Caffetteria.

Nel frattempo, spazio anche per l'enologia e le degustazioni guidate con banchi di assaggio dell'Associazione Italiana Sommelier - che propone anche un seminario sulla tecnica di abbinamento tra cibo e vino - dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini -

Delegazione Apuversiliense e del Salotto del Vino. Contorno ideale di questa giornata all'insegna del gusto sono le dimostrazioni artistiche del Team Intagliatori - che si esibirà nella realizzazione di sculture su vegetali, formaggi, pane e ghiaccio al quale seguiranno seminari aperti al pubblico sulle tecniche di esecuzione - dei Panificatori della Regione Toscana insieme ad Assipan e all'Associazione Pan del Nonno con dimostrazioni sulla cottura e farcitura di pane e focacce, dei pizzaioli di Pizza e Pasta Italiana con la preparazione di focaccia toscana e cecina ed esibizione della Squadra Acrobatica di Paolino Bucca.

Tra gli altri eventi della giornata, anche la tavola rotonda su "L'arte dolce a tutela della tradizione e del gusto" condotta da Attilio Romita del Tgl.



Uno stand alla Tirreno Ct

Magnoberta Lady in Pasticceria - passando attraverso il campionato "Scienza e cultura della pizza" di Pizza Planet dove le migliori pizze si incontrano con le coreografie, gli internazionali d'Italia 2010 e il

GLI EVENTI

Oggi pizza senza sale e le Lady chef

MARINA DI CARRARA. Sempre nell'ambito della Tirreno Ct, si è tenuta una battaglia serrata a suon di deliziosi dessert preparati alla lampada per decretare il semifinalista che parteciperà al concorso Maitre dell'Anno 2010. La gara, organizzata dall'A.m.i.r.a., prevedeva che ciascun concorrente presentasse una preparazione sul tema "Fantasia di frutta flambé" ai membri della giuria, per poi eseguirla in 30 minuti.

Ad aggiudicarsi l'onore di partecipare alle semifinali di Grado il maitre del Ristorante Bistrot di Forte dei Marmi



Massimiliano Martino, giovane professionista originario di Como, battendo così il collega Rossano Barsanti di Pisa.

«Ho la fortuna di lavorare in un locale d'alto livello, dove ogni giorno ho l'opportunità di

Sebastiano Sorrentino premia Martino

MAITRE DELL'ANNO

Lavora a Forte dei Marmi il mago della frutta flambé

preparare qualche piatto alla lampada - ha dichiarato Martino - Eppure, ogni volta, partecipare a un concorso del genere è una sfida. Sono maitre dal 1996, e per me questo mestiere è una passione e un divertimento».

Un mestiere che oggi si sta un po' perdendo, però: «Vedo che sempre meno giovani sono interessati a questa attività. Credo che i ristoratori dovrebbero investire di più sulla figura del maitre».

Intanto, nella giornata di oggi si terrà anche il IV incontro «Un tocco d'amore in cucini».

na», con dimostrazioni e assaggi di cucina semplice, curato dalle Lady Chef d'Italia, mentre si penserà alla salute presso lo stand della Scuola Italiana Pizzaioli con la presentazione della "pizza senza sale per chi soffre di ipertensione" a cura della tecnologa alimentare Dott.ssa Zadro. Presso il Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione si potrà, infine, assistere all'evento "Alta riscoperta delle vecchie tradizioni".

Orario continuato dalle 10 alle 19, domani chiusura alle 17.30.

Gelatieri apuani sul podio dei concorsi alla Tirreno Ct che si chiude oggi con successo

*Per la cucina calda, nella sfida tra i cuochi spicca un bagnonese
La gara fra i barman: alla giuria piace il cocktail di un viareggino*

MARINA DI CARRARA. I gelatieri apuani brillano nei concorsi di categoria che si svolgono alla rassegna Tirreno Ct, che si chiude oggi a Carrara (alle 17,30) e che può scrivere un bilancio totalmente positivo di questa trentesima edizione all'insegna del gusto e della professionalità. Per il miglior gusto al pinolo, sul podio la

gelateria Caprice 2 di Matteo Bernacca, di via Carducci alla Gildona, mentre per il gusto alla banana ha vinto la gelateria "Guerrino della Bona" di Massa. La vicina Versilia, spicca in un'altra specialità: nella gara dei barman, per il miglior cocktail secondo la giuria, ha sbaragliato tutti Pierpaolo Vivaldi di Viareggio.



I gelatieri. La gelateria Caprice 2, si è aggiudicata il primo premio nel V «Campionato Italiano Gelatieri - Natura e Gelato - I sapori del Territorio "Mantecazione del gelato in concorso gusto pinolo" organizzato dall'Accademia della Gelateria italiana. Un gelato con la pasta pinolo della linea Dolcisimi dell'azienda forlivese Dolce&Co, e realizzato con la collaborazione di Giancarlo Conti agente di zona della Dolce&Co.

Nel concorso "Gelatissimo 2010", organizzato dall'Associazione Italiana Gelatieri, anche questa edizione prevedeva due sezioni: Frutta gusto Banana e Creme gusto Crema all'Uovo. Dopo

una non facile selezione, ha prevalso sulle altre la gelateria "Guerrino della Bona" di Massa, che si è aggiudicata il "Trofeo Tirreno Ct". Ottima seconda la gelateria Cesare Cavallotti, della Spezia, che porta a casa il Premio Associazione Italiana Gelatieri. Terza, la gelateria Supercrema, di Montecatini Terme.

Nella sezione creme è risultata vincitrice la gelateria "Pare" di Pistoia. A seguire Santa Cristina, di Bolzena, e terza Butterfly, da Torre del Lago. "Eugenio", di Massa: gelateria più volte vincitrice del trentennale concorso, si è piazzata al quarto posto tra le creme.

Campionato barman. Nel

Campionato Italiano Barman Fib, l'edizione di quest'anno richiedeva l'invenzione istantanea di un cocktail, con un ingrediente obbligatorio e la categoria del drink imposta.

L'esperienza di Pierpaolo Vivaldi (barman di Viareggio), ha prevalso nell'ordine su Mario Caterino e Federico Salvetti.

I cuochi. Il concorso per cuochi under 25 "Grand Junior Cooking Contest", arriva alla sfida finale.

Continuano anche gli "Internazionali d'Italia", concorso di alta cucina. Tra i vincitori incoronati finora: nei "Singoli cucina calda", Riccardo Ghironi di Bagnone.



I vincitori fra i barman e, in basso a sinistra cuochi al lavoro

Il dato è emerso alla Tirreno Tc: erano presenti per la prima volta grandi torrefazioni nazionali

LA TAZZINA

La crisi dell'espresso I consumi nei bar sono calati del 20%

di Corrado Benzio

MASSA CARRARA. Ha chiuso ieri la Tirreno Ct. Più gente del passato, più operatori professionali, meno curiosi.

Tanti gli argomenti e gli aspetti interessanti. Noi ne abbiamo scoperto uno osservando gli stand delle aziende (in pratica le grandi torrefazioni) del caffè. Nomi importanti con belli stand: la Bei & Nannini, Cellini, il Caffè New York di Pisaia. Mai stati così numerosi e così presenti.

Il motivo, importante, lo spiegano alla Bei & Nannini, famosa azienda lucchese.

«La crisi morde e dobbiamo stare sul mercato. Lo sa quanto sta perdendo il settore dei bar e dei ristoranti sul fronte del caffè? C'è un calo di consumo del 20%».

Tanta roba direbbero a Lucca, una percentuale che va oltre il normale calo dei consumi. Parliamo del settore cosiddetto horeca (hotel, ristorante, catering), perché nel campo dei consumi casalinghi le cose vanno ben diversamente.



fè. La morale è semplice: la gente non ordina più l'espresso o il cappuccino al bar, ma se lo fa a casa. D'altra parte il caffè al bar costa ormai un euro ovunque. Ma con un euro si compra una confezione di macinato. C'è crisi e quindi, al di là del fatto che il consumatore abbia meno soldi, noi dobbiamo muoverci, come torrefattori, per riprenderci le quote di mercato che stiamo perdendo».

Un ragionamento che non fa una grinza ed è condiviso anche dalla Cellini, grossa ditta con sede a Livorno e magazzini a Genova, uno dei principali porti di importazione dei chicchi.

«Quando si va al bar e si

Un'immagine della Tirreno Ct chiusasi ieri alla Fiera di Carrara



qui una contrazione negli incassi dei bar che si concentra soprattutto sulle colazioni e la caffetteria in genere».

Ma allo stand del caffè New York chiediamo al barista: una parte di colpa può essere attribuita al fatto che la tazzina al bar spesso non è di qualità?

«Non è escluso che ci sia anche questa componente. Fin troppi si improvvisano baristi e ristoratori. Conosco

un autotrasportatore che ha venduto il camion e ha aperto un locale. Che tipo di esperienza può avere questa persona?».

La liberalizzazione delle licenze ha fatto il resto. Secondo i dati della Illy che ha condotto una ricerca a livello nazionale in Italia c'è un bar ogni 370 abitanti. Può reggere con tale bacino di utenza?

Non solo. Questa percentuale può addirittura dimez-

zarsi se si tratta di località di villeggiatura. In effetti se si guarda Massa e Marina ci si rende conto che i bar sono tantissimi, buona parte senza una caratterizzazione che lo differenzia dagli altri.

E allora cosa succede? Che ad esempio le aziende del caffè organizzino corsi per migliorare la qualità e ampliare l'offerta dell'espresso.

La Illy ha a Trieste, sua sede, l'Università del caffè, una serie di corsi permanenti. Anche la Bei & Nannini organizza corsi per baristi e lo stesso fa la Cellini.

Ampliare l'offerta è importante. E così oltre al caffè c'è il marocchino ma anche il Macchiato. Ed in estate via al caffè freddo e soprattutto all'espresso schakerato.

E non finita. La Illy sta lanciando, era presente in fiera, la crema di caffè con il suo marchio. Mentre la Lavazza ben 8 anni fa tentò la strada dell'Espresso, una schiuma di caffè inventata da Ferran Adrià, il più grande cuoco del 2000. Era biomissima ma impossibile da fare al bar o nei locali in genere e l'esperimento abortì.

Chiamiamo con la Tirreno Ct con un'altra constatazione. E' inutile essere dei grandi baristi: la grande industria ormai vi fornisce di tutto; dai tè alle cioccolate già miscelate, dalle focacce alle brioches surgelate. Di congelato c'era in vendita in fiera anche la mitica focaccia al formaggio di Recco.

Tirreno Ct, premiato pizzaiolo aullese

Successo del Salone dai grandi numeri: 50.000 presenze



di Tirreno CT per presentare le proprie eccellenze, attraverso esibizioni e competizioni.

I giovani cuochi. La prima edizione del trofeo Grand Junior Cooking Contest, se la aggiudica la squadra formata da Stefano Rossi e Christian Castorani, al secondo posto Francesco Chiarelli con Francesca Narcisi e sul terzo gradino del podio Giacomo Favotto e Marco Campaner. Negli Internazionali d'Italia, si aggiudica il titolo assoluto a squadre il Sarc Reggio Emilia, seguito dal Team Chef Lombardia e dal Team Piemonte.

Nella categoria **Cucina Mediterranea**, prima piazza per il Team Padova e Terme Euganee, che ha preceduto l'Eq. Uff. Emilia Romagna e il Team Veneto Chef.

Per la **Cucina Artistica**, vince il Team Chef Lombardia sul Culinary Team di Pa-

lermo e sul Sarc Emilia Romagna.

Per i titoli individuali, il trofeo per la Cucina Mediterranea se lo aggiudicano a pari merito Cristian Castorani e Livio Ravello, seguiti da Renata Laria e Claudio Rosso, il trofeo per la Cucina Artistica va ad Ennio Secco, che ha preceduto Girolamo Brescia e Domenico Micaletto, mentre per la Pasticceria il gradino più alto del podio è di Mario Ragona, davanti a Francesco Virga e Marie Yvette Dairion.

Tra gli under 23, il campione nazionale per la categoria Cucina Mediterranea è Marinela Sufali davanti a Debora Migliorini; ex aequo per la medaglia di bronzo a Francesca Narcisi e Francesco Bello, mentre per la Cucina Artistica il titolo va ad Andrea Martina, seguito da Domenico Stile e Laura Guazzelli.

chi commerciali rappresentati nei padiglioni espositivi.

Molto seguiti sono stati anche i seminari, le dimostrazioni, le tavole rotonde, e soprattutto i 22 concorsi professionali di livello nazionale e internazionale che hanno coinvolto centinaia di persone e calamitato l'attenzione del pubblico.

Ogni categoria presente ha sfruttato l'importante vetrina

Cuochi all'opera durante la rassegna Tirreno Ct



RIVISTE DI SETTORE



TIRRENO C.T.

Alla Fiera di Marina di Carrara dal 7 all'11 marzo

Mostra Convegno Tirreno CT

Presso il complesso fieristico di Marina di Carrara da domenica 7 a giovedì 11 Marzo 2010 con orario di apertura dalle 10.00 alle 19.00, ultimo giorno dalle 10.00 alle 17.30 si terrà la 30a edizione della **Mostra Convegno Tirreno C.T. (Commercio e Turismo), Salone Nazionale per Alberghi, Bar, Caffè, Gelaterie, Latterie, Pasticcerie, Pizzerie, Panifici, Ristoranti e**

Comunità.

Alla tradizionale rassegna saranno presenti, le più qualificate aziende italiane, fornitrici di: materie prime, ingredienti, prodotti alimentari, specialità enogastronomiche, vini, liquori, macchine e attrezzature specifiche per tutti i settori presenti in fiera. La Tirreno CT giunta quest'anno alla 30a edizione è dedicata agli operatori dei pubblici esercizi e ai professionisti dell'ospita-

lità; in questi 30 anni di successi, la mostra ha sempre rappresentato un futuro di grandi aspettative, sia per gli operatori economici che interverranno che per le aziende presenti in fiera. Durante le giornate fieristiche della Mostra Convegno Tirreno CT si terranno numerosi incontri professionali promossi dalle associazioni di categoria (assemblee, convegni, tavole rotonde, dimo-

strazioni e degustazioni) su temi riguardanti tutti i settori.

Le manifestazioni che si terranno in fiera sono patrocinati dalle Associazioni di Categoria, dall'Amministrazione Comunale di Carrara, dalla Camera di Commercio di Massa e dal Consorzio Maremontimarmo. L'organizzazione della Mostra Convegno è a cura della TIRRENO TRADE.

"Gelatissimo" Concorso Internazionale Crema all'uovo e banana i gusti per la gara

L'Associazione Italiana Gelatieri e il Comitato Italiano per la Valorizzazione del Gelato Artigianale, in collaborazione con la Direzione della Tirreno Trade, per gli esercenti gelatieri delle regioni, Toscana, Liguria, e delle altre zone d'Italia, organizza nelle giornate di lunedì 8 e martedì 9 Marzo, il Concorso Internazionale "GELATISSIMO 2010". I gusti scelti, per quest'anno sono: per la sezione frutta la **Banana**, per la sezione creme il gusto **Crema all'Uovo**.

I gelatieri partecipanti, dovranno consegnare il loro gelato, nelle giornate di **lunedì 8 Marzo** tutto il giorno durante l'apertura della fiera, **martedì 9 Marzo**, fino alle ore 13.00 nei contenitori messi a disposizione dall'Associazione Ita-

liana Gelatieri, presso lo stand in Fiera. La premiazione avrà luogo martedì 9 Marzo alle ore 16.30, nei Saloni della Fiera, in occasione dell'incontro dei gelatieri italiani. Ai vincitori dei due concorsi verrà conferito il **Trofeo Tirreno C.T. 2010**, gli altri migliori classificati verranno premiati, con Coppe e Premi Speciali messi a disposizione da: Associazioni di Categoria, Enti e Autorità. **Per prenotarsi ai concorsi**, si può telefonare entro martedì 2 Marzo, presso la Segreteria dell'Associazione Italiana Gelatieri con sede in Via del Circo Massimo, 9, Roma.

Telefono: **06.57.28.88.54**, fax: **06.57.30.03.37**, oppure direttamente in **Fiera alla Tirreno C.T.** nei giorni del concorso, presso lo stand dell'Associazione.



Le premiazioni dello scorso anno

TIRRENO C.T.

POSITIVI I RISCONTRI
PER IL SALONE TOSCANO,
CHE HA FESTEGGIATO
LA TRENTESIMA EDIZIONE
CON BUONA
PARTECIPAZIONE
DI AZIENDE E PUBBLICO,
E IL VIVACE FERMENTO
DELLE COMPETIZIONI
PROFESSIONALI



TRENTESIMO COMPLEANNO PER TIRRENO CT



La novità del concorso dedicato al cioccolato consisteva nel Fantasy Cube, cioè dessert al bicchiere da realizzare con ingredienti a sorpresa.

Oltre 50.000 sono state le presenze registrate in marzo presso CarraraFiere, nelle cinque giornate della 30ª edizione di Tirreno CT - salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità, che ha dato spazio all'offerta professionale, dalle materie prime agli ingredienti, dai prodotti alimentari a macchine e attrezzature, con 280 aziende espositrici e oltre 500 marchi rappresentati. L'esposizione, su oltre 28.000 m², era affiancata da un fitto calendario di seminari, dimostrazioni e concorsi.

Pasticceria, cioccolateria e panificazione

Ampia e vivace l'area Forum a cura della DMP di Gastone, Massimo e Francesco Pegoraro, che ha ospitato i laboratori di pasticceria, cioccolateria e panificazione. Accanto al programma di dimostrazioni si sono svolti momenti di confronto, nonché gli ormai classici concorsi.

Come sottolinea **Martino Liuzzi**, che con perizia ha affiancato DMP nell'organizzazione delle attività, il 6° Trofeo **Il Cioccolato in Pasticceria - Gran Premio DMP**, vinto quest'anno da **Valerio Santi** di Pizzighettone, Bg, mette in evidenza giovani, con i loro sogni di traguardi professionali che li porteranno a conseguire titoli internazionali di rilievo, come è successo ai loro predecessori. I candidati ammessi, dopo attenta selezione, sono stati esaminati da una giuria - presieduta da **Gianni Peretti** di **Maison Dolci**, che ha fornito le coperture ed altri prodotti **Felchlin** con cui sono stati eseguiti gli elaborati in gara: **Edy Grandi** della **Selmi**; **Cristina Quaglia** di "Pasticceria Internazionale"; i pasticceri **Mario Primo Mosconi** di Villa di Tirano, So, vincitore della precedente edizione, **Riccardo Patalani** di Viareggio, secondo nel 2009, e **Massimiliano Bettazzi** di Prato; **Dina Buzzetto**, **Riccardo De Petris**, **Daniele Grieco**, **Maurizio Lombardo**, **Alfred Memokonday**, **Giambattista Montanari**, **Diego Poli** e **Valerio Santi** hanno messo tutto il loro impegno nelle 5 ore previste per conquistare, oltre al titolo la Vela, in marmo simbolo della Tirreno CT, la bassina Confit Selmi. Alle spalle del vincitore, **Daniele**

TIRRENO C.T.



A sinistra, Valerio Santi, primo classificato, con Paolo Caldana, Gastone Pegoraro ed Edy Grandi. Da sinistra (nella foto a destra) Massimiliano Bettazzi, Gianni Peretti di Maison Dolci, Riccardo Patalani, Edy Grandi e Mario Primo Mosconi. In apertura, concorrenti e giuria al Trofeo Lady in Pasticceria.

Grieco di Monsummano Terme, Pt. e Alfred Memokonday da Prato, terzo. Ricchi premi offerti dagli sponsor sono stati assegnati a tutti i concorrenti.

Nella giornata seguente si sono aperte le porte al **Trofeo Magnoberta - Lady in Pasticceria**. L'ambizione di conquistare il gioiello "La Vela d'Oro", realizzato da un laboratorio orafa di Pistoia su disegno di Gastone Pegoraro, si leggeva negli occhi delle partecipanti alla gara, da sempre sostenuta da "Pasticceria Internazionale". Genny Calistri, Lucia Cecchi, Federica Gnesi, Linda Meacci, Chiara Mencaraglia, Iryna Movchan e Serena Tocchi hanno lavorato accomunate dalla complicità femminile che le distingue, seguite dalla giuria presieduta da **Martino Liuzzi**, organizzatore e responsabile di **Distilleria Magnoberta**, che ha fornito le bagne da impiegare in gara, e costituita da **Edy Grandi** della **Selmi**; i pasticceri **Stefano Donati** di Prato; **Dina Buzzetto** di Prato, vincitrice dell'edizione 2009; **Gianna Gagliotti** di Firenze, docente presso la **Cordon Bleu** (che con **Antonio Calosi** si è prodigata nell'organizzazione di entrambi i concorsi); **Pina Pardini Marchetti** di Massa-

rosa, Lu, ed **Emanuela Isoardi** di Bra, Cn. Il trofeo è andato a **Linda Meacci** della **Pasticceria Betti** di Santa Croce sull'Arno, Fi, seguita, a pari merito, da **Serena Tocchi** di Montevarchi e **Genny Calistri** di Porretta Terme. Ad animare l'evento, il giornalista **Attilio Romita** del Tg1.

Nel bel mezzo della gara delle Lady, il Fo-

rum ospitava un evento unico: una tavola rotonda, su un tema importante: **L'arte dolce a tutela della tradizione e del gusto**. Numerosi gli intervenuti (i nomi compaiono nel box a fianco) e, a condurre egregiamente il vivace incontro, il già citato Romita. I temi affrontati hanno suscitato l'attenzione del pubblico: dal dolce



I concorrenti del 6° Trofeo il cioccolato in Pasticceria - Gran Premio DMP.



Alcuni momenti della tavola rotonda "L'arte dolce a tutela della tradizione e del gusto", organizzata da Martino Liuzzi e condotta dal giornalista Rai Attilio Romita.

risultato per le diete alla presenza femminile nei laboratori, sino alla didattica (tema dominante), con interessanti interventi del presidente Assipan, **Claudio Conti**, e del presidente di Tirreno C.t. **Paolo Caldana**, a richiedere l'istituzione di corsi di spessore, che aiutino i giovani ad inserirsi fattivamente nel mondo del lavoro. Dal dibattito è emerso che il comparto avrà un futuro se i giovani vengono instradati da veri maestri, esperti che sappiano trasmettere l'arte, la passione e l'amore per questa professione. Ben vengano quindi manifestazioni come questa, che non è stata solo esposizione da carrello di prodotti, ma che ha saputo entusiasmare i partecipanti.

Cucina e gelato

Accanto ai concorsi dedicati al mondo del bar e della pizza, che ogni anno vedono riuniti a CarraraFiere noti professionisti, la Federazione Italiana Cuochi ha dato vita alla 10ª edizione degli **Internazionali d'Italia**, a celebrare l'eccellenza italiana in cucina: il titolo assoluto a squadre è andato al **SARC Reggio Emilia**, seguito dal Team Chef Lombardia e dal Team Piemonte. Tra le novità, l'evento a squadre **Grand Junior Cooking Contest** riservato agli under 25, vinto dai giovani Stefano Rossi e Christian Castorani.

Spazio anche al gelato con il concorso Gelatissimo 2010, orga-

I partecipanti alla tavola rotonda

"L'ARTE DOLCE A TUTELA DELLA TRADIZIONE E DEL GUSTO"

- Attilio Romita**, moderatore e giornalista Rai
- Giuseppe Fatati**, professore e presidente ADI (Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica)
- Paolo Caldana**, presidente Tirreno C.T. e Federazione Italiana Cuochi
- Gastone Pegoraro**, titolare DMP "maestro di vita nell'arte pasticceria" e organizzatore del Forum di pasticceria
- Cristina Quaglia**, capo redattore "Pasticceria Internazionale"
- Pina Pardini Marchetti**, pasticceria e giurata Trofeo "Lady in pasticceria"
- Emanuela Isoardi**, pasticceria e vincitrice dell'edizione 2007 del Trofeo
- Sergio Signorini**, pasticciere, presidente toscano e consigliere nazionale della Confartigianato pasticciere
- Claudio Conti**, presidente nazionale Assipan
- Nicola Giuntini**, presidente panificatori Assipan prov. di Pistoia
- Massimo Peruzzi**, presidente Consorzio pasticciere pratese
- Martino Liuzzi**, responsabile Magnoberta Distilleria e sponsor del Trofeo



Le giurate Pina Pardini Marchetti, Emanuela Isoardi e Dina Buzzetto. A destra, la vincitrice di Lady in Pasticceria 2010, Linda Meacci, con Andrea Luparia, Caldana, Liuzzi e Pegoraro.





Liuzzi e Giuseppe Fatati, presidente ADI. Da destra, il Mof panificatore Didier Chouet, con Liuzzi, Romita e Pegoraro.



Palmiro Bruschi e Carlo Pozzi presso lo spazio dell'Accademia della Gelateria Italiana. A destra, Graziano Giovannini ha fatto visita al Forum.



nizzato dall'Associazione Italiana Gelatieri e suddiviso nelle categorie banana e crema all'uovo. Dopo la selezione ha prevalso la gelateria **Guerrino della Bona**, di Massa, che si è aggiudicata il primo premio Trofeo Tirreno CT. "Siamo molto soddisfatti: questa 30ª edizione è stata celebrata degnamente con un livello qualitativo molto alto e una partecipazione numerosa da diverse regioni d'Italia", ha sottolineato **Alberto Pica**, presidente dell'Associazione Italiana Gelatieri.

Concluso anche il 5º **Campionato Italiano Gelatieri - Natura e Gelato - I Sapori del Territorio**, curato dall'Accademia della Gelateria Italiana, che nelle rispettive categorie ha visto primeggiare, per il gusto: pinolo, **Matteo Bernacca**, gelateria Caprice 2 di Carrara, Ms; e per il gusto Cantucci al Vinsanto, **Paolo Fornaciari** di Ultimo Chilometro di Buggiano, Pt. www.tirrenoct.it

Cristina Quaglia
Martino Liuzzi

si ringrazia Atenaide Arpone per il supporto fotografico

IL CULINARY TEAM PALERMO AGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA



Alla 10ª edizione degli Internazionali d'Italia ha partecipato anche il **Culinary Team di Palermo** dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri, conquistando la medaglia d'argento nella competizione di cucina fredda ed artistica per squadre ed un diploma nella gara di cucina calda. Gli chef che hanno partecipato sono: Giovanni Battista Arcoleo, Giacomo Perna, Salvatore Cambuca, Natale Giurta, Saverio Patti, Gaetano Megna, Mario Puccio, Antonio Cammarata, Carmelo Dalfino, Roberto Pennino, Giovanni La Rosa (medaglia d'oro per l'artistico), Giuseppe Guadalupo (medaglia d'oro per pasticceria) e Pietro Pupillo.

Inoltre, si sono presentati al concorso artistico individuale di pasticceria gli chef Salvo Di Salvo, che ha ottenuto una medaglia d'oro; Rosy Hassan e Giovanni La Rosa, premiati con due medaglie d'argento.

I ragazzi dell'IPSSAR Pietro Piazza iscritti all'Associazione e componenti del Culinary Junior Team hanno partecipato alla categoria individuale di cucina calda sezione juniores ottenendo: 4 diplomi, una medaglia d'oro conquistata da Ilenia Semilla, una d'argento per Luisa Sanfilippo ed una di bronzo per Giovanni Longo. I ragazzi sono stati seguiti dai professori Pietro Pupillo, Rosario Picone, Cosimo Mannara, Giacomo Perna e Gaetano Megna. "Ora il Culinary Team Palermo - conclude il presidente dell'Associazione, Giuseppe Giuliano - sono proiettati verso il nuovo obiettivo: la Culinary World Cup, il novembre prossimo in Lussemburgo".



Giuseppe Giuliano e Giacomo Perna

MANIFESTAZIONI

L'arte dell'ospitalità in fiera

DAL 7 ALL'11 MARZO SI È SVOLTA A MARINA DI MASSA LA 30ª EDIZIONE DI TIRRENO C.T. OLTRE 50.000 PRESENZE, UNA GRANDE RISPOSTA A UN'OFFERTA FATTA DI 280 AZIENDE ESPOSITRICI

Seminari tematici, corsi gratuiti e iniziative "salutistiche" hanno fatto da cornice a 5 giorni di degustazioni, assaggi e competizioni tra i migliori rappresentanti della pasticceria, della gelateria, della panificazione, della caffetteria e della ristorazione. Dal Campionato Italiano Barman, al dolce, con il **Trofeo Magnoberta Lady in Pasticceria**, passando per il Grand Junior Cooking Contest organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi fino alla doppia sfida tra i gelatieri del SIGA con il **Concorso Internazionale Gelatissimo 2010** e dell'Accademia della Gelateria Italiana con il **Vº Campionato Italiano Gelatieri "Natura e Gelato - I Sapori del Territorio"**, si è svolta una manifestazione che consente ai professionisti di confrontarsi e di conoscere le ultime novità di un settore in evoluzione. *Moni Via.*



14
DOLCESALATO

TIRRENO C.T.



Tirreno CT 2010

L'edizione 2010 della **Mostra Convegno Tirreno C.T.** si svolgerà, come di consueto, nei locali della Fiera Internazionale di Marina di Carrara, **dal 7 al 11 Marzo 2010**. La mostra offre una vasta panoramica delle innovazioni turistiche, commerciali ed alberghiere e continua a richiamare migliaia di operatori economici, associazioni di categoria, espositori sempre più numerosi e qualificati. Alla fiera si aggiungono convegni e tavole rotonde sugli argomenti di attualità, degustazioni, concorsi internazionali, dimostrazioni, restano la chiave del successo della manifestazione. I settori merceologici della Tirreno C.T. coprono tutto il panorama dell'offerta, sia di prodotti che di attrezzature per il settore.

Info: www.tirrenoct.it.

PIZZA E PASTA LA NOTIZIA

IL GIROPIZZA D'EUROPA APPRODA A MARINA DI CARRARA



PENULTIMA CHANCE
DI AGGIUDICARSI LA FINALISSIMA
DI VERONA

DI MANUELA PELOSIN

La mostra convegno Tirreno C.T. di Marina di Carrara compie trent'anni e festeggia alla grande con lo stand di Pizza e Pasta Italiana. Anche quest'anno la redazione è approdata nella bella località toscana per presenziare alla fiera che ormai è diventata un punto di ri-

ferimento per l'ospitalità in Italia richiamando espositori e visitatori da tutta la penisola e dall'estero. Un appuntamento che gli amanti della ristorazione non possono perdersi visti i numerosi contatti che si creano appunto a questa mostra, contatti che si spera porteranno un po' di serenità in un periodo difficile che si protrae

da diverso tempo. Ma veniamo alle tante attività che hanno animato lo stand di Pizza e Pasta, dalla pizza dessert a quella aerobica, dal Giropizza d'Europa alle lezioni di pizza e cecina toscana, un successo senza pari ha richiamato ogni giorno tanti amanti della pizza e non, interessati ai corsi della Scuola Italiana Pizzaioli ed affe-

Tirreno CT compie trent'anni e festeggia alla grande

A DESTRA:
Il podio. Da sinistra: Sergio Taraschi,
Domenico Manfredi e Daniele Conte.

SOTTO:
Da sinistra Daniele Conte e Antonio Sansone
durante l'esibizione di pizza acrobatica.

NELL'ALTRA PAGINA:
Tutti i partecipanti del Giropizza
a Marina di Carrara.



zionati della rivista.

La regina della manifestazione non poteva che essere la tappa di Giropizza d'Europa, la penultima chance per aggiudicarsi un posto alla finalissima di Verona. D'istanza in fiera l'8 marzo, giorno della festa della donna, ha richiamato una trentina di pizzaioli da diverse località che si sono sfidati per decretare la pizza più buona della casa. Molte le presentazioni a base di mimosa, tributo alle tante signore che hanno apprezzato la galanteria degli amici pizzaioli, molte altre con gli ingredienti base delle pietanze presentate. Sul podio si sono ritrovati Domenico Manfredi, Sergio Taraschi e Daniele Conte, ma il nostro ringraziamento va comunque a quanti ci hanno provato mettendoci tutta la maestria e l'impegno dei veri professionisti. La pizza vincitrice, di Domenico Manfredi è stata farcita con pomodorini, porcini freschi, speck, grana a scoglie e burrata, la pizza gustosa. La pizza si può gustare alla pizzeria "Europizza da Mimmo" in quel



di Borgo San Dalmazio, Cuneo, dove Domenico lavora. Una giuria presieduta da Cesare Biagioni, Pierluigi Police, Alessandro Medeani, Sandro Batzella e Pozzi Paola ha riservato a questa leccornia 676 punti decretandola vincitrice. A qualche manciata di

punti, 658 per l'esattezza, ha occupato il secondo posto Sergio Taraschi, di quel di Arma di Taggia, Imola, della pizzeria "Punta mare". La sua pizza, chiamata Aldo's è stata farcita con stracchino, provola, code di gambero, erbe aromatiche, porri stufati, uo-

La pizza vincitrice è stata farcita con pomodorini, porcini freschi, speck, grana a scaglie e burrata

SOTTO:
La pizza dessert realizzata da Antonio Sansone.



Giropizza d'Europa

CLASSIFICA - tappa di Massa Carrara

1	Domenico Manfredi	Europizza da Mimmo	Borgo San Dalmazio
2	Sergio Taraschi	Punta Mare	Arma di Taggia
3	Daniele Conte	Pizzabar 8 1/2	Pescia
4	Alessandro Gatti	Ale's pizza	Marina di Massa
5	Raffaele Sorrentino	Pizzaman	Firenze
6	Luigi Di Matteo	Central pizza	Firenze
7	Amal Perera	Giordano Bruno	Viareggio
8	Rosario Ielpo	La pergola	Remedello
9	Antonio Di Antonio	La piazza	Garrufo di Sant'Omero
10	Antonio Pennino	Grano salis	Lucca

GLI ALTRI PARTECIPANTI IN ORDINE ALFABETICO

Carlo Aister, Mirko Bernardeschi, Giuseppe Bevilacqua, Marco Calistri, Vincenzo Cardone, Alessandro Ceci, Vincenzo Ciotola, Mirko Covino, Carlo Di Stefano, Ismail Mohamed Essam Abdelhamid, Maria Giardina, Antonio Giuliani, Domenico Gramazio, Lorenzo Lazzeroni, Mauro Pizzo, Romolo Saccucci, Susantha Silpathkarige, Alessandro Spagnulo, Rosario Tomaipitinga.

va di gamberi e pesto di carciofi. Infine la medaglia di bronzo, con 65,4 punti, se l'è aggiudicata Daniele Conte che giocava in casa essendo di Pescia, Pistoia, dove lavora alla pizzeria "Pizza bar 8 1/2". Daniele ha presentato la pizza Caprese con mozzarella di bufala, pomodorini e basilico, una pietanza semplice ma molto gustosa vista la qualità eccelsa delle materie prime. Ricordiamo ancora una volta che questa manifestazione, arrivata alla sesta edizione, non esisterebbe senza il supporto dei nostri sponsor, per questa tappa Morello Forni,

Mozzarella Funetta, Lilly Codroipo, Molino Agugiaro e Figna e Prontofresco Greci che ci supportano e ci danno la possibilità di girare l'Europa alla scoperta della pizza più buona della casa.

Nella prima giornata di manifestazione gli illustri istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli Antonio Sansone e Alessandro Gatti hanno stupito il pubblico con le lezioni di pizza alla sota e pizza dessert che è stata particolarmente apprezzata, vere e proprie torte di frutta e creme deliziose su base di pizza, un accostamento di dolce e salato che ha saputo

fiere

TIRRENO CT CARRARA

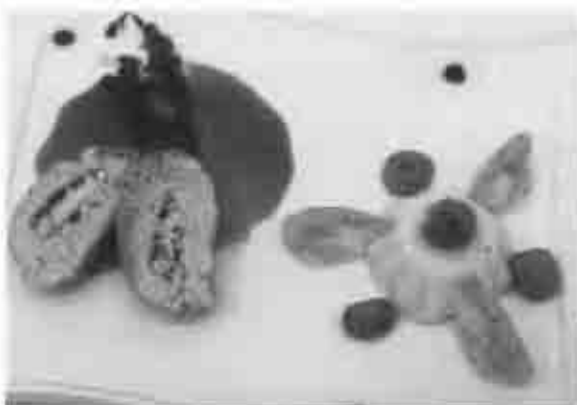
La fiera degli eventi

Decine di seminari, dimostrazioni e tavole rotonde, ma soprattutto tantissimi concorsi professionali di livello nazionale e internazionale che hanno coinvolto centinaia di persone

Oltre 50.000 presenze sono state registrate dal 7 all'11 marzo 2010 al Complesso Fieristico di CarraraFiere nei cinque giorni della 30ª edizione di **Tirreno CT** il salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticceria, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. Una mostra convegno dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive, a partire dalle materie prime e dagli ingredienti fino ai prodotti alimentari, alle macchine e alle attrezza-

ture specifiche. Una grande risposta a una grande offerta, fatta di 280 aziende espositrici provenienti da 12 regioni d'Italia, con espositori provenienti anche da Olanda e Ungheria. Più di 500 i marchi commerciali rappresentati, su una superficie che supera i 28.000 metri quadrati. Anche quest'anno, in contemporanea a Tirreno C.T., ha avuto luogo **Balnearia**, rivolta a operatori balneari e turisti, gestori di piscine, parchi acquatici, terme; campeggi ed enti pubblici: un evento perfettamente complementare per creare sinergie strategiche sul mercato tra operatori. I concorsi, i seminari e le degustazioni anche quest'anno sono stati protagonisti di Tirreno CT che si è concludata come irrinunciabile punto di riferimento del settore. Diverse le categorie che hanno dato lustro ai propri maggiori esponenti. Tra queste, la Federazione Italiana Cuochi, con la decima edizione degli **Internazionali d'Italia**, concorso che comprende sia

gara individuali tra chef sia fra team, ai quali si sono affiancati altri due concorsi culinari come il **Grand Junior Cooking Contest** riservato agli under 25 e il **Concorso Nazionale 2010**. L'Associazione Campionati Italiani Baristi è stata protagonista del **Campionato Italiano Baristi Caffetteria** mentre l'Associazione Maître Italiani Historini e Alberghi ha presentato il concorso **Maître dell'anno 2010**, con preparazioni alla lampada sul tema "Fantasia di Frutta Flambé", con l'Aceto Balsamico di Reggio Emilia come elemento caratterizzante. Nello spazio riservato al Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione, è andato in scena l'evento **Pane e Panificatori: Quali direttive per la titolarità della Maestria?** mentre diverse sono state le iniziative di Pizza Planet, come le preparazioni coreografiche del **Campionato Scienza e cultura della pizza**, e della Scuola Italiana Pizzaioli con la giornata dedicata alla pizza con farina di semola e pizza povera. Tantissime le degustazioni e gli assaggi proposti come quelli presentati dall'Associazione Italiana Sommelier, dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini e dagli enologi del Salotto del Vino a disposizione tutti i giorni con informazioni sul "Sapere dei Vini Toscani" nell'ambito dell'iniziativa "Non solo bere". Da segnalare infine, l'"Osteria Toscana" con possibilità di degustare menù tipici toscani e il "Ristorante delle Nazioni", con menù di cucina mediterranea, curati entrambi da mani di chef ogni giorno diversi. 🍷



In alto: lo stand Menu' a Tirreno CT. Da sinistra: una preparazione presentata alla manifestazione, una miasa in piadina all'interno di uno stand e un momento dello show dei pizzaioli acrobatici.





Eventi

a cura di R.M.

L'arte e l'ospitalità a



L'arte dell'ospitalità è stata in mostra, dal 7 all'11 marzo 2010 al Complesso Fieristico di CarraraFiere per la 30ª edizione di Tirreno C.T. - Salone Nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. Una mostra convegno dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive: 280 aziende, oltre 500 marchi commerciali rappresentati, più di 25.000 mq di esposizione. Ma la Tirreno C.T. non ha offerto soltanto aree espositive: lo spazio riservato a seminari e dimo-

TIRRENO C.T.

OSPITALITÀ ITALIA TEMPO DI PANE.

strazioni costituisce da sempre una parte irrinunciabile. Degno di attenzione il "Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione" che ha presentato giornalmente un evento diverso, a partire da quello dedicato a "Pane e Panificatori: quali direttive per la titolarità della maestria?" che s'è tenuto domenica 7 marzo. Dalla focaccia passiamo alla nostra amata pizza, con gli eventi di Pizza Placet, ricchi di dimostrazioni sull'impasto per la pizza e successivi assaggi. Non dimentichiamo poi la Scuola Italiana Pizzaini che ha dedicato l'intera giornata di domenica alla Pizza con farina di soia e alla pizza dessert, con lezioni e assaggi.

*«Parliamo di qualità, oltre che di numeri - commenta in una nota **Paolo Caldana**, Presidente della mostra - perché a fronte del grande interesse con il quale la Tirreno C.T. viene seguita, abbiamo voluto migliorare al massimo anche l'offerta formativa, presentando nuove iniziative che vanno sicuramente ad accontentare le esigenze di un pubblico sempre più vasto».*

CORSI&CONCORSI

Si è conclusa con successo la 30ª edizione del Salone dell'Ospitalità a Carrara Fiere. Durante i cinque giorni di manifestazione numerosi concorsi e sfide hanno visto affrontarsi chef, pasticceri, baristi, maître di sala e numerosi professionisti del settore ristorativo.



I campioni della ristorazione a Tirreno CT



Oltre 50mila presenze si sono registrate dal 7 all'11 marzo al Complesso Fieristico di Carrara Fiere nei cinque giorni della 30ª edizione di Tirreno CT - Salone Nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. 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.

280 aziende espositrici provenienti da 12 regioni d'Italia più 2 espositori dall'estero (Olanda e Ungheria), rappresentanti più di 500 marchi commerciali, su un'estensione che supera i 28mila metri quadrati di superficie espositiva coperta.

Decine di seminari, dimostrazioni e tavole rotonde, ma soprattutto 23 concorsi professionali di livello nazionale e internazionale che hanno coinvolto centinaia di persone. Questi sono i nume-

ri di una manifestazione che è cresciuta negli anni e che si propone come punto di riferimento fondamentale per l'intero settore alberghiero e della ristorazione.

Ogni categoria presente ha sfruttato l'importante vetrina di Tirreno CT per presentare le proprie eccellenze e per dare lustro alle proprie punte di diamante con esibizioni e competizioni.

GLI INTERNAZIONALI D'ITALIA 2010

La Federazione Italiana Cuochi ha dato vita alla decima edizione degli Internazionali d'Italia, ai quali si sono affiancati altri due concorsi culinari come il **Grand Junior Cooking Contest**, riservato agli under 25 e il **Concorso Nazionale 2010**.

Partendo dai giovani cuochi del Grand Junior Cooking Contest, la prima edizione del trofeo se la aggiudica la squadra formata da Stefano Rossi e Cristian Castorani, al secondo posto Francesco Chiarelli con Francesca Narcisi e sul terzo gradino del podio Giacomo Favotto e Marco Campaner.

Negli Internazionali d'Italia, si aggiudica il titolo assoluto a squadre il SARC Reggio Emilia, seguito dal Team Chef Lombardia e dal Team Piemonte. Nella categoria Cucina Mediterranea, prima piazza per il Team Padova e Terme Euganee, che ha preceduto l'Eq. Uff. Emilia Romagna e il Team Veneto Chef. Per la Cucina Artistica, vince il Team Chef Lombardia sul Culinary Team di Paler-

mo e sul SARC Emilia Romagna.

Per i titoli individuali, il trofeo per la Cucina Mediterranea se lo aggiudicano a pari merito Cristian Castorani e Livio Ravello, seguiti da Renata Laria e Claudio Rosso, il trofeo per la Cucina Artistica va ad Ennio Secco, che ha preceduto Girolamo Brescia e Domenico Micaletto, mentre per la Pasticceria il gradino più alto del podio è di Mario Ragona, davanti a Francesco Virga e Marie Yvette Dairion.

Tra gli under 23, il campione nazionale per la categoria Cucina Mediterranea è Marinela Sufali davanti a Debora Migliorini e a un ex aequo per la medaglia di bronzo tra Francesca Narcisi e Francesco Bello, mentre per la Cucina Artistica il titolo va ad Andrea Martina, seguito da Domenico Stile e Laura Guazzelli.

SCIENZA E CULTURA DELLA PIZZA

L'Associazione PizzaPlanet ha voluto organizzare in occasione di Tirreno CT il Campionato "Scienza e cultura della pizza", dove le migliori pizze si sono incontrate con le coreografie, vedendo trionfare Natale Calvo di Aulla nella categoria Master, Giuliano Bressan di Lonigo nelle categorie senior e coreografia, Domenico Gramazzo di Parma nella categoria Junior.

Presso lo stesso stand si sono però "scontrate" anche le migliori farinate e farciture per decretare "I migliori farinatai 2010", uno storico appuntamento tra professionisti del settore. I farinatai hanno arricchito la tradizionale farina-



ta, composta da farina di ceci, acqua, sale e olio di semi di girasole con ingredienti come il tartufo nero piemontese, la cipolla rossa di Tropea, la mozzarella di bufala Campana, germogli di porro e pinoli, lardo di Colonnata e molti altri ancora. Al termine della competizione, tra un assaggio e l'altro, si è aggiudicato il titolo di miglior farinataio 2010, Paolo Bernardi, da Marola (SP), al secondo posto Niccolò Pucci, mentre la "medaglia di bronzo" è andata a Natale Calvo.

IL CAMPIONATO ITALIANO DI CAFFETTERIA

Organizzate da ACIB (Associazione Campionati Italiani Baristi) numerose competizioni, tra cui il Campionato Italiano Caffetteria, in cui si è classificato primo Francesco Sanapo del Caffè Cori di Firenze, secondo Eddy Righi e terzo Orazio Saretto. Decorazioni "gallie" poi per il 4° Campionato italiano Latte Art, in cui ha portato a casa il titolo, Andrea Antonelli da Cremona.

Sempre da ACIB il 4° Campionato italiano Coffee & Good Spirits, che ha visto trionfare nuovamente un Cremonese, Ettore Diana. I finalisti di questi 2 ultimi concorsi si ritroveranno a Londra, dal 23 al 25 giugno, per i campionati mondiali delle rispettive specialità.

IL GELATISSIMO 2010

Sfida incrociata tra gelatieri, con il Concorso Internazionale Gelatissimo 2010 organizzato da SIGA - e che ha decretato vincitrice la Gelateria Pare di Piper la realizzazione di gelato al gusto crema all'uovo e della Gelateria rino della Bona di Massa, per il gelato alla frutta gusto banana - e il V° Campionato Italiano Gelatieri - Natura e Gelato - I Sapori del Territorio curato dall'Accademia della Gelateria Italiana. Ha vinto, per il gusto Pinolo: Matteo Bernacca della Gelateria Caprice 2 di Carrara (MS), mentre per il gusto Cantucci al Vinsanto Paolo Fornaciari della Gelateria Ultimo Chilometro, Buggiano (PT).

LA MIGLIOR PIZZA E I DESSERT ALLA LAMPADA

Enorme interesse ha suscitato il Giropizza d'Europa organizzato da Pizza e Pasta Italiana, che in occasione della manifestazione di Carrara ha svolto una selezione per decretare la pizza più buona, eleggendo finalista Domenico Manfredi della pizzeria Europizza da

Mimmo, Borgo San Dalmazio, Cuneo.

Battaglia serrata a suon di deliziosi dessert preparati alla lampada per decretare il semifinalista che parteciperà al concorso Maitre dell'Anno 2010. La gara, organizzata dall'A.M.I.R.A., prevedeva che ciascun concorrente presentasse una preparazione sul tema "Fantasia di frutta flambé" ai membri della giuria, per poi eseguirla in 30 minuti. Ad aggiudicarsi l'onore di partecipare alle semifinali di Grado il maitre del Ristorante Bistrot di Forte dei Marmi Massimiliano Martino, giovane professionista originario di Como, battendo così il collega Rossano Barsanti di Pisa.

CIOCCOLATO IN PASTICCERIA

Il Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione ha indetto in occasione di Tirreno CT il 4° premio Cioccolato in Pasticceria, vinto dal 26enne Valerio Santi di Pizzighetone (CR), seguito dal "Trofeo Magnoberta Lady in Pasticceria", dolcissima sfida che ha visto protagoniste donne pasticciere e cioccolatiere professioniste, che si sono dovute misurare con la realizzazione di cioccolatini e torte in diretta in un tempo massimo di 5 ore. La vincitrice è stata Linda Meacci, della pasticceria Betti di Santa Croce sull'Arno che ha vinto il trofeo La Vela d'Oro consistente in un collier d'oro prodotto dagli artigiani orafi di Pistoia; seconda classificata Serena Tocchi di Montevarchi; terza classificata Genny Calistri di Porretta Terme Vela d'Oro a Linda Meacci della pasticceria Betti di Santa Croce sull'Arno; seconda classificata Serena Tocchi di Montevarchi; terza classificata Genny Calistri di Porretta Terme.



L'ACCORDO DEI SAPORI

L'Associazione Cuochi di Massa Carrara ha scelto di salutare la 30° edizione della manifestazione con il VII Concorso Gastronomico "L'Accordo dei Sapori" in collaborazione con la Strada del Vino dei Colli di Candia e Lumigiana. La vittoria finale è andata allo chef Paolo Barbato, di Massa. A seguire, Bruno Bianchi e Eros Armanetti. Il concorso verteva sulla preparazione di piatti realizzati con prodotti tipici locali, da abbinare a un vino del territorio.



CORSI&CONCORSI

Grande partecipazione alla decima edizione degli Internazionali d'Italia. Il Veneto la regione più "premiata", ma i vincitori delle varie categorie provengono da ogni parte d'Italia e sono per lo più giovani under 30



Giovani talenti della cucina crescono

Grande spettacolo e immenso gusto sono stati gli ingredienti che hanno animato dal 7 all'11 marzo la decima edizione degli Internazionali d'Italia, organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi e tenuti a Carrara Fiere durante la 30ª edizione di Tirreno C.T., il Salone Nazionale per Alberghi, Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Pizzerie, Panifici, Ristoranti e Comunità che si presenta come preziosa vetrina per crescere con le proprie competenze e per farsi conoscere al grande pubblico e agli addetti ai lavori, per presentare le proprie eccellenze e per dare lustro alle proprie punte di diamante con esibizioni e competizioni.

"Abbiamo notato col passare degli anni un crescente interesse da parte dei

mente piacere perché significa che hanno voglia di crescere professionalmente e non di chiudersi nel proprio ruolo. Questi concorsi - continua - mettono in condizioni di confrontarsi perché adesso anche le scuole preparano le nuove generazioni alle competizioni ed è anche nel loro interesse avallare queste iniziative e fare in modo che i propri "ragazzi" raggiungano traguardi ambiziosi".

E protagonista assoluto della manifestazione culinaria è stato senza ombra di dubbio il Veneto, che mette a segno ben 6 successi, tra competizioni a squadre e individuali.

Nel concorso a squadre dedicato alla cucina calda il Team Veneto Chef guidato da Alessandro Silvestri sbaraglia la

Roberto Leonardi, Denis Trolese e Moreno Ruggeri.

Buon risultato anche per il Team Padova e Terme Euganee. Il titolo assoluto a squadre va al SARC Reggio Emilia, seguito dal Team Chef Lombardia e dal Team Piemonte. Nella categoria Cucina Mediterranea, prima piazza per il Team Padova e Terme Euganee, che ha preceduto l'Eq. Uff. Emilia Romagna e il Team Veneto Chef. Per la Cucina Artistica, vince il Team Chef Lombardia sul Culinary Team di Palermo e sul SARC Emilia Romagna.

Per i titoli individuali, il trofeo per la Cucina Mediterranea se lo aggiudicano a pari merito il trentino Cristian Castorani e il cuneese Livio Ravello, seguiti dalla pavese di Cilavegna Renata Laria e dal triestino Claudio Rosso. Tutto Veneto il podio della Cucina Artistica, con Ennio Secco che ha preceduto Girolamo Brescia e Domenico Micaletto, mentre per la Pasticceria il gradino più alto del podio è del fiorentino di Scarperia Mario Ragona, davanti a Francesco Virga di San Giovanni Gemini (AG) e Marie Yvette Dairion di Padova.

Tra gli under 23, si laurea campione nazionale per la categoria Cucina Mediterranea Mariela Sufali davanti all'emiliana Debora Migliorini e a un ex aequo nella medaglia di bronzo tra la co-sentina Francesca Narcisi e il pugliese di Martina Franca Francesco Bello, mentre per la Cucina Artistica il titolo va ad Andrea Martina, seguito da Domenico Stile di Gragnano (NA) e dalla lucchese Laura Guazzelli, decoratrice alimentare.



cuochi, soprattutto dei più giovani - commenta Giorgio Nardelli, presidente di Giuria degli Internazionali d'Italia e organizzatore del medesimo concorso e del Grand Junior Cooking Contest, riservato agli under 25 - e questo ci fa vera-

concorrenza grazie anche a un menu di elevato spessore preparato dal team chef bellunese Luca Bertolini, dagli chef trevigiani Francesco Benetton e Cristian Mometto e dal pasticcere bellunese Carlo Inama ai quali si sono aggiunti anche gli chef



Tirreno Trade
Organizzazione fieri

30ª edizione
Tirreno C.T.



Protagonista la pasticceria a Carrara

**la mostra convegno
Tirreno C.T.**

Dal 7 all'11 marzo si tiene a Marina di Carrara la 30^a edizione della mostra convegno Tirreno CT, punto di riferimento per il settore dell'ospitalità in centro Italia.

In mostra prodotti, attrezzature e servizi per ristoranti, alberghi, bar, pasticcerie, pizzerie, panificatori, gelatieri e comunità, a fianco di convegni, seminari, incontri, dimostrazioni e concorsi organizzati da associazioni di categoria.

Il **Forum della Pasticceria** proporrà un ricco calendario di eventi, grazie all'organizzazione della **DMP** di Pistoia, che include lunedì 8, il concorso **Il cioccolato in pasticceria**, e martedì 9 il **Trofeo Magnoberta – Lady in Pasticceria** (entrambi con il sostegno di "Pasticceria Internazionale"). Il primo prevede la realizzazione in diretta di una torta al cioccolato, una monoporzione, una pralina o cioccolatino, un dessert al bicchiere ed una pièce artistica. Il Trofeo, riservato alle donne professioniste del dolce vedrà affrontarsi 8 candidate, alle prese con una pièce ed un elaborato artistico.

Non mancheranno momenti di approfondimento, tra cui la Tavola Rotonda **L'Arte dolce a tutela della tradizione e del gusto**, moderata dal giornalista Attilio Romita della RAI, conduttore del Tg1, che si terrà il 9 marzo in mattinata. Vi parteciperanno Giuseppe Fatati, presidente dell'Associazione Nazionale di Dietetica e Nutrizione Clinica; Gastone Pegoraro, pasticciere e fondatore della DMP; Pina Pardini Marchetti, giurata al concorso Lady in Pasticceria; Sergio Signorini, pasticciere toscano; Nicola Giuntini, presidente del Sindacato Panificatori della Provincia di Pistoia; Massimo Peruzzi, presidente del Consorzio Pasticcieri Pratesi; Cristina Quaglia, capo redattore di "Pasticceria Internazionale"; Martino Liuzzi, esperto in studi e ricerca su alimenti e nutrizione, presidente di giuria del concorso Lady in Pasticceria. www.tirrenoct.it

250 AZIENDE ESPOSITRICI // 500 MANZINI COMMERCIALI PRESENTI // 25000 MQ. DI SUPERFICIE ESPOSITIVA // OLTRE 50000 VISITATORI

MANIFESTAZIONE TIRRENO C.T. RELAZIONE

La Federazione Italiana Barman nell'ambito della manifestazione Tirreno C.T. uno dei più importanti appuntamenti fieristici, quale è quello di Carrara, svoltosi dal 7 all'11 di marzo, presso il proprio stand, ha indetto un concorso nazionale di cocktails.

Al concorso hanno partecipato i soci barman F.I.B. professionisti ed anche alcuni di coloro i quali hanno frequentato corsi di formazione professionale della federazione. Lo scopo del concorso, non era il raggiungimento di una vittoria o la conquista di una coppa o premi messi in palio per l'occasione, ma dimostrare maturità professionale con fantasia. I "concorrenti in gara" non dovevano eseguire un cocktail selezionato tra gli internazionali come di solito accade per i concorsi più formali, ma realizzare, con un qualunque distillato assegnato loro, a discrezione dai giudici, un cocktail al momento. Altra difficoltà era data dal doversi attenere alla realizzazione di una miscelazione che poteva spaziare dal Pro Dinnec ad un più sofisticato long Drink, sempre selezionato dalla giuria.

La prova che ha suscitato non poche curiosità, si è conclusa con risultati sorprendenti e soddisfacenti, perché

i concorrenti, in pochi attimi, sfruttando le loro conoscenze tecniche e professionali, con un pizzico di fantasia, hanno preparato dei cocktail deliziosi in linea con l'educazione del saper bere bene anche miscelato. Il messaggio, che anche da questo scenario, noi della F.I.B. vogliamo continuare a dare è che pur osservando il rispetto della moderazione, si possono assaporare gradevoli cocktails dove non è importante l'alcolicità ma la piacevolezza che provano i nostri sensi.

Bravi ragazzi. Grazie davvero per il vostro costante impegno.

ROBERTO GIANNELLI





BARMAN PROFESSIONISTI

L'edizione 2010 dei Campionati per Barman Professionisti si è tenuta durante fiera di Carrara, in una coreografia suggestiva allietata da spettacoli di Freestyle e suggestivi balli latino americani.

I contendenti al titolo di Campione Italiano si sono dati battaglia all'insegna del buon bere, creando ricette originali e decorazioni perfette nell'esecuzione e nel risultato il risultato finale.

Il più bravo barman Italiano del 2010 è stato decretato all'unanimità Pierpaolo Vivaldi.

Barman di esperienza ventennale nei più importanti locali d'Italia che ha dimostrato una preparazione superiore a tutti gli altri partecipanti oltre ad un'unica maestria nel realizzare una decorazione unica.

Ringraziamenti particolari a:

Sivano Bertolini organizzatore dell'evento (responsabile concorsi FIB)

Adriano del Galzo responsabile fiere ed eventi a tutti i partecipanti e a tutti coloro che si sono prodigati per la buona riuscita dell'evento.





ARTICOLI WEB



Tirreno CT

Dal 07/03 Al 11/03

Descrizione evento

Tirreno CT è la Mostra Convegno organizzata da Tirreno Trade, società specializzata nella promozione turistica attraverso iniziative di vario genere.

Tirreno CT vanta un'esperienza collaudata nel settore dell'ospitalità, acquisita in oltre 25 anni di attività. Per questo si pone come evento di riferimento per il comparto turistico del centro Italia ed oltre. Oltre 500 saranno i marchi professionali presentati da più di 200 aziende espositrici, a rappresentare la variegata offerta proposta agli addetti ai lavori nei settori turistico ed alberghiero.

A Tirreno CT la mostra di prodotti, attrezzature e servizi per bar, alberghi, ristoranti, pizzerie, pasticcerie, panifici, gelaterie e comunità, è ampia e diversificata, per offrire una panoramica completa agli operatori dei vari settori. Forte e significativa è la presenza delle Associazioni di categoria che danno positivo impulso al settore, facendosi portavoce delle esigenze e delle peculiarità di ciascuna delle realtà presenti alla fiera Tirreno CT. Oltre 50.000 i visitatori delle scorse edizioni, a testimoniare un successo consolidato che si rinnova di anno in anno.

Tirreno CT è anche momento di confronto fondamentale per il settore, grazie a convegni ed incontri incentrati sulle tematiche di maggior interesse nel campo dell'ospitalità.

Settori-Merceologici

Prodotti, attrezzature e servizi per bar, alberghi, ristoranti, pizzerie, pasticcerie, panifici, gelaterie e comunità.

Categorie-d'Interesse

Operatori del settore

Orari-di-Apertura

10.00-19.00

10.00 - 17.30 (ultimo giorno)

Organizzazione-Ente

Tirreno Trade srl

c/o Centro Direzionale Olydor

Via Dorsale 9 - Scala 9/B - Inf. 29

54100 Massa (MS)

Per-Informazioni

Tel. 0585 791770

Fax. 0585 791781

Info@tirrenotrade.it

www.tirrenoct.it

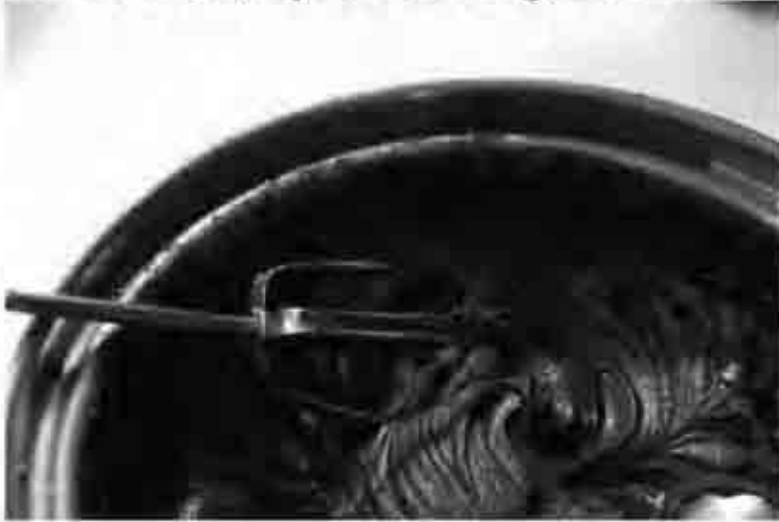
A CarraraFiere Tirreno CT e Balnearia

4 marzo 2010

Ce ne sarà davvero per tutti i gusti e per tutti i palati. Dopo l'ottimo riscontro dell'anno passato, infatti, prende il via (da domenica) la trentesima edizione espositiva della Tirreno C.T. Che ancora una volta fa coppia con Balnearia. La location è il complesso fieristico a Marina, dove albergatori, ristoratori, barman, pizzaioli, gelatieri, pasticceri, panificatori e tutti gli operatori del settore ospitalità e ristorazione, insieme a quelli del balneare, avranno l'opportunità di toccare con mano, nei 5 giorni della kermesse, tutte le novità del mercato internazionale. Altissime le adesioni, in barba a una congiuntura economica tutt'altro che positiva: 280 aziende e oltre 500 marchi, infatti, animeranno i 250mila metri quadrati di area espositiva con seminari, concorsi, dimostrazioni dal vivo, degustazioni (come quella dei vini proposta dall'associazione italiana sommelier), momenti di formazione professionale e informazione, corsi gratuiti (per esempio, per tutti i giorni della manifestazione tranne il 9, si svolgeranno corsi di infaglio della frutta e preparazione di cocktail), convegni e tavole rotonde (su questo versante spicca la presenza del volto del TGI di prima serata, Attilio Romita, moderatore dell'appuntamento del 9 marzo "L'arte dolce o tutela della tradizione e del gusto").

Buone anche le previsioni di affluenza: l'anno scorso abbiamo raggiunto oltre 50mila presenze - hanno sottolineato i rappresentanti della Tirreno - il turnover degli espositori è stato davvero bassissimo e in più avremo un menù di eventi ancora più ricco. Non mancheranno, infatti, le sfide: sono in programma la finale italiana di caffetteria; il campionato italiano di cioccolateria; il concorso tutto al femminile "Lady pasticceria", che premia e valorizza la figura della donna che lavora in laboratorio; la finale del "Latte Art"; sfide all'ultimo cocktail e a colpi di caffè espressi e cappuccini per barman e "guerra" fredda tra i Gelatieri dell'Accademia della Gelateria Italiana che si contesteranno con i sapori del territorio toscano mantecando i gusti pinolo e contucci al vinsanto. Concorsi e premi anche per i pizzaioli e per i farinatoi.

Tirreno CT, quando il gusto diventa spettacolo



Cinque giorni all'insegna dell'**arte culinaria** che si esibisce per il grande pubblico in dimostrazioni pratiche con risvolti a tratti "acrobatici".

L'arte dell'ospitalità in mostra, **dal 7 all'11 marzo 2010 al Complesso Fieristico di CarraraFiere per la 30ª edizione di Tirreno CT - Salone Nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità**. 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.

Una manifestazione di settore che arriva a contare oltre 50.000 presenze ogni anno, con 280 espositori, oltre 500 marchi commerciali rappresentati e oltre 25.000 metri quadrati di superficie occupata con decine di seminari, concorsi, tavole rotonde, dimostrazioni dal vivo, degustazioni e assaggi.

A Tirreno CT il gusto diventa spettacolo, grazie alle numerose esibizioni e dimostrazioni in programma per tutta la durata dell'evento a cura delle varie associazioni di categoria.

Il primo appuntamento con lo spettacolo in cucina è fissato per **domenica 7 marzo**, con l'esibizione alla Lampada del Maître Sezione Toscana Mare di AMIRA con successiva **degustazione di prodotti flambé**.

Lunedì 8 marzo salgono sul palcoscenico i **barmen freestyle** - con una esibizione sulla preparazione dei cocktail - e la **pizza**, con gli spettacoli di manipolazione acrobatica dei Mascalonzi Italiani Pizza Planet, Pizza che si ripropone in versione acrobatica anche **martedì 9 marzo** con l'esibizione della Squadra Acrobatica di Poolino Bucca, a cura della Scuola Italiana Pizzaioli.

Mercoledì 10 marzo, per il Forum della **cioccolateria, pasticceria e panificazione**, si esibiranno gli allievi delle Scuole Alberghiere di Viareggio, Massa, Montecatini Terme, Firenze, Arezzo e Città di Castello. Le stesse scuole alberghiere che si confronteranno anche **giovedì 11 marzo**, nell'ambito dell'evento "**La scuola produce**".

Gli eventi della Mostra Convegno Tirreno CT sono patrocinati oltre che dalle associazioni degli imprenditori, anche dall'Amministrazione Comunale di Carrara, dalla Camera di Commercio di Massa e dal Consorzio Maremarmittimarmo. La manifestazione rimarrà aperta ogni giorno - con orario continuato - dalle 10 alle 19, mentre l'ultimo giorno chiuderà alle 17:30.

A Tirreno Ct campioni a confronto per raggiungere l'eccellenza



Dal 7 all' 11 marzo si tiene la 30ª edizione del Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità . Tra campionati italiani di pizzaioli e gelatieri, spazio anche per gli Internazionali d'Italia di cucina e una serie di concorsi riservati a maitre e chef

L'arte dell'ospitalità in mostra: dal 7 all'11 marzo 2010 al Complesso fieristico di CarraraFiere per la 30ª edizione di Tirreno Ct - Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. 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. Una manifestazione di settore che arriva a contare oltre 50.000 presenze ogni anno, con 280 espositori, oltre 500 marchi commerciali rappresentati e oltre 25.000 metri quadrati di superficie occupata con decine di seminari, concorsi, tavole rotonde, dimostrazioni dal vivo, degustazioni e assaggi. L'Acib - Associazione campionati italiani baristi presenta a Tirreno Ct durante le varie giornate i Campionati Italiani di baristi caffetteria, latte art e coffee in good spirits, mentre i "colleghi" della Federazione italiana barman si sfideranno all'ultimo cocktail martedì 9 marzo nel campionato italiano barman. Stessa data per la golosa "guerra" fredda tra i gelatieri dell'accademia della gelateria italiana che si confronteranno con i sapori del territorio toscano mantecando i gusti pinolo e cantucci al vinsanto mentre l'Associazione italiana gelatieri siga si sfiderà sul gusto fruttato di banana e sulla crema all'uovo. Prima di inoltrarsi nell'alta cucina, da segnalare anche due eventi sulla pizza: lunedì 8 marzo la Scuola italiana pizzaioli sarà protagonista della sesta tappa del Giropizza d'Europa per scegliere la pizza più buona del vecchio continente, mentre il giorno successivo saranno i ragazzi di Pizza planet a misurarsi nel Campionato "Scienza e cultura della pizza", dove le migliori pizze si incontrano con le coreografie. Martedì 10 marzo, spazio alla farinata e al concorso "I migliori farinatai 2010". La cucina "d'autore" sarà protagonista tutti i giorni, con dimostrazioni su piatti caldi e freddi per singoli o squadre a cura della Federazione italiana cuochi, alla decima edizione degli "Internazionali d'Italia" ai quali si aggiunge anche l'ottavo campionato nazionale 2010 e la prima edizione del Grand junior cooking contest dedicato agli under 25. Amira assegnerà durante Tirreno Ct il titolo di Maitre dell'anno 2010 e il nono Trofeo aspiranti maitre Amira 2010, mentre l'Associazione cuochi di Massa Carrara organizza per la giornata conclusiva dell'11 marzo il VIIº Concorso Gastronomico "L'Accordo dei sapori" in collaborazione con "Associazione strada del vino". Infine, la dolcezza sarà il filo conduttore degli eventi del Forum della cioccolateria, pasticceria e panificazione, tra cui l'ottava edizione del concorso riservato a pasticceri e cioccolatieri professionisti "Cioccolato in Pasticceria" di lunedì 8 marzo e il quarto appuntamento con il "trofeo Magnoberta lady in pasticceria" di martedì 9 marzo. Gli eventi della Mostra convegno tirreno ct sono patrocinati oltre che dalle associazioni degli imprenditori, anche dall'Amministrazione comunale di Carrara, dalla Camera di commercio di Massa e dal Consorzio maremontimarmo.

TIRRENO C.T.

OSPITALITÀ ITALIA TEMPO DI PANE.

4 Marzo 2010 Tirreno CT al via tra degustazioni ed esibizioni

ROMA - L'arte dell'ospitalità in mostra, dal 7 all'11 marzo 2010 al Complesso Fieristico di CarraraFiere per la 30ª edizione di **Tirreno CT - Salone Nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità**. 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. **Una manifestazione di settore che arriva a contare oltre 50.000 presenze ogni anno, con 280 espositori, oltre 500 marchi commerciali rappresentati e oltre 25.000 metri quadrati di superficie occupata con decine di seminari, concorsi, tavole rotonde, dimostrazioni dal vivo, degustazioni e assaggi.**

La partenza ufficiale è fissata per le ore 11 di domenica 7 marzo, con la cerimonia di inaugurazione che si terrà alla presenza di **Giuseppe Bertolucci, Assessore Regionale della Toscana al Bilancio ed alle Politiche del Mare** e di tutte le autorità della provincia.

Le porte si apriranno però già dalle 10 e molte delle associazioni di categoria presenti prevedono intrattenimenti fin dal primo istante.

Non perde tempo l'A.C.I.B. Associazione Campionati Italiani Baristi che alle ore 10 darà inizio alla 1ª semifinale del "Campionato Italiano Baristi Caffetteria" che si protrarrà fino alle 18. **AMIRA - Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi** darà il benvenuto allo stand con i Maitre della Sezione Toscana Maitre che si esibiranno alla Lampada e prepareranno prodotti flambé da degustare, mentre la **F.I.C. - Federazione Italiana Cuochi** toglierà il nastro della X Edizione degli Internazionali d'Italia, concorso culinario di Alta Cucina per Team Internazionali e Nazionali.

Il concorso si protrarrà per tutti e 5 i giorni di manifestazione, premiando giornalmente i vincitori - singoli o a squadre - per le migliori realizzazioni di cucina calda, fredda, pasticceria e "lavori artistici", in contemporanea; anche le eliminatorie del "1ª

Grand Junior Cooking Contest" concorso Nazionale Maestria Giovanile dedicato a team composti da concorrenti under 25. **A partire dalle ore 11, nello spazio riservato al Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione, andrà in scena l'evento "Pane e Panificatori: Quali direttive per la titolarità della Maestria?"** mentre presso lo stand di ASSIPAN - Sindacato Italiano Panificatori Massa Carrara, in collaborazione con l'associazione del Pan Del Nonno, si terranno dimostrazioni di varie tipologie di cottura e sessioni di assaggio di panini e focacceria.



Dalla focaccia alla pizza, con gli eventi di Pizza Planet - dimostrazione di come si produce l'imposto per la pizza e successivi assaggi - e della Scuola Italiana Pizzaioli che dedicherà l'intera giornata di domenica alla Pizza con farina di solo e pizza dessert, con lezioni e assaggi. Tirreno CT si presenta dunque da subito come una manifestazione ricca di iniziative golose e spettacolari. Se il programma sul fronte gastronomico appare già dal primo giorno denso di appuntamenti, altrettanto si può dire per quanto riguarda la componente enologica dell'evento.

L'Associazione Italiana Sommelier aprirà il suo stand al pubblico alle ore 11 con banchi di assaggio e un seminario tematico - che si terrà nel pomeriggio - dal titolo: "Il Candia dei Colli Apuani si racconta: monologo di degustazione", mentre l'O.N.A.V. -

Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini - Delegazione apuo versiliese nel salotto delle anteprime presentano in contemporanea "Gli Oscar del Concorso Douja D'Or" con lezioni di avvicinamento e degustazioni guidate. Gli enologi del Salotto del Vino saranno a disposizione tutti i giorni con informazioni sul "Sapere dei Vini Toscani" nell'ambito dell'iniziativa "Non solo bere".

Alla stessa ora, la F.I.B. - Federazione Italiana Barman offrirà ai presenti un cocktail di benvenuto con presentazione della Federazione e un corso gratuito di intaglio della frutta, che potrà essere seguita anche con il Team Intagliatori, che per ognuno dei cinque giorni effettuerà elaborazioni artistiche di sculture su vegetali, su formaggi, su pane e su ghiaccio.

Ogni giorno, a partire dalle ore 12, presso l'"Osteria Toscana" possibilità di degustare menu tipici toscani, ogni giorno con un team diverso di chef. Domenica 7 marzo, la cucina sarà curata dall'Associazione Cuochi di Massa Carrara. **Per tutta la durata della Fiera sarà aperto anche il "Ristorante delle Nazioni", con menù sempre diversi di cucina mediterranea, anch'esso curato da team sempre diversi.**

Gli eventi della Mostra Convegno Tirreno CT sono patrocinati oltre che dalle associazioni degli imprenditori, anche dall'Amministrazione Comunale di Carrara, dalla Camera di Commercio di Massa e dal Consorzio Maremonteforno. La manifestazione rimarrà aperta ogni giorno - con orario continuato - dalle 10 alle 19, mentre l'ultimo giorno chiuderà alle 17.30.

Tirreno CT al via con numeri da record



Seminari tematici, corsi gratuiti e iniziative "salutistiche" faranno da cornice per 5 giorni a degustazioni, assaggi e competizioni tra i migliori rappresentanti di ogni categoria

L'arte dell'ospitalità in mostra, dal 7 all'11 marzo 2010 al Complesso Fieristico di CarraraFiere per la 30ª edizione di Tirreno CT - Salone Nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. 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.

Una manifestazione di settore che arriva a contare oltre 50.000 presenze ogni anno, con 280 espositori, oltre 500 marchi commerciali rappresentati e oltre 25.000 metri quadrati di superficie occupata con decine di seminari, concorsi, tavole rotonde, dimostrazioni dal vivo, degustazioni e assaggi.

Domenica 7 marzo alle ore 11 l'inaugurazione ufficiale, alla presenza di Giuseppe Bertolucci, Assessore Regionale della Toscana al Bilancio ed alle Politiche del Mare, delle autorità provinciali, dell'amministratore della società che organizza l'evento Tirreno Trade, Sergio Dati e del presidente della mostra convegno Tirreno CT Paolo Caldano.

Per Sergio Dati, Amministratore di Tirreno Trade - la società che organizza l'evento - i numeri della trentesima edizione di Tirreno C.T. sono incoraggianti per il settore, nonostante la perdurante crisi: "La manifestazione ha ormai da anni una posizione consolidata di tutto rispetto nel panorama delle manifestazioni professionali in Italia - commenta - e il grande lavoro che abbiamo svolto a monte, nel segno della qualità delle proposte e della professionalità dei contenuti per garantire un reale supporto agli operatori del settore, continua a darci risposte positive. Prova ne è il fatto che gli spazi occupati sono stati incrementati rispetto al 2009 e questo, oltre a darci uno slancio di ottimismo, misura l'importanza che il comparto attribuisce alla nostra iniziativa. L'impegno profuso dagli espositori nell'organizzare la loro partecipazione e nella realizzazione degli stand mostra con chiarezza la volontà di reagire con decisione a questi difficili momenti".
"Parliamo anche di qualità, oltre che di numeri - aggiunge Paolo Caldano, Presidente della mostra - perché a fronte del grande interesse con il quale la Tirreno C.T. viene seguita, abbiamo voluto migliorare al massimo anche l'offerta formativa, presentando nuove iniziative che varranno sicuramente ad accontentare le esigenze di un pubblico sempre più vasto. Ricordo a tal proposito, fra i tanti eventi, il nuovo concorso di alta cucina " Grand Junior Cooking Contest", riservato a chef under 25, dove intendiamo dare dimostrazione di come si possa creare una cucina innovativa senza rinnegare la tradizione e con l'occhio attento ai costi. Comunque nei cinque giorni di apertura saranno innumerevoli gli eventi collaterali, rivolti a tutte le categorie professionali"

Ogni giorno, a partire dalle ore 12, presso l'"Osteria Toscana" possibilità di degustare menu tipici toscani, mentre il "Ristorante delle Nazioni" presenta menu della cucina mediterranea, ogni giorno con un team diverso di chef.

Gli eventi della Mostra Convegno Tirreno CT sono patrocinati oltre che dalle associazioni degli imprenditori, anche dall'Amministrazione Comunale di Carrara, dalla Camera di Commercio di Massa e dal Consorzio Maremontimarmo. La manifestazione rimarrà aperta ogni giorno - con orario continuato - dalle 10 alle 19, mentre l'ultimo giorno chiuderà alle 17.30. Il costo del biglietto intero è di 10 € ridotto con cartolina invito 2 €.

Campioni della tavola in gara al Tirreno CT di Carrara

L'edizione 2010 (7-11 marzo) prevede 280 espositori, oltre 500 marchi commerciali rappresentati, decine di seminari, concorsi, tavole rotonde, dimostrazioni dal vivo, degustazioni e assaggi. Non mancheranno, naturalmente, le competizioni tra i professionisti delle varie categorie enogastronomiche.



CARRARA (MS) - L'arte dell'ospitalità in mostra, dal 7 all'11 marzo 2010, al Convegno Fielistico di Carrara, per la 30ª edizione di Tirreno CT. Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. 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. Una manifestazione di settore che arriva a contare oltre 50mila presenze ogni anno, con 280 espositori, oltre 500 marchi commerciali rappresentati e oltre 25mila metri quadrati di superficie occupata con decine di seminari, concorsi, tavole rotonde, dimostrazioni dal vivo, degustazioni e assaggi.

La partenza ufficiale è fissata per le ore 11 di domenica 7 marzo, con la cerimonia di inaugurazione che si terrà alla presenza di Giuseppe Bertolucci, assessore regionale della Toscana al Bilancio e alle politiche del mare e di tutte le autorità della provincia. Le porte si apriranno però già dalle 10 e molte delle associazioni di categoria presenti prevedono intrattenimenti fin dal primo istante.

Non perde tempo l'Acib (Associazione campioni italiani baristi) che alle ore 10 darà inizio alla 1ª semifinale del "Campionato italiano baristi caffetteria" che si protrarrà fino alle 18. Amira (Associazione maître italiani ristoranti e alberghi) darà il benvenuto allo stand con i maître della sezione Toscana Mare che si esibiranno alla Lampada e prepareranno prodotti fiammè da degustare, mentre la Fic (Federazione italiana cuochi) taglierà il nastro della decima edizione degli Internazionali d'Italia, concorso culinario di alta Cucina per team internazionali e nazionali.

Il concorso si protrarrà per tutti e 5 i giorni di manifestazione, premiando giornalmente i vincitori - singoli o a squadre - per le migliori realizzazioni di cucina calda, fredda, pasticceria e "lavori artistici". In contemporanea, anche le eliminatorie del "1ª Grand junior cooking contest" concorso nazionale maestria giovanile dedicato a team composti da concorrenti under 25. A partire dalle ore 11, nello spazio riservato al Forum della cioccolateria, pasticceria e panificazione, andrà in scena l'evento "Pane e panificatori: Quali direttive per la titolarità della Maestria?" mentre presso lo stand di Assipan (Sindacato italiano panificatori Massa Carrara), in collaborazione con l'associazione del Pan del nonno, si terranno dimostrazioni di varie tipologie di cottura e sessioni di assaggio di panini e focacceria.

Dalla focaccia alla pizza, con gli eventi di Pizza planet - dimostrazione di come si produce l'impasto per la pizza e successivi assaggi - e della Scuola italiana pizzaioli che dedicherà l'intera giornata di domenica alla pizza con farina di soia e pizza dessert, con lezioni e assaggi.



Tirreno Ct si presenta dunque da subito come una manifestazione ricca di iniziative golose e spettacolari. Se il programma sul fronte gastronomico appare già dal primo giorno denso di appuntamenti, altrettanto si può dire per quanto riguarda la componente enologica dell'evento.

L'Associazione italiana sommelier aprirà il suo stand al pubblico alle ore 11 con banchi di assaggio e un seminario tematico - che si terrà nel pomeriggio - dal titolo "Il Candia dei Colli Apuani si racconta: monologo di degustazione", mentre l'Onav (Organizzazione nazionale assagatori di vini) - Delegazione apua versiliese nel salotto delle anteprime presentano in contemporanea "Gli oscar del concorso Douja D'or" con lezioni di avvicinamento e degustazioni guidate. Gli enologi del Salotto del vino saranno a disposizione tutti i giorni con informazioni sul "Sapere dei vini toscani" nell'ambito dell'iniziativa "Non solo bere".

Alla stessa ora, la Fib (Federazione Italiana barman) offrirà ai presenti un cocktail di benvenuto con presentazione della federazione e un corso gratuito di intaglio della frutta, che potrà essere seguito anche con il team intagliatori, che per ognuno dei cinque giorni effettuerà elaborazioni artistiche di sculture su vegetali, su formaggi, su pane e su ghiaccio. Ogni giorno, a partire dalle ore 12, presso l'"Osteria toscana" possibilità di degustare menu tipici toscani, ogni giorno con un team diverso di chef. Domenica 7 marzo, la cucina sarà curata dall'Associazione cuochi di Massa Carrara. Per tutta la durata della fiera sarà aperto anche il "Ristorante delle nazioni", con menù sempre diversi di cucina mediterranea, anch'esso curato da team sempre diversi.

Gli eventi della mostra convegno Tirreno Ct sono patrocinati oltre che dalle associazioni degli imprenditori, anche dall'Amministrazione comunale di Carrara, dalla Camera di commercio di Massa e dal Consorzio Maremontimarmo.

I cuochi italiani scaldano i focoli Al via gli Internazionali d'Italia

di **Marino Fioramonti**

I partecipanti si sfideranno a Marina di Carrara, dal 7 all'11 marzo, in un concorso di cucina calda, un altro di cucina e pasticceria fredda e, infine, in un concorso di cucina e pasticceria artistica. Accanto agli Internazionali anche Big cooking chef contest per giovani soci Fic sotto i 25 anni



MARINA DI CARRARA (MS) - Dal 7 all'11 marzo a Marina di Carrara, nell'ambito di Carrara Fiere e in occasione della 30ª edizione della Mostra convegno Tirreno Ct - Ospitalità Italia, si svolgeranno, sotto l'egida della Federazione Italiana cuochi, due importanti competizioni gastronomiche.

Una, gli Internazionali d'Italia 2010 riservata a cuochi e pasticceri professionisti, l'altra, il Big cooking chef contest, ai giovani soci Fic sotto i 25 anni. Gli Internazionali d'Italia prevedono: un concorso di cucina calda, un altro di cucina e pasticceria fredda e, infine, un concorso di cucina e pasticceria artistica. Sono aperti a squadre e a concorrenti individuali. La manifestazione, giunta alla sua decima edizione, unica nel suo genere in Italia, si conferma una vetrina di prestigio in grado di mettere in campo contemporaneamente, alla pari di quanto avviene nelle analoghe manifestazioni estere, tutte le professionalità esprimibili sul campo.

La seconda manifestazione è rivolta ai giovani soci della Fic che saranno organizzati in 24 squadre composte da due persone, un cuoco e un commis, i quali dovranno proporre le loro preparazioni con creatività ma nel rispetto della tradizione regionale italiana. La valutazione delle preparazioni presentate dai concorrenti sarà redatta secondo i criteri e le regole della Wacs.

Balnearia e Tirreno CT inaugurate a CarraraFiere

Domenica 7 marzo 2010

Carrara, 7 marzo- "Una manifestazione che dimostra grande vitalità riunendo prodotti e attrezzature per bar ristoranti e alberghi con strutture e servizi per la balneazione. Due mondi che si uniscono sotto un denominatore comune: la qualità, elemento indispensabile per rispondere alla concorrenza e per assicurare un livello di assoluta eccellenza per il settore del turismo e delle attività sulle spiagge".

Questo il commento di Giuseppe Bertolucci, assessore regionale all'economia del mare dopo avere tagliato il nastro inaugurale di **Tirreno CT (trentesima edizione)** e di **Balnearia (undicesima della serie)** che si svolgono in contemporanea a CarraraFiere e presentano da domenica 7 fino a giovedì 11 marzo, i prodotti e servizi migliori nel settore della ristorazione, delle forniture per alberghi e comunità ma anche le novità più interessanti per arredare e attrezzare spiagge, stabilimenti balneari e spazi collettivi.

Lungo ed accuratissimo il giro inaugurale delle autorità con l'assessore Bertolucci accompagnato dal sindaco di Carrara Angelo Zubbani, dal prefetto Giuseppe Merendino dal vice presidente dell'amministrazione Fabrizio Magnani, che hanno fatto tappa in numerosi stand guidati da Paolo Caldana presidente di Tirreno Trade e Paris Mazzanti direttore di CarraraFiere.

Un tour informativo apprezzato da tutti che ha dato agli amministratori e ai rappresentanti delle istituzioni la possibilità di visionare negli spazi espositivi completamente esauriti un'offerta qualitativa elevatissima.

"Abbiamo aperto un evento importante per CarraraFiere e per tutto il nostro territorio – ha detto il sindaco di Carrara Angelo Zubbani incontrando la stampa – perché colloca la nostra struttura al centro dell'interesse degli operatori di un comparto importante come quello del turismo e della balneazione e offre ai nostri operatori l'opportunità di valutare le novità che possono introdurre nelle loro strutture per migliorare ulteriormente una qualità già molto elevata che consente di guardare con fiducia ad uno sviluppo turistico sul quale la nostra amministrazione punta con decisione". Un salone ad alta specializzazione come **Balnearia**, con i suoi 160 marchi, è anche occasione di confronto e dibattito per gli operatori che chiedono certezze indispensabili per programmare investimenti.

Le associazioni di categoria hanno programmato per mercoledì 10 marzo, oltre alle consuete assemblee anche due convegni: il primo si terrà alle 10.00 (Sala Canova) ed avrà come argomento "Le proposte degli imprenditori balneari per una legge quadro sul nuovo demanio marittimo". È stato organizzato congiuntamente da tutte le organizzazioni nazionali di categoria: S.I.B.-Confcommercio, Assobalneari Italia-Confindustria, F.I.B.A.- Confesercenti e OASI- Confartigianato. Nel pomeriggio con inizio alle 15 (sala Canova), la rivista Mare da Vivere e movimentobalneari.it organizzano un convegno dal titolo "informazione e unione: come garantire un futuro al settore balneare italiano. Costruiamo insieme un network nazionale d'informazione.". Scopo dell'iniziativa è proporre agli operatori il progetto di creare un network nazionale che rafforzi il sistema informativo specialistico e faciliti l'unione tra gli operatori che gli organizzatori considerano le uniche in grado di aiutare a risolvere i problemi del settore turistico- balneare.

Info: Orari di apertura: Tutti i giorni dalle 10.00 alle 19.00/ 11 Marzo dalle 10.00 alle 17.30.

Ingressi: N. 3, N.5 e N.6 Via dei Maestri del Marmo

Accesso: Operatori del settore con cartolina invito a € 2,00; Pubblico: A pagamento € 10,00; è possibile richiedere il pass online compilando un apposito modulo.

L'arte dell'ospitalità in mostra

08/03/2010

Tirreno CT - CarraraFiere > 7/11 marzo 2010

L'arte dell'ospitalità in mostra, dal 7 all'11 marzo al Complesso Fieristico di CarraraFiere con Tirreno CT, salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. 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.

Una manifestazione di settore che arriva a contare oltre 50mila presenze ogni anno, con 280 espositori, oltre 500 marchi commerciali rappresentati e oltre 25mila mq di superficie occupata con decine di seminari, concorsi, tavole rotonde, dimostrazioni dal vivo, degustazioni e assaggi. Per Sergio Dati, Amministratore di Tirreno Trade, la società che organizza l'evento, i numeri della 30esima edizione sono incoraggianti per il settore, nonostante la crisi: "La manifestazione ha ormai da anni una posizione consolidata di tutto rispetto nel panorama delle manifestazioni professionali in Italia - commenta - e il grande lavoro che abbiamo svolto a monte, nel segno della qualità delle proposte e della professionalità dei contenuti per garantire un reale supporto agli operatori del settore, continua a darci risposte positive. Prova ne è il fatto che gli spazi occupati sono stati incrementati rispetto al 2009 e questo misura l'importanza che il comparto attribuisce alla nostra iniziativa".

"Parliamo anche di qualità, oltre che di numeri - aggiunge Paola Caldana, Presidente della mostra - perché a fronte del grande interesse con il quale la Tirreno CT viene seguita, abbiamo voluto migliorare al massimo anche l'offerta formativa, presentando nuove iniziative che varranno sicuramente ad acccontentare le esigenze di un pubblico sempre più vasto. Ricordo a tal proposito, fra i tanti eventi, il nuovo concorso di alta cucina "Grand Junior Cooking Contest", riservato a chef under 25, dove intendiamo dare dimostrazione di come si possa creare una cucina innovativa senza rinnegare la tradizione e con l'occhio attento ai costi. Comunque nei 5 giorni di apertura saranno innumerevoli gli eventi collaterali, rivolti a tutte le categorie professionali".

Ogni giorno, a partire dalle ore 12, presso l'"Osteria Toscana" possibilità di degustare menu tipici toscani, mentre il "Ristorante delle Nazioni" presenta menu della cucina mediterranea, ogni giorno con un team diverso di chef. La manifestazione rimarrà aperta dalle 10 alle 19, mentre l'ultimo giorno chiuderà alle 17.30. Il costo del biglietto intero è di 10 euro, ridotto con cartolina invito 2 euro.

Salone Nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità XXX edizione - Dal 7 all'11 Marzo 2010 nel Complesso Fieristico di Carrara

Tirreno CT: ospitalità e turismo comparto trainante per l'economia

La Tirreno CT mostra di riferimento per 137.000 imprese

di [Alessandra Geronzi](#) e [Silvia Lotti](#)



LEGGI ANCHE

- A Tirreno CT campioni a confronto per raggiungere l'eccellenza
- Tutto il gusto dell'Italia si riunisce a Tirreno CT

Oltre 900.000 (novecentomila) sono, nel nostro Paese, i lavoratori dipendenti del settore dell'ospitalità e quasi il 60% sono donne. Numeri importanti che danno da soli la misura del peso che occupa l'ospitalità nel panorama economico generale: ancor più se si pensa che nel giro di soli due anni, dal 2006 al 2008, c'è stato un incremento occupazionale di 140.000 addetti, pari al 20% del totale.

Ma per avere una visione completa dell'ospitalità in Italia, bisogna considerare che, se si riuscisse a quantificare con precisione tutto l'indotto, si arriverebbe a una cifra prossima alla strabiliante cifra di 2.500.000 persone che traggono benefici da settore-turistico, che dimostra così di essere uno dei più rilevanti in assoluto.

Per quanto riguarda l'occupazione diretta, vi è una oscillazione del 20% fra il mese di massima (Agosto) e di minima (Gennaio), mentre il lavoro a tempo parziale riguarda il 25% circa degli occupati.

Tra le Regioni che fanno registrare il maggior numero di addetti, il primato assoluto spetta alla Lombardia, seguita dall'Emilia Romagna; poi nell'ordine il Veneto, il Lazio e, di quinto posto la Toscana.

Qualche variazione nella classifica per province, rispetto al quadro regionale: sempre prima la provincia di Milano, seguita in questo caso dalla provincia di Roma, e poi Napoli, Venezia e Bologna (Fonte: Ufficio Studi Confcommercio).

Cifre quindi di assoluta rilevanza, che spiegano anche il perché del successo di un evento come la Tirreno C.T., che si propone come riferimento commerciale, ma anche culturale e professionale, per 137.000 imprese e centinaia di migliaia di professionisti del settore: siano essi ristoratori, barman, pasticceri, albergatori, insomma tutte le professionalità che contribuiscono a rendere qualificata e diversificata l'ospitalità italiana.

Intanto domani sarà ancora una giornata intensissima sul fronte competizioni. Dall'aperitivo - con il Campionato Italiano Barman - al dolce - con il Trofeo Magnoberto Lady in Pasticceria - passando attraverso il Campionato "Scienza e cultura della pizza" di Pizza Planet dove le migliori pizze si incontrano con le coreografie, gli Internazionali d'Italia 2010 e il Grand Junior Cooking Contest organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi, il Trofeo Aspiranti Maître Amira 2010 e la doppia sfida tra i gelai del SIGA con il Concorso Internazionale Gelatissimo 2010 e dell'Accademia della Gelateria Italiana con il V° Campionato Italiano Gelaiere - Natura e Gelato - (Sapori del Territorio) - in una catena di montaggio del gusto che si sfida a suon di focaccine. A concludere in bellezza questa abbuffata di competizioni, la finale del Campionato Italiano Baristi Caffetteria organizzato da ACIB.

Nel frattempo, spazio anche per l'enologia e le degustazioni guidate con banchi di assaggio dell'Associazione Italiana Sommelier - che propone anche un seminario sulla tecnica di abbinamento tra cibo e vino - dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini - Delegazione Apuvenetilese e del Salotto del Vino.

Contorno ideale di questa giornata all'insegna del gusto sono le dimostrazioni artistiche del Team Intagliatori - che si esibirà nella realizzazione di sculture su vegetali, formaggi, pane e ghiaccio al quale seguiranno seminari aperti al pubblico sulle tecniche di esecuzione - dei Panificatori della Regione Toscana insieme ad Assipan e all'Associazione Pan del Nonno con dimostrazioni sulla cottura e farcitura di pane e focacce, dei pizzaioli di Pizza e Pasta Italiana con la preparazione di focaccia toscana e cece e edizione della Squadra Acrobatica di Paolino Bucca.

Tra gli altri eventi della giornata, anche la tavola rotonda su "L'arte dolce a tutela della tradizione e del gusto" condotta da Alfio Ramita del TGT.

Tirreno CT: oltre 50.000 presenze in soli 5 giorni



Un grande successo di pubblico per la mostra convegno **Tirreno CT**, dedicata alle **attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive**. Giunta ormai alla conclusione, la manifestazione ha potuto contare **oltre 50.000 presenze in soli 5 giorni**, segno di un accresciuto interesse da parte dei professionisti del settore ma anche di un tentativo di recupero dell'economia legata alla ristorazione.

Dal 7 all'11 marzo 2010 al **Complesso Fieristico di CarraraFiere** per la 30^a edizione di Tirreno CT - Salone Nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità, hanno sfilato i più grandi campioni della ristorazione d'Italia, affrontandosi in numerose competizioni per decretare il "migliore" di ciascuna categoria professionale.

Sul "ring" di mercoledì 10 marzo si sono incontrate le migliori farinate e farciture per decretare **"I migliori farinatali 2010"**, concorso organizzato dall'Associazione PizzaPlanet, uno storico appuntamento tra professionisti del settore per mostrare annualmente il meglio del proprio lavoro in un clima di confronto e accrescimento professionale, con concorrenti provenienti da ogni parte d'Italia che si sfidano tra loro. Originali le proposte che sono state presentate ai due giurati, Davide Trane, dell'azienda "Antichi Mestieri" di Pescia, fornitore delle attrezzature per la preparazione appunto della farinata, e Claudio Benedetti, titolare della pizzeria "Da Conti" a Lido di Camaiore, nonché socio fondatore della stessa associazione Pizza Planet. I farinatali hanno arricchito la tradizionale farinata, composta da farina di ceci, acqua, sale e olio di semi di girasole con ingredienti come il tartufo nero piemontese, la cipolla rossa di Tropea, la mozzarella di bufala Campana, germogli di porro e pinoli, lardo di Colonnata e molti altri ancora. Al termine della competizione, tra un assaggio e l'altro, si è aggiudicato il titolo di miglior farinataio 2010, **Paolo Bernardi** da Marola (SP), al secondo posto **Niccolò Pucci**, mentre la "medaglia di bronzo" è andata a **Natale Calvo**.

Decorazioni "ga-lattiche" per il **4° Campionato italiano Latte Art** organizzato da ACIB (Associazione Campionati Italiani Baristi), che ha visto realizzare in pochissimo tempo (8 minuti) 2 espressi macchiati, 2 cappuccini e 2 bevande personalizzate da ciascun concorrente, impreziosite da decorazioni sulla superficie realizzate con il latte. A portare a casa il titolo, **Andrea Antonelli** da Cremona.

Sempre organizzato da ACIB il **4° Campionato italiano Coffee & Good Spirits**, durante il quale bisognava ideare 2 Irish Coffee e 2 bevande alcoliche originali a base caffè espresso, che ha visto trionfare il Cremonese **Ettore Diana**. I finalisti di entrambi i concorsi si ritroveranno a Londra, dal 23 al 25 giugno, per i campionati mondiali delle rispettive specialità.

Attendendo il risultato del **1° Grand Junior Cooking Contest**, concorso Nazionale Maestria Giovanile dedicato a Team composti da concorrenti under 25 a cura dei Maestri di Cucina che si concluderà nel pomeriggio, in chiusura della manifestazione, ecco i concorsi dell'edizione 2010 di Tirreno CT, e i rispettivi vincitori:

Campionato Italiano Caffetteria - ACIB: primo classificato Francesco Sanapo del Caffè Corsini di Firenze, secondo Eddy Righi e terzo Orazio Saretto;

Campionato "Scienza e cultura della pizza" - Pizza Planet: Natale Calvo di Aulla nella categoria Master, Giuliano Bressan di Lonigo nelle categorie senior e coreografia, Domenico Gramazzo di Parma nella categoria Junior;

Concorso Internazionale Gelatissimo 2010 - SIGA: Gelateria Pare di Pistoia;

Giopizza d'Europa - Scuola Italiana Pizzaioli: finalista Domenico Manfredi di Europizza da Mimmo, Borgo San Dalmazio, Cuneo;

"Maitre dell'anno 2010" - A.M.I.R.A., quarti di finale: Massimiliano Martino del Ristorante Bistrot di Forte dei Marmi

4° premio Cioccolato in Pasticceria - Forum della Cioccolateria: Valerio Santi, Pizzighettone (Cremona); "Trofeo Magnoberta Lady in Pasticceria", Vela d'Oro a Linda Meacci, della pasticceria Betti di Santa Croce sull'Arno, seconda classificata Serena Tocchi di Montevarchi; terza classificata Genny Calistri di Porretta Terme.

Tirreno Ct chiude con 50mila presenze Premiati i campioni della tavola

Conclusa la 30^a edizione della mostra convegno dedicata ai professionisti dei servizi e della ristorazione. Oltre 50mila presenze in 5 giorni al salone di Carrara, tra giovani campioni e grandi concorsi. Tra questi gli Internazionali d'Italia e la prima edizione del Grand Junior Cooking Contest

CARRARA (MS) - Un grande successo di pubblico per la mostra convegno Tirreno Ct, dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive. Oltre 50mila presenze sono state registrate dal 7 all'11 marzo scorso al Complesso Fieristico di CarraraFiere nei cinque giorni della 30^a edizione di Tirreno Ct - Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. 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.



Una grande risposta a una grande offerta, fatta di 280 aziende espositrici provenienti da 12 regioni d'Italia più 2 espositori dall'estero (Olanda e Ungheria). Più di 500 i marchi commerciali rappresentati, su una estensione che supera i 28mila metri quadrati di superficie espositiva coperta. Decine di seminari, dimostrazioni e tavole rotonde, ma soprattutto 22 concorsi professionali di livello nazionale e internazionale che hanno coinvolto centinaia di persone. Questi sono solo i numeri più evidenti di una manifestazione che è cresciuta negli anni e che si propone come punto di riferimento fondamentale per l'intero settore alberghiero e della ristorazione. Ogni categoria presente ha sfruttato l'importante vetrina di Tirreno CT per presentare le proprie eccellenze e per dare lustro alle proprie punte di diamante con esibizioni e competizioni.

In fiera hanno sfilato i più grandi campioni della ristorazione d'Italia, affrontandosi in numerose competizioni per decretare il "migliore" di ciascuna categoria professionale.

Sul "ring" di mercoledì 10 marzo si sono incontrate le migliori farinate e farciture per decretare "I migliori farinatai 2010", concorso organizzato dall'Associazione PizzaPlanet, uno storico appuntamento tra professionisti del settore per mostrare annualmente il meglio del proprio lavoro in un clima di confronto e accrescimento professionale, con concorrenti provenienti da ogni parte d'Italia che si sfidano tra loro. Originali le proposte che sono state presentate ai due giurati, Davide Trane, dell'azienda "Antichi Mestieri" di Pescia, fornitore delle attrezzature per la preparazione appunto della farinata, e Claudio Benedetti, titolare della pizzeria "Da Conti" a Lido di Camaiore, nonché socio fondatore della stessa associazione Pizza Planet.



I farinatai hanno arricchito la tradizionale farinata, composta da farina di ceci, acqua, sale e olio di semi di girasole con ingredienti come il tartufo nero piemontese, la cipolla rossa di Tropea, la mozzarella di bufala Campana, germogli di porro e pinoli, lardo di Colonnata e molti altri ancora. Al termine della competizione, tra un assaggio e l'altro, si è aggiudicato il titolo di miglior farinataio 2010, **Paolo Bernardi** (nella foto a sinistra, con Margherita Maggiaschi), da Marola (Sp), al secondo posto Niccolò Pucci, mentre la "medaglia di bronzo" è andata a Natale Calvo.



Decorazioni "ga-lattiche" per il 4° Campionato italiano Latte Art organizzato da Acib (Associazione campionati italiani baristi), che ha visto realizzare in pochissimo tempo (8 minuti) 2 espressi macchiati, 2 cappuccini e 2 bevande personalizzate da ciascun concorrente, impreziosite da decorazioni sulla superficie realizzate con il latte. A portare a casa il titolo, **Andrea Antonelli** (nella foto a destra) da Cremona. Sempre organizzato da Acib il 4° Campionato italiano Coffee & Good Spirits, durante il quale bisognava ideare 2 Irish Coffee e 2 bevande alcoliche originali a base caffè espresso, che ha visto trionfare il cremonese **Ettore Diana** (nella foto sotto a sinistra).



I finalisti di entrambi i concorsi si ritroveranno a Londra, dal 23 al 25 giugno, per i campionati mondiali delle rispettive specialità. La Federazione italiana cuochi ha dato vita durante tutti e 5 i giorni di manifestazione, alla decima edizione degli Internazionali d'Italia, ai quali si sono affiancati altri due concorsi culinari come il Grand Junior Cooking Contest, riservato agli under 25 e il Concorso nazionale 2010.

Partendo dai giovani cuochi del Grand Junior Cooking Contest, la prima edizione del trofeo se la aggiudica la squadra formata da Stefano Rossi e Christian Castorani, al secondo posto Francesco Chiarelli con Francesca Narcisi e sul terzo gradino del podio Giacomo Favotto e Marco Campaner. Negli Internazionali d'Italia, si aggiudica il titolo assoluto a squadre il Sarc Reggio Emilia, seguito dal Team Chef Lombardia e dal Team Piemonte. Nella categoria Cucina mediterranea, prima piazza per il Team Padova e Terme Euganee, che ha preceduto l'Eq. Uff. Emilia Romagna e il Team Veneto Chef. Per la Cucina artistica, vince il Team Chef Lombardia sul Culinary Team di Palermo e sul Sarc Emilia Romagna. Per i titoli individuali, il trofeo per la Cucina mediterranea se lo aggiudicano a parimerito Cristian Castorani e Livio Ravello, seguiti da Renata Laria e Claudio Rosso, il trofeo per la Cucina artistica va ad Ennio Secco, che ha preceduto Girolamo Brescia e Domenico Micaletto, mentre per la pasticceria il gradino più alto del podio è di Mario Ragona, davanti a Francesco Virga e Marie Yvette Dairion.

Tra gli under 23, il campione nazionale per la categoria Cucina mediterranea è Marinela Sufali davanti a Debora Migliorini e a un ex aequo per la medaglia di bronzo tra Francesca Narcisi e Francesco Belto, mentre per la Cucina artistica il titolo va ad Andrea Martina, seguito da Domenico Sile e Laura Guazzelli.



Infine ecco i vincitori delle alte gare:

Campionato Italiano Caffeetteria – Acib: primo classificato Francesco Sanapo del Caffè Corsini di Firenze, secondo Eddy Righi e terzo Orazio Saretto.
 Campionato "Scienza e cultura della pizza" - Pizza Planet: Natale Calvo di Aulla nella categoria Master, Giuliano Bressan di Lonigo nelle categorie senior e coreografia, Domenico Gramazzo di Parma nella categoria Junior.
 Concorso Internazionale Gelatissimo 2010 – Siga: Gelateria Pare di Pistoia.
 Giropizza d'Europa – Scuola italiana pizzaioli: finalista Domenico Manfredi di Europizza da Mimmo, Borgo San Dalmazio, Cuneo.

"Maitre dell'anno 2010" – Amita, quarti di finale: Massimiliano Martino del Ristorante Bistrot di Forte dei Marmi

4° premio Cioccolato in Pasticceria – Forum della Cioccolateria: Valerio Santi, Pizzighetone (Cremona).

"Trofeo Magnoberta Lady in Pasticceria", Vela d'Oro a Linda Meacci, della pasticceria Betti di Santa Croce sull'Arno, seconda classificata Serena Tocchi di Monteverchi; terza classificata Genny Calistri di Porretta Terme.

RISULTATI DEL TIRRENO CT

TIRRENO CT: GRANDI NUMERI PER UN GRANDE EVENTO

Durante i cinque giorni di manifestazione, si è tenuta anche la decima edizione degli Internazionali d'Italia, con cuochi e chef provenienti da tutta Italia, isole comprese.

Oltre 50.000 presenze sono state registrate dal 7 all'11 marzo 2010 al Complesso Fieristico di CarraraFiere nei cinque giorni della 30ª edizione di Tirreno CT – Salone Nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. Una mostra convegno dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive dalla materie prime, agli ingredienti, dai prodotti alimentari, a macchine e attrezzature specifiche.

Una grande risposta a una grande offerta, fatta di 280 aziende espositrici provenienti da 12 regioni d'Italia più 2 espositori dall'estero (Olanda e Ungheria). Più di 500 marchi commerciali rappresentati, su una estensione che supera i 28.000 metri quadrati di superficie espositiva coperta. Decine di seminari, dimostrazioni e tavole rotonde, ma soprattutto 22 concorsi professionali di livello nazionale e internazionale che hanno coinvolto centinaia di persone. Questi sono solo i numeri più evidenti di una manifestazione che è cresciuta negli anni e che si propone come punto di riferimento fondamentale per l'intero settore alberghiero e della ristorazione.

Ogni categoria presente ha sfruttato l'importante vetrina di Tirreno CT per presentare le proprie eccellenze e per dare lustro alle proprie punte di diamante con esibizioni e competizioni.

Tra queste, anche la Federazione Italiana Cuochi, che ha dato vita durante tutti e 5 i giorni di manifestazione, alla decima edizione degli Internazionali d'Italia, ai quali si è affiancato, come nuovo evento culinario, il Grand Junior Cooking Contest, riservato agli under 25.

Partendo dai giovani cuochi del Grand Junior Cooking Contest, la prima edizione del trofeo è appannaggio della squadra formata da Stefano Rossi e Christian Castorani, al secondo posto Francesco Chiarelli con Francesca Narcisi e sul terzo gradino del podio Giacomina Favolta e Marco Campaner.

Negli Internazionali d'Italia, si aggiudica il titolo assoluto a squadre il SARC Reggio Emilia, seguito dal Team Chef Lombardia e dal Team Piemonte. Nella categoria Cucina Mediterranea, prima piazza per il Team Padova e Terme Euganee, che ha preceduto l'Eq. Uff. Emilia Romagna e il Team Veneto Chef. Per la Cucina Artistica, vince il Team Chef Lombardia sul Culinary Team di Palermo e sul SARC Emilia Romagna.

Per i titoli individuali, il trofeo per la Cucina Mediterranea se lo aggiudicano a parimerita Cristian Castorani e Livio Ravello, seguiti da Renata Laria e Claudio Rosso. Il trofeo per la Cucina Artistica va ad Ennio Secco, che ha preceduto Girolamo Brescia e Domenico Micaletto, mentre per la Pasticceria il gradino più alto del podio è di Mario Ragona, davanti a Francesco Virga e Marie Yvette Darlan.

Tra gli under 23, il campione nazionale per la categoria Cucina Mediterranea è Marinela Sufali davanti a Debora Miglarini e a un ex equo per la medaglia di bronzo tra Francesca Narcisi e Francesco Bello, mentre per la Cucina Artistica il titolo va ad Andrea Martina, seguito da Domenico Sile e Laura Guazzelli.

CARRARA FIERE

Si è conclusa con successo la 30° edizione del Salone dell'Ospitalità

Oltre 50.000 presenze sono state registrate dal 7 all'11 marzo 2010 al Complesso Fieristico di CarraraFiere nei cinque giorni della 30° edizione di Tirreno CT - Salone Nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità.



Oltre 50.000 presenze sono state registrate dal 7 all'11 marzo 2010 al Complesso Fieristico di CarraraFiere nei cinque giorni della 30° edizione di Tirreno CT - Salone Nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. 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.

Una grande risposta a una grande offerta, fatta di 280 aziende espositrici provenienti da 12 regioni d'Italia più 2 espositori dall'estero (Olanda e Ungheria). Più di 500 i marchi commerciali rappresentati, su una estensione che supera i 28.000 metri quadrati di superficie espositiva coperta. Decline di seminari, dimostrazioni e tavole rotonde, ma soprattutto 22 concorsi professionali di livello nazionale e internazionale che hanno coinvolto centinaia di persone. Questi sono solo i numeri più evidenti di una manifestazione che è cresciuta negli anni e che si propone come punto di riferimento fondamentale per l'intero settore alberghiero e della ristorazione.

Ogni categoria presente ha sfruttato l'importante vetrina di Tirreno CT per presentare le proprie eccellenze e per dare lustro alle proprie punte di diamante con esibizioni e competizioni.

Tra queste, anche la Federazione Italiana Cuochi, che ha dato vita durante tutti e 5 i giorni di manifestazione, alla decima edizione degli Internazionali d'Italia, ai quali si sono affiancati altri due concorsi culinari come il Grand Junior Cooking Contest, riservato agli under 25 e il Concorso Nazionale 2010.

Partendo dai giovani cuochi del Grand Junior Cooking Contest, la prima edizione del trofeo se la aggiudica la squadra formata da Stefano Rossi e Christian Castorani, al secondo posto Francesco Chiarelli con Francesca Narcisi e sul terzo gradino del podio Giacomo Favotto e Marco Campaner.

Negli Internazionali d'Italia, si aggiudica il titolo assoluto a squadre il SARC Reggio Emilia, seguito dal Team Chef Lombardia e dal Team Piemonte. Nella categoria Cucina Mediterranea, prima piazza per il Team Padova e Terme Euganee, che ha preceduto l'Eq. Uff. Emilia Romagna e il Team Veneto Chef. Per la Cucina Artistica, vince il Team Chef Lombardia sul Culinary Team di Palermo e sul SARC Emilia Romagna.

Per i titoli individuali, il trofeo per la Cucina Mediterranea se la aggiudicano a parimerito Cristian Castorani e Livio Ravello, seguiti da Renata Laria e Claudio Rosso, il trofeo per la Cucina Artistica va ad Ennio Secco, che ha preceduto Girolamo Brescia e Domenico Micalotto, mentre per la Pasticceria il gradino più alto del podio è di Mario Ragana, davanti a Francesco Virga e Marie Yvette Dairion.

Tra gli under 23, il campione nazionale per la categoria Cucina Mediterranea è Marinella Sufali davanti a Debora Migliorini e a un ex aequo per la medaglia di bronzo tra Francesca Narcisi e Francesco Bello, mentre per la Cucina Artistica il titolo va ad Andrea Marfina, seguito da Domenico Stile e Laura Guazzelli.

Si è conclusa con successo la 30^o edizione del Salone dell'Ospitalità a Carrara Fiere

Tirreno CT, grandi numeri per un Grande evento

Durante i cinque giorni di manifestazione, si è tenuta anche la decima edizione degli Internazionali d'Italia, con cuochi e chef provenienti da tutta Italia, isole comprese e la prima edizione del Grand Junior Cooking Contest

TIRRENO CT
CARRARA ITALIA TIRRENO DI MARE

Carrara 12 marzo 2010. Oltre 50.000 presenze sono state registrate dal 7 all'11 marzo 2010 al Complesso Fieristico di Carrara Fiere nei cinque giorni della **30^o edizione di Tirreno CT - Salone**

Nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. Una

maestra 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.

Una grande risposta a una grande offerta, fatta di **280 aziende espositrici** provenienti da 12 regioni d'Italia più 2 espositori dall'estero (Olanda e Ungheria). Più di 500 i marchi commerciali rappresentati, su una estensione che supera i 28.000 metri quadrati di superficie espositiva coperta. Decine di seminari, dimostrazioni e tavole rotonde, ma soprattutto 22 concorsi professionali di livello nazionale e internazionale che hanno coinvolto centinaia di persone.

Questi sono solo i numeri più evidenti di una manifestazione che è cresciuta negli anni e che si propone come punto di riferimento fondamentale per l'intero settore alberghiero e della ristorazione.

Ogni categoria presente ha sfruttato l'importante vetrina di Tirreno CT per presentare le proprie eccellenze e per dare lustro alle proprie punte di diamante con esibizioni e competizioni.

Tra queste, anche la **Federazione Italiana Cuochi**, che ha dato vita durante tutti e 5 i giorni di manifestazione, alla decima edizione degli Internazionali d'Italia, ai quali si sono affiancati altri due concorsi culinari come il **Grand Junior Cooking Contest**, curato dallo chef **Alessandro Ciarcello**, riservato agli under 25 e il Concorso Nazionale 2010.

Partendo dai giovani cuochi del **Grand Junior Cooking Contest**, la prima edizione del trofeo se lo aggiudica la squadra formata da Stefano Rossi e Christian Castorani, al secondo posto Francesco Chiarelli con Francesco Narcisi e sul terzo gradino del podio Giacomo Favotto e Marco Campaner.

Negli **Internazionali d'Italia**, si aggiudica il **titolo assoluto a squadre** il SARC Reggio Emilia, seguito dal Team Chef Lombardia e dal Team Piemonte. Nella categoria **Cucina Mediterranea**, prima piazza per il Team Padova e Terme Euganee, che ha preceduto l'Eq. Uff. Emilia Romagna e il Team Veneto Chef. Per la **Cucina Artistica**, vince il Team Chef Lombardia sul Culinary Team di Palermo e sul SARC Emilia Romagna.

Per i **titoli individuali**, il trofeo per la **Cucina Mediterranea** se lo aggiudicano a parimerito Cristian Castorani e Livio Rovello, seguiti da Renata Laria e Claudio Rosso, il trofeo per la **Cucina Artistica** va ad Ennio Secco, che ha preceduto Girolamo Brescia e Domenico Micaletto, mentre per la **Pasticceria** il gradino più alto del podio è di Mario Ragana, davanti a Francesco Virga e Marie Yvette Dalion.

Tra gli **under 23**, il campione nazionale per la categoria **Cucina Mediterranea** è Marinela Sufali davanti a Debora Migliorini e a un ex aequo per la medaglia di bronzo tra Francesco Narcisi e Francesco Bella, mentre per la **Cucina Artistica** il titolo va ad Andrea Martina, seguito da Domenico Stile e Laura Guazzelli.

Per informazioni: www.tirrenoct.it

Grande partecipazione alla decima edizione degli Internazionali d'Italia

Giovani talenti della cucina crescono

Il Veneto la regione più "premiata", ma i vincitori delle varie categorie provengono da ogni parte d'Italia e sono per lo più giovani under 30

Grande spettacolo e immenso gusto sono stati gli ingredienti che hanno animato dal 7 all'11 marzo la decima edizione degli **Internazionali d'Italia**, organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi e tenutisi a Carrara Fiere durante la **30^o edizione di Tirreno CT, il Salone Nazionale per Alberghi, Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Pizzerie, Panifici, Ristoranti e Comunità** che si presenta come preziosa vetrina per crescere con le proprie competenze e per farsi conoscere al grande pubblico e agli addetti ai lavori, per presentare le proprie eccellenze e per dare lustro alle proprie punte di diamante con esibizioni e competizioni.

"Abbiamo notato col passare degli anni un crescente interesse da parte dei cuochi, soprattutto dei più giovani - commenta Giorgio Nardelli, presidente di Giuria degli Internazionali d'Italia e organizzatore del medesimo concorso e del Grand Junior Cooking Contest, riservato agli under 25 - e questo ci fa veramente piacere perché significa che hanno voglia di crescere professionalmente e non di chiudersi nel proprio ruolo. Questi concorsi - continua - mettono in condizioni di confrontarsi perché adesso anche le scuole preparano le nuove generazioni alle competizioni ed è anche nel loro interesse avallare queste iniziative e fare in modo che i propri "ragazzi" raggiungano traguardi ambiziosi".

E protagonista assoluto della manifestazione culinaria è stato senza ombra di dubbio il Veneto, che mette a segno ben 6 successi, tra competizioni a squadre e individuali.

Nel concorso a squadre dedicato alla cucina calda il Team Veneto Chef guidato da Alessandro Silvestri sbaraglia la concorrenza grazie anche a un menù di elevata spessore preparato dal team chef bellunese Luca Bertolini, dagli chef trevigiani Francesco Benetton e Cristian Mometti e dal pasticciere bellunese Carlo Inama ai quali si sono aggiunti anche gli chef Roberto Leonardi, Denis Trolese e Moreno Ruggieri. Il menù vincente prevedeva trancio di farina tiepida di spigola e salmone e la sua tartar, sfera di rambò alla crema fondente di radici di prezzemolo e piccole verdure, polentina tenera alla zucca con guazzetto di gambi al radicchio trevigiano con sifonata tiepida alla castella, oltre a una variazione di maialino composto da costoletta scottata all'olio emulsionata, reate laccato alle spezie cotto in sottovuoto a bassa temperatura, guanciale glassato alle lenticchie, galletta di patate con carciofi, cerfoglio e gola stagionata. Per concludere, stornatino tiepido allo yogurt al profumo di zenzero su macedonia di melagrana, fragole e arancio, sorbetto ai lici ed erba limone, mousse al cioccolato fondente varona 70% alle fave di cacao. Buon risultato anche per il Team Padova e Terme Euganee.

Il **titolo assoluto a squadre** va al SARC Reggio Emilia, seguito dal Team Chef Lombardia e dal Team Piemonte. Nella categoria **Cucina Mediterranea**, prima piazza per il Team Padova e Terme Euganee, che ha preceduto l'Eq. Uff. Emilia Romagna e il Team Veneto Chef. Per la **Cucina Artistica**, vince il Team Chef Lombardia sul Culinary Team di Palermo e sul SARC Emilia Romagna.

Per i **titoli individuali**, il trofeo per la **Cucina Mediterranea** se lo aggiudicano a parimerito il trentino Cristian Castorani e il cuneese Livio Rovello, seguiti dalla pavese di Cilevegna Renata Laria e dal triestino Claudio Rosso. Tutto veneto il podio della **Cucina Artistica**, con Ennio Secco che ha preceduto Girolamo Brescia e Domenico Micaletto, mentre per la **Pasticceria** il gradino più alto del podio è del fiorentino di Scarperia Mario Ragana, davanti a Francesco Virga di San Giovanni Gemini (Ag) e Marie Yvette Dalion di Padova.

Tra gli **under 23**, si laurea campione nazionale per la categoria **Cucina Mediterranea** Marinela Sufali davanti all'emiliano Debora Migliorini e a un ex aequo nella medaglia di bronzo tra la casentina Francesca Narcisi e il pugliese di Martina Franca Francesco Bella, mentre per la **Cucina Artistica** il titolo va ad Andrea Martina, seguito da Domenico Stile di Groggiano (Na) e dalla lucchese Laura Guazzelli, deaptratrice alimentare.

Il team era composto da Giuseppe Giuliatini, Leonardo De Candia, Francesco Mastroiardi, Lorenzo Pisini e Gianluca Drago

Agli internazionali d'Italia a Massa Carrara medaglia d'argento per i cuochi aretini



È arrivata una medaglia d'argento per la cucina aretina e i suoi prodotti. Il merito è del team di cuochi dell'associazione aretina, che ha appena gareggiato alla X edizione degli Internazionali d'Italia che si stanno svolgendo a Massa Carrara. La squadra capitanata da Giuseppe Giuliatini è composta da Leonardo De Candia, Francesco Mastroiardi e Lorenzo Pisini e con Gianluca Drago come pr hanno gareggiato lunedì 8 marzo nella sezione di cucina calda mediterranea proponendo un menù (antipasto, primo e dessert) all'insegna della ricerca della valorizzazione del prodotto del territorio e la rilettura di piatti tradizionali alla luce delle moderne tecniche di cottura e dell'attuale attenzione ai valori nutrizionali delle diverse pietanze. I giurati hanno potuto assaggiare un antipasto composto da tartara di Chianina della Valdichiana con panbrioche allo zafferano aretino (dell'azienda di Paola Camaioni), pistacchi tostanti, zucca al vapore con sale alla vaniglia e olio extravergine d'oliva del Casentino, un lombetto di capriolo cotto sottovuoto a bassa temperatura al pepe di Sarawak su ciarda di patate con riduzione di Chianti dei Colli Aretini del Valdarno al miele della Valtiberina e una mousse di pere su pera semicandita con mostarda di mele rugginose della Valdichiana allo zenzero. Come primo piatto i cuochi aretini hanno proposto una lasagna di farina di grano saraceno al ravaggiolo, funghi e bietolina croccante con uova di quaglia in camicia, pesto di nocia e salsa ai finocchietti. Il dolce è stato un trionfo di gusto con un sorbetto al dragoncello e lime su onda di cioccolato fondente, una crème brûlée al tè dell'avvento e un tartino di cioccolato con cremoso all'arancia. Il tutto accompagnato da tre etichette di vino del territorio (un Sangiovese Bruciato Rosè metodo classico dell'azienda Baracchi per l'antipasto, un trebbiano toscano dell'azienda Vitereta per il primo e un vin santo riserva della Fattoria Santa Vittoria al dessert) serviti da tre sommeliers dell'associazione Ais. Insieme ai colleghi dell'Ais, anche gli assaggiatori dell'Aicoo che hanno proposto in abbinamento ai piatti in gara l'olio dell'azienda agrituristica Le rocche di Capolona, il team aretino è stato giudicato in base a numerosi criteri, tra cui l'aspetto estetico con cui sono stati presentati i piatti, la loro bontà, ma anche il lavoro di squadra all'interno della cucina, la pulizia e la gestione degli ambienti, così come la conoscenza delle tecniche. I piatti hanno ricevuto un consenso molto alto anche dai visitatori in fiera che già dalla prima mattina avevano fatto a gara per occuparsi i 50 tagliandi previsti per l'assaggio delle pietanze proposte dai cuochi aretini. Gli Internazionali d'Italia è una manifestazione culinaria tra le più importanti della nostra penisola che si tiene nei padiglioni della fiera Tirreno CT. Con oltre 400 espositori, l'evento ha un interesse di livello internazionale.

È prima volta che un team dell'associazione cuochi di Arezzo prende parte a questa importante vetrina. E i prodotti del territorio aretino sono stati protagonisti anche martedì 9 marzo. L'associazione cuochi di Arezzo, capitanata da Gianluca Drago del ristorante Casale di Pieve a Quarto, si è infatti occupata per l'intera giornata del ristorante che ha rappresentato in fiera la Toscana.

Medaglia d'argento per i cuochi aretini

Il team era composto da Giuseppe Giuliattini, Leonardo De Candia, Francesco Mastronardi, Lorenzo Pisini e Gianluca Drago

9 marzo 2010



MASSA CARRARA - E' arrivata una medaglia d'argento per la cucina aretina e i suoi prodotti. Il merito è del team di cuochi dell'associazione aretina, che ha appena gareggiato alla X edizione degli Internazionali d'Italia che si stanno svolgendo a Massa Carrara. La squadra capitanata da Giuseppe Giuliattini e composta da Leonardo De Candia, Francesco Mastronardi e Lorenzo Pisini e con Gianluca Drago come pr hanno gareggiato lunedì 8 marzo nella sezione di cucina calda mediterranea proponendo un menù (antipasto, primo e dessert) all'insegna della ricerca della valorizzazione del prodotto del territorio e la rilettura di piatti tradizionali alla luce delle moderne tecniche di cottura e dell'attuale attenzione ai valori nutrizionali delle diverse pietanze. I giurati hanno potuto assaggiare un antipasto composto da tartara di Chianina della Valdichiana con panbrioche allo zafferano aretino (dell'azienda di Paola Camaiani), pistacchi tostati, zucca al vapore con sale alla vaniglia e olio extravergine d'oliva del Casentino, un lombetto di capriolo cotto sottovuoto a bassa temperatura al pepe di Sarawak su cialda di patate con riduzione di Chianti dei Colli Aretini del Valdarno al miele della Valtiberina e una mousse di pere su pera semicandita con mostarda di mele rugginose della Valdichiana allo zenzero. Come primo piatto i cuochi aretini hanno proposto una lasagna di farina di grano saraceno al ravviggiolo, funghi e bietolina croccante con uovo di quaglia in camicia, pesto di rucola e salsa ai finocchi. Il dolce è stato un trionfo di gusto con un sorbetto al dragoncello e lime su onda di cioccolato fondente, una crème brûlée al tè dell'avvento e un tortino di cioccolato con cremoso all'arancia. Il tutto accompagnato da tre etichette di vino del territorio (un Sangiovese Brut Rosè metodo classico dell'azienda Baracchi per l'antipasto, un trebbiano toscano dell'azienda Vitereta per il primo e un vin santo riserva della Fattoria Santa Vittoria al dessert) serviti da tre sommeliers dell'associazione Ais. Insieme ai colleghi dell'Ais, anche gli assaggiatori dell'Aicoo che hanno proposto in abbinamento ai piatti in gara l'olio dell'azienda agrituristica Le rocche di Capolona. Il team aretino è stato giudicato in base a numerosi criteri, tra cui l'aspetto estetico con cui sono stati presentati i piatti, la loro bontà, ma anche il lavoro di squadra all'interno della cucina, la pulizia e la gestione degli ambienti, così come la conoscenza delle tecniche. I piatti hanno ricevuto un consenso molto alto anche dai visitatori in fiera che già dalla prima mattina avevano fatto a gara per accaparrarsi i 50 tagliandi previsti per l'assaggio delle pietanze proposte dai cuochi aretini. Gli Internazionali d'Italia è una manifestazione culinaria tra le più importanti della nostra penisola che si tiene nei padiglioni della fiera Tirreno CT. Con oltre 400 espositori, l'evento ha un interesse di livello internazionale.

E' prima volta che un team dell'associazione cuochi di Arezzo prende parte a questa importante vetrina.

E i prodotti del territorio aretino sono stati protagonisti anche martedì 9 marzo. L'associazione cuochi di Arezzo, capitanata da Gianluca Drago del ristorante Casale di Pieve a Quarto, si è infatti occupata per l'intera giornata del ristorante che ha rappresentato in fiera la Toscana.



TIRRENO CT, SUCCESSO DI PUBBLICO TRA GRANDI CAMPIONI

www.oliovinopeperoncino.it

Si conclude oggi la 30^a edizione della mostra convegno dedicata ai professionisti dei servizi e della ristorazione. Oltre 50.000 presenze in 5 giorni per il salone di Carrara, tra grandi concorsi e giovani campioni.

Un grande successo di pubblico per la mostra convegno Tirreno CT, dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive. Giunta ormai alla conclusione, la manifestazione ha potuto contare oltre 50.000 presenze in soli 5 giorni, segno di un accresciuto interesse da parte dei professionisti del settore ma anche di un tentativo di recupero dell'economia legata alla ristorazione.

Dal 7 all'11 marzo 2010 al Complesso Fieristico di CarraraFiere per la 30^a edizione di Tirreno CT – Salone Nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità, hanno sfilato i più grandi campioni della ristorazione d'Italia, affrontandosi in numerose competizioni per decretare il "migliore" di ciascuna categoria professionale.

Sul "ring" di mercoledì 10 marzo si sono incontrate le migliori farinate e farciture per decretare "I migliori farinatoi 2010", concorso organizzato dall'Associazione PizzaPlanet, uno storico appuntamento tra professionisti del settore per mostrare annualmente il meglio del proprio lavoro in un clima di confronto e accrescimento professionale, con concorrenti provenienti da ogni parte d'Italia che si sfidano tra loro. Originali le proposte che sono state presentate ai due giurati, Davide Trane, dell'azienda "Antichi Mestieri" di Pescia, fornitore delle attrezzature per la preparazione appunto della farinata, e Claudio Benedetti, titolare della pizzeria "Da Conti" a Lido di Camaiore, nonché socio fondatore della stessa associazione Pizza Planet. I farinatoi hanno arricchito la tradizionale farinata, composta da farina di ceci, acqua, sale e olio di semi di girasole con ingredienti come il tartufo nero piemontese, la cipolla rossa di Tropea, la mozzarella di bufala Campana, germogli di porro e pinoli, lardo di Colonnata e molti altri ancora. Al termine della competizione, tra un assaggio e l'altro, si è aggiudicato il titolo di miglior farinatoio 2010, Paolo Bernardi (nella foto, con Margherita Maggiaschi), da Marula (SP), al secondo posto Niccolò Pucci, mentre la "medaglia di bronzo" è andata a Natale Calvo.

Decorazioni "ga-lattiche" per il 4^o Campionato italiano Latte Art organizzato da ACIB (Associazione Campionati Italiani Baristi), che ha visto realizzare in pochissimo tempo (8 minuti) 2 espressi macchiati, 2 cappuccini e 2 bevande personalizzate da ciascun concorrente, impreziosite da decorazioni sulla superficie realizzate con il latte. A portare a casa il titolo, Andrea Antonelli (nella foto) da Cremona.

Sempre organizzato da ACIB il 4^o Campionato italiano Coffee & Good Spirits, durante il quale bisognava ideare 2 Irish Coffee e 2 bevande alcoliche originali a base caffè espresso, che ha visto trionfare il Cremonese Ettore Diana (nella foto).

I finalisti di entrambi i concorsi si ritroveranno a Londra, dal 23 al 25 giugno, per i campionati mondiali delle rispettive specialità.

Attendendo il risultato del 1^o Grand Junior Cooking Contest, concorso Nazionale Maestria Giovanile dedicato a Team composti da concorrenti under 25 a cura dei Maestri di Cucina che si concluderà nel pomeriggio, in chiusura della manifestazione, ecco i concorsi dell'edizione 2010 di Tirreno CT, e i rispettivi vincitori:

Campionato Italiano Caffeetteria – ACIB: primo classificato Francesco Sanapo del Caffè Corsini di Firenze, secondo Eddy Righi e terzo Orazio Saretto.

Campionato "Scienza e cultura della pizza" – Pizza Planet: Natale Calvo di Aulla nella categoria Master, Giuliano Bressan di Lonigo nelle categorie senior e coreografia, Domenico Gramazzo di Parma nella categoria Junior.

Concorso Internazionale Gelatissimo 2010 – SIGA: Gelateria Pare di Pistoia

Giopizza d'Europa – Scuola Italiana Pizzaioli: finalista Domenico Manfredi di Europizza da Mimmo, Borgo San Dalmazio, Cuneo

"Maitre dell'anno 2010" – A.M.I.R.A., quarti di finale: Massimiliano Martino del Ristorante Bistrot di Forte dei Marmi

4^o premio Cioccolato in Pasticceria – Forum della Cioccolateria: Valerio Santi, Pizzighettone (Cremona)

"Trofeo Magnoberta Lady in Pasticceria", Vela d'Oro a Linda Meucci, della pasticceria Betti di Santa Croce sull'Arno, seconda classificata Serena Tocchi di Monteverchi; terza classificata Genny Calistri di Porretta Terme.