

Domenica 22 Febbraio ore 11:30

Inaugurazione 35esima Mostra Convegno TirrenoCT

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

> Pad. D / corsia 30

Domenica 22 ore 10 - 15: IV° Edizione del premio "Le Alpi Apuane si raccontano... A tavola"

in collaborazione con Coldiretti Massa Carrara.

Domenica 22 ore 16: "Le Alpi Apuane si raccontano... A tavola", premiazione.

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

> Pad. B / Corsia 19

Tutti i giorni: Esposizione permanente con degustazione dei "Italian Top Wine 2014", esposizione di Gran Buffet per un Continental Breakfast e relativi prodotti, esposizione dei migliori prodotti nazionali "Oli e Aceti in Tavola".

Domenica 22 ore 10 - 18: Dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale "TOMI-SAN" direttamente dal Giappone. Come preparare, servire e abbinare il Sushi, una raffinata arte legata all'estetica. Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale.

Lunedì 23 ore 10: Concorso Nazionale Maitre dell'anno 2015 della sezione Toscana Mare; parteciperanno i Maitres della sez. Toscana Mare con piatti alla lampada. La gara prevede la preparazione di un piatto alla lampada, tema di questa edizione sarà il dessert: "La Mela Trentina dal trancio al Flambè".

ore 15: Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale.

Martedì 24 ore 10: Dimostrazione dal vivo di come preparare, servire e abbinare il Sushi col maestro giapponese "TOMI-SAN". ore 15: gara del Flambè eseguita dagli allievi di 4° delle scuole alberghiere della regione Toscana per la selezione regionale del rappresentante al concorso nazionale. Presentazione dei prodotti della Franciacorta con abbinamenti gastronomici regionali.

Mercoledì 25 ore 10: XIV° Trofeo "Aspiranti Futuri Talenti Maitres A.M.I.R.A. 2015 dal titolo "Futuri Talenti Maitres Amira". Preparazione di piatti alla Lampada da parte degli alunni della 3° classe di sala/bar degli Istituti Alberghieri della Versilia.

ore 15: Presentazione dei prodotti della Franciacorta con abbinamenti gastronomici regionali.

Giovedì 26 ore 10 - 15: "Insieme a voi con un sorriso" giornata dedicata agli alunni diversamente abili degli Istituti Alberghieri Toscani.

ASSIPAN Associazione Italiana Panificatori e affini Massa Carrara.

> Pad.C / Corsia 23

Domenica 22 ore 11-13: Presentazione dell'Associazione, dimostrazioni della lavorazione del "Filon del Nonno" e delle "Focacce Massesi".

ore 15: Dimostrazioni pratiche della produzione di "Biscotti per Vegani" e i "Cantuccini di Nazzano".

Lunedì 23 ore 11-13: Dimostrazioni di produzione e cottura di tutte le tipologie di "panini ai cereali" e "pizza ai vari gusti".

ore 15: Dimostrazioni pratiche della produzione di "Biscotteria Mignon Integrale"

Martedì 24 ore 11-13: Dimostrazione cottura e assaggio del "Pane Daniele" e della "Focaccia a lunga lievitazione".

ore 15: Dimostrazioni pratiche della produzione di "Biscotteria da The"

Mercoledì 25 ore 11 -13: Dimostrazioni di produzione di "Pane a lievitazione Naturale".

ore 15: Dimostrazioni pratiche della produzione di "Biscotteria Vegana".

Giovedì 26 ore 11-17: "Il pane Toscano" dimostrazioni pratiche e lavorazioni.

ore 10: Assemblea regionale dei soci Assipan, presso la sala convegni del Centro Servizi.

C.C.I.A.A. E PROVINCIA DI MASSA-CARRARA, in collaborazione con la Strada del Vino dei Colli di Candia e di Lunigiana.

> Pad. D / Corsia 30

Domenica 22 ore 12: Cocktail di benvenuto per l'inaugurazione di Tirreno C.T 2015

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

Lunedì 23 ore 10-18: In collaborazione con le associazioni di categoria presenti in fiera- F.i.b, F.i.c, S.n.i.p, Accademia Pizzaioli, F.i.p, A.m.i.r.a, F.i.s.a.r , Ass.i.pan- dimostrazioni pratiche, live show e degustazioni guidate con i prodotti tipici presenti all'interno dello stand.

Martedì 24 ore 10-17: In collaborazione con le associazioni di categoria presenti in fiera- F.i.b, F.i.c, S.n.i.p, Accademia Pizzaioli, F.i.p, A.m.i.r.a, F.i.s.a.r , Ass.i.pan- dimostrazioni pratiche, live show e degustazioni guidate con i prodotti tipici presenti all'interno dello stand.

Mercoledì 25 ore 10-17: In collaborazione con le associazioni di categoria presenti in fiera- F.i.b, F.i.c, S.n.i.p, Accademia Pizzaioli, F.i.p, A.m.i.r.a, F.i.s.a.r , Ass.i.pan dimostrazioni pratiche, live show e degustazioni guidate con i prodotti tipici presenti all'interno dello stand.

Giovedì 26 ore 10-15: In collaborazione con le associazioni di categoria presenti in fiera- F.i.b, F.i.c, S.n.i.p, F.i.p, A.m.i.r.a, F.i.s.a.r , Ass.i.pan dimostrazioni pratiche, live show e degustazioni guidate con i prodotti tipici presenti all'interno dello stand. ore 15-17: Banchi d'assaggio dei prodotti presenti con degustazioni guidate.

F.I.B. Federazione Italiana Barman

> Pad.C / Corsie 23-24

Domenica 22 ore 11:30: Aperitivo Time in occasione dell'inaugurazione di Tirreno C.T.

ore 15 : Master e degustazione sul Rum.

ore 16 - 17: Corso gratuito di avvicinamento al mondo del Bar.

Lunedì 23 ore 12: Aperitiveria-Cocktail in abbinamento con stuzzicheria.

ore 15 - 16: Master FIB "Figura del Barman", a cura di Cesare Funel.

Martedì 24 ore 11-14: Aperitiveria-Cocktail in abbinamento con stuzzicheria.

ore 15-16: Master Fabbri con Alessandro Cattani.

ore 16-19: Concorso "Un cocktail per Tirreno Trade".

Mercoledì 25 ore 11: Aperitivo speciale Fib, tecniche, dimostrazioni e assaggi.

ore 15-16 : Master FIB Carving con Fabrizio Della Pasqua.

Giovedì 26 ore 11 - 15: "Aperitivo Speciale FIB" all'interno dell'evento "Insieme a voi con un sorriso" presso il Ristorante delle Nazioni pad.D.

ore 15.30 - 16.30: Master FIB Decorazioni con Mario Caterino

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

> Pad.D / Corsie 28-29-30

Da Domenica 22 a Mercoledì 25 ore 10 - 17: XV° edizione Internazionali d'Italia, concorso culinario di Alta Cucina a cura della F.I.C. per Team Nazionali e Internazionali.

XV° Internazionali d'Italia 2015 concorso culinario di Cucina calda per Team, concorrenti singoli senior e under 23.

XV° Internazionali d'Italia 2015 concorso culinario di Cucina fredda per Team, concorrenti singoli senior e under 23 categorie A-B-C-D1-D2.

XIV° Campionato Nazionale 2015 concorso culinario titolo a squadre caldo e freddo - singolo cucina Calda e Fredda - singolo pasticceria - singolo artistico.

Tutti i giorni ore 17: Premiazioni Concorso F.I.C. "Internazionali d'Italia 2015" presso Sala Convegni 1° piano Centro Servizi. ore 12 - 14: Il Ristorante delle Nazioni nel pad. D Corsie 27-28-29-30 sarà aperto al pubblico per la Degustazione dei Menù presentati a Concorso.

F.I.S.A.R. Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori

> Pad. D / Corsie 29-30

Domenica 22 ore 10-17: Presentazione della Federazione e a seguire degustazioni guidate di vini e prodotti dell'Abruzzo, a cura della Delegazione Fisar dell'Aquila.

Lunedì 23 ore 10-17: A cura della delegazione Fisar dell'Aquila degustazioni di vini e prodotti dell'Abruzzo.

Martedì 24 ore 10-17: Degustazioni di vini e prodotti dell'Emilia Romagna a cura della delegazione Fisar di Bologna.

Mercoledì 25 ore 10-17: A cura della delegazione Fisar Costa degli Etruschi degustazioni guidate di vini e prodotti della Costa Livornese.

Giovedì 26 ore 10 - 17: Giornata interamente dedicata ai Birrifici artigianali della Toscana.

FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA CIOCCOLATERIA GELATERIA

Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione

> Pad. D / Corsie 27-28

Domenica 22 ore 10 - 18: Dimostrazioni live delle nazionali di pasticceria e cake design che gareggeranno durante i Campionati del Mondo di Pasticceria Gelateria Cioccolateria e Campionati del Mondo di Cake Designers che si svolgeranno a Ottobre 2015.

Lunedì 23 ore 10 - 18: Dimostrazioni di Aerografia di Equipe Eccellenze Pasticceria e Cake Design : Marco Poletti e Isabel Mendes.

Martedì 24 ore 10 - 17: La Pasticceria secondo la F.I.P ; interverranno personaggi di spicco di Equipe Eccellenze Italiane - Genaro Volpe, Angelo Gala, Rossano Vinciarelli, Mario Ragona, Barbara Castiglione.

Mercoledì 25 ore 10 - 17: Dimostrazioni live di zucchero artistico con Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria Gelateria Cioccolateria.

Giovedì 26 ore 10 - 16: Piece artistiche realizzate da Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria ed Equipe Italiane Cake Design ; dimostrazioni e live modelling ; fiori e tecniche su come costruire un dolce.

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

> Pad. D / Corsie 28-29

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

L'ARENA DI TIRRENO C.T.

> Pad.D / Corsia 30

Tutti i giorni ore 11 - 15:30: Presentazione delle attività delle Associazioni presenti in Fiera.

ore 15:30 - 16:30: Presentazione e abbinamento dei prodotti tipici del territorio a cura della Provincia di Massa Carrara.

L'ARTEFROLA

> Pad. D / corsia 30

Domenica 22 ore 10- 15: Il gusto, l'arte e la magia della frolla ; tecniche e dimostrazioni dell'utilizzo della pastafrolla nella pasticceria artistica a cura di Elisabetta Corneo.

L'OSCAR DEL GELATO

> Pad.C / Corsia 25

Domenica 22 ore 10: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

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

Lunedì 23 ore 10: Apertura iscrizioni "Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2015".

ore 15: Riunione Nazionale Ambasciatore del Gelato nel Mondo.
ore 16: Seminario su "I nuovi Zuccheri in gelateria".

Martedì 24 ore 10: "Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2015", prima prova "Gusto Crema".

ore 14: "Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2015", seconda

prova "Gusto Banana".

ore 17: Premiazione "Oscar del Gelato 2015".

ore 18: Premiazione premio speciale "Il gelatoè la mia Vita".

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

ore 15: Tavolo di lavoro sul tema "I semilavorati in gelateria" docente dott.Cristiano Ferrero.

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

"INSIEME A VOI CON UN SORRISO"

> Pad.D / Corsia 30 - Ristorante delle Nazioni

Giovedì 26 ore 10 - 16: L'organizzazione Tirreno Trade, in collaborazione con tutte le Associazioni di categoria dell'Ospitalità e della Ristorazione e degli Istituti Alberghieri organizza un evento sensibile e particolare: "Insieme a voi con un sorriso". I protagonisti di questa iniziativa saranno gli alunni diversamente abili che si cimenteranno nella preparazione pratica e del servizio di un menù molto divertente e simpatico con ingredienti principali: affetto, simpatia e gioia

N.I.C. Nazionale Italiana Cuochi

> Pad.D / corsia 30

Tutti i giorni: Presentazione nuovo Team 2015: Tavolo e lezione sulla preparazione dei concorsi nazionali e internazionali.

ORDINE DEI MAESTRI DI CUCINA

> Pad. D- corsia 30

Domenica 22 ore 10 - 16: Tavola Rotonda sui "Valori della Cucina Italiana".

PIZZA E PASTA ITALIANA Scuola Italiana Pizzaioli

> Pad. D / Corsia 30

Domenica 22 ore 10 - 19: Saluto della Scuola Italiana Pizzaioli. Sull'onda di Expo 2015 per "Nutrire il Pianeta" c'è bisogno della pizza e di un nuovo modo di intendere questo piatto, valorizzando qualità e mantenendo bassi i costi per il pubblico. La Scuola Italiana Pizzaioli racconterà come dare qualità al cliente, tenendo i costi contenuti, perché la pizza deve rimanere accessibile a tutti.

Lunedì 23 ore 10 - 19: Giropizza d'Europa 2015 - La tappa di "Tirreno C.T".

Un'occasione unica per vedere i maestri pizzaioli di tutta Europa in azione. A seguire le premiazioni.

Martedì 24 ore 10 - 19: A Tirreno CT Pizza e Pasta Italiana e gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli spiegheranno e racconteranno alcune varianti della pizza secondo la tradizione toscana e apuana. Dalla pizza tonda alla pizza in pala, dal panozzo fino ad arrivare alla Cecina toscana, tantissime declinazioni di un piatto così diffuso e consumato come è la Pizza.

Mercoledì 25 ore 10 - 19: Pizza e Pasta Italiana presenta "A scuola di Pizza", la giornata verrà interamente dedicata ai ragazzi degli istituti alberghieri ai quali verrà data l'opportunità di diventare pizzaioli per un giorno, realizzando impasti e cuocendo le proprie pizze al momento.

Giovedì 26 ore 10 - 16: La Scuola Italiana Pizzaioli presenta i propri istruttori che, titolari di attività di successo, insegneranno e illustreranno come rinnovare il proprio locale o quale iniziativa prendere per dare qualcosa in più ai vecchi e nuovi clienti.

ACCADEMIA PIZZAIOLI-RISTORAZIONE ITALIANA

> Pad. D / Corsia 27

Domenica 22 ore 10-17: Dimostrazione con impasto e assaggi di "Pizza senza Glutine".

Lunedì 23 ore 10-17: Gara di Pizza per il "Master Pizza Chef".

Martedì 24 ore 10-17: "Master Pizza Chef" - presentazione e intervista filmata.

Mercoledì 25 ore 10-17: "Pizza a 4 mani", chef e pizzaiolo assieme per la preparazione della pizza.

Giovedì 26 ore 10 - 17: Dimostrazioni con impasto e assaggi di Pizza Scrocchiarella in tutte le sue versioni.

SCUOLA NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI

> Pad.C / Corsia 22

Domenica 22 ore 10-17: Produzione e dimostrazione con assaggi di pizza durante l'intera giornata. Spettacoli di pizza acrobatica.

Lunedì 23 ore 10-17: Durante l'intera giornata produzione e dimostrazione con assaggi di pizza. Spettacoli di pizza acrobatica .

Martedì 24 ore 10 - 15:30: 6° edizione del Campionato di "Pizza mai Vista Convenzionale", "Pizza mai Vista senza Glutine" e " Pizza Free Style".

ore 10:00: Apertura delle iscrizioni.

ore 11-19: Gara e relative premiazioni presso lo stand.

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

Giovedì 27 ore 10 - 17: Produzione e dimostrazione con assaggi di pizza durante l'intera giornata. Spettacoli di pizza acrobatica ogni 2 ore.

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

> Pad. D / Corsia 30

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

Martedì 24 ore 10: Assemblea dell'Unione Regionale Cuochi Toscani presso la sala del Centro Servizi

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

ore 15: Premiazione XV° Premio "Commis della Toscana".

SHOW COOKING "PROFESSIONISTIINSIEME" a cura di "Dedico"- ZonaMarket

> Pad. D / Corsia 30

Domenica 22 ore 11-12:30: Le cotture a bassa temperatura in sottovuoto, qualità e organizzazione in cucina.

ore 15-16:30: Dolcette in Sac a poche; il dessert di qualità a portata di mano dello Chef.

Lunedì 23 ore 11-12:30: La pizza senza compromessi a partire dalla Farina; dall'impasto alla cottura il Mondo di "Petra".

ore 15-16:30: Le Pizze dei Campioni ; una guida sicura all'ottimizzazione delle farciture , come sfruttare al massimo la resa degli ingredienti utilizzati, consigli e segreti degli esperti.

Martedì 24 ore 11-12:30: Menù ad alta redditività; i vantaggi dei prodotti semilavorati nati per semplificare la vita dello chef. Guida alla ottimizzazione di qualità, resa, prestazione e redditività. Ricette esclusive realizzate dal vivo.

ore 15-16:30: Prodotti della linea dello Chef Fabio Tacchella , a cosa servono e come utilizzare la Carta Fata, Fata bags, Nature Colors,Fibra Gold e Zimolo , presentazione di ricette esclusive a cura dello Chef.

Mercoledì 26 ore 11-12:30: Lo Chef Contadino dalla campagna alla tavola ; i prodotti naturali della terra pugliese in una leggera pastella per esaltare al massimo un fritto di alta qualità e gusto unico. Produzione riservata: i sani prodotti al naturale della Terra quasi dimenticati.

ore 15-16:30: Come fare il fritto perfetto; analisi delle materie prime e tecniche per effettuare un fritto perfetto; esclusiva partecipazione di Massimiliano Mascia , sous-chef del ristorante San Domenico di Imola, pluristellato Michelin.

Giovedì 27 ore 11-12:30: Allevamento di qualità nel mare Adriatico ; Branzini, Orate e Ombrine di allevamento ma con il gusto del pescato , ricette esclusive ed assaggi- Il mondo dell'Ostrica, degustazioni e panoramica a 360 gradi del prodotto.