

36ESIMAEDIZIONE

# Tirreno ct

Ospitalità **Italia**

dal 28 **febbraio** al 2 **marzo** 2016  
complesso fieristico di Carrara



**Programma  
Manifestazione**

Con il patrocinio di:



Camera di Commercio  
Massa Carrara



Tirreno C.T.

**Tirreno Trade** s.r.l.  
Organizzazione fiere

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

> Pad. B / Corsia 19

**Tutti i giorni:** Esposizione permanente con degustazione degli "Italian Top Wine 2015", esposizione di Gran Buffet per un Continental Breakfast e relativi prodotti, esposizione dei migliori prodotti nazionali "Oli e Aceti in Tavola".

**Domenica 28 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 29 ore 10:** "Concorso Nazionale Maitre dell'anno 2016" 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.

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

**Martedì 01 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.

**Martedì 02 ore 10:** XIV° Trofeo "Aspiranti Futuri Talenti Maitres A.M.I.R.A. 2016 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.

**ore 10 - 15:** "Insieme a voi con un sorriso" giornata dedicata agli alunni diversamente abili degli Istituti Alberghieri Toscani presso il Ristorante delle Nazioni pad.E.

## **ACCADEMIA PIZZAIOLI-RISTORAZIONE ITALIANA**

> Pad. D / Corsia 27

**Domenica 28 ore 10-17:** Dimostrazione con impasto e assaggi di "Pizza Scrocchiarella".

**Lunedì 29 ore 10-17:** Tappa di selezione del 1° format della Pizza "Master Pizza Chef" che eleggerà il miglior pizzaiolo d'Italia.

**Martedì 01 ore 10-17:** 1° Gara inaugurale del nuovo concorso internazionale "Pizza Senza Frontiere" che vedrà in diverse tappe pizzaioli provenienti da diversi paesi darsi battaglia per sfornare la Pizza più buona ed eleggere il Pizzaiolo più bravo del Mondo.

**Mercoledì 02 ore 10-17:** "Pizza ai Multicereali", dimostrazioni pratiche con impasto e assaggi.

## **ASSIPAN Associazione Italiana Panificatori e affini Massa Carrara.**

> Pad.C / Corsie 22-23

**Domenica 28 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 29 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 01 ore 11-13:** "Il pane Toscano" dimostrazioni pratiche e lavorazioni.

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

**Mercoledì 02 ore 11 -13:** Dimostrazioni di produzione di "Pane a lievitazione Naturale".

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

## **BOSCOLO ETOILE ACADEMY**

> Pad.D - Corsia 30

**Domenica 28 ore 10 - 12:** Presentazione dell'Academy

**Tutti i giorni ore 10 - 18:** Show Cooking con la realizzazione di pasta fresca e ripiena con degustazioni.

## **C.C.I.A.A. DI MASSA-CARRARA**

> Pad. D / Corsia 30

**Domenica 28 ore 12:** Cocktail di benvenuto per l'inaugurazione di Tirreno C.T 2016.

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

**Lunedì 29 ore 10-18:** In collaborazione con le associazioni di categoria presenti in fiera- F.i.b, S.n.i.p, Accademia Pizzaioli, F.i.p, A.m.i.r.a, F.i.s.a.r, Ass.i.pan, O.n.a.v.- dimostrazioni pratiche, live show e degustazioni guidate con i prodotti tipici presenti all'interno dello stand.

**Martedì 01 ore 10-17:** In collaborazione con le associazioni di categoria presenti in

fiera- F.i.b, S.n.i.p, Accademia Pizzaioli, F.i.p, A.m.i.r.a, F.i.s.a.r, Ass.i.pan, O.n.a.v.- dimostrazioni pratiche, live show e degustazioni guidate con i prodotti tipici presenti all'interno dello stand.

**Mercoledì 02 ore 10-17:** In collaborazione con le associazioni di categoria presenti in fiera- F.i.b, S.n.i.p, Accademia Pizzaioli, F.i.p, A.m.i.r.a, F.i.s.a.r, Ass.i.pan, O.n.a.v.- dimostrazioni pratiche, live show e degustazioni guidate con i prodotti tipici presenti all'interno dello stand.

### **F.I.B. Federazione Italiana Barman**

> Pad. D / Corsia 30

**Domenica 28 ore 11:30:** Aperitivo Time in occasione dell'inaugurazione di Tirreno C.T.

**ore 14 - 18:** Campionato "Prime Leve" Federazione Italiana Barman.

**ore 18:** Premiazioni Campionato "Prime Leve" Federazione Italiana Barman.

**Lunedì 29 ore 10-18:** "Master Barman" classic edition.

**ore 12:** Aperitivo speciale Fib, tecniche, dimostrazioni e assaggi.

**ore 18:** Premiazioni "Master Barman" classic edition.

**Martedì 01 ore 10-18:** "Master Barman Special.Mentediton".

**ore 12:** Aperitivo speciale Fib, tecniche, dimostrazioni e assaggi.

**ore 18:** Premiazioni "Master Barman Special.Mentediton".

**Mercoledì 02 ore 11 - 15:** "Aperitivo Speciale FIB" all'interno dell'evento "Insieme a voi con un sorriso" presso il Ristorante delle Nazioni pad.E.

### **INTERNAZIONALI D'ITALIA 2016**

> Pad.E / Corsia 38

**Da Lunedì 29 a Mercoledì 02 ore 10 - 17:** XVI° edizione Internazionali d'Italia, concorso culinario di Alta Cucina per Team Regionali, Nazionali e Internazionali.

XVI° Internazionali d'Italia 2016 concorso culinario di Cucina calda per Team, concorrenti singoli senior e under 23.

XVI° Internazionali d'Italia 2016 concorso culinario di Cucina fredda per Team, concorrenti singoli senior e under 23 categorie A-B-C-D1-D2.

XVI° Campionato Nazionale 2016 concorso culinario titolo a squadre caldo e freddo - singolo cucina Calda e Fredda - singolo pasticceria - singolo artistico.

**Tutti i giorni ore 17:** Premiazioni Concorso "Internazionali d'Italia 2016".

**ore 12 - 14:** Il Ristorante delle Nazioni nel pad. E Corsia 38 sarà aperto al pubblico per la Degustazione dei Menù dal tema "La Ristorazione Fuori-Classe" con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero G.Minuto.

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

> Pad. B / Corsia 14

**Domenica 28 ore 10-17:** Presentazione della Federazione e a seguire degustazioni guidate di vini e prodotti della delegazione di Empoli e provincia.

**Lunedì 29 ore 10-17:** A cura della delegazione Fisar dell'Aquila degustazioni di vini e prodotti del territorio.

**Martedì 01 ore 10-17:** Degustazioni di vini e prodotti tipici della delegazione Fisar dell'Aquila.

**Mercoledì 02 ore 10-17:** A cura della delegazione Fisar dell'Aquila, degustazioni guidate di vini e prodotti.

### **FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA CIOCCOLATERIA GELATERIA**

#### **Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione**

> Pad. D / Corsie 27-28

**Domenica 28 ore 10 - 18:** Campionato Italiano di Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC 2016 categoria Scultura in Cioccolato e Praline, Zucchero e Dessert al Piatto. Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticceri, panificatori e cioccolatieri presso il forum.

**Lunedì 29 ore 10 - 17:** Campionato Italiano di Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC 2016 categoria "Pastigliaggio e Torta Moderna".

**ore 17:** Premiazione della Squadra Italiana di Pasticceria Gelateria Cioccolateria 2016, che rappresenterà l'Italia ai Campionati Mondiali FIP 2017 che si terranno a Milano.

**Martedì 01 ore 10 - 17:** Selezione Italiana Campionati del Mondo di Cake Design, valida come Campionato Cake Design FIPGC 2016 -1° tranche.

**Mercoledì 02 ore 10 - 17:** Selezione Italiana Campionati del Mondo di Cake Design, valida come Campionato Cake Design FIPGC 2016 -2° tranche.

**ore 17:** Premiazione della Selezione Italiana Campionati del Mondo di Cake Design 2016, che rappresenterà l'Italia ai Campionati Mondiali FIP 2017 che si terranno a Milano.

### **"INSIEME A VOI CON UN SORRISO"**

> Pad.E / Corsia 38 - Ristorante delle Nazioni

**Mercoledì 02 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 delle scuole alberghiere che si cimenteranno nella preparazione pratica e del servizio di un menù molto divertente e simpatico con ingredienti principali: affetto, simpatia e gioia.

### **L'ARENA DI TIRRENO C.T.**

> Pad.D / Corsia 30

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

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

### **L'OSCAR DEL GELATO**

> Pad.C / Corsia 25

**Domenica 28 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 29 ore 10:** Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

**ore 16:** Seminario su "I nuovi Zuccheri in gelateria".

**Martedì 01 ore 10:** "Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2016", prima prova "Gusto Cioccolato".

**ore 14:** "Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2016", seconda prova "Gusto Fragola".

**ore 17:** Premiazione "Oscar del Gelato 2016".

**Mercoledì 02 ore 10:** Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

**ore 15:** Tavolo di lavoro sul tema "I semilavorati in gelateria".

### **O.N.A.V. Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini Delegazione apuana nel salotto delle anteprime**

> Pad.D - Corsia 27

**Domenica 28 ore 11 - 18:** Presentazione dell'Associazione, banchi d'assaggio e presentazione dei vini.

**Tutti i giorni ore 10 - 12:30:** Banchi d'assaggio dei vini presenti.

**ore 14 - 16:30:** Presentazione dei vini e dei produttori con degustazioni guidate.

**ore 16:30 - 19:** Banchi d'assaggio dei vini presenti.

### **PIZZA E PASTA ITALIANA Scuola Italiana Pizzaioli**

> Pad. D / Corsia 30

**Domenica 28 ore 10 - 19:** Il pranzo è servito - Dalla Pizza al Dessert.

La Scuola Italiana Pizzaioli propone la realizzazione di un menù completo dalla pizza al dolce, per valorizzare le materie prime di alta qualità. Abbinamenti innovativi, proposte per il proprio locale-pizzeria. Dimostrazioni e degustazioni a cura dello staff di Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con Antonio Mezzalira, Maestro Gelatiere e Campione del Mondo di Gelateria.

**Lunedì 29 ore 10 - 19:** Giropizza d'Europa 2016 - La tappa di "Tirreno C.T".

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

**Martedì 01 ore 10 - 19:** Il pranzo è servito - Dalla Pizza al Dessert.

La Scuola Italiana Pizzaioli propone la realizzazione di un menù completo dalla pizza al dolce, per valorizzare le materie prime di alta qualità. Abbinamenti innovativi, proposte per il proprio locale-pizzeria in vista della stagione estiva 2016. Dimostrazioni e degustazioni a cura dello staff di Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con Antonio Mezzalira, Maestro Gelatiere e Campione del Mondo di Gelateria.

**Mercoledì 02 ore 10 - 19:** Pizza Consulting - Gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli rispondono alle domande su come diventare pizzaioli. Formazione, indicazioni e suggerimenti su come imparare il lavoro del Pizzaiolo, un lavoro ricco di soddisfazioni ma anche molto impegnativo.

### **SCUOLA NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI**

> Pad.C / Corsia 22

**Domenica 28 ore 10-14:** Produzione e dimostrazione con assaggi di pizza, pinsa romana, Pizza alla Canapa, Pizza al Carbone, Focaccia.

**Lunedì 29 ore 10-17:** 7° edizione del Campionato Italiano "Pizza mai Vista".

**ore 10:** Apertura delle iscrizioni.

**ore 11-17:** Gara e relative premiazioni presso lo stand.

**Martedì 01 ore 11-17:** Produzione e dimostrazione con assaggi di Pizza senza glutine ad alta idratazione, Pizza Classica, Pinse con farciture atomizzate.

**Mercoledì 02 ore 10-17:** Produzione e dimostrazione con assaggi di Pizza funzionale Anti-Age, Pizza alla Curcuma, Pizza Classica.