

## Programma generale della Manifestazione Tirreno C.T.

**Domenica 19 Febbraio ore 11:30**

**Inaugurazione 37esima Mostra Convegno Tirreno CT**

### **ASPI Associazione delle Sommelier Professionale Italiana**

**> Pad.E / Corsia 36**

**Tutti i giorni ore 10 - 18:** Degustazioni guidate di tantissime eccellenze note e meno note del patrimonio vitivinicolo Italiano a partire dal raro e poco conosciuto Moscato di Scanzo per passare ai riesling dell'Oltrepò Pavese e al Pecorino delle Marche - Abruzzo con la presenza del Sommelier Campione del Mondo 1971 Piero Sattanino.

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

**> Pad.B / Corsie 19-20**

**Tutti i giorni:** Esposizione permanente con degustazione degli "Italian Top Wine 2016", esposizione di Gran Buffet per un Continental Breakfast e relativi prodotti ; esposizione dei migliori prodotti nazionali "Oli e Aceti in Tavola"; esposizione e degustazione delle migliori grappe italiane.

**Domenica 19 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 20 ore 10:** Concorso Nazionale Maitre dell'anno 2017 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.

**ore 16:** La cucina Vegana ; realizzazione di un menù settimanale. Approfondimenti sulla Celiachia

**Martedì 21 ore 10:** La Cucina Nipponica : Gli antichi sapori Giapponesi legati all'arte dell'Origami.

**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 , esposizione e degustazione delle migliori grappe italiane.

**Mercoledì 22 ore 10:** XV° Trofeo "Aspiranti Futuri Talenti Maitres A.M.I.R.A. 2017 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 e dell'Isola d'Elba.

**ore 15:** Presentazione dei prodotti enologici della Conegliano Valdobbiadene , il "Prosecco Superiore D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene" 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 .

### **ACCADEMIA PIZZAIOLI-RISTORAZIONE ITALIANA**

**> Pad. E / Corsia 36**

**Domenica 19 ore 10-17:** Dimostrazione a cura dell'Accademia Pizzaioli di lavorazioni impasti per pizza e assaggi.

**Lunedì 20 ore 10-17:** Tappa di selezione dell'unico talent della Pizza "Master Pizza Chef" che eleggerà il miglior pizzaiolo d'Italia , dedicato ai pizzaioli professionisti.

**Martedì 21 ore 10-17:** "Pizza Senza Frontiere" campionato Europeo 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 22 ore 10-17:** Dimostrazione a cura dell'Accademia Pizzaioli di lavorazioni impasti per pizza e assaggi.

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

**> Pad.E / Corsie 38-39**

**Domenica 19 ore 11-18:** Presentazione dell'Associazione, dimostrazioni della lavorazione del "Filon del Nonno" e delle "Focacce Massesi".

**Lunedì 20 ore 11-18:** Dimostrazioni di produzione e cottura di tutte le tipologie di "panini ai cereali" e "pizza ai vari gusti".

**Martedì 21 ore 11-18:** "Il pane Toscano" dimostrazioni pratiche e lavorazioni.

**Mercoledì 22 ore 11 -18:** Dimostrazioni di produzione di "Pane a lievitazione Naturale".

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

**> Pad.E / Corsie 38-39**

**Domenica 19 ore 11:30:** Aperitivo Time in occasione dell'inaugurazione di Tirreno C.T.

**ore 12:** Master formativo "L'Aperitivo" dalle nuove tendenze al passato che ritorna , il tutto abbinato a degustazione.

**ore 14:** "Barman Toscana"; esame di fine corso degli allievi dei corsi di formazione delle province di Massa e Lucca .

**Lunedì 20 ore 10-17:** "Master Barman" ; le nuove leve a confronto nella seconda edizione del concorso a loro riservato.

**ore 17:** Finale di "Master Barman" con la proclamazione del vincitore.

**Martedì 21 ore 10-18:** "Top Barman" ; inizio gara tra i più grandi Barman Italiani provenienti dalle più importanti associazioni e non , gli stessi si scontreranno nella preparazione di un aperitivo abbinato alla preparazione di 4 appetizer , preparati al momento ; lo scontro andrà avanti fino alla fine della giornata con la proclamazione del Top Barman .

**Mercoledì 22 ore 11:** "Master Barman Special" ; la seconda edizione del concorso riservata ai ragazzi "speciali" - durante la giornata saranno chiamati a cimentarsi in diverse prove sulla falsa riga del concorso "Master Barman" ma in chiave più soft .

**ore 17:** Finale di "Master Barman Special" con la proclamazione del vincitore.

### **INTERNAZIONALI D'ITALIA 2017**

**> Pad.E / Corsie 38-39**

**Da Domenica 19 a Mercoledì 22 ore 10 - 17:** XVII° edizione Internazionali d'Italia, concorso culinario di Alta Cucina per Team Regionali, Nazionali e Internazionali.

XVII° Internazionali d'Italia 2017 concorso culinario di Cucina calda per Team, concorrenti singoli senior e under 23.

XVII° Internazionali d'Italia 2017 concorso culinario di Cucina fredda per Team, concorrenti singoli senior e under 23 categorie A-B-C-D1-D2.

**Tutti i giorni ore 16:** Premiazioni Concorso "Internazionali d'Italia 2017".

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

**> Pad.E / Corsia 38**

**Domenica 19 ore 10-17:** Presentazione della Federazione e a seguire degustazioni guidate di vini e prodotti della Doc Monte Scudaio a cura della delegazione Fisar Le Due Valli.

## Programma generale della Manifestazione Tirreno C.T.

**Lunedì 20 ore 10-17:** A cura della delegazione Fisar dell'Aquila degustazioni di vini e prodotti del territorio.

**Martedì 21 ore 10-17:** Degustazioni di vini e prodotti tipici della delegazione Fisar dell'Aquila.

**Mercoledì 22 ore 10-17:** Degustazioni guidate di vini e prodotti a cura dell'Associazione Produttori di Montefioralle – Chianti Classico.

### FEDERAZIONE ITALIANA PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA

Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione

> Pad. D / Corsie 27-28

**Domenica 19 ore 10:** Apertura dei lavori e presentazione del programma e del progetto FIGC.

**ore 10 - 13:** Dimostrazioni di Pasticceria Tradizionale e formazione dei gruppi di Cake Design per la realizzazione della Mega Cake che sarà presentata e completata entro l'ultimo giorno. Coordinamento a cura di Cinzia Iotti e Kristina Rado.

**ore 14 - 17:** Dimostrazioni di Pasticceria Moderna, Mousse e Bavaresi.

**ore 15 - 18:** Dimostrazioni di Cake Design; Modelling e Sugar Flowers.

**Lunedì 20 ore 10:** Dimostrazioni di decorazioni in Cioccolato applicate alla Pasticceria Moderna.

**ore 11-13:** Dimostrazioni di Cake Design; Painting Cake e Biscotti decorati.

**ore 14 -17:** Lavoro di gruppo per la realizzazione della Mega Cake che sarà completata entro l'ultimo giorno. Coordinamento a cura di Cinzia Iotti e Kristina Rado.

**ore 15 - 17:** Dimostrazioni di Pasticceria; il Cioccolato.

**Martedì 21 ore 10:** Dimostrazioni di Pasticceria; la Prima Colazione.

**ore 11-12:** Dimostrazioni di Pasticceria Tradizionale.

**ore 12-13:** Dimostrazioni di Cake Design; Sugar Icing.

**ore 13-17:** Dimostrazioni di Zucchero Artistico.

**ore 15-16:** Dimostrazioni di Cake Design; Modelling.

**ore 16-17:** Dimostrazioni di Cake Design; Sugar Flowers.

**Mercoledì 22 ore 10:** Dimostrazioni di Pasticceria; Pastigliaggio.

**ore 11-12:** Dimostrazioni di Pasticceria Moderna.

**ore 12-13:** Dimostrazioni di Cake Design; Biscotti Decorati con Ghiaccia.

**ore 14-17:** Assemblaggio del lavoro di gruppo realizzato dai professionisti del settore e cake designer coordinati da Cinzia Iotti e Kristina Rado; presentazione della Mega Cake.

### GOOD IN FOOD

> Pad. E / Corsie 38-39

**Domenica 19 ore 10-18:** Produzione e dimostrazione con assaggi di pizza.

**Lunedì 20 ore 10-17:** 1° edizione del Campionato Italiano "Eccellenze Italiane".

**ore 10:00:** Apertura delle iscrizioni.

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

**Martedì 21 ore 11-15:** Produzione e dimostrazione con assaggi di Pizza.

**ore 15:00:** Dimostrazione "Impasti e lavorazioni".

**Mercoledì 22 ore 10-17:** Produzione e dimostrazione con assaggi di Pizza.

**ore 15:00:** Dimostrazione "Presentazione Pizzicata"

### INSIEME A VOI CON UN SORRISO

> Pad. E / Corsia 38-39 - Ristorante delle Nazioni

**Mercoledì 22 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.

### ISTITUTO ECCELSA

Pad. E / Corsia 38

**Tutti i giorni ore 10-18:** "Eccelsa, Istituto di Alta Formazione del Gusto Alimentare,

in qualità di ente formativo accreditato presso la Regione Puglia, è riconosciuta dalla World Association of Chef Societies come una delle scuole di cucina più prestigiose al mondo; rappresenta l'Agenzia Formativa riconosciuta dalla F.I.C, dalla F.I.P.G.C e dalla Scuola Italiana Pizzaioli di Caorle, nonché la palestra ufficiale degli allenamenti della Nazionale Italiana Cuochi. Sarà presente all'interno della manifestazione fieristica con un desk informativo e illustrerà la sua ampia offerta formativa rivolta a professionisti, amatori e cultori che vogliono aggiornarsi, specializzarsi o intraprendere un percorso di crescita nel settore gastronomico. "

### KING OF THE ICE

> Pad. E / Corsia 38

**Tutti i giorni ore 10 - 18:** L'arte delle sculture in ghiaccio; durante tutta la giornata esibizioni dal vivo di sculture artistiche su ghiaccio.

### LA FUCINA DEI SAPERISAPORI E CONOSCENZE

> Pad. E / Corsia 38

**Tutti i giorni ore 10 - 18:** Nel Forum tutti i giorni si terranno dimostrazioni e lezioni di enogastronomia centrate su tradizioni locali ed internazionali; a turno si alterneranno cultori, studiosi e professionisti del mondo della cultura culinaria.

### L'OSCAR DEL GELATO - FEDERAZIONE ITALIANA GELATIERI

> Pad. C / Corsia 22

**Domenica 19 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 20 ore 10:** Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

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

**Martedì 21 ore 10:** "Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2017", prima prova "Gusto Nocciola".

**ore 14:** "Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2017", seconda prova "Gusto Arancia".

**ore 17:** Premiazione "Oscar del Gelato 2017".

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

## Programma generale della Manifestazione Tirreno C.T.

**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 19 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.

**Domenica 19 ore 10:** " I Vini dei Colli di Candia ".

**Lunedì 20 ore 10:** " I Vini dei Colli di Luni ".

**Martedì 21 ore 10:** " I Vini dei Colli di Luni ".

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

**> Pad. E / Corsie 38-39**

**Domenica 19 ore 10 - 19:** La Pizza in pala artigianale ed i prodotti del territorio .

Alla scoperta di una ricetta tradizionale ma allo stesso tempo innovativa, dalla tradizione romana, le proposte della Scuola Italiana Pizzaioli per un menù alternativo nel proprio locale. Per un prodotto gustoso e ricercato utilizzando farciture con prodotti del territorio.

**Lunedì 20 ore 10 - 19:** Giropizza d'Europa 2017 - La tappa di "Tirreno C.T".

Gara a tappe della tredicesima edizione del Giropizza d'Europa , tanti pizzaioli provenienti da tutta Europa si sfideranno per decretare la pizza più buona della casa, in vista della finalissima del prossimo 20 Marzo in Germania.

**Martedì 21 ore 10 - 19:** La Pizza tonda classica , l'abbinamento Pizza e Birra , la Cecina .

La Pizza tonda classica in tutte le sue declinazioni : impasti diretti ed indiretti , farciture ricercate , l'abbinamento pizza e birra. I master istruttori di Scuola Italiana Pizzaioli presenteranno alcune ricette da inserire nel menù di ogni pizzeria ed il corretto abbinamento con una birra che le valorizzi.

**Mercoledì 22 ore 10 - 19:** Pizza Consulting – Gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli rispondono alle domande : Come diventare pizzaioli? Quanto conta la formazione in pizzeria? A chi affidarsi per imparare un lavoro che può regalare tante soddisfazioni , ma che costa sacrifici e fatica?

### **RISTORANTE DELLE NAZIONI**

**> Pad. E / Corsie 38-39**

**Tutti i giorni dalle ore 12:00** il Ristorante delle Nazioni sarà aperto al pubblico per la degustazione dei menù proposti in collaborazione con gli Istituti Alberghieri.