



CARTELLA STAMPA EDIZIONE 2017

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 - Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Dal 19 al 22 febbraio 2017 a Carrara Fiere tornano gli eventi dedicati agli addetti all'ospitalità italiana

TIRRENO C.T. E BALNEARIA: L'EVENTO DI RIFERIMENTO PER L'OSPITALITÀ DI QUALITÀ

Tirreno C.T., da 37 anni punto di incontro annuale per il settore dell'ospitalità, e Balnearia, da 18 anni l'appuntamento per l'ospitalità in spiaggia, quest'anno fanno squadra. Dall'innovazione tecnologica per ristoranti, bar e stabilimenti balneari alle ultime novità in campo di prodotti e servizi

Tirreno C.T., la fiera dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, e Balnearia, Salone Professionale delle Attrezzature Balneari, Outdoor design e Benessere, fanno squadra dal 19 al 22 febbraio 2017 nei padiglioni di Carrara Fiere attireranno oltre 50 mila operatori di settore per conoscere da vicino le ultime novità del settore e scambiarsi conoscenze attraverso i tanti appuntamenti in programma.

I settori merceologici. Tirreno C.T. propone come al solito dalla tecnologia delle aziende costruttrici di macchinari per ristorazione, caffetteria e produzione di alimenti, a quelle per le forniture di arredi e complementi per le attività di ricezione. Insomma un vero e proprio momento per scoprire in anteprima il meglio dall'Italia e dal mondo vista la forte presenza di espositori stranieri che ancora una volta hanno scelto questo appuntamento come uno dei più attesi nel nostro Paese. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre ampio spazio alle aziende dell'agroalimentare.

Balnearia presenterà, come di consueto, tutti i settori merceologici relativi agli stabilimenti balneari e non solo. Questi i comparti presenti in Fiera, suddivisi per settore specializzato. **BALNEARIA:** Attrezzature, Impianti, Arredi, Coperture solari, tensostrutture, pavimentazioni, Prodotti ed accessori per la vita all'aria aperta, Giochi da esterni, Servizi e nuove proposte, Piccola nautica, Abbigliamento ed accessori, Agenzie di spettacolo e animazione, **OUTDOOR DESIGN:** Contract, Arredi, Attrezzature ed articoli per esterni e per il giardino, Pergolati, Coperture, Complementi d'arredo, Arredo Urbano/Verde Attrezzato, Pavimentazioni. **SPA & WELLNESS:** Attrezzature e Progettazione spa, Piscine e Benessere, Termalismo, Prodotti Tessili, Complementi d'arredo, Linea Cortesia, Linea Cosmesi/Cosmetica Naturale, Prodotti igienizzanti, Prodotti e attrezzature per la cura della persona e degli ambienti, Attrezzature fitness alta qualità, Pavimenti e Rivestimenti, Sistemi d'illuminazione, Consulenza/Progettazione.

Non solo esposizione. Balnearia e Tirreno CT rappresentano anche un importante momento di confronto e aggiornamento professionale, che si realizza attraverso una numerosa serie di convegni, seminari e incontri professionali, organizzati grazie al coinvolgimento di tutte o quasi le Associazioni e Organizzazioni Sindacali di categoria. Per Balnearia saranno presenti Sib-Concommercio, Fiba-Confesercenti, Assobalneari-Confindustria, Oasi-Confartigianato, Cna Balneari, Federbaleari, Itb Italia. Porteranno il loro contributo a Tirreno CT le associazioni di Barman, Gelatieri, Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi, senza dimenticare il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food.

Le mostre in cifre. Balnearia e Tirreno CT occupano tutti i 4 padiglioni della Fiera di Carrara, con una superficie coperta di oltre 34.000 metri quadri. Sono attesi oltre 50.000 visitatori da tutta Italia, con un maggior afflusso ovviamente dal settore tirrenico. Ma non mancano le visite da altre regioni. Più dettagliatamente, un terzo dei visitatori dell'edizione 2016 proveniva dalla Toscana, il 14% dall'Emilia Romagna e Marche, il 13% dal Sud e dalle Isole, il 12% da Lazio e Umbria, il 9% da Veneto, Friuli e Trentino. Percentuali minori da altre regioni.

I servizi in Fiera. Saranno attivi i servizi Ristorante, Self Service e numerosi Bar. Il pubblico potrà usufruire di parcheggi gratuiti disponibili per oltre 3.000 autovetture, nelle immediate adiacenze della fiera.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 - Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

I programmi delle giornate.

Domenica 19 Febbraio

Tirreno C.T. Inaugurazione della Mostra Convegno Tirreno CT giunta quest'anno alla 37esima edizione. Si inizia con Aperitivo Time organizzato dalla FIB, federazione italiana barman, mentre tra gli appuntamenti della giornata inaugurale, dimostrazione dal vivo per servire e abbinare il Sushi col maestro orientale "Tomi-San" L'iniziativa è di AMIRA, associazione maitre italiani ristoranti e alberghi. Sempre domenica, dimostrazione a cura dell'Accademia Pizzaioli di lavorazioni impasti per pizza e assaggi e, sempre la pizza, è protagonista dello stand Pizza e Pasta Italiana Scuola Italiana Pizzaioli dove è di scena la pizza tonda classica in tutte le sue declinazioni. Grazie ad Assipan, torna la dimostrazione della lavorazione del "Filon del Nonno" e delle "Focacce Massesi". Alle 12 master formativo a cura della Fib "L'Aperitivo" dalle nuove tendenze al passato che ritorna, il tutto abbinato a degustazione.

Appuntamento immancabile di Tirreno Ct sono gli Internazionali d'Italia, concorso culinario di Alta Cucina per Team Regionali, Nazionali e Internazionali giunto alla 17esima edizione. Le sfide si tengono tutti i giorni con premiazione giornaliera alle 16.

Nello spazio della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria - Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione, 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. Si parla, invece, di "Come e perché aprire una gelateria" al seminario (inizio alle 15) organizzato dall'Oscar del gelato-Federazione italiana gelatieri.

Lunedì 20 febbraio

Tirreno C.T. Si entra nel vivo con gare e sfide. Tirreno Ct è tappa di selezione dell'unico talent della Pizza "Master Pizza Chef" organizzato dall'Accademia dei Pizzaioli che eleggerà il miglior pizzaiolo d'Italia, dedicato ai pizzaioli professionisti. E gara è anche Giropizza d'Europa con la tappa carrarese della tredicesima edizione del concorso dove 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. Con Amira torna il concorso nazionale Maitre dell'anno della sezione Toscana Mare per la preparazione di un piatto alla lampada e sempre a cura di Amira, alle 16 approfondimenti sulla cucina Vegana, con realizzazione di un menù settimanale, e sulla Celiachia. Nell'area Fib, seconda edizione del concorso Master Barman, ed è sfida anche a Good in Food con la prima edizione del Campionato Italiano "Eccellenze Italiane". Cioccolato, pasticceria moderna, Cake Design, Painting Cake e Biscotti decorati sono protagonisti nell'area della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, mentre l'Oscar del gelato-Federazione italiana gelatieri propone, alle 16, un seminario su I nuovi Zuccheri in gelateria.

Balnearia. Dopo l'inaugurazione di domenica 19 febbraio, la 18esima edizione di Balnearia entra nel vivo da lunedì 20 con la direzione nazionale di Cna Balneatori (Sala Bernini dalle 12 alle 15) cui farà seguito l'assemblea generale di Cna Balneatori (dalle 15 alle 18). Sempre lunedì alle 10, si tiene la Consulta Disabilità del Comune Di Carrara. Presso la Sala Canova tavola rotonda dal titolo «Adottare le buone prassi», patrocinata da Comune di Carrara, Consorzio Balneari Riviera Toscana, Associazione Imprenditori Balneari Marina di Carrara. Durante l'iniziativa sarà presentato il Progetto Lilla a cura del Comitato promotore di Savona.

Alle 14,30 presso la Sala Michelangelo, consiglio direttivo del Sib, Sindacato Italiano Balneari Da Fiba Confesercenti Toscana e Mondobalneari, alle 15, arrivano spunti di riflessione con il convegno "Concessioni balneari: la riforma del governo e l'esperienza regionale Toscana" (sala Canova).

Martedì 21 febbraio

Tirreno C.T. Ancora la pizza protagonista con Pizza Senza Frontiere, campionato europeo voluto dall'Accademia dei Pizzaioli 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. Presso lo spazio di Amira si tiene la Gara del Flambè eseguita dagli allievi delle scuole alberghiere della Toscana per la selezione del rappresentante al concorso nazionale. È gara anche nell'area Fib per il Top Barman tra i più grandi Barman italiani per la preparazione di un aperitivo abbinato alla preparazione di 4 appetizer. Ed è gara anche per i gelatieri che, grazie alla Federazione italiana gelatieri, si sfidano nel Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2017 nella preparazione dei gusti nocciola e arancia.

Balnearia. Alle 10, presso la Sala Michelangelo convegno unitario degli imprenditori Balneari sul tema "Legge delega e riforme del settore balneare", evento a cura di Sib, Fiba e Oasi. Nel pomeriggio,

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 - Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Donnedamare presso la Sala Bernini, alle 14.30 organizza il convegno «Balneari: l'abolizione del diritto di insistenza e del rinnovo automatico contraria al diritto europeo e al diritto costituzionale».

Alle 10,30 presso la Sala Convegni Centro Servizi, Mediatel presenta l'iniziativa "Dietro ad un hotel che funziona c'è un wifi che lavora per te".

Alle 14, presso la Sala Canova, Federbalneatori ha organizzato il meeting federale «L'equilibrio economico finanziario e gli investimenti. Casi di applicazione regionale», una occasione anche per presentare la neo costituita Federbalneari Toscana.

Mercoledì 22 febbraio

Tirreno Ct si apre al sociale e Tirreno Trade, in collaborazione con tutte le Associazioni di categoria dell'Ospitalità e della Ristorazione e degli Istituti Alberghieri organizza "Insieme a voi con un sorriso", evento che vede protagonisti gli alunni diversamente abili delle scuole alberghiere presso il Ristorante delle Nazioni interno alla manifestazione. È sfida, invece, con il 15esimo Trofeo "Aspiranti Futuri Talenti Maitres Amira" dove è richiesta la preparazione di piatti alla Lampada da parte degli alunni degli Istituti Alberghieri della Versilia e dell'Isola d'Elba. Gara è anche con il Master Barman Special, seconda edizione del concorso riservato ai ragazzi "speciali" organizzato dalla Fib. Assipan propone dimostrazioni di produzione di pane a lievitazione naturale. Il Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione presenta la realizzazione del Mega Cake con l'assemblaggio del lavoro di gruppo realizzato dai professionisti del settore e cake designer coordinati da Cinzia Iotti e Kristina Rado. A Tirreno Ct c'è spazio anche per la formazione e con Pizza Consulting, gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli rispondono alle domande su come diventare pizzaioli.

Balnearia. Alle 10, presso la Sala Convegni Centro Servizi sarà presentato il Turismo Sostenibile in Riviera: dal portale dedicato alla mobilità elettrica ed energia verde, fino alla Certificazione della gestione delle spiagge (ISO 13009) come criterio nella Legge Bolkestein. L'incontro, organizzato da Energia Corrente Srl in collaborazione con Ecospiagge, è l'occasione per presentare i nuovi progetti "I feel Green" di Energia Corrente e "Green Hospitality" di Ecospiagge, nati per promuovere il turismo sostenibile e valorizzare le strutture ricettive e gli stabilimenti balneari, in modo da rendere tali realtà più competitive sul mercato e più attente al turismo di qualità. Sarà anche presentato il portale dedicato al Turismo Green che favorisce l'ecosostenibilità e permette di acquisire nuovi clienti.

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. Saranno qui presenti fra l'altro lo chef francese Basso che farà il fois gras e dessert.

Tutti i giorni

Tirreno C.T. Assipan, l'associazione panificatori di Massa Carrara, tiene dimostrazioni pratiche di lavorazioni e cottura dei vari tipi di pane. Presso lo spazio Fisar degustazioni guidate di vini e prodotti della Doc Monte Scudaio, della zona dell'Aquila e di quelli di Montefioralle nel Chianti Classico, mentre i sommelier di Onav si dedicano al territorio con la presentazione, nel salotto delle anteprime, con i vini dei Colli di Candia e dei Colli di Luni. Tutti i giorni Eccelsa, Istituto di Alta Formazione del Gusto Alimentare, sarà presente a Tirreno Ct con un desk informativo. Esibizioni dal vivo di sculture artistiche su ghiaccio sono di scena a "King of the ice". La Fucina dei saperi sapori e conoscenze, propone forum con dimostrazioni e lezioni di enogastronomia centrate su tradizioni locali ed internazionali. Presso il Ristorante delle Nazioni, dalle 12 degustazione dei menù proposti in collaborazione con gli Istituti Alberghieri.

Balnearia. Concorso "Surfati con Mondo Balneare" presso lo stand di Mondo Balneare (Pad. E Corsie 32-33) è possibile a ritirare una copia omaggio della rivista e scattarsi un selfie insieme alle ragazze sopra la tavola da surf. I tre scatti più simpatici e originali vinceranno una tavola da surf Bic Sport.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Trend della ristorazione. L'indicatore dei consumi fuori casa (ICEO) nel 2016 è aumentato dello 0,2% passando da 41,6% a 41,8%. Secondo il Rapporto sulla ristorazione di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), gli italiani che consumano pasti fuori casa sono 39 milioni. Suddivisi per segmenti, viene fuori un quadro di *heavy consumer*, 13 milioni di persone che consumano almeno 4-5 pasti fuori casa in una settimana, in prevalenza uomini (53,9%) di età compresa tra i 35 e i 44 anni (23,7%) e residenti al Nord Ovest (29,5%) in centri abitati tra i 5mila e i 40mila abitanti (36,8%). Cui seguono gli *average consumer* 9 milioni che consumano almeno 2-3 pasti fuori casa in una settimana, in prevalenza uomini (51,7%), residenti al Centro Italia (29,1%) in centri abitati tra i 5mila e i 40mila abitanti (37,9%) e quindi i *low consumer* 17 milioni che consumano almeno 2-3 pasti in un mese, sono in prevalenza donne (54,8%), di età superiore ai 64 anni, residenti nelle regioni del Nord Italia, in centri abitati tra i 5mila e i 40mila abitanti (40,1%).

Colazione. Più di sei italiani su dieci consumano, con diversa intensità, la colazione fuori casa. Cinque milioni almeno 3 o 4 volte alla settimana, per quattro milioni si tratta, invece, di un rito quotidiano. Il luogo principe della colazione è il bar/caffè, senza alcuna distinzione di genere, età o area geografica. Il bar pasticceria è il secondo luogo deputato alla colazione degli italiani, preferito soprattutto dalle donne (65% contro il 57% degli uomini) e nel Nord Est (64%). Per la colazione fuori, gli italiani spendono mediamente 2-3 euro.

Il pranzo. Al 67% degli italiani, quasi 34 milioni, capita di consumare il pranzo fuori casa durante la settimana. Per 5 milioni si tratta di un'occasione abituale (almeno 3-4 volte alla settimana). La spesa durante la settimana (consumo funzionale) si concentra prevalentemente nella fascia 5-10 euro (45,5%). Ristoranti, trattorie e pizzerie scalano la classifica indicati dal 56,2% e 39,5% degli italiani. La spesa sale nella fascia 10-20 euro nel 42,2% dei casi.

La cena. Dal Rapporto Fipe, il 61,7% ha consumato almeno una cena fuori casa con riferimento ad un mese tipo. Poco meno di due milioni hanno cenato fuori casa almeno tre volte alla settimana. Si cena fuori casa principalmente in osteria oppure come seconda scelta in pizzeria. La fascia di prezzo su cui si attesta una cena-tipo è tra i 10 e i 20 euro

I numeri della ristorazione italiana. La spesa delle famiglie in servizi di ristorazione è stata nel 2015 di 76.401 milioni di euro in valore e di 70.356 milioni in volume con un incremento reale sull'anno precedente pari allo 0,9%. A dicembre del 2015 negli archivi delle Camere di Commercio italiane risultavano attive 325.110 imprese appartenenti al codice di attività 56 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. La Lombardia è la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 15,4%, seguita da Lazio (10,9%) e Campania (9,4%), la Toscana con 21.758 unità, è al 6,7%

I bar. Il bar è una delle articolazioni forti della rete dei pubblici esercizi, se ne contano 149.085. In sei regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana (8.920 il 6% del totale), Lazio e Campania) si concentrano i due terzi delle imprese del settore. Il 54,0% di queste imprese ha forma giuridica di ditta individuale con una variabilità regionale assai sostenuta. La forbice va dal valore minimo dell'Umbria (42,3%) al massimo della Calabria (78,5%).

I ristoranti. Il numero del totale italiano ammonta a 172.688 unità. Il sorpasso dei ristoranti sul bar avvenuto nel corso di questi ultimi anni è frutto di una evoluzione del mercato insieme al cambiamento del sistema delle regole. A ciò si deve aggiungere che la revisione della classificazione delle attività economiche. Il numero maggiore di ristoranti si trova in Lombardia 24.059, 13,9%; Lazio 19.465, 11,3%; Campania 16.133, 9,3%; Emilia Romagna 13.021, 7,5% Toscana 12.613, 7,3%; Piemonte 12.526, 7,3%.

Catering. Le imprese che svolgono attività di banqueting, di fornitura di pasti preparati e di ristorazione collettiva sono poco più di 3mila, concentrate principalmente in Lombardia (601, 19,6%), Lazio (435, 14,2%), Campania (357, 11,6) e Toscana (225, 7,3%).

Cessazioni e nuove aperture. Nel 2015 hanno avviato l'attività poco più di 16mila imprese, mentre circa 27mila l'hanno cessata. Il saldo è negativo per oltre 10mila unità. Nel dettaglio dei settori, nel 2015 i bar che hanno avviato l'attività sono stati 7.557, mentre poco più di 13mila l'hanno cessata. Il saldo è stato negativo per 5.564 unità. In Toscana il saldo è di -382 (-4,3%). Per quanto riguarda la ristorazione hanno avviato l'attività 8.600 imprese e poco più di tredicimila hanno chiuso con un saldo passivo di 5.029 unità. In Toscana il saldo è di -324, -2,6% mentre per mense&catering Le ridotte dimensioni del settore si riflettono anche sul turn over imprenditoriale. Circa 110 imprese hanno avviato l'attività, 229 l'hanno cessata con un saldo negativo pari a 127 unità, in Toscana -16 (-7,1%).

Il trend si conferma anche nei primi nove mesi del 2016 quando hanno avviato l'attività 12.199 imprese mentre 19.509 l'hanno cessata per un saldo negativo pari a 7.310 unità. Anche in Toscana l'andamento è negativo, -443 (1269 cessate, 826 Iscritte).

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 - Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Fatturato Nel terzo trimestre del 2016, secondo la Fipe, l'indice del fatturato delle imprese che erogano servizi di ristorazione (bar, ristoranti, mense) è stato pari a 102,1 segnando una variazione rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente del 3,7%. Un risultato che rafforza la modesta performance dei primi sei mesi dell'anno portando a +2,1% l'incremento nominale nel periodo gen.-set. 2016 / gen.-set. 2015.

L'andamento dei prezzi A ottobre 2016 i prezzi dei servizi di ristorazione commerciale (bar, ristoranti, pizzerie, ecc.) hanno fatto registrare una variazione dello 0,1% rispetto al mese precedente e dell'1% rispetto allo stesso mese di un anno fa. Per la ristorazione collettiva l'incremento invece è del 2%. L'inflazione acquisita per l'anno in corso si attesta rispettivamente sull'1% e sul 2,2%, mentre per l'intero settore sul +1,2%. La caffetteria al bar continua a mantenere un profilo inflazionistico al di sotto dell'1%. La recente variazione tendenziale della caffetteria è dello 0,9%. Più vivace, al contrario, la dinamica dei prezzi dei prodotti di gelateria e pasticceria e delle bevande alcoliche (+1,3% per entrambi) e degli snack (+1,4%). Ristoranti tradizionali e pizzerie registrano aumenti sul 2015 rispettivamente del +1,1% e dello 0,9%. La ristorazione veloce registra incrementi dei listini leggermente più consistenti (+1,3%).

A fronte di un incremento medio tendenziale dell'1,3%, i prezzi dei servizi di ristorazione presentano nel mese di agosto 2016 una significativa variabilità territoriale in una forchetta compresa tra il -1,6% della Basilicata ed il +2,8% della Sardegna. Le variazioni più robuste, ma sempre nell'ambito di valori sostenibili, si rilevano nelle regioni del nord dove la dinamica dei prezzi viene alimentata da una domanda più solida. La Toscana si attesta su un +1,4%.

I prezzi

... **del caffè** Il prezzo della tazzina di caffè al bar varia da 0.80 centesimi di Catanzaro e Messina all'1,3 euro di Brescia per un valore medio in Italia di 0,98 centesimi. In Toscana ad Arezzo, Grosseto e Pistoia si paga 1 euro, a Firenze e Livorno 1.10

... **del cappuccino** Brescia con 1,90 euro è la più cara mentre quella più conveniente risulta essere Bergamo 1,10 euro. In Toscana Arezzo, Firenze, Pistoia e Grosseto si attestano tutte a 1,30 euro, mentre a Livorno costa 1.40 euro.

... **del panino** Per mangiare un panino al bar a Messina occorrono 7 euro mentre decisamente più economico è mangiarlo ad Arezzo dove di euro ne servono 2. La media nazionale si aggira sui 4 euro per panino. Oltre alla virtuosa Arezzo, in Toscana il panino a Firenze costa 3,80 euro, a Grosseto 2,80, a Livorno si arriva a 4,50 euro mentre a Pistoia 2,50 euro.

... **di una pizza e bibita** Decisamente ampia la forchetta lungo tutta l'Italia, del prezzo di una pizza e bibita in pizzeria. Si va infatti dalla economica Trieste con 8,41 euro e si arriva a Roma dove il prezzo è di 19 euro. In Toscana i prezzi sono mediamente simili e si passa da Firenze, Grosseto e Livorno dove si spendono 12 euro, per arrivare a Pistoia dove si scende a 10 euro.

Il sistema turistico balneare, un grande valore italiano.

Il sistema turistico balneare del nostro Paese, creato in quasi due secoli di attività, costituisce un unicum ad oggi irripetibile in altre nazioni.

Anche se la balneazione era praticata da tempo, i primi stabilimenti balneari apparvero in Versilia nel 1823 e nella riviera romagnola vent'anni dopo.

Oggi, gli 8.000 chilometri delle coste italiane, costellati da più di 270 località che si possono fregiare della Bandiera Blu, rappresentano una destinazione estremamente diversificata che attrae la maggior parte dei flussi turistici in Italia.

Imprese, occupati, consumi e valore aggiunto. Il comparto è costituito da circa 87.000 imprese, con 418.000 occupati diretti, che realizzano 24 miliardi di euro di consumi, con un valore aggiunto di 14 miliardi. In questo contesto, le imprese balneari sono poco meno di 30.000, con oltre 100.000 occupati.

Numeri del turismo in Italia. Nel 2015, (i dati del 2016 sono ancora incompleti, ma manifestano un trend in crescita), considerando sia i residenti sia i non residenti, negli esercizi ricettivi italiani si contano oltre 113,4 milioni di arrivi di clienti e circa 392,8 milioni di presenze. Rispetto all'anno precedente, i flussi turistici aumentano del 6,4% in termini di arrivi e del 4,0% in termini di numero di presenze (circa 15 milioni di notti in più). Le presenze sono in crescita sia negli esercizi alberghieri (+3,1%) sia, soprattutto, in quelli extra-alberghieri (+5,7%). La componente del turismo dei residenti, dopo una dinamica degli ultimi anni fortemente negativa sia per gli arrivi sia per le presenze, rafforza nel 2015 la ripresa iniziata nel 2014. Aumentano, infatti, gli arrivi (+6,2% rispetto al 2014), con una decisa crescita per le presenze della clientela nazionale

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 - Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

(+4,8%). Questa dinamica appare confermata dai dati dell'indagine "Viaggi e vacanze" in base alla quale si stima che nel 2015 il 36,1% dei residenti in Italia abbia viaggiato sul territorio nazionale per vacanza (in aumento dal 32,3% del 2014) e l'1,2% per motivi di lavoro (in calo dall'1,7% del 2014). L'andamento è positivo anche per la componente non residente: risultano in crescita sia gli arrivi (+6,6%) sia le presenze (+3,1%). La permanenza media dei clienti, ossia il numero medio di notti trascorse negli esercizi ricettivi per ogni arrivo, è pari a 3,46 notti per cliente, in calo per entrambe le componenti della clientela (da 3,62 notti del 2014 a 3,50 del 2015 per i non residenti e da 3,48 a 3,43 notti per i residenti).

Durata del soggiorno. Anche secondo questo dato, il turismo balneare primeggia con una durata media di poco più 5 giorni, praticamente identica per italiani e stranieri. La montagna segue con una media di 4,5 giorni, anche in questo caso senza differenze per provenienza. Terza destinazione i laghi, ancora con 4,5 giorni, ma con una spiccata prevalenza di turisti esteri, che si trattengono per oltre 5 giorni, a fronte dei soli 3 degli italiani. Il soggiorno in località termali si protrae per non più di 3,5 giorni, mentre le città d'arte si devono accontentare di una media di 2,5, senza apprezzabili differenze secondo la provenienza.

Come si è evoluto il soggiorno al mare dagli anni '50 ad oggi. All'inizio di questo periodo, il soggiorno si svolgeva quasi esclusivamente sulla spiaggia, e lo stabilimento balneare svolgeva essenzialmente funzioni di sorveglianza e sicurezza. All'inizio degli anni '60 cominciano i cambiamenti: si sviluppano i modelli di turismo all'aria aperta, nascono le rotonde e le balere. I '70 sono gli anni delle seconde case, i bagni si strutturano per offrire animazione e altro per il tempo libero. La clientela degli '80 ricerca più servizi e intrattenimento, nei bagni si organizzano serate e giochi.

Il seguito è storia di oggi: relax, intrattenimento, sport, salute e benessere. Lo stabilimento balneare ritorna ad essere il punto focale della vacanza, il luogo di riferimento e di ritrovo.

* *Fonti: Sib, Cna, Enit, Istat, sintesi dell'ufficio stampa*

COMUNICATI STAMPA EDIZIONE 2017

Dal 12 al 22 febbraio 2017 a Carrara Fiere torna l'evento dedicato agli addetti all'ospitalità italiana
TIRRENO C.T.: EDIZIONE 37 PER L'EVENTO DI RIFERIMENTO PER LA RISTORAZIONE
Da 37 anni è il punto di incontro annuale per il settore dell'ospitalità. Dall'innovazione tecnologica per ristoranti e bar, alle ultime novità in campo di prodotti e servizi. Un evento unico che ogni anno richiama oltre 50 mila tra operatori e visitatori. Padiglioni sold out a quattro mesi dall'evento

Fanno 37 candeline **per Tirreno C.T.**, la fiera dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. **Dal 19 al 22 febbraio 2017** Tirreno C.T. attirerà nei padiglioni della fiera gli oltre 50 mila operatori del settore qualificati provenienti da tutta Italia che avranno l'opportunità di incontrare i circa 350 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30 mila metri quadrati dello spazio fieristico. Promossa da Tirreno Trade e in collaborazione con alcuni partner istituzionali e del settore, Tirreno C.T. è la fiera di riferimento per il centro Italia, scelta ogni anno dai migliori marchi del settore per incontrare la domanda in continua evoluzione.

«Non ci stupisce più ormai come ogni anno questa fiera si costruisca su basi forti che sono la garanzia di un incontro efficace tra offerta e domanda – spiega **Paolo Caldana**, organizzatore della fiera – anche per questa edizione oltre ad avere una grande vetrina per i migliori prodotti e marchi aziendali italiani e non solo, un ricco programma di eventi si sta profilando, perché la vera anima di questo evento non è solo il business, ma anche la possibilità delle categorie di confrontarsi per innovarsi». Innovazione e confronto, come sempre, perché a Tirreno C.T. c'è la possibilità di far incontrare non solo gli operatori del mercato, i buyers, ma anche i professionisti dal caffè alla pizza, passando per l'alta cucina e la panificazione.

Cosa trovare nei padiglioni della fiera. Dalla tecnologia delle aziende costruttrici di macchinari per ristorazione, caffetteria e produzione di alimenti, a quelle per le forniture di arredi e complementi per le attività di ricezione. Insomma un vero e proprio momento per scoprire in anteprima il meglio dall'Italia e dal mondo vista la forte presenza di espositori stranieri che ancora una volta hanno scelto questo appuntamento come uno dei più attesi nel nostro Paese. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre ampio spazio alle aziende dell'agroalimentare. Per questo ogni anno Tirreno CT si riconferma un format fieristico unico nel suo genere in grado di catalizzare innovazioni, soluzioni e tendenze per tutto il mondo della ristorazione e dell'ospitalità a 360 gradi.

L'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore è come al solito alla base di Tirreno C.T. Uno scambio commerciale che risponde a un giro di affari di notevole impatto sull'economia dell'intero Paese. Centro Nord e Sud Italia hanno ormai preso di riferimento questo appuntamento che ogni anno muove nei giorni di fiera migliaia di operatori.

Il programma. Ancora in via di definizione, anche quest'anno non mancherà il contributo delle varie associazioni di categoria che scelgono questo appuntamento per promuovere concorsi e appuntamenti di approfondimento che andranno ad arricchire il programma scientifico della manifestazione. Dai Barman ai Gelatieri, passando per i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. Sono solo alcune delle categorie professionali attive in fiera con convegni, dimostrazioni e concorsi. Ampia rappresentanza in fiera per il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo.

Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Importante la stretta collaborazione con la Camera di Commercio di Massa Carrara. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Massa (Ms), 27 ottobre 2016 C.s. 01

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl
Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 - Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

TIRRENO CT E BALNEARIA, ACCOPIATA VINCENTE ALLA FIERA DI CARRARA

Molte novità e cambio di gestione: da quest'anno Balnearia passa nelle esperte mani di Tirreno Trade, la società che da sempre organizza la concomitante Tirreno CT, mostra nazionale dedicata all'Ospitalità e alla Ristorazione. Attrezzature, arredi e impianti per l'industria balneare, outdoor design, SPA & Wellness sono i settori merceologici presenti in fiera, insieme con tutte le attrezzature e forniture per bar, ristoranti, alberghi, pizzerie, pasticcerie, gelaterie

Mettete in agenda questa data: dal 19 al 22 febbraio 2016 apriranno i battenti la **Tirreno CT** e **Balnearia**, le due mostre contemporanee dedicate rispettivamente all'ospitalità e ristorazione e agli stabilimenti balneari, come sempre nel Complesso fieristico di Carrara.

Tra le molte novità attese, la più rilevante è rappresentata dal cambio di gestione: da quest'anno le redini di Balnearia, che apre al pubblico per il 18esimo anno, passano nelle esperte mani di Tirreno Trade, la società che organizza anche la **Tirreno CT**, mostra giunta alla 37esima edizione.

Nuove strategie organizzative. La capillare strategia di comunicazione su tutto il territorio nazionale, la maggiore integrazione tra le due mostre e un più razionale utilizzo degli spazi fieristici non potranno che portare notevoli benefici ad entrambe le manifestazioni, che nel loro insieme rappresentano al 100% l'intero mondo dell'Ospitalità.

Non sarà soltanto un cambio del soggetto organizzatore: con la nuova gestione si procederà ad una progressiva integrazione delle due manifestazioni che, pur **mantenendo la loro identità e le rispettive specificità**, andranno verso la costituzione di un polo espositivo unitario che potrà così **rappresentare un ambito di riferimento completo per tutto il comparto turistico**.

I settori merceologici. **Balnearia** presenterà, come di consueto, tutti i settori merceologici relativi agli stabilimenti balneari, attrezzature, arredi e impianti, prodotti e accessori per la vita all'aria aperta, tutto il comparto dell'outdoor design e dello SPA & Wellness.

Tutto questo si integra perfettamente con l'offerta di **Tirreno CT**, che comprende attrezzature e forniture per bar, ristoranti, alberghi, pizzerie e panifici, pasticcerie, gelaterie e più in generale per comunità e strutture ricettive. Insomma un vero momento per scoprire il meglio dall'Italia e dal mondo, anche in tema di lavorati e semilavorati per la cucina, con un grande spazio dedicato all'agroalimentare e un'intera area dedicata al caffè.

La competizione globale. Alle imprese balneari e a quelle ricettive e della ristorazione in generale sono imposte sempre maggiori esigenze di innovazione e di crescita: la globalizzazione dell'offerta, la facilità degli spostamenti anche a lungo raggio, il progredire dell'informazione ha fatto sì che la competizione si sviluppi ormai a livello mondiale.

Lo stabilimento balneare italiano, l'albergo, il ristorante non devono più confrontarsi con quello spagnolo o mediterraneo, ma con destinazioni turistiche all'altro capo del mondo.

In questa situazione di mercato diventa sempre più importante che le aziende abbiano la possibilità di informarsi, aggiornarsi e attrezzarsi in tempo reale: **Balnearia e Tirreno C.T.** potranno rispondere a questa esigenza in modo organico e completo, con la soddisfazione di espositori e visitatori.

Aggiornamento e confronto. **Tirreno CT e Balnearia** rappresentano da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle Associazioni e delle Organizzazioni Sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore.

"Balnearia, che da quest'anno organizziamo insieme con la Tirreno CT, servirà anche a rafforzare e completare la nostra proposta fieristica – spiega **Paolo Caldana, organizzatore dei due eventi** -. Anche per questa edizione si sta profilando un ricco panorama di manifestazioni collaterali, perché la vera anima di queste iniziative non è solo il business, ma anche la possibilità per le categorie di confrontarsi per innovarsi. E se questo è stato vero per molti anni, lo sarà ancor di più da qui in avanti, con la sinergia che si sta creando tra tutti i settori, vecchi e nuovi".

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 - Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

BALNEARIA NUMERO 18, GRANDI NOVITÀ IN ARRIVO

Presenti in fiera tutte le più rappresentative aziende fornitrici del settore. Novità dalla produzione e dai servizi. Numerosi seminari e incontri tematici per questa edizione, che vede rafforzate le sinergie con la Tirreno CT, mostra rivolta al settore dell'ospitalità, che completa così il panorama dell'offerta.

Mancano meno di quaranta giorni all'inaugurazione della XVIII edizione di **Balnearia, Salone Professionale delle Attrezzature Balneari**, Outdoor design e Benessere, che resterà aperta al pubblico dal 19 al 22 febbraio prossimi. La mostra è divenuta ormai da anni un punto di riferimento per la balneazione, le attività ricettive e l'outdoor, un luogo ideale dove trovare le anticipazioni sulle soluzioni più innovative e sui trend del mercato.

I settori merceologici. Balnearia presenterà, come di consueto, tutti i settori merceologici relativi agli stabilimenti balneari e non solo. Questi i comparti presenti in Fiera, suddivisi per settore specializzato.

BALNEARIA: Attrezzature, Impianti, Arredi, Coperture solari, tensostrutture, pavimentazioni, Prodotti ed accessori per la vita all'aria aperta, Giochi da esterni, Servizi e nuove proposte, Piccola nautica, Abbigliamento ed accessori, Agenzie di spettacolo e animazione,

OUTDOOR DESIGN: Contract, Arredi, Attrezzature ed articoli per esterni e per il giardino, Pergolati, Coperture, Complementi d'arredo, Arredo Urbano/Verde Attrezzato, Pavimentazioni.

SPA & WELLNESS: Attrezzature e Progettazione spa, Piscine e Benessere, Termalismo, Prodotti Tessili, Complementi d'arredo, Linea Cortesia, Linea Cosmesi/Cosmetica Naturale, Prodotti igienizzanti, Prodotti e attrezzature per la cura della persona e degli ambienti, Attrezzature fitness alta qualità, Pavimenti e Rivestimenti, Sistemi d'illuminazione, Consulenza/Progettazione.

Integrazione con la Tirreno CT. Tutto questo si integra perfettamente con l'offerta della contemporanea **Tirreno CT**, giunta alla edizione numero 37, che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti appuntamenti di incontro e confronto del settore. Non solo per la massiccia e qualificata presenza di operatori, ma anche per il ricco programma di contenuti che ogni anno richiama a Carrara Fiere centinaia di opinion leader. La mostra comprende attrezzature e forniture per bar, ristoranti, alberghi, pizzerie e panifici, pasticcerie, gelaterie e più in generale per comunità e strutture ricettive. Insomma un vero momento per scoprire il meglio dall'Italia e dal mondo, anche in tema di lavorati e semilavorati per la cucina, con un grande spazio dedicato all'agroalimentare e un'intera area dedicata al caffè.

Si realizza così una delle più significative manifestazioni del comparto Ospitalità e Turismo: in un'unica data si trovano riuniti tutti i settori della produzione e dei servizi.

Non solo esposizione. Balnearia e Tirreno CT rappresentano anche un importante momento di confronto e aggiornamento professionale, che si realizza attraverso una numerosa serie di convegni, seminari e incontri professionali, organizzati grazie al coinvolgimento di tutte o quasi le Associazioni e Organizzazioni Sindacali di categoria. Per Balnearia saranno presenti Sib-Confercommercio, Fiba-Confesercenti, Assobalneari-Confindustria, Oasi-Confartigianato, Cna Balneari, Federbalneari, Itb Italia.

Porteranno il loro contributo a Tirreno CT le associazioni di Barman, Gelatieri, Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi, senza dimenticare il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food.

Le mostre in cifre. Balnearia e Tirreno CT occupano tutti i 4 padiglioni della Fiera di Carrara, con una superficie coperta di oltre 34.000 metri quadri. Sono attesi oltre 60.000 visitatori da tutta Italia, con un maggior afflusso ovviamente dal settore tirrenico. Ma non mancano le visite da altre regioni. Più dettagliatamente, un terzo dei visitatori dell'edizione 2016 proveniva dalla Toscana, il 14% dall'Emilia Romagna e Marche, il 13% dal Sud e dalle Isole, il 12% da Lazio e Umbria, il 9% da Veneto, Friuli e Trentino. Percentuali minori da altre regioni.

I servizi in Fiera. Saranno attivi i servizi Ristorante, Self Service e numerosi Bar. Il pubblico potrà usufruire di parcheggi gratuiti disponibili per oltre 3.000 autovetture, nelle immediate adiacenze della fiera.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 - Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Dal 19 al 22 febbraio 2017 a Carrara Fiere tornano gli eventi dedicati agli addetti all'ospitalità italiana

TIRRENO C.T. E BALNEARIA: L'EVENTO DI RIFERIMENTO PER L'OSPITALITÀ DI QUALITÀ

Tirreno C.T., da 37 anni punto di incontro annuale per il settore dell'ospitalità, e Balnearia, da 18 anni l'appuntamento per l'ospitalità in spiaggia, quest'anno fanno squadra. Dall'innovazione tecnologica per ristoranti, bar e stabilimenti balneari alle ultime novità in campo di prodotti e servizi

Tutto pronto a Carrara Fiere per Tirreno C.T., la fiera dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, e Balnearia, Salone Professionale delle Attrezzature Balneari, Outdoor design e Benessere, che da quest'anno fanno squadra dal 19 al 22 febbraio 2017 per presentare le ultime novità del settore e scambiarsi conoscenze attraverso i tanti appuntamenti in programma.

I settori merceologici. Tirreno C.T. propone come al solito dalla tecnologia delle aziende costruttrici di macchinari per ristorazione, caffetteria e produzione di alimenti, a quelle per le forniture di arredi e complementi per le attività di ricezione. Insomma un vero e proprio momento per scoprire in anteprima il meglio dall'Italia e dal mondo vista la forte presenza di espositori stranieri che ancora una volta hanno scelto questo appuntamento come uno dei più attesi nel nostro Paese. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre ampio spazio alle aziende dell'agroalimentare.

Balnearia presenterà, come di consueto, tutti i settori merceologici relativi agli stabilimenti balneari e non solo. Questi i comparti presenti in Fiera, suddivisi per settore specializzato. **BALNEARIA:** Attrezzature, Impianti, Arredi, Coperture solari, tensostrutture, pavimentazioni, Prodotti ed accessori per la vita all'aria aperta, Giochi da esterni, Servizi e nuove proposte, Piccola nautica, Abbigliamento ed accessori, Agenzie di spettacolo e animazione, **OUTDOOR DESIGN:** Contract, Arredi, Attrezzature ed articoli per esterni e per il giardino, Pergolati, Coperture, Complementi d'arredo, Arredo Urbano/Verde Attrezzato, Pavimentazioni. **SPA & WELLNESS:** Attrezzature e Progettazione spa, Piscine e Benessere, Termalismo, Prodotti Tessili, Complementi d'arredo, Linea Cortesia, Linea Cosmesi/Cosmetica Naturale, Prodotti igienizzanti, Prodotti e attrezzature per la cura della persona e degli ambienti, Attrezzature fitness alta qualità, Pavimenti e Rivestimenti, Sistemi d'illuminazione, Consulenza/Progettazione.

Non solo esposizione. Balnearia e Tirreno CT rappresentano anche un importante momento di confronto e aggiornamento professionale, che si realizza attraverso una numerosa serie di convegni, seminari e incontri professionali, organizzati grazie al coinvolgimento di tutte o quasi le Associazioni e Organizzazioni Sindacali di categoria. Per Balnearia saranno presenti Sib-Concommercio, Fiba-Confesercenti, Assobalneari-Confindustria, Oasi-Confartigianato, Cna Balneari, Federbalneari, Itb Italia. Porteranno il loro contributo a Tirreno CT le associazioni di Barman, Gelatieri, Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi, senza dimenticare il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food.

Le mostre in cifre. Balnearia e Tirreno CT occupano tutti i 4 padiglioni della Fiera di Carrara, con una superficie coperta di oltre 34.000 metri quadri. Sono attesi oltre 50.000 visitatori da tutta Italia, con un maggior afflusso ovviamente dal settore tirrenico. Ma non mancano le visite da altre regioni. Più dettagliatamente, un terzo dei visitatori dell'edizione 2016 proveniva dalla Toscana, il 14% dall'Emilia Romagna e Marche, il 13% dal Sud e dalle Isole, il 12% da Lazio e Umbria, il 9% da Veneto, Friuli e Trentino. Percentuali minori da altre regioni.

I servizi in Fiera. Saranno attivi i servizi Ristorante, Self Service e numerosi Bar. Il pubblico potrà usufruire di parcheggi gratuiti disponibili per oltre 3.000 autovetture, nelle immediate adiacenze della fiera. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Massa, 15 febbraio 2017 C.s. 06

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 - Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Ospitalità al centro dell'attenzione con Tirreno C.T. e Balnearia, dal 19 al 22 febbraio a Carrara Fiere

RISTORAZIONE: GLI ITALIANI TORNANO AL RISTORANTE, MA NEL FUTURO VINCE LA “CENA A DOMICILIO” CON GLI “HOME CHEF” O IL TAKE AWAY STELLATO

Crescono i consumi nei ristoranti (+0,2%), ma cambia il tipo di consumatore (heavy consumer). Lombardia nella vetta dei numeri. Il punto della situazione a Tirreno C.T. e Balnearia dove saranno in mostra le ultime novità per le forniture di bar e stabilimenti balneari, oltre a convegni e momenti di riflessione sul settore

Tutto pronto a Carrara Fiere per Tirreno C.T., la fiera dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, e Balnearia, Salone Professionale delle Attrezzature Balneari, Outdoor design e Benessere, che da quest'anno fanno squadra dal 19 al 22 febbraio 2017 per presentare le ultime novità del settore e scambiarsi conoscenze attraverso i tanti appuntamenti in programma.

Una fiera che è sempre pronta a rispondere alle esigenze di un settore in continuo mutamento. L'indicatore dei consumi fuori casa (ICEO) nel 2016 è infatti aumentato dello 0,2% passando da 41,6% a 41,8%. Secondo il Rapporto sulla ristorazione di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), gli italiani che consumano pasti fuori casa sono 39 milioni. Suddivisi per segmenti, viene fuori un quadro di heavy consumer, 13 milioni di persone che consumano almeno 4-5 pasti fuori casa in una settimana, in prevalenza uomini (53,9%) di età compresa tra i 35 e i 44 anni (23,7%) e residenti al Nord Ovest (29,5%) in centri abitati tra i 5mila e i 40mila abitanti (36,8%). Cui seguono gli average consumer 9 milioni che consumano almeno 2-3 pasti fuori casa in una settimana, in prevalenza uomini (51,7%), residenti al Centro Italia (29,1%) in centri abitati tra i 5mila e i 40mila abitanti (37,9%) e quindi i low consumer 17 milioni che consumano almeno 2-3 pasti in un mese, sono in prevalenza donne (54,8%), di età superiore ai 64 anni, residenti nelle regioni del Nord Italia, in centri abitati tra i 5mila e i 40mila abitanti (40,1%).

I numeri della ristorazione italiana. La spesa delle famiglie in servizi di ristorazione è stata nel 2015 di 76.401 milioni di euro in valore e di 70.356 milioni in volume con un incremento reale sull'anno precedente pari allo 0,9%. A dicembre del 2015 negli archivi delle Camere di Commercio italiane risultavano attive 325.110 imprese appartenenti al codice di attività 56 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. La Lombardia è la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 15,4%, seguita da Lazio (10,9%) e Campania (9,4%), la Toscana con 21.758 unità, è al 6,7%. Nel terzo trimestre del 2016, secondo la Fipe, l'indice del fatturato delle imprese che erogano servizi di ristorazione (bar, ristoranti, mense) è stato pari a 102,1 segnando una variazione rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente del 3,7%. Un risultato che rafforza la modesta performance dei primi sei mesi dell'anno portando a +2,1% l'incremento nominale nel periodo gen.-set. 2016 / gen.-set. 2015.

I numeri dei balneari. Il comparto è costituito da circa 87.000 imprese, con 418.000 occupati diretti, che realizzano 24 miliardi di euro di consumi, con un valore aggiunto di 14 miliardi. In questo contesto, le imprese balneari sono poco meno di 30.000, con oltre 100.000 occupati.

Il punto della situazione. Balnearia e Tirreno CT rappresenteranno per quattro giorni un importante momento di confronto e aggiornamento professionale, che si realizza attraverso una numerosa serie di convegni, seminari e incontri professionali, organizzati grazie al coinvolgimento di tutte o quasi le Associazioni e Organizzazioni Sindacali di categoria. Per Balnearia saranno presenti Sib-Confcommercio, Fiba-Confesercenti, Assobalneari-Confindustria, Oasi-Confartigianato, Cna Balneatori, Federbalneari, Itb Italia. Porteranno il loro contributo a Tirreno CT le associazioni di Barman, Gelatieri, Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi, senza dimenticare il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food.

Le mostre in cifre. Balnearia e Tirreno CT occupano tutti i 4 padiglioni della Fiera di Carrara, con una superficie coperta di oltre 34.000 metri quadri. Sono attesi oltre 50.000 visitatori da tutta Italia, con un maggior afflusso ovviamente dal settore tirrenico. Ma non mancano le visite da altre regioni. Più dettagliatamente, un terzo dei visitatori dell'edizione 2016 proveniva dalla Toscana, il 14% dall'Emilia Romagna e Marche, il 13% dal Sud e dalle Isole, il 12% da Lazio e Umbria, il 9% da Veneto, Friuli e Trentino. Percentuali minori da altre regioni.

Massa, 17 febbraio 2017 C.s. 07

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 - Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

A CarraraFiere dal 19 al 22 febbraio la fiera professionale dell'ospitalità e della ristorazione

TIRRENO C.T. E BALNEARIA: AL VIA DOMANI L'EVENTO DELL'OSPITALITÀ

Domenica 19 febbraio l'inaugurazione alle ore 11.30. Quest'anno la novità dell'interazione tra servizi per il mare e per la ristorazione. Oltre 400 espositori e 700 marchi commerciali sono il biglietto da visita della Fiera. Da domani in fiera anche la Fucina dei Sapori con tanti ospiti di fama internazionale

Pronti attenti e via. Tirreno C.T. e Balnearia sono ai nastri di partenza. Da domani, domenica 19 febbraio alle 10, i padiglioni di Carrara Fiere apriranno i battenti al pubblico di operatori e appassionati per presentare le ultime novità in termini di offerta per l'ospitalità a 360 gradi. Il tradizionale **taglio del nastro avverrà alle ore 11.30** nell'atrio del Centro Servizi della fiera.

Tutto il mondo dell'ospitalità. Questa edizione rappresenta una vera novità perché Tirreno Trade, che organizza l'evento da ormai 37 edizioni e che è tra le aziende leader nella promozione di fiere legate al settore, ha deciso di unire alla storica manifestazione anche l'altro fiore all'occhiello della fiera, Balnearia, ampliando così un'offerta che ha molto in comune. **In fiera così i visitatori potranno trovare** dalla tecnologia delle aziende costruttrici di macchinari per ristorazione, caffetteria e produzione di alimenti, a quelle per le forniture di arredi e complementi per le attività di ricezione. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre ampio spazio alle aziende dell'agroalimentare. **Balnearia** presenterà, come di consueto, tutti i settori merceologici relativi agli stabilimenti balneari e non solo. Dalle attrezzature per le strutture balnearie alle ultime novità per la piccola nautica e per l'outdoor legato al mare.

Il programma di domenica 19 febbraio. Tirreno C.T. Si inizia con Aperitivo Time organizzato dalla FIB, federazione italiana barman, mentre tra gli appuntamenti della giornata inaugurale, dimostrazione dal vivo per servire e abbinare il Sushi col maestro orientale "Tomi-San" L'iniziativa è di AMIRA, associazione maitre italiani ristoranti e alberghi. Sempre domenica, dimostrazione a cura dell'Accademia Pizzaioli di lavorazioni impasti per pizza e assaggi e, sempre la pizza, è protagonista dello stand Pizza e Pasta Italiana Scuola Italiana Pizzaioli dove è di scena la pizza tonda classica in tutte le sue declinazioni. Grazie ad Assipan, torna la dimostrazione della lavorazione del "Filon del Nonno" e delle "Focacce Massesi". Alle 12 master formativo a cura della Fib "L'Aperitivo" dalle nuove tendenze al passato che ritorna, il tutto abbinato a degustazione. Appuntamento immancabile di Tirreno Ct sono gli Internazionali d'Italia, concorso culinario di Alta Cucina per Team Regionali, Nazionali e Internazionali giunto alla 17esima edizione. Le sfide si tengono tutti i giorni con premiazione giornaliera alle 16.

Nello spazio della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria - Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione, 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. Si parla, invece, di "Come e perché aprire una gelateria" al seminario (inizio alle 15) organizzato dall'Oscar del gelato-Federazione italiana gelatieri.

La Fucina dei SaperiSapori e delle conoscenze. 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. Saranno qui presenti fra l'altro lo chef francese Basso che farà il foie gras e dessert. Domenica si parte con un seminario sull'olio d'oliva Quercetano, poi il foie gras de canard dello chef francese Michel Basso. Un seminario poi su come si degusta con i sensi e ancora i "TESTAROLI", preparazione di uno dei piatti tipici e più conosciuti della tradizione della Lunigiana. Nel pomeriggio lo chef Basso interpreta i pop corn e infine la merenda non merenda a cura di Assipan.

Massa, 18 febbraio 2017 C.s. 08

A CarraraFiere dal 19 al 22 febbraio la fiera professionale dell'ospitalità e della ristorazione

TIRRENO C.T. E BALNEARIA: AL VIA DOMANI L'EVENTO DELL'OSPITALITÀ

Domenica 19 febbraio l'inaugurazione alle ore 11.30. Quest'anno la novità dell'interazione tra servizi per il mare e per la ristorazione. Oltre 400 espositori e 700 marchi commerciali sono il biglietto da visita della Fiera. Da domani in fiera anche la Fucina dei Sapori con tanti ospiti di fama internazionale

Pronti attenti e via. Tirreno C.T. e Balnearia sono ai nastri di partenza. Da domani, domenica 19 febbraio alle 10, i padiglioni di Carrara Fiere apriranno i battenti al pubblico di operatori e appassionati per presentare le ultime novità in termini di offerta per l'ospitalità a 360 gradi. Il tradizionale **taglio del nastro avverrà alle ore 11.30** nell'atrio del Centro Servizi della fiera, alla presenza tra gli altri di xxxxxx.

Tutto il mondo dell'ospitalità. Questa edizione rappresenta una vera novità perché Tirreno Trade, che organizza l'evento da ormai 37 edizioni e che è tra le aziende leader nella promozione di fiere legate al settore, ha deciso di unire alla storica manifestazione anche l'altro fiore all'occhiello della fiera, Balnearia, ampliando così un'offerta che ha molto in comune. **In fiera così i visitatori potranno trovare** dalla tecnologia delle aziende costruttrici di macchinari per ristorazione, caffetteria e produzione di alimenti, a quelle per le forniture di arredi e complementi per le attività di ricezione. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre ampio spazio alle aziende dell'agroalimentare. **Balnearia** presenterà, come di consueto, tutti i settori merceologici relativi agli stabilimenti balneari e non solo. Questi i comparti presenti in Fiera, suddivisi per settore specializzato. Dalle attrezzature per le strutture balnearie alle ultime novità per la piccola nautica e per l'outdoor legato al mare.

Il programma di domenica 19 febbraio. Tirreno C.T. Si inizia con Aperitivo Time organizzato dalla FIB, federazione italiana barman, mentre tra gli appuntamenti della giornata inaugurale, dimostrazione dal vivo per servire e abbinare il Sushi col maestro orientale "Tomi-San" L'iniziativa è di AMIRA, associazione maitre italiani ristoranti e alberghi. Sempre domenica, dimostrazione a cura dell'Accademia Pizzaioli di lavorazioni impasti per pizza e assaggi e, sempre la pizza, è protagonista dello stand Pizza e Pasta Italiana Scuola Italiana Pizzaioli dove è di scena la pizza tonda classica in tutte le sue declinazioni. Grazie ad Assipan, torna la dimostrazione della lavorazione del "Filon del Nonno" e delle "Focacce Massesi". Alle 12 master formativo a cura della Fib "L'Aperitivo" dalle nuove tendenze al passato che ritorna, il tutto abbinato a degustazione. Appuntamento immancabile di Tirreno Ct sono gli Internazionali d'Italia, concorso culinario di Alta Cucina per Team Regionali, Nazionali e Internazionali giunto alla 17esima edizione. Le sfide si tengono tutti i giorni con premiazione giornaliera alle 16.

Nello spazio della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria - Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione, 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. Si parla, invece, di "Come e perché aprire una gelateria" al seminario (inizio alle 15) organizzato dall'Oscar del gelato-Federazione italiana gelatieri.

La Fucina dei SaperiSapori e delle conoscenze. 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. Saranno qui presenti fra l'altro lo chef francese Basso che farà il foie gras e dessert. Domenica si parte con un seminario sull'olio d'oliva Quercetano, poi il foie gras de canard dello chef francese Michel Basso. Un seminario poi su come si degusta con i sensi e ancora i "TESTAROLI", preparazione di uno dei piatti tipici e più conosciuti della tradizione della Lunigiana. Nel pomeriggio lo chef Basso interpreta i pop corn e infine la merenda non merenda a cura di Assipan.

Massa, 18 febbraio 2017 C.s. 08

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 - Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Primo giorno di fiera con migliaia di ingressi. Domani tanti appuntamenti tra pizza, vino e food
TIRRENO C.T. E BALNEARIA: GIÀ RECORD DI INGRESSI PER I SALONI DELL'OSPITALITÀ
Un settore che cresce e che crea occupazione. Paolo Caldana (responsabile fiera): «Gli imprenditori puntano alla qualità sia delle materie prime, sia della tecnologia, questa l'arma vincente per il futuro»

Sono partiti con il segno positivo Tirreno C.T. e Balnearia, inaugurate questa mattina a Carrara Fiere alla presenza tra gli altri del presidente dell'Ente Fiera, Fabio Felici, il sindaco di Carrara, Angelo Zubbani, l'assessore alle finanze del comune di Massa, Giovanni Rutili, il sindaco di Forte dei Marmi, Umberto Buratti e altre autorità del territorio. Trentasette edizioni per la fiera di riferimento per l'ospitalità che vogliono dire un rinnovamento continuo sia nell'offerta dei prodotti presenti, sia in termini di contenuti, con un programma denso di appuntamenti di approfondimento di un settore che a quanto pare non conosce crisi. «Il fatto che Tirreno C.T. in questi anni non abbia avuto cali di spazi, ma anzi, delle crescite come quest'anno, dimostra che questo comparto è in salute e che gli imprenditori vincono la sfida puntando sul rinnovamento – spiega il responsabile di Tirreno C.T., **Paolo Caldana** – bisogna puntare su qualità del servizio, della materia prima e questo abbinato alla tecnologia che ormai oggi vede l'Italia leader mondiale nel settore».

I numeri della ristorazione. Il numero del totale italiano di ristoranti ammonta a 172.688 unità. Il sorpasso dei ristoranti sul bar avvenuto nel corso di questi ultimi anni è frutto di una evoluzione del mercato insieme al cambiamento del sistema delle regole. A ciò si deve aggiungere che la revisione della classificazione delle attività economiche. Il numero maggiore di ristoranti si trova in Lombardia 24.059, 13,9%; Lazio 19.465, 11,3%; Campania 16.133, 9,3%; Emilia Romagna 13.021, 7,5% Toscana 12.613, 7,3%; Piemonte 12.526, 7,3%. **Fatturato** Nel terzo trimestre del 2016, secondo la Fipe, l'indice del fatturato delle imprese che erogano servizi di ristorazione (bar, ristoranti, mense) è stato pari a 102,1 segnando una variazione rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente del 3,7%. Un risultato che rafforza la modesta performance dei primi sei mesi dell'anno portando a +2,1% l'incremento nominale nel periodo gen.-set. 2016 / gen.-set. 2015.

Il programma di lunedì 20 febbraio. Si entra nel vivo con gare e sfide. Tirreno Ct è tappa di selezione dell'unico talent della Pizza "Master Pizza Chef" organizzato dall'Accademia dei Pizzaioli che eleggerà il miglior pizzaiolo d'Italia, dedicato ai pizzaioli professionisti. E gara è anche Giropizza d'Europa con la tappa carrarese della tredicesima edizione del concorso dove 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. Con Amira torna il concorso nazionale Maitre dell'anno della sezione Toscana Mare per la preparazione di un piatto alla lampada e sempre a cura di Amira, alle 16 approfondimenti sulla cucina Vegana, con realizzazione di un menù settimanale, e sulla Celiachia. Nell'area Fib, seconda edizione del concorso Master Barman, ed è sfida anche a Good in Food con la prima edizione del Campionato Italiano "Eccellenze Italiane". Cioccolato, pasticceria moderna, Cake Design, Painting Cake e Biscotti decorati sono protagonisti nell'area della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, mentre l'Oscar del gelato-Federazione italiana gelatieri propone, alle 16, un seminario su I nuovi Zuccheri in gelateria. Da domenica fino a mercoledì proseguono anche gli Internazionali d'Italia di cucina che decreteranno le migliori ricette in varie categorie in concorso.

La Fucina dei SaperiSapori e delle conoscenze. 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. Saranno qui presenti fra l'altro lo chef francese Basso che farà il foie gras e dessert.

Massa, 19 febbraio 2017 C.s. 09

Alla Fiera di Carrara dal 19 al 22 febbraio

BALNEARIA E TIRRENO CT, SI ENTRA NEL VIVO

Oltre 400 espositori in rappresentanza di più di 700 marchi commerciali e una nutrita serie di convegni e assemblee sul futuro degli stabilimenti balneari italiani.

Marina di Carrara, 19.01.2017

c.s.

10 Taglio del nastro alla fiera Tirreno Ct – Balnearia, che oggi è stata inaugurata alla presenza di centinaia di espositori e visitatori provenienti da tutta Italia. Tirreno Ct, da 37 anni punto di incontro annuale per il settore dell'ospitalità, e Balnearia da 18 anni l'appuntamento per l'ospitalità in spiaggia, che quest'anno hanno fatto squadra, hanno aperto le porte con un calendario ricco di appuntamenti fino a mercoledì 22 febbraio.

La 18esima edizione di Balnearia entra nel vivo domani, con la direzione nazionale di Cna Balneatori in programma dalle 12 alle 15 nella Sala Bernini e a seguire l'assemblea generale di Cna Balneatori (dalle 15 alle 18). Un evento importante per la categoria che oggi in Italia conta poco meno di 30 mila imprese balneari con oltre 100 mila occupati. Per citare solo la parte di costa toscana tra Marina di Carrara e Torre del Lago (la Riviera Apuana e la Versilia), si contano oltre 600 imprese balneari che aspettano risposte sul futuro delle loro concessioni e Balnearia è anche quest'anno il luogo ideale per ospitare i numerosi convegni dedicati a questo tema. Non solo esposizione dunque. Balnearia e Tirreno Ct rappresentano un importante momento di confronto e aggiornamento professionale.

A Balnearia sono presenti Sib- Confcommercio, Fiba-confesercenti, Assobalneari-Confindustria, Oasi-Confartigianato, Cna Balneatori, Federbalneari, Itb Italia.

Domani dalle 10 alle 12 è in programma il convegno dal titolo "Lo stabilimento balneare del futuro", organizzato da ITB Italia nella sala Bernini. Dalle 10 alle 13 la Consulta disabilità del Comune di Carrara organizza nella sala Canova la tavola rotonda dal titolo "Adottare le buone prassi", patrocinata dal Comune di Carrara, dal Consorzio Balneari Riviera Toscana, dall'Associazione Imprenditori Balneari Marina di Carrara. In tale occasione sarà presentato il progetto Lilla, a cura del Comitato promotore di Savona.

Alle 14,30 la Sala Michelangelo ospita il consiglio direttivo del Sib, Sindacato Italiano Balneari. Da Fiba Confesercenti Toscana e Mondobalneare alle 15, nella sala Canova, arrivano spunti di riflessione con il convegno "Concessioni balneari: la riforma del governo e l'esperienza regionale Toscana".

Gli spazi espositivi di Balnearia presentano tutti i settori merceologici legati agli stabilimenti balneari e non solo: attrezzature, impianti, arredi, coperture solari, tensostrutture, pavimentazioni, prodotti ed accessori per la vita all'aria aperta, giochi da esterni, servizi e nuove proposte, piccola nautica, abbigliamento ed accessori, agenzie di spettacolo e animazione e molto altro ancora.

Per il primo anno il Consorzio Riviera Toscana Marina di Massa, che conta poco meno di 100 stabilimenti balneari sugli 8 chilometri di costa, è presente a Balnearia con il suo stand arricchito con le numerose attività organizzate durante l'anno, insieme ai diversi partner: la società nazionale Salvamento di Genova sezione di Massa, la scuola Max cani salvataggio Toscana, l'associazione sportiva Adrenaline e le molteplici associazioni onlus.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 - Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

A Tirreno C.T. (Carrara Fiere) fino al 22 febbraio si parla anche delle novità nel comparto pasta

PASTA: LO SPAGHETTO È IL FORMATO PREFERITO (E PIÙ CONSUMATO) AL MONDO

Nel 2015 l'Italia ne ha esportato 1,8 milioni di tonnellate. La Germania si conferma il mercato principale per gradimento di pasta tricolore, seguono Regno Unito e Francia. Le preferite nel mondo sono i rigatoni al pomodoro, ma vanno forte anche la Carbonara e, dal terremoto, l'Amatriciana

La pasta è uno dei prodotti italiani più venduti al mondo, tanto che la produzione è aumentata negli ultimi anni del 57%, passando da 9,1 a 14,3 milioni di tonnellate. Sono 48 (+77%) i Paesi a produrne in quantità accettabili (oltre mille tonnellate) e ben 52 (erano 30 diciotto anni fa) quelli che ne consumano almeno 1 kg pro capite all'anno. Sulla base di questi dati a Tirreno C.T. si stanno presentando alcune tra le aziende leader del settore con le ultime novità sia per i formati, sia per quanto riguarda la materia prima utilizzata. «La pasta rappresenta un ingrediente fondamentale per la dieta mediterranea – spiega Paolo Caldana, responsabile di Tirreno C.T. – il suo consumo negli ultimi anni è cambiato molto e l'offerta si sta adeguando alla domanda, qui in fiera abbiamo un chiaro esempio di questo trend».

I numeri del settore. L'Istat afferma che l'export di pasta italiana raggiunge il dodicesimo anno consecutivo di crescita: nel 2016 il balzo è stato del 6% per cento. Un business sicuro e continuativo per l'Italia soprattutto per le grandi aziende come Barilla, De Cecco e le PL. Secondo Aidepi, l'associazione dei produttori, nel 2016 l'Italia ha esportato 2 milioni di tonnellate di pasta (+6%) per un valore di oltre 3 miliardi di euro e un incremento di circa il 5%. Le esportazioni influenzano l'offerta di circa 50%: una percentuale in crescita anche per ciò la produzione interna. Con la crisi del 2008 questo mercato ha perso poco rispetto ai crolli di altri settori. Le esportazioni hanno consentito alle nostre imprese di mantenere la produzione senza conseguenze gravi. L'Italia rimane il primo produttore e consumatore mondiale di pasta: in Italia ne mangiamo circa 30 chilogrammi pro capite l'anno. Circa il doppio rispetto ad altri paesi (che hanno altre usanze culinarie), anche se venezuelani, tunisini e greci ne vanno ghiotti: i consumi pro capitale vanno dai 10 e i 15 chilogrammi. Seguono gli americani, gli inglesi e gli svedesi con circa 8 chilogrammi. Tra i Paesi che importano maggiori quantità di pasta italiana, rimane in top position la Germania, che ha visto un incremento in volume di oltre il 5% dal 2014, seguita poi da Francia, Giappone e Russia. Importante è la l'Argentina che, per la forte presenza di italiani, ha raddoppiato la domanda del prodotto.

I formati preferiti dagli italiani. Sono oltre 300 i formati di pasta a disposizione, eppure sono pochi quelli più riconosciuti da tutti come status. Al primo posto, secondo i dati presentati a Tirreno C.T. da Barilla, c'è lo spaghetti: di gran lunga il più consumato (ha una quota del 14,4% sui volumi totali venduti in Italia *), è il formato di pasta che maggiormente rappresenta la cultura alimentare italiana nel mondo. Il termine deriva da 'piccolo spago' ed è presente in tutte le tradizioni culinarie regionali, da Nord a Sud Italia. Nel podio poi le penne rigate (8,5%) e quindi i fusilli (7%) di derivazione araba, si sono diffusi dapprima nelle regioni meridionali, da cui partì l'espansione musulmana nel Mediterraneo.

“Gluten free”, crescono i numeri. Tra le posizioni rappresentative entrate nel paniere dei prodotti consumati, la pasta senza glutine di pari passo con la crescente domanda di alimenti gluten free da parte sia delle persone affette da celiachia che di altri consumatori. Un segnale importante che dimostra la continua crescita del mercato del “gluten free” non solo nelle farmacie ma anche negli altri canali distributivi, come negozi specializzati e Gdo. I dati sulle vendite presso i punti vendita della Gdo confermano il trend in atto: il giro d'affari dei prodotti senza glutine è cresciuto del 32,1%.

Massa, 20 febbraio 2017 C.s. 12

A Tirreno C.T. (Carrara Fiere) il mondo della caffetteria in mostra con macchinari e miscele

CAFFÈ E CAPPUCCINO: A BRESCIA I PIÙ CARI D'ITALIA, A MESSINA I PIÙ ECONOMICI

Un italiano su due consuma caffè quotidianamente. I Finlandesi sono i consumatori più importanti. L'Italia leader nella produzione di macchinari e miscele. In Vietnam le piantagioni di caffè prendono il sopravvento sul riso. Le novità a Carrara Fiere fino al 22 febbraio

Solo espresso, quasi esclusivamente al bar. In Italia il caffè non conosce altre declinazioni tanto che il mercato del bar, che assorbe quasi il 23% delle quantità consumate, porta però all'80% del valore. Dai dati, il 41% della popolazione italiana adulta consuma una tazza di caffè al bar almeno una volta a settimana. L'Italia è al quinto posto fra i maggiori Paesi importatori ed è al decimo posto in Europa per consumi pro-capite vista la modalità di consumo, per colazione e dopo pranzo e non come bevanda per accompagnare i pasti e la giornata come invece avviene negli altri Paesi. Complessivamente i consumi mondiali pro-capite all'anno si aggirano sui 4,4 chilogrammi e si va dagli 11,4 chili della Finlandia ai 2,37 del Portogallo per passare attraverso i 4,20 chili degli Usa e i 5,20 della media nell'area Ue dove emerge il dato tedesco, 7,60 chili a testa. In Italia chi consuma più caffè sono gli abitanti del Meridione, 34% il 25% lo prende al bar, seguiti dalla popolazione del Nord Ovest, 27% dei consumi e 33% al bar, mentre Nord Est e Centro si attestano attorno al 20% di consumo di caffè.

A Tirreno C.T., in corso fino al 22 febbraio a Carrara Fiere, il caffè è tra i protagonisti con le ultime novità del settore in termini di macchine per la lavorazione e per la caffetteria, ma anche con la presenza delle più importanti torrefazioni italiane.

I prezzi. Una tazzina di caffè al bar varia da 0.80 centesimi di Catanzaro e Messina all'1,3 euro di Brescia per un valore medio in Italia di 0,98 centesimi. In Toscana ad Arezzo, Grosseto e Pistoia si paga 1 euro, a Firenze e Livorno 1.10. Del cappuccino Brescia con 1,90 euro è la più cara mentre quella più conveniente risulta essere Bergamo 1,10 euro. In Toscana Arezzo, Firenze, Pistoia e Grosseto si attestano tutte a 1,30 euro, mentre a Livorno costa 1.40 euro.

Vittorio Pieri, titolare Arcaffè Italia e Ekaf Caffè Cellini: «Quello della caffetteria è un settore in crescita e con una età media dei titolari molto più bassa di quella degli altri segmenti. Aprire un bar è la scelta di molti giovani in cerca di un futuro». Per Pieri, «la riuscita e il successo di un bar ruotano attorno alla qualità del servizio che vuol dire qualità del caffè offerto». In termini di produzione, il titolare di Arcaffè sottolinea come «negli ultimi due anni il Vietnam abbiamo puntato sulla produzione di caffè, al posto del tradizionale riso, per diventare il maggior produttore al mondo di Robusta. Il Brasile, che anche il maggior consumatore di caffè pro-capite, è il più importante produttore di Arabica. Anche per le nostre miscele utilizziamo caffè provenienti da Brasile, Vietnam e Sri Lanka, ma anche da altri Paesi con percentuali che possono variare in base alla qualità delle annate». Per quanto riguarda l'Italia, il mercato risente della geografica dei vari consumatori. «Quello italiano è un mercato frammentato – continua Pieri – con miscele che variano in base e esigenze territoriali. Lungo le zone costiere, per riuscire a mitigare gli effetti climatici dovuti al mare, le miscele hanno una base di 50% Arabica e 50% Robusta mentre nell'interno, nelle grandi città come Milano, Bologna, Roma la tendenza è a offrire caffè più profumati con una maggiore percentuale di Arabica». Infine il biologico. «Abbiamo una linea 100% bio che acquistiamo da piantagioni certificate. È un segmento che prende sempre più piede, anche se i costi sono maggiori. È sicuramente un prodotto diverso, di qualità eccellente. Il bio vale il 5% del nostro fatturato».

Massa, 20 febbraio 2017 C.s. 13

A Tirreno C.T. (Carrara Fiere) eletti i migliori pizzaioli del Paese e Giro Pizza Europa

PIZZA: E' UNA DONNA (TOSCANA) LA MIGLIORE PIZZAIOLA D'ITALIA

In Italia 5 milioni di pizze sfornate al giorno (1,6 miliardi all'anno) con oltre 150 mila impiegati nel settore. Si cerca forza lavoro, non bastano i pizzaioli. Un settore in crescita per un prodotto che nel mondo rappresenta il made in Italy attraverso un prodotto simbolo, la Margherita

Si chiama Clara Micheli, titolare della pizzeria Lady Pizza, a Massa, in Toscana. E' la migliore pizzaiola d'Italia avendo vinto il concorso Master Pizza Champion organizzato da Ristorazione Italiana Magazine a Tirreno C.T., la fiera in corso a Carrara Fiere fino al 22 febbraio. Con la **pizza Annali**, biga al 70% e impasto grani antichi 30%, a lievitazione mista farcita con crema di pecorino fresco, cavolo nero a cottura sottovuoto con sali bilanciati, coppa piacentina, pinoli tostatati accompagnata con un buon ceraiolo d'Abruzzo, la pizzaiola toscana ha convinto la giuria.

In Italia ogni giorno si sfornano circa 5 milioni di pizze per un totale di circa 1,6 miliardi di pizze all'anno. Un vero e proprio record, con numeri che sono in crescita secondo le ultime stime di Fipe, per un settore che dà lavoro a circa 150 mila impiegati e che, sembra incredibile, ma è così, ha necessità di professionisti e non riesce a trovarli. Sarebbero almeno 6 mila i posti da pizzaiolo vacanti, tuttavia per impieghi avventizi per il fine settimana, periodo in cui si registra il picco di produzione. Il mondo della pizza è rappresentato ampiamente a Tirreno C.T., la fiera della ristorazione e dell'ospitalità giunta alla sua 37esima edizione fino al 22 febbraio negli spazi di Carrara Fiere.

I numeri della pizza. Secondo i dati dell'Accademia Pizzaioli sono circa 42 mila i ristoranti-pizzeria, mentre i locali per l'asporto, taglio e domicilio sono circa 21 mila per un totale di almeno oltre 100 mila impiegati fissi nel settore ai quali se ne aggiungono almeno altri 50 mila nel fine settimana. Di questi, 65 mila sono italiani, 20 mila Egiziani, oltre 10 mila Marocchini. Ogni locale produce e vende giornalmente in media 80 pizze su 6 giorni lavorativi ed uno di chiusura per riposo settimanale. Di queste, circa la metà, 240 pizze, vengono mangiate fra il sabato e domenica e la restante metà nei 4 giorni feriali rimanenti con una media di 60 pizze al giorno. Il totale delle pizze preparate e vendute in questi locali sono poco più di 5 milioni al giorno, moltiplicate per 27 giorni lavorativi porta a 135 Milioni di pizze al mese e moltiplicando per 12 mesi porta ad un consumo un miliardo e 620 milioni di pizze all'anno tra quelle mangiate presso le Pizzerie e Ristoranti-Pizzerie e quelle portate a casa.

Le pizze preferite dagli italiani. La pizza più mangiata è senz'altro la Margherita, nelle varie scelte: semplice o con mozzarella di bufala. Seguono quelle classiche: Prosciutto, Funghi, Capricciosa, Carciofini, Salamino, Tonno, in tutte le loro varianti e versioni. A seguire le pizze senza pomodoro, chiamate in bianco, poi quelle speciali, quelle della casa e quelle locali, caratteristiche e che usano, in particolare, i prodotti tipici del territorio. Negli ultimi tempi sempre più preparate quelle gluten free.

I prezzi. Decisamente ampia la forbice lungo tutta l'Italia, del prezzo di una pizza e bibita in pizzeria. Si va infatti dalla economica Trieste con 8,41 euro e si arriva a Roma dove il prezzo è di 19 euro. In Toscana i prezzi sono mediamente simili e si passa da Firenze, Grosseto e Livorno dove si spendono 12 euro, per arrivare a Pistoia dove si scende a 10 euro.

Giropizza d'Europa. Durante Tirreno C.T. si è svolta anche la tappa italiana del Giropizza d'Europa, il concorso che vedrà eleggere il miglior pizzaiolo europeo il prossimo 20 marzo ad Amburgo. La migliore pizza è stata preparata da Giuseppe Lapolla della Pizzeria Da Serafino e Giovanni di Cannigione (Arzachena – Ot) con la "pizza del contadino" a base di funghi porcini e patate cotte a bassa temperatura, salsiccia e pecorino. Al secondo posto si è piazzato Domenico Manfredi della pizzeria Pit Stop di Cuneo, mentre medaglia di bronzo per Federico De Silvestri della pizzeria Quattrocento di Verona.

Massa, 21 febbraio 2017 C.s. 14

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 - Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Convegni oggi alla Fiera di Carrara. Balnearia e Tirreno CT aperte fino a mercoledì 22

BALNEARIA: CONTRARIA AL DIRITTO EUROPEO L'ABOLIZIONE DEL DIRITTO D'INSISTENZA

E' quanto emerge dalle relazioni degli avvocati Righi e Nesi, presenti oggi a Balnearia, nel convegno organizzato da Donnedamare. Nella mattinata si è svolta anche l'assemblea "Legge delega e riforme del settore balneare", evento a cura di Sib, Fiba e Oasi.

Marina di Carrara, 21.02.2017

c.s. 15

Continuano gli appuntamenti di Balnearia. Oggi il tema Bolkestein è stato approfondito con il **convegno dell'associazione Donnedamare**, dove erano presenti il senatore Massimo Baldini, l'assessore della regione Liguria Marco Scajola, la presidente di Donnedamare Bettina Bolla e gli avvocati Roberto Righi ed Ettore Nesi. L'abolizione del diritto d'insistenza e del rinnovo automatico è contrario al diritto dell'Unione Europea perché è una modifica imprevista e imprevedibile che determina un esproprio del diritto di superficie e dell'impresa senza alcun indennizzo. Questo, in sostanza è quanto è emerso dal convegno, alla presenza di alcune centinaia di imprenditori balneari. **<L'aver abrogato il rinnovo automatico delle concessioni – questo in sintesi l'intervento dell'avvocato Righi – costituisce di per sé un illecito**, perché è contrario al diritto comunitario del legittimo affidamento>. Il senatore Baldini, padre della legge sul rinnovo automatico delle concessioni del 2001, dopo aver illustrato un breve excursus storico normativo sulla vicenda delle concessioni demaniali ha detto che <non si capisce il motivo per il quale l'Italia non è ancora riuscita ad uscire dalla direttiva Bolkestein. Nonostante il senato abbia dato mandato al governo di portare la questione in Europa, la vicenda non è ancora stata risolta. Sicuramente dobbiamo impedire che questo disegno di legge venga approvato>.

A cura delle associazioni Sib, Fiba e Oasi si è svolto nella stessa giornata il **convegno sul tema "Legge delega e riforme del settore balneare"**. Tema centrale dell'assemblea i pro e i contro del disegno di legge in materia di concessioni demaniali messe in discussione dalla direttiva europea Bolkestein. Il convegno si è aperto con il cordoglio e un minuto di raccoglimento per Roberto Galli, noto imprenditore balneare di Marinella di Sarzana che lunedì sera è stato tragicamente investito sul viale adiacente il polo fieristico di Marina di Carrara. Ad aprire il dibattito Riccardo Borgo, presidente nazionale Sib che ha ribadito la posizione del sindacato. <Il disegno di legge – ha esordito Borgo – contiene dei principi che rappresentano un punto di partenza sul quale poter lavorare con il governo. Il nostro obiettivo è avere certezze per le imprese esistenti. Come Sib ci siamo battuti per affermare il valore delle nostre imprese, la professionalità dei nostri balneari e il riconoscimento del periodo transitorio che per noi deve essere di 30 anni>. Dissenso generale quando il presidente di Oasi, Giorgio Mussoni ha sostenuto la posizione per la quale le imprese balneari dovrebbero andare all'evidenza pubblica. **Chiaro, invece, il pensiero del senatore Maurizio Gasparri**. <Non voglio mettere benzina sul fuoco – ha esordito il senatore – ma in quanto promotore dell'emendamento al 2020 ho ben presente il tema della Bolkestein. **Non sono d'accordo con le tesi sostenute dai relatori** che mi hanno preceduto, **non condivido il disegno di legge**, perché ritengo che le imprese balneari italiane non debbano essere messe in discussione e non debbano quindi andare all'asta. Oggi l'Italia deve dettare all'Europa le condizioni, è il momento per farlo, perché l'Europa non può imporre le gare. Difendo il diritto al lavoro e credo che il governo italiano debba negoziare in Europa alle sue condizioni. Dico a voi balneari di allearvi con tassisti, con gli ambulanti che oggi sono scesi in piazza a Roma per difendere i loro diritti>. Dello stesso parere l'assessore della regione Liguria Marco Scajola. <In Liguria siamo molto preoccupati per il futuro delle nostre imprese – ha detto l'assessore –. Sono oltre 20 mila le famiglie liguri che vivono grazie al settore balneare e il comparto turistico in Italia è l'unico a non essere in piena crisi economica. Non possiamo accettare che venga messo in discussione il settore. Il turismo balneare italiano rappresenta una parte della storia, della cultura e della tradizione e per questo il governo non può permettere che l'Europa detti le regole, ma deve chiedere un canale preferenziale. La sentenza di luglio 2014 è stata importante ma non possiamo basarci solo su quella. Il pensiero delle regioni sul ddl non è favorevole. Per questo abbiamo chiesto un incontro come conferenza Stato Regioni perché vogliamo essere parte attiva. Vogliamo sapere se il governo si è confrontato con l'Europa. Noi come regione Liguria faremo due leggi. La prima con la quale definiremo chi è il balneare, perché ad oggi non esiste nessun atto normativo che ne definisca il ruolo e la professione e la seconda riguarda il periodo transitorio che per noi deve essere di 30 anni, perché nessuno deve distruggere il sistema delle imprese balneari>.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 - Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

BALNEARIA E TIRRENO C.T.: DOMANI, 22 FEBBRAIO, L'ULTIMA GIORNATA

A Tirreno C.T. sono arrivati in mostra anche i capolavori in zucchero e cioccolato realizzati dall'associazione degli intagliatori che nasce dieci anni fa da una idea di Orazio Messina titolare di Golosità. L'idea era quella di girare il mondo e far conoscere l'abilità italiana di intagliare la verdura per realizzare vere e proprie sculture. «All'inizio abbiamo invitato i più bravi maestri intagliatori e dato vita alle prime gare, gli Internazionali d'Italia si tenevano proprio qui, a Carrara», commenta Messina. Poi sono arrivate le gare fuori dall'Italia, la Germania, la Svizzera si sono tenuti i campionati Mondiali e le Olimpiadi dove il team italiano di intaglio ha conquistato ben 16 medaglie. «Oggi facciamo parte della Fic Terme Euganee di Padova. Abbiamo costituito questo team di intagliatori e siamo cresciuti fino a arrivare a 18 persone che vanno in giro a far conoscere la nostra capacità». Di certo, conclude Messina, «vogliamo andare avanti e vogliamo continuare a crescere».

Il programma di mercoledì 22 febbraio

Tirreno Ct si apre al sociale e Tirreno Trade, in collaborazione con tutte le Associazioni di categoria dell'Ospitalità e della Ristorazione e degli Istituti Alberghieri organizza "Insieme a voi con un sorriso", evento che vede protagonisti gli alunni diversamente abili delle scuole alberghiere presso il Ristorante delle Nazioni interno alla manifestazione. È sfida, invece, con il 15esimo Trofeo "Aspiranti Futuri Talenti Maitres Amira" dove è richiesta la preparazione di piatti alla Lampada da parte degli alunni degli Istituti Alberghieri della Versilia e dell'Isola d'Elba. Gara è anche con il Master Barman Special, seconda edizione del concorso riservata ai ragazzi "speciali" organizzato dalla Fib. Assipan propone dimostrazioni di produzione di pane a lievitazione naturale. Il Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione presenta la realizzazione del Mega Cake con l'assemblaggio del lavoro di gruppo realizzato dai professionisti del settore e cake designer coordinati da Cinzia Iotti e Kristina Rado. A Tirreno Ct c'è spazio anche per la formazione e con Pizza Consulting, gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli rispondono alle domande su come diventare pizzaioli.

Balnearia. Alle 10, presso la Sala Convegni Centro Servizi sarà presentato il Turismo Sostenibile in Riviera: dal portale dedicato alla mobilità elettrica ed energia verde, fino alla Certificazione della gestione delle spiagge (ISO 13009) come criterio nella Legge Bolkestein. L'incontro, organizzato da Energia Corrente Srl in collaborazione con Ecospiagge, è l'occasione per presentare i nuovi progetti "I feel Green" di Energia Corrente e "Green Hospitality" di Ecospiagge, nati per promuovere il turismo sostenibile e valorizzare le strutture ricettive e gli stabilimenti balneari, in modo da rendere tali realtà più competitive sul mercato e più attente al turismo di qualità. Sarà anche presentato il portale dedicato al Turismo Green che favorisce l'eco-sostenibilità e permette di acquisire nuovi clienti.

Massa, 21 febbraio 2017 C.s. 16

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 - Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Tempo di bilanci per l'appuntamento fieristico di Tirreno Trade dove alcuni settori sono cresciuti
TIRRENO C.T. E BALNEARIA: DAL VINO ALLA TECNOLOGIA, LE NOVITÀ IN FIERA
Tra i padiglioni è cresciuto il comparto del vino (+ 30%) e grande risposta di espositori nell'area di Balnearia che da questa edizione si è sposata a Tirreno C.T. Paolo Caldana (Tirreno Trade):
«Ospitalità in grande crescita, la fiera sa rispondere alle esigenze degli operatori»

Una edizione con il segno positivo, da diversi punti di vista, quella numero 37 di Tirreno C.T. che per la prima volta ha sposato con l'organizzazione quella di Balnearia, storico appuntamento dedicato al mondo degli stabilimenti balneari giunto quest'anno invece alla sua diciottesima edizione. Numeri in crescita, sia sul fronte degli espositori che dei visitatori, ma soprattutto rispetto ai settori merceologici presenti in fiera che sono cresciuti. «Pensiamo al vino per esempio, ma anche all'arredo contract – spiega Paolo Caldana, di Tirreno Trade, responsabile della fiera – settori merceologici che nel nostro appuntamento sono cresciuti con grande soddisfazione da parte degli espositori stessi, ma anche degli operatori e dei visitatori che hanno apprezzato una maggiore offerta qualificata in fiera».

Il vino, vero protagonista di questa edizione. Cresce la presenza del vino a Tirreno Ct, cresce l'interesse della ristorazione per l'offerta sempre più ampia che offre la fiera. Tanto che quest'anno era presente la per la prima volta la cooperativa Mezzacorona. «Abbiamo fortemente voluto esserci – commenta uno degli agenti di commercio – in quanto pensiamo che il settore vino trovi qui la sua collocazione ottimale». Tra i nomi presenti alla fiera di Carrara, Rocca delle Macie, azienda del Chianti Classico. «La fiera cade nel periodo giusto, subito prima dell'apertura della stagione balneare. È una opportunità importante per consolidare il rapporto con i clienti e per approcciare nuovi contatti. Anche quest'anno Tirreno Ct ha mantenuto le promesse», commenta Giulia Zingarelli, giovane titolare dell'azienda senese. L'importanza del vino viene evidenziata anche da Diego Bosoni della cantina ligure Lunae. «È una fiera sempre più specializzata verso il settore horeca, per la ristorazione e le enoteche. È riuscita a coinvolgere professionisti sempre più esperti, un luogo dove ci si relaziona con gente del settore e dove è possibile acquisire nuovi clienti». La giusta presentazione del vino è alla base del lavoro svolto in fiera da Aspi, l'associazione dei sommelier professionali. «Il vino nella ristorazione è tanto importante quanto il cibo, si deve mangiare bene e si deve bere altrettanto bene», spiega Piero Sattanino vice presidente nazionale dell'associazione. «Ci vuole armonia tra quello che si mangia e l'abbinamento con il vino, compito questo di un sommelier professionale, ci vuole il vino giusto con il piatto giusto. E questo anche senza dover spendere tanto».

Balnearia, le novità del mondo dell'ospitalità in spiaggia. Si conclude anche la diciottesima edizione della fiera Balnearia, punto di riferimento per l'ospitalità in spiaggia. L'edizione 2017 è stata nell'ottica della sostenibilità e dell'innovazione tecnologica e con un calendario di eventi ricco di appuntamenti. Si è parlato, infatti, di Bolkestein, di abolizione del diritto d'insistenza, di equilibrio economico e finanziario degli investimenti, di buone prassi per un turismo accessibile e di turismo sostenibile.

La Fucina dei SaperiSapori e delle conoscenze. Successo anche per un'altra vera novità della fiera, l'appuntamento con il forum della Fucina dei SaperiSapori e delle conoscenze. Nel Forum tutti i giorni si sono alternati professionisti del settore con dimostrazioni e lezioni di enogastronomia centrate su tradizioni locali ed internazionali; cultori, studiosi e professionisti del mondo della cultura culinaria si sono avvicendati per raccontare la cucina a partire dalla storia dei prodotti e delle tecniche di preparazione. Oltre trenta appuntamenti in quattro giorni che hanno riscosso un grande successo di pubblico, perché Tirreno C.T. è anche approfondimento e cultura del cibo del vino.

Massa, 22 febbraio 2017 C.s. 17

Arrivederci alla prossima edizione, dal 22 al 25 febbraio nel complesso fieristico di Carrara

TIRRENO CT E BALNEARIA, EXPLOIT DI ESPOSITORI E VISITATORI

Generale soddisfazione di organizzatori, espositori e pubblico. Oltre 400 aziende espositrici provenienti da 15 regioni italiane e da 6 Paesi esteri, oltre 56.000 visitatori, questi i numeri record delle fiere appena concluse. Tirreno CT all'insegna del Vino e del Food, Balnearia punta sul rispetto dell'ambiente e sulla tecnologia.

Carrara, 22.02.2017 – c.s. 18

Le mostre Tirreno CT e Balnearia si sono concluse oggi, nei Padiglioni del complesso fieristico di Carrara, con la **generale soddisfazione di espositori e visitatori**. I quattro giorni di apertura delle due manifestazioni, **rivolte rispettivamente all'ospitalità e ristorazione la prima, al mondo degli stabilimenti balneari la seconda**, sono stati caratterizzati da uno straordinario afflusso di visitatori professionali, che hanno affollato gli stand di tutti i settori, ad ulteriore prova della bontà delle scelte organizzative. La gestione comune delle due mostre da parte della società Tirreno Trade infatti ha portato una maggiore integrazione dei vari settori, consentendo una migliore fruibilità da parte di tutti gli operatori economici, provenienti da ogni parte d'Italia. «Un evento che ancora vede la domanda incontrarsi in maniera costruttiva con l'offerta – spiega Paolo Caldana, responsabile delle due fiere – e che quest'anno con la crescita di Balnearia ha dimostrato che i due appuntamenti si rafforzano a vicenda, per questo siamo già al lavoro per la prossima edizione».

La prossima edizione. Ottime prospettive quindi per la Tirreno CT numero 38 e Balnearia numero 19, che attendono espositori e visitatori dal 25 al 28 febbraio 2018, come sempre nel complesso fieristico di Carrara.

Record di espositori e visitatori. Il format di queste mostre, basato sull'incontro di domanda e offerta che si concretizza con reali transazioni commerciali, non limitandosi alla sola esposizione d'immagine, ha dato ottimi frutti anche per questa edizione. Stabiliti i nuovi record numerici: oltre 400 espositori in rappresentanza di più di 700 marchi commerciali e più di 56.000 visitatori provenienti da tutta Italia fanno di Tirreno CT e Balnearia uno dei più importanti eventi nazionali del settore ospitalità, turismo e ristorazione.

I numeri delle aziende. Gli espositori provengono da 61 province di 15 Regioni italiane (l'anno scorso erano rispettivamente 56 e 13) con la Toscana, che contribuisce con il 36,1% degli stand, sempre al primo posto, seguita dalla Lombardia e dall'Emilia Romagna entrambe attestate al 13,2%, dalla Liguria con l'8,9% e dal Veneto con il 7,7%. A seguire le altre Regioni, con tutto il Paese rappresentato, dalle Alpi al Mar Ionio, con il Trentino e la Basilicata.

Fra le province, sempre in testa quella di Lucca, con il 10,7% delle aziende presenti, seguita da Massa Carrara con il 7,6%, e dalla Spezia, con il 7,3%. A seguire Milano con il 4,3%, quinte a pari merito Treviso e Pisa con il 4,0% e tutte le altre con percentuali minori.

Chiudono la panoramica le 33 Associazioni Nazionali di Categoria, che hanno animato la Tirreno CT e Balneari con 4 giorni di concorsi, convegni, seminari e dimostrazioni, e le 13 riviste specializzate presenti.

Tirreno CT. Una edizione con il segno positivo, da diversi punti di vista, quella numero 37 di Tirreno C.T. che per la prima volta ha sposato con l'organizzazione quella di Balnearia, giunto quest'anno invece alla sua diciottesima edizione. Numeri in crescita, sia sul fronte degli espositori che dei visitatori, ma soprattutto rispetto ai settori merceologici presenti in fiera che sono cresciuti.

Balnearia chiude con un convegno su il "Turismo sostenibile in riviera: dal portale dedicato alla mobilità elettrica ed energia verde, fino alla Certificazione della gestione delle spiagge (ISO 13009)". L'incontro è stato organizzato da Energia Corrente Srl in collaborazione con Ecospiagge ed è stata l'occasione per presentare un nuovo progetto: I feel Green" di Energia Corrente e "Green Hospitality"

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 - Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

di Ecospiagge, nati per promuovere il turismo sostenibile e valorizzare le strutture ricettive e gli stabilimenti balneari, così da rendere le destinazioni o le strutture più competitive sul mercato nazionale e internazionale. E' stato inoltre presentato il portale dedicato al Turismo Green che favorisce l'ecosostenibilità e permette di acquisire nuovi clienti.

Balnearia, tecnologia per la crescita aziendale. Se da una parte la diciottesima edizione di Balnearia propone un turismo nell'ottica della sostenibilità, l'innovazione tecnologica rimane il volano per differenziare la propria azienda nel panorama turistico. In molti casi, inoltre tecnologia e sostenibilità ambientale si incontrano.

Come nel caso di Tornado, **una macchina lava-lettini e lava-ombrelloni prodotta in esclusiva mondiale** da Tecnopress, azienda di Cesenatico. Tornado rappresenta una soluzione per la pulizia delle attrezzature con un occhio anche all'ambiente. Riduce, infatti, i consumi di acqua, tempo ed energia elettrica rispetto ad una comune idropulitrice. Grazie alle particolari spazzole in PPL e ai 12 ugelli rotanti ad alta pressione, è in grado di lavare, disinfettare e igienizzare ombrelloni, lettini, sdraio e sedie regista, riducendo del 90 per cento i tempi di lavoro.

Tra le altre novità tecnologiche e green c'è Solex2000, un dispositivo radiocomandato ad energia solare per l'apertura e chiusura automatica degli ombrelloni a distanza. Funziona con l'energia del sole e può essere comandato con un piccolo radiocomando o con il gestionale di cassa. E' veloce: in 30-40 secondi permette di aprire o di chiudere gli ombrelloni, fino ad un massimo di 4000 contemporaneamente. L'installazione del dispositivo lascia inalterata la funzionalità manuale d'apertura e chiusura degli ombrelloni. Non serve, dunque, acquistarne di nuovi. E' possibile installare il dispositivo sugli ombrelloni purché non siano di legno. L'assemblaggio avviene nella parte superiore dello stelo dell'ombrellone, sostituendo l'attuale cupola. Il cavo di acciaio che fuoriesce dal dispositivo nella parte inferiore viene collegato al collare mobile dell'ombrellone. Ogni giorno di sole estivo senza nuvole ricarica le batterie al Ni-Mh per 4-6 aperture, fino ad un massimo di carica pari a 30-40 aperture.

L'innovazione tecnologica abbraccia anche il campo del salvataggio in mare. Stemar Rescue System è un progetto nato cinque anni fa e dopo quattro anni di sperimentazione è pronto per entrare in commercio quest'anno. Si tratta di un sistema telecomandato di vigilanza e soccorso progettato e realizzato dal cantiere Marcelli "Stemar Nautica", cantiere italiano specializzato nella costruzione di imbarcazioni militari. Ne esistono due modelli: uno telecomandato e l'altro a guida diretta. Ha l'obiettivo di minimizzare i rischi per gli operatori preposti alla vigilanza e sicurezza dei bagnanti. E' stato inoltre riconosciuto come ausilio al salvamento dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti e dal Comando generale delle Capitanerie di Porto.