



**39° EDIZIONE**  
**24-27 FEBBRAIO 2019**  
**CARRARAFIERE**

**RASSEGNA STAMPA**



# CARTELLA STAMPA EDIZIONE 2019

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



*Dal 24 al 27 febbraio 2019 a Carrara Fiere tornano gli eventi dedicati agli addetti dell'ospitalità italiana*  
**DALLA FORMAZIONE ALL'INNOVAZIONE: ECCO L'EDIZIONE 2019 DI TIRRENO CT E**

## **BALNEARIA**

Dal 24 al 27 febbraio 2019 Carrara Fiere ospita due appuntamenti di riferimento per l'ospitalità: la 39esima Tirreno CT e la 20esima Balnearia. Ancora una volta decine di incontri e appuntamenti e i grandi marchi del food&beverage italiano. Cresce Balnearia, "la spiaggia del futuro", in mostra nei padiglioni

Torna puntuale come ogni anno, negli spazi di Carrara Fiere, Tirreno C.T. una delle più qualificate e significative fiere del settore. Per tutti gli operatori dell'ospitalità e del food&beverage le date da segnare sono dal 24 al 27 febbraio 2019 quando andrà in scena la 39° edizione di una manifestazione che ormai da quasi quarant'anni rappresenta un riferimento per tutto il comparto dell'ospitalità in Italia: dai ristoranti ai bar, poi alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, e da qualche anno la novità con il potenziamento del settore per le forniture per stabilimenti balneari.

**Cosa trovare in fiera.** Grandi marchi del food&beverage italiano ed estero che si rinnovano di anno in anno proponendo non solo la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixology e dei barman (anche in questo caso rappresentati dalle principali associazioni di categoria) passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali, sempre di più e da tutta Italia per presentarsi agli operatori. Un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier, dall'Ais alla Fisar, promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

**Aggiornamento professionale per una ristorazione moderna.** Tirreno CT è anche un momento di confronto e formazione per gli addetti ai lavori. Ecco allora che, come ogni anno, il cartellone sarà ricco di eventi collaterali, convegni, seminari e workshop pensati dalle varie associazioni di categoria presenti per aggiornare i professionisti o formare quelli in divenire. A partire dalle attività della Fib, che con i propri barman animerà durante i giorni di fiera con dimostrazioni ed esibizioni per tutti. Uno dei momenti più attesi sarà quello della Federazione Internazionale Pasticceria Cioccolateria Gelateria - Forum della Cioccolateria, che in occasione di Tirreno Ct. organizzerà le selezioni italiane per i campionati mondiali di cake design e di pasticceria.

**Tirreno Ct, una fiera punto di riferimento per il Centro Italia.** Dal 24 al 27 febbraio Tirreno Ct porterà nei padiglioni di Carrara Fiere decine di migliaia di operatori del settore dell'ospitalità per incontrare le ultime novità del settore. Inoltre ampio spazio è dedicato alle aziende dell'agroalimentare. Si attendono oltre 60 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 30mila metri quadrati dello spazio fieristico. Promossa da Tirreno Trade e in collaborazione con alcuni partner

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



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.

**L'ospitalità in mare con Balnearia.** Come sempre, la Tirreno CT sarà affiancata da Balnearia: giunta quest'anno alla sua ventesima edizione è la manifestazione dedicata al mondo della balneazione, dell'arredo da esterni e delle relative tecnologie. Gli ottimi numeri del 2018, in termini di presenze sia di espositori sia di visitatori, autorizzano a prevedere un'ulteriore crescita di questo evento, anche sulla scorta dei buoni risultati della stagione turistica di questi ultimi anni. In questo spazio saranno rappresentati 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. Inoltre vi sarà uno spazio dedicato al mondo delle piscine, dove saranno esposti tutti i prodotti e gli arredi relativi a questo settore. Balnearia rappresenta 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. Tra le numerose Associazioni di categoria presenti, ricordiamo CNA Balneatori, FIBA Confesercenti, OASI Confartigianato e SIB Confcommercio e il Sindacato nazionale base balneare Donnedamare

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate 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](http://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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



## Il programma giorno per giorno

### TIRRENO CT

#### Domenica 24 febbraio

Ore 11.30 taglio del nastro 39esima edizione Tirreno C.T.

L'Aspi dalle ore 10 promuove i vini del territorio di Lucca e Massa Carrara, alle ore 15 invece il corso "pane e vino e alle 17 la birra Monasta. Presso la FIB le finali toscane del concorso "Sparkling Tour" dedicato ai cocktail a base di bollicine.

La Fucina dei SaperiSapori e Conoscenze. Il programma si apre alle 10 con Cristiano Tomei e la scuola Tessieri di Ponsacco. Alle 11 "A tavola d'inverno" a cura di Slow Food Terre Medicee e Apuane. Dalle 13 Stefano Cipollini, Coordinatore Didattico Cucina Scuola Tessieri mentre alle 14 Francesco Romano, consigliere Sirea, parlerà del bio nel mondo horeca. Spazio alla pasticceria dalle 15, alle 16 Chef Federico Gherardi e Chef Cristiana Gherardi e infine Aspi dalle 17.

#### Lunedì 25 febbraio

Alle ore 14 appuntamento con il Ministro del Mipaaf, Gianmarco Centinaio. Il convegno "Professione Sommelier" a cura di Aspi alle ore 10 (Sala Convegni Michelangelo). Presso lo stand Amira il concorso "Maitre dell'anno" della sezione Toscana Mare. Presso l'Accademia Pizzaioli il concorso "Master Pizza Champion", il talent dedicato ai mastri pizzaioli. La Fib ospita "Il King di Top Barman" con i migliori barman provenienti da tutta Italia per sfidarsi e diventare i migliori. Presso "Good in Food" la terza edizione del campionato italiano "Eccellenze Italiane" legate alla pizza.

Pizza e pasta italiana promuove il primo campionato "La pizza in bianco", novità per esaltare il valore della mozzarella.

La Fucina dei SaperiSapori e Conoscenze. Alle 10.30 Alessio Tessieri parlerà del cioccolato coltivato. Dalle 11 chef Sergio Mauri, a seguire Sergio Mian e alle 13 Paolo Longoni, tre chef per tre grandi piatti. Alle 14 spazio alla Figgc poi intervento di Greci Industria Alimentare, specialità per la ristorazione, Parma e infine la Dottoressa Chiara Manzi, Nutrizionista e Marina Candellari, Responsabile Marketing Greci con la conferenza "Nutrizione e benessere". Chiuderà la giornata lo chef Riccardo Mini, Metro Academy Chef, Firenze e lo chef Gianluca Pardini, Direttore Scuola Internazionale di Alta Cucina Italiana, Lucca con un intervento sugli sprechi in cucina.

#### Martedì 26 febbraio

Aspi promuove il Gavi e il Soave. Presso lo stand Amira la diciassettesima edizione del concorso "Aspiranti Futuri Talenti Maitres Amira". Presso l'Accademia Pizzaioli "Pizza senza frontiere", la tappa di selezione del concorso internazionale. La Federazione Italiana Gelatieri promuove in questa giornata il concorso nazionale "Oscar del Gelato 2019" con i migliori artigiani che si sfideranno nei gusti crema e cioccolato. Pizza e alta cucina si incontrano allo stand di Pizza e Pasta Italiana con il concorso "Pizza a due" tra chef e pizzaioli.

La Fucina dei SaperiSapori e Conoscenze. Dalla mattina appuntamenti con la pizza e con FiordiPrimi Academy. Alle 13 è il momento atteso dello chef Maurizio Marsili con il quinto quarto di pesce. Alle 14 ancora pizza con i grandi maestri della Scuola Italiana Pizzaioli. Spazio per il caffè alle 14.30 con Elena Luzi e alle 15 incontro con l'Istituto Alberghiero Minuto di Marina di Massa. Nel pomeriggio Sandro Zani con il fritto che non si frigge e si finisce in dolcezza con Dolce Milano e la torta "Mina".

#### Mercoledì 27 febbraio

Presso il ristorante delle Nazioni l'organizzazione Tirreno Trade, in collaborazione con tutte le Associazioni di categoria dell'Ospitalità e della Ristorazione e degli Istituti Alberghieri organizza un evento sensibile e particolare: "Insieme a voi con un sorriso". I protagonisti di questa iniziativa saranno gli alunni diversamente abili delle scuole alberghiere che si cimenteranno nella preparazione

#### 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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



pratica e del servizio di un menù molto divertente e simpatico con ingredienti principali: affetto, simpatia e gioia. Appuntamento con il tè delle 17, presso lo stand di Aspi come si degusta un buon tè.

La Fucina dei SaperiSapori e Conoscenze. Apre il forum Raffaele Musacco, coordinatore di cioccolateria della Scuola Tessieri. Alle 11 Chef Umberto Ferrari, mentre dalle 12 sarà l'Istituto Alberghiero di Bagnone (Ms) a prendere il palco con alcune ricette.

### **Tutti i giorni.**

Presso il Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione la Federazione Italiana Pasticceria Gelateria e Cioccolateria promuove ogni giorno il concorso che vedrà i migliori pastry chef italiani sfidarsi su diversi tipi di dolce. Il GRUPPO ARTISTICO INTAGLIATORI ovvero l'arte dell'intaglio della frutta e degli ortaggi e non solo, a cura di "Le Golosità" di Orazio Messina, ogni giorno promuove esecuzione di sculture e composizioni vegetali. King of the ice invece ogni giorno sculture di ghiaccio.

**Il Ristorante delle Nazioni.** Ogni giorno due Istituti Alberghieri italiani proporranno due menu degustazione in abbinamento ai vini dei rispettivi territori. Una occasione unica per conoscere la tradizione gastronomica italiana e la sua evoluzione.

**La Scuola Tessieri** sarà protagonista quest'anno con un ricco programma di iniziative. **Domenica 24** ore 10:30 :presso lo stand, a cura di Roberto Mascellaro : " L'arte del cioccolato nel 2019" a seguire " Storia della cucina Regionale" a cura di Cristiano Tomei. ore 10 : presso il Forum della Fucina Cristiano Tomei presenta "Scuola Tessieri". ore 12:30: presso lo stand "Le sculture in Zucchero" a cura di Andrea Marzo e a seguire Stefano Cipollini , coordinatore didattico di Cucina di Scuola Tessieri presenta "Cucinare a bassa temperatura". ore 13 :presso il Forum della Fucina Stefano Cipollini , coordinatore didattico presenta "L'evoluzione della cucina moderna nei piatti e nel pensiero". ore 14:30: presso lo stand "Wedding Cake d'autore" a cura di Giuliano Casotti ; a seguire "Street Food: I segreti della Cucina Urban" a cura di Barbara Marie Borasio. ore 16: presso lo stand "Monoporzioni moderne al cioccolato per stupire i tuoi ospiti" a cura di Andrea Marzo e Roberto Mascellaro , a seguire Barbara Marie Borasio presenta "Pasta Fresca della Tradizione".

**Lunedì 25** ore 10:30 : presso lo stand , a cura di Stefano Cipollini : " Il Cioccolato in cucina" a seguire " Creazione di una scultura in Cioccolato" a cura di Lia Biagiotti. ore 10 : presso il Forum della Fucina Alessio Tessieri , Direttore di Scuola Tessieri e Patron Noalya presenta "Il Cioccolato coltivato: tracciabilità , alta qualità ed amore per la materia prima". ore 12:30: presso lo stand "Il gelato da ristorazione" a cura di Luca Landi e a seguire Roberto Mascellaro presenta "La pralineria commerciale" ore 14:30: presso lo stand "Il cioccolato in cucina" a cura di Barbara Marie Borasio ; a seguire "Le decorazioni in cioccolato" a cura di Andrea Marzo. ore 16: presso lo stand "Il gelato da ristorazione" a cura di Luca Landi, a seguire Roberto Mascellaro presenta "La pralineria commerciale".

**Martedì 26** ore 10:30 : presso lo stand , a cura di Mauro Urso " Lezione sulle patate" a seguire " Il cioccolato Noalya" a cura di Mascellaro e Marzo. ore 10:30 : presso il Forum della Fucina Raffaele Musacco , coordinatore didattico di Scuola Tessieri presenta "Il Cioccolato a partire dal temperaggio". ore 12:30: presso lo stand "Lezione sulle uova" e a seguire "Frolle , Biscotteria ed organizzazione del lavoro" demo a cura di Scuola Tessieri. ore 14:30: presso lo stand "Riso e risotti – tecniche e tendenze" a cura di Barbara Marie Borasio ; a seguire demo a cura di Scuola Tessieri "La vetrina vincente – lievitati al cioccolato". ore 16: presso lo stand "Street Food – I segreti della cucina Urban" a cura di Tiziano Barbitta e Gaia Lovisolo, a seguire Anna Giunta presenta "La pasticceria Glutenfree".

**Mercoledì 27** ore 10:30 : presso lo stand , a cura di Scuola Tessieri " Lezione sulle uova" a seguire "

### **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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



Prodotti da forno moderni” . ore 12:30: presso lo stand “Pasta fresca della tradizione” e a seguire “Plum Cake innovativi” demo a cura di Scuola Tessieri.

## **BALNEARIA**

### **Domenica 24 Febbraio**

**ore 11:30** - Inaugurazione 20esima Balnearia

**ore 11** presso la Sala Centro Servizi convegno : **"La progettazione della Spa, Centro Benessere"** : – Convegno a cura di Wellness Design in collaborazione con l'Arch. Silvia Giannini che svilupperà Trend progettuali , design e distribuzione degli spazi.

### **Lunedì 25 Febbraio**

**ore 10** presso la Sala Centro Servizi convegno : **"Sole sicuro per i lavoratori del settore Balneare** .

I lavoratori balneari presentano rischi per la propria salute, tra cui la esposizione cronica alla radiazione solare, riconosciuta come sicuramente cancerogena per la pelle ormai da molti anni. USL Toscana Nord Ovest

**ore 10** – presso la sala Canova: Tavola Rotonda **"Sull'onda del successo"** , patrocinata da Comune di Carrara, Consorzio Balneari Marina di Carrara, Provincia di Massa Carrara , coordinata dal Vice Presidente Consulta Provinciale delle disabilità Federico Agostini. Consorzio balneari Marina di Carrara e Consulta provinciale disabilità.

**ore 10:30** - presso la sala Bernini **convegno "Allarme erosione : scenari e soluzioni all'emergenza ambientale"**. Come ripensare gli stabilimenti balneari alla luce dell'innalzamento del mare ? Le violente ondate che lo scorso 29 e 30 Ottobre hanno danneggiato centinaia di aziende sul litorale tirrenico ci impongono un momento di riflessione su una minaccia che rischia di far scomparire il settore balneare ancora prima della famigerata direttiva Bolkenstein.

**ore 11** presso la Sala Centro Servizi convegno : **"Quando aprire una Spa/Centro Benessere è conveniente"** – Analisi delle tematiche , aprire oppure no all'esterno per un hotel ; la gestione e la formazione del personale.

**ore 14** - **" Dopo Bolkestein Villalba : i fatti e non le parole nella presentazione dello studio spagnolo e dell'impianto di legge"**. Organizzato da Sindacato nazionale base balneare Donnedamare. Sala Bernini

Ore 15 – Presidenza e Direzione Nazionale CNA Balneatori

**ore 14:30 presso la Sala Canova** : Consiglio Direttivo S.I.B

### **Martedì 26 Febbraio**

**ore 10,30** Assemblea unitaria **"I balneari, una risorsa del Paese"**, organizzata da CNA Balneatori, FIBA Confesercenti, OASI Confartigianato e SIB Confcommercio. Sala Michelangelo, Centro Servizi, 1° piano.

**ore 11** : **"Contratto Collettivo del Lavoro e Welfare Aziendale negli Stabilimenti Balneari"** ; relatore il Consigliere Nazionale E.Bi.P.I.C. Dott.ssa **Serafini Giorgia** e apertura dell'intervento a cura del Presidente Confimpreseitalia **Dott.Guido D'Amico**. Interviene Dott. **Marco Carlomagno** Presidente del C. S. E. – Demaniofacile.it

**ore 12** : **"Quanto vale uno Stabilimento Balneare ? Come si calcola il giusto prezzo di mercato?"** relatore del Convegno l'Arch. **Fabrizio Proporzi** di Structura e interventi a cura dell'Arch.**Andrea Pozzi** di Structura.

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



## **Tutti i giorni**

### **Mondobalneare - La spiaggia 4.0**

presso lo stand di Mondo Balneare sarà allestita l'area-mostra sulla "Spiaggia 4.0", con alcune delle giovani aziende più interessanti che propongono prodotti e servizi innovativi per gli Stabilimenti Balneari. Alla "Spiaggia 4.0" sarà possibile anche scattarsi una foto per ricevere un simpatico e prezioso gadget di Mondo Balneare, una borraccia personalizzata offerta dall'azienda Acquafil, oltre ad una copia del nuovo numero della rivista cartacea con tutti gli approfondimenti sulle tematiche che interessano il settore.

### **Ecospiagge Associazione**

Presso lo stand ogni giorno promozione di numerose iniziative dell'impegno ecologico dell'associazione sulle spiagge italiane. Sei un operatore del settore? Presso lo stand Ecospiagge puoi ritirare gratuitamente un regalo ecologico offerto dall'associazione.

#### **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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688





**Il turismo enogastronomico in Italia.** Il 98% dei turisti italiani ha partecipato ad almeno un'esperienza enogastronomica nel corso di un viaggio compiuto negli ultimi tre anni, a prescindere che si siano mossi per turismo balneare, di montagna o per business. Sempre nello stesso arco di tempo il 45% ha fatto almeno un viaggio con pernottamento che abbia avuto come motivazione primaria un'esperienza enogastronomica (erano il 30% del 2017, e il 21% del 2016). Il risultato? Un aumento del +48% di interesse in un anno, con le esperienze enogastronomiche che sono ormai un elemento presente nella vacanza di tutte le tipologie di turisti, a partire dai Millennials. Il patrimonio enogastronomico italiano è una leva che può ancora esprimere molte potenzialità, attraverso processi territoriali di valorizzazione". Entrando nel merito del vino, il 44% dei turisti italiani ha partecipato ad un evento vinicolo nel corso di viaggi compiuti negli ultimi tre anni (nel 2017 erano il 35%), e il 63% ha espresso a questo proposito un giudizio positivo. Interessante notare che esiste ancora una domanda potenziale inespressa nei confronti di questa tipologia di eventi, pari al 17% del totale degli intervistati, che si dicono interessati anche se non hanno mai partecipato. Sempre negli ultimi tre anni il 56% dei turisti italiani ha visitato una cantina (nel 2017 erano il 41%); tra i motivi che hanno spinto a non partecipare a questo tipo di attività c'è la mancata conoscenza e/o assenza di informazioni (37%), la non fruibilità delle strutture al pubblico e/o la non disponibilità in date e orari prescelti (33%) e infine la mancanza di interesse (30%).

**Ristorazione, un settore in ripresa.** Dal Rapporto 2018 di Fipe emerge un quadro di sostanziale ottimismo soprattutto per quanto concerne l'andamento dei **consumi alimentari fuoricasa, ormai attestati sul 36% dei consumi alimentari complessivi**, con un **valore aggiunto di 43,2 miliardi di euro**, rafforzando la tesi che vede gli italiani come un popolo a cui piace stare fuori casa. La spesa delle famiglie in servizi di ristorazione è stata nel 2017 di 82.868 milioni di euro in valore con un incremento reale sull'anno precedente pari al 4,7%. L'impatto della crisi sui consumi alimentari in casa (-9,8% pari ad una flessione di 14,7 miliardi di euro tra il 2007 ed il 2017) ha fatto sì che il peso della ristorazione sul totale dei consumi alimentari guadagnasse ulteriori posizioni. La ristorazione assume un ruolo sempre più rilevante nei consumi alimentari degli italiani non soltanto dal punto di vista quantitativo ma anche da quello qualitativo. Oggi il 36 per cento della spesa delle famiglie per prodotti alimentari transita fuori casa e il dato più significativo è che mentre i consumi nella ristorazione sono in crescita quelli in casa diminuiscono. Negli ultimi dieci anni i consumi delle famiglie nei servizi di ristorazione hanno registrato un incremento reale del 5,7%, pari a 4,0 miliardi di euro.

**Le nuove tendenze degli stili alimentari.** E' il tempo libero a determinare il cambiamento dei consumi alimentari italiani: la risorsa che scarseggia di più nella vita delle persone, sta fortemente condizionando la relazione con il cibo: il 32,7% degli intervistati ha dichiarato di cucinare a pranzo tutti i giorni, percentuale che sale al 53% per la cena, pasto che sta assumendo un ruolo sempre più importante nella nostra vita. Se nel 1998 il 78% delle persone erano solite pranzare a casa, in 20 anni la percentuale è scesa al di sotto del 72%, una contrazione che in assoluto equivale a circa 3,5 milioni di persone. Ci offrono un ulteriore spaccato della società i più piccoli: per circa 800 mila bambini con età compresa tra 3 e 10 anni la cena è il pasto principale della giornata. Tra coloro che cucinano "tutti i giorni" o "qualche volta" il 76,9% dedica 30 minuti al giorno a questa attività. In media sono 37 i minuti dedicati ogni giorno alla preparazione dei pasti, ma ancora di meno sono quelli dedicati al loro consumo: appena 29. Anche la spesa vuole la sua parte: il 48,6% degli intervistati dedica da una a due ore a settimana agli acquisti con un tempo medio settimanale di 105 minuti. Si nota un ritorno alla piccola spesa, ben il 50,1% degli intervistati preferisce acquistare il necessario giorno per giorno.

**Diete salutistiche in aumento.** Sta aumentando tra gli italiani la consapevolezza dello stretto rapporto tra alimentazione e benessere. I dati parlano chiaro: il 97,1% degli intervistati, la quasi totalità, è consapevole del fatto che la nostra salute e il nostro benessere dipendono da ciò che mangiamo. Il 71,8% degli intervistati si informa, durante la scelta del piatto, sulla qualità e la provenienza dei prodotti utilizzati, e più dell'89,1% ritiene che anche i locali siano più attenti a offrire alla clientela piatti salutistici.

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



Nonostante questa rinnovata attenzione al benessere che si nota tra gli italiani solo il 53,3% degli intervistati dichiara di consumare verdure e ortaggi quotidianamente, ciò significa che una persona su due continua ad avere un'alimentazione che non prevede quotidianamente una porzione di verdure. Si nota comunque un trend di crescita rispetto al 2005 in cui il consumo quotidiano di verdura era abitudine solo per il 48,9%. Vanno esattamente nella direzione opposta le abitudini di consumo della frutta: 8 persone su 10 la consumano quotidianamente, ma il trend è in flessione: dal 77,3% del 2005 al 74% del 2018. Sempre più consapevole è anche il consumo di sale che si riflette nella scelta, sempre più popolare, di sale arricchito di iodio. È interessante osservare che l'attenzione non è aumentata solo tra persone nelle fasce d'età maggiori, ma anche tra giovani e giovanissimi. Nonostante le tendenze vegetariane e vegane emerse negli ultimi anni, sul consumo di carne gli italiani hanno comportamenti piuttosto netti: il consumo di carne rimane diffuso, ma con una maggiore attenzione a quello delle carni rosse. Dal 2005 al 2018 la quota di persone che consuma carni bianche almeno una volta a settimana si è mantenuta intorno all'80%, mentre quella sul consumo di carne rossa è passato dal 73% al 59%. Per quanto riguarda invece il pesce: il suo consumo è rimasto abbastanza stabile, anche se nell'ultimo anno la frequenza del suo consumo ha superato quella delle carni rosse.

**Il comparto ristorazione.** Il numero delle imprese registrate con il codice di attività 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile) ammonta a 181.317 unità. Nel 2017 hanno avviato l'attività 7.536 imprese che operano nel comparto dei ristoranti e più di tredicimila hanno chiuso con un saldo negativo di oltre 6.000 unità. La nati-mortalità per forma giuridica evidenzia una situazione critica per tutte le forme giuridiche, con poca differenza tra le ditte individuali e le società di persone. Le regioni a più alto turnover sono Lazio, Lombardia e Sicilia. Il tasso di imprenditorialità è stato del -3,3%. Le ditte individuali si attestano a -3,6%, mentre le società di persone presentano tassi sensibilmente peggiori.

**Il pranzo fuori casa.** Il 66,7% degli intervistati consuma il pranzo fuori casa almeno una o due volte al mese, l'11,3% pranza fuori casa tutti i giorni. Oltre il 25% degli intervistati afferma che rispetto al 2017 il consumo fuori casa in occasione del pranzo è aumentato, mentre nel 59,4% dei casi è rimasto invariato. Il luogo preferito per pranzare fuori casa durante la settimana è il bar: la pensa così il 39% degli intervistati. Il 36,7% sceglie, invece, la trattoria/osteria/ristorante. Per il pranzo infrasettimanale fuori casa gli italiani spendono in media 11 euro ma uno su due sta tra i 5 e i 10 euro. Solo l'1,2% spende oltre i 30€: si tratta quasi sempre di average e low consumer e dunque presumibilmente di chi pranza fuori casa durante la settimana per motivi di convivialità e non di necessità.

**Il comparto bar.** Il bar è una delle articolazioni forti della rete dei pubblici esercizi. Nei registri delle Camere di Commercio si contano 149.154 imprese appartenenti al codice di attività 56.3 (bar e altri esercizi simili senza cucina). In sei regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Campania) si concentrano i due terzi delle imprese del settore. Il 54,2% di queste imprese è una ditta individuale e la variabilità regionale intorno a questo valore è assai sostenuta. La forbice va dal valore minimo dell'Umbria (43,1%) a quello massimo della Calabria (77,3%). Il 31,3% delle imprese sono società di persone, mentre la quota delle società di capitale è di poco al di sopra del 13%.

**La pizza in Italia.** La produzione giornaliera in Italia è di 8 milioni di pizze (2 miliardi in un anno), preparate da circa 105.000 pizzaioli, che superano i 200.000 nei fine settimana. Le imprese che vendono pizza sono quasi 127.000, per un fatturato di € 15 miliardi. Tra queste, 76.357 sono veri e propri esercizi di ristorazione: quasi 40.000 sono ristoranti-pizzerie, circa 36.300 bar-pizzerie. Negli altri casi, l'attività di somministrazione non è consentita. Emerge da una ricerca di CNA Agroalimentare. La pizza tradizionale piace più della gourmet: a scegliere la prima sono 8 italiani su 10. La fascia di prezzo non supera € 7,00 in un caso su 2. La pizza tonda sbaraglia la concorrenza rappresentata dagli altri formati e la si preferisce in abbinamento con le frittelle. La stragrande maggioranza degli intervistati predilige l'impasto con farina 00 e cottura nel forno a pietra. Il 75% della clientela è rappresentato dalle famiglie. Gli ingredienti della pizza. Con un Kg di farina si producono in media 8 pizze, ciò a dire che ogni giorno si consumano in Italia circa 755 mila Kg di farina al giorno (240 mila tonnellate all'anno).

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



Quanto al pomodoro su ogni pizza ci vanno 100 grammi quindi ogni pizzeria consuma circa 8 kg di pomodoro al giorno, che moltiplicato per 26 giorni lavorativi mensili corrispondono a 208 kg al mese e ben 2496 kg di pomodoro ogni anno a pizzeria. Per l'ingrediente **mozzarella**, invece, sono mediamente utilizzati per la pizza margherita circa 80 grammi quindi il calcolo è 8 kg di prodotto al giorno, 208 kg al mese e 2496 kg all'anno.

**La pasta.** Nel 1998 si festeggiava, a Napoli, la prima Giornata mondiale della Pasta, con l'intento di raccontare questo cibo buono, salutare, nutriente, accessibile e sostenibile, celebrando la sua storia e auspicando il suo ruolo di protagonista nell'alimentazione mondiale del futuro. Da allora a oggi è cambiata la percezione che il mondo ha della pasta e dei carboidrati: la pasta ha assunto una dimensione sempre più globale ed ha saputo trasformarsi andando incontro alle esigenze dei consumatori. In 20 anni la produzione mondiale di pasta è aumentata del 63%. In 20 anni, è passata da 9,1 a 14,8 milioni di tonnellate. Secondo i dati di IPO (International Pasta Organisation) sono 40 i Paesi che ne producono in quantità superiori alle 20.000 tonnellate. Allora come oggi, l'Italia guida questo mercato. E 1 piatto di pasta su 4 mangiato nel mondo (3 su 4 in Europa) è fatto con pasta italiana. Sono quasi raddoppiati (53 oggi contro i 30 di allora) i Paesi dove si consuma più di 1 kg pro capite di pasta all'anno. In Italia il consumo pro capite è di 23,5 chilogrammi, contro i 17 kg della Tunisia, seconda in questa speciale classifica. Seguono Venezuela (12 kg), Grecia (11 kg), Cile (9,4 kg), Stati Uniti (8,8 kg), Argentina e Turchia a pari merito (8,7 kg). La pasta continua ad essere amata anche in Perù (7,8 kg), Russia (7,2 kg), Canada (6,3 kg), Brasile (5,8 kg). Buoni i consumi UE, specialmente in Francia (8 kg), Germania (7,7 kg) Ungheria (7,5 kg), Portogallo (6,5 kg), Belgio (5 kg) e Austria (4,8 kg). Rispetto a 20 anni fa il mondo mangia sempre più pasta italiana, la migliore al mondo. Secondo elaborazioni di AIDEPI, sono aumentati i Paesi destinatari (oggi quasi 200, +34%) ed è più che raddoppiata la quota export, da 740mila a oltre 2 milioni di tonnellate, il 56% della produzione. Germania, UK, Francia, USA e Giappone si confermano i Paesi più ricettivi verso la pasta italiana.

**Il caffè.** L'Italia è la patria del caffè. Chi consuma caffè espresso beve principalmente 1 o 2 tazzine al giorno (58%) e preferisce la mattina come momento di consumo: il 77% di chi beve caffè espresso lo fa tutti i giorni appena sveglio. A tracciare una mappa dei costi e degli usi che gli italiani sostengono e fanno della bevanda che ci tiene svegli, ci ha pensato Coffee Monitor, il primo focus dell'Osservatorio social monitoring di Nomisma sviluppato in collaborazione con Datalytics. Sul podio sale il caffè espresso, la principale tipologia di caffè scelta dagli italiani che hanno consumato la bevanda negli ultimi 12 mesi. E il consumo è un consumo abituale. L'espresso viene scelto dal 93% dei consumatori di caffè. Residuale la percentuale di chi predilige il caffè americano, orzo o altre tipologie di caffè (7%). Chi consuma caffè espresso beve principalmente 1 o 2 tazzine al giorno (58%) e preferisce la mattina come momento di consumo: il 77% di chi beve caffè espresso lo fa tutti i giorni appena sveglio. Non stupisce quindi che il 58% di chi beve caffè espresso lo faccia per trovare la carica necessaria ad affrontare la giornata. Espresso non è tuttavia solo fonte di energia, chi lo beve lo fa anche per il gusto (51%) ed in parte per abitudine (30%). Il caffè espresso evoca nell'immaginario dei consumatori momenti di relax (53%), un piacere (47%), ma al contempo un rito, una tradizione (37%). Il consumo di caffè espresso non è relegabile in un solo luogo, prevale piuttosto una modalità di consumo "multi-luogo". Il 92% di chi beve caffè espresso lo fa tra le mura domestiche, prediligendo il caffè in polvere (53%) e in cialde o capsule (37%), sulla base di scelte fatte in funzione di gusto e aroma (53%), della notorietà della marca (19%), mentre meno rilevante risulta la variabile prezzo, *driver* di scelta solo per il 15% di chi consuma caffè espresso a casa). Tra i luoghi di consumo più importanti figurano anche i bar, scelti dal 72% del target di riferimento, oltre al posto di lavoro (il 48% di chi ha consumato caffè negli ultimi 12 mesi l'ha fatto in ufficio), dove invece si predilige l'utilizzo di caffè in cialde o capsule (50%). Fonte: Coffee Monitor Nomisma, 2018

### **I numeri del turismo.**

**UNO SGUARDO A LIVELLO PAESE.** Se nel 2017 il comparto turistico italiano ha fatto registrare un'impennata di oltre il 4%, nel 2018 la crescita è rallentata, segnando un +1,4% di incremento, pari a

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



circa 426 mln di presenze. Un trend generale comunque positivo che dimostra ancora una volta l'importanza del settore per l'economia del Belpaese.

A fare la parte del leone sono stati gli stranieri, le presenze estere sono state circa 214 milioni, un +1,8% rispetto al 2017, mentre le presenze degli italiani sono state circa 212 milioni. Non sono stati però i mesi più caldi a far registrare i picchi di flussi. Giugno, luglio e agosto, infatti, hanno visto in prevalenza turisti per week end "mordi e fuggi", mentre settembre sembra essere stato il periodo più richiesto (in base alle prenotazioni alberghiere ed extra-alberghiere).

Le mete più ambite nel 2018 sono state le montagne (+2,8%), le città d'arte (+2,3%) e le aree collinari (+2%). Le località balneari, invece, hanno subito un leggero rallentamento rispetto all'anno precedente, registrando solo un +0,2%, ultime rispetto alle località termali (+0,9%) e ai laghi (+0,8%).

Il calo di presenze nelle località balneari può essere imputato ad un insieme di variabili, tra cui un cambiamento nelle modalità e nei gusti dei turisti, è cambiato il periodo della vacanza, e le località balneari italiane nel 2018 hanno subito, rispetto al 2017, una forte concorrenza degli altri paesi competitor del bacino mediterraneo. Questi indicatori sono fondamentali per attuare strategie di destinazione a livello Paese, perché il turismo balneare rimane comunque trainante per tutto il comparto turistico italiano.

#### **UNO SGUARDO A LIVELLO TOSCANO.**

Umbria, Lombardia, Lazio, Toscana, Veneto, Trentino Alto Adige ed Emilia-Romagna sono state le Regioni italiane preferite dai viaggiatori. L'Umbria ha toccato il record di presenze con 6 milioni nei primi 11 mesi del 2018. Toscana e Emilia Romagna sono state le mete preferite, secondo il rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2019, per i viaggi esperienziali, soprattutto per il settore enogastronomico.

La Toscana ha segnato un +2,2% di presenze nell'estate 2018 e un +1,7% nel periodo gennaio - settembre 2018. Le città d'arte sono in vetta alla classifica (+3,6%), seguita dalle aree di campagna (+4,0%). L'area di costa ha subito una diminuzione di presenze rispetto al 2017 (-0,6%) insieme alle zone di montagna (-4,8%). Importanti le cifre della Val d'Orcia (+9,7%) e delle Terre di Valdelsa e dell'Etruria volterrana (+9,6%), della Valdichiana senese (+6,5%), di Arezzo (+9,9%), delle Terre di Pisa (+7,6%) ma anche Firenze con un +3,5%. Tra le aree montane rilevante è stata la Lunigiana (+18,2%) e Pistoia e la montagna pistoiese (+5,1%). Per la Costa Toscana i valori sono stati in flessione ad eccezione di Livorno (+5,2%) e la Maremma Toscana Sud (+1,0%).

#### **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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



# COMUNICATI STAMPA EDIZIONE 2019

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



*Dal 24 al 27 febbraio 2019 a Carrara Fiere torna l'evento dedicato agli addetti all'ospitalità italiana*  
**DALLA FORMAZIONE ALL'INNOVAZIONE: ECCO L'EDIZIONE 39 DI TIRRENO CT**

*Dal 24 al 27 febbraio 2019 Carrara Fiere ospita la 39esima edizione di uno degli appuntamenti di riferimento per l'ospitalità. Ancora una volta decine di incontri e appuntamenti e i grandi marchi del food&beverage italiano. Cresce Balnearia, "la spiaggia del futuro, in mostra nei padiglioni*

Torna puntuale come ogni anno, negli spazi di Carrara Fiere, Tirreno C.T. una delle più qualificate e significative fiere del settore. Per tutti gli operatori dell'ospitalità e del food&beverage le date da segnare sono dal 24 al 27 febbraio 2019 quando andrà in scena la 39° edizione di una manifestazione che ormai da quasi quarant'anni rappresenta un riferimento per tutto il comparto dell'ospitalità in Italia: dai ristoranti ai bar, poi alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, e da qualche anno la novità con il potenziamento del settore per le forniture per stabilimenti balneari. «Il successo della manifestazione è la garanzia dell'incontro qualificato fra domanda e offerta di questo settore che è sempre più in divenire, un successo che conferma l'ormai abituale presenza di grandi marchi che di anno in anno rinnovano la loro fiducia all'evento prenotando gli spazi con largo anticipo e scegliendo Tirreno C.T. per lanciare le loro principali novità di mercato», commenta l'organizzatore dell'evento, **Paolo Caldana** di Tirreno Trade.

**Cosa trovare in fiera.** Grandi marchi del food&beverage italiano ed estero che rinnovano di anno in anno proponendo non solo la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixology e dei barman (anche in questo caso rappresentati dalle principali associazioni di categoria) passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali, sempre di più e da tutta Italia per presentarsi agli operatori. Un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier, dall'Ais alla Fisar, promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

**La formazione con la prima volta della scuola "Tessieri". Tra le grandi novità di questa edizione la collaborazione con la scuola Tessieri di Ponsacco (Pisa).** Scuola Tessieri è un vero e proprio atelier contemporaneo per formare i cuochi, i pasticceri ed i restaurant manager del domani. Una scuola nel cuore della Toscana che offre una formazione completa e professionale, in grado di preparare figure altamente qualificate. Un open space di oltre 800 mq, che mette a disposizione dei propri studenti le migliori tecnologie sul mercato all'interno di una struttura moderna dal richiamo internazionale. Supervisore didattico di Scuola Tessieri è Cristiano Tomei, il talentuoso chef del ristorante stellato "L'Imbuto" (Lucca). A Tirreno CT 2019 Scuola Tessieri porta una squadra di professionisti di fama internazionale impegnati in un ricco calendario di dimostrazioni, lezioni e show cooking in svolgimento durante la kermesse.

**Aggiornamento professionale per una ristorazione moderna.** Tirreno CT è anche un momento di confronto e formazione per gli addetti ai lavori. Ecco allora che, come ogni anno, il cartellone sarà ricco di eventi collaterali, convegni, seminari e workshop pensati dalle varie associazioni di categoria presenti per aggiornare i professionisti o formare quelli in divenire. A partire dalle attività della Fib, che con i propri barman animerà durante i giorni di fiera con dimostrazioni ed esibizioni per tutti. Uno dei momenti

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



più attesi sarà quello della Federazione Internazionale Pasticceria Cioccolateria Gelateria - Forum della Cioccolateria, che in occasione di Tirreno Ct. organizzerà le selezioni italiane per i campionati mondiali di cake design e di pasticceria.

**Tirreno Ct, una fiera punto di riferimento per il Centro Italia.** Dal 24 al 27 febbraio Tirreno Ct porterà nei padiglioni di Carrara Fiere decine di migliaia di operatori del settore dell'ospitalità per incontrare le ultime novità del settore. Inoltre ampio spazio è dedicato alle aziende dell'agroalimentare. Si attendono oltre 60 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 30mila 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.

**L'ospitalità in mare con Balnearia.** Come sempre, la Tirreno CT sarà affiancata da Balnearia, giunta quest'anno alla sua ventesima edizione è la manifestazione dedicata al mondo della balneazione, dell'arredo da esterni e delle relative tecnologie. Gli ottimi numeri del 2018, in termini di presenze sia di espositori sia di visitatori, autorizzano a prevedere un'ulteriore crescita di questo evento, anche sulla scorta dei buoni risultati della stagione turistica dell'anno che sta per finire. In questo spazio saranno rappresentati 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. Balnearia rappresenta 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.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate 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](http://www.tirrenoct.it)

*Massa (Ms), 17 gennaio 2019 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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



Dal 24 al 27 febbraio 2019 a Carrara Fiere Tirreno C.T. e Balnearia, vetrina dell'ospitalità italiana

## **RISTORAZIONE: TORNANO A CRESCERE I CONSUMI FUORI CASA**

*I consumi fuori casa crescono del 5% e gli italiani oltre 80.000 milioni di euro per la ristorazione. Cresce il pranzo fuori casa anche per i più piccoli che mangiano sempre di più a mensa. La cena è diventato il pasto più consumato (e cucinato).*

*A Tirreno C.T. anche i campionati italiani di pasticceria. Con la Fucina dei SaperiSapori e Conoscenze ogni giorno in scena le eccellenze italiane*

Gli italiani tornano a mangiare fuori casa, quasi 5 su dieci, e torna a crescere anche la spesa per la ristorazione da parte delle famiglie. E' quanto emerge dai dati che Tirreno C.T. ha elaborato dal rapporto Fipe. Così come il ristorante, anche il turismo legato al food and wine cresce con il 98% degli italiani che dichiara di aver almeno una volta scelto una esperienza enogastronomica. Insomma quello dell'ospitalità è ancora un settore che tiene e che genera fatturati importanti. Una riflessione che arriva alla vigilia di Tirreno C.T. una delle più qualificate e significative fiere del settore per tutti gli operatori dell'ospitalità e del food&beverage in scena a Carrara Fiere dal 24 al 27 febbraio 2019 con la 39° edizione di una manifestazione che ormai da quasi quarant'anni rappresenta un riferimento per tutto il comparto dell'ospitalità in Italia: dai ristoranti ai bar, poi alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, e da qualche anno la novità con il potenziamento del settore per le forniture per stabilimenti balneari. «Anche per questa edizione abbiamo registrato il tutto esaurito nei padiglioni dove cresce sempre più l'interesse da parte degli espositori a incontrare la qualificata domanda che nei giorni di fiera arriva qui a Tirreno C.T. con oltre 60 mila operatori in quattro giorni, oltre a tanti eventi di portata nazionale promossi dalle associazioni di categoria», commenta l'organizzatore dell'evento, **Paolo Caldana** di Tirreno Trade.

**Ristorazione, un settore in ripresa.** Dal Rapporto 2018 di Fipe emerge un quadro di sostanziale ottimismo soprattutto per quanto concerne l'andamento dei consumi alimentari fuoricasa, ormai attestati sul 36% dei consumi alimentari complessivi, con un valore aggiunto di 43,2 miliardi di euro, rafforzando la tesi che vede gli italiani come un popolo a cui piace stare fuori casa. La spesa delle famiglie in servizi di ristorazione è stata nel 2017 di 82.868 milioni di euro in valore con un incremento reale sull'anno precedente pari al 4,7%. L'impatto della crisi sui consumi alimentari in casa (-9,8% pari ad una flessione di 14,7 miliardi di euro tra il 2007 ed il 2017) ha fatto sì che il peso della ristorazione sul totale dei consumi alimentari guadagnasse ulteriori posizioni. Negli ultimi dieci anni i consumi delle famiglie nei servizi di ristorazione hanno registrato un incremento reale del 5,7%, pari a 4,0 miliardi di euro.

**Le nuove tendenze degli stili alimentari.** E' il tempo libero a determinare il cambiamento dei consumi alimentari italiani: la risorsa che scarseggia di più nella vita delle persone, sta fortemente condizionando la relazione con il cibo: il 32,7% degli intervistati ha dichiarato di cucinare a pranzo tutti i giorni, percentuale che sale al 53% per la cena, pasto che sta assumendo un ruolo sempre più importante nella nostra vita. Se nel 1998 il 78% delle persone erano solite pranzare a casa, in 20 anni la percentuale è scesa al di sotto del 72%, una contrazione che in assoluto equivale a circa 3,5 milioni di persone. Ci offrono un ulteriore spaccato della società i più piccoli: per circa 800 mila bambini con età compresa tra 3 e 10 anni la cena è il pasto principale della giornata. Tra coloro che cucinano "tutti i giorni" o "qualche volta" il 76,9% dedica 30 minuti al giorno a questa attività. In media sono 37 i minuti dedicati ogni giorno alla preparazione dei pasti, ma ancora di meno sono quelli dedicati al loro consumo: appena 29. Anche la spesa vuole la sua parte: il 48,6% degli intervistati dedica da una a due ore a settimana agli acquisti con un tempo medio settimanale di 105 minuti. Si nota un ritorno alla piccola spesa, ben il 50,1% degli intervistati preferisce acquistare il necessario giorno per giorno.

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688





**Le eccellenze a Tirreno C.T.** Grandi marchi del food&beverage italiano ed estero che rinnovano di anno in anno proponendo non solo la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixology e dei barman (anche in questo caso rappresentati dalle principali associazioni di categoria) passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali, sempre di più e da tutta Italia per presentarsi agli operatori. Un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier, dall'Ais alla Fisar, promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza. Grande impatto per quest'anno anche per la scuola Tessieri di Ponsacco (Pi) che a Tirreno CT porta una squadra di professionisti di fama internazionale impegnati in un ricco calendario di dimostrazioni, lezioni e show cooking in svolgimento durante la kermesse. La Fucina dei SaperiSapori e conoscenze: ogni giorno in questa area si avvicenderanno chef, artigiani del gusto, produttori ed esperti di cibo e bevande per raccontare la loro storia e dare un contributo di crescita ai presenti in fiera.

**Balnearia, l'ospitalità sulle spiagge.** La 20esima edizione di questa manifestazione, che ormai da molti anni affianca la Tirreno CT, è rivolta soprattutto agli operatori del turismo balneare, settore che rappresenta una parte cospicua dell'offerta vacanziera nel nostro Paese.

**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, pasticcerie, gelaterie e più in generale per comunità e strutture ricettive.

**La competizione globale.** Alle imprese balneari in particolare e a quelle turistiche 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 non deve 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 l'azienda balneare abbia 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.** Balnearia rappresenta 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 su **tematiche del settore che riguardano sia gli ospiti che gli operatori: salute, sicurezza, welfare** e molto altro. Inoltre, come allestimento speciale, Mondo Balneare ospiterà nella propria area a Balnearia 2019 **un innovativo spazio espositivo dedicato alla "Spiaggia 4.0"**: qui ci saranno alcune delle aziende più interessanti che propongono prodotti e servizi innovativi per gli stabilimenti balneari, in particolare rivolti al rispetto dell'ambiente, al comfort e alla sicurezza in mare e sulle spiagge.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Importante la stretta collaborazione con la Camera di Commercio

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



di Massa Carrara. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori [www.tirrenoct.it](http://www.tirrenoct.it)

*Massa (Ms), 20 febbraio 2019 C.s. 02*

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



*Dal 24 al 27 febbraio 2019 a Carrara Fiere Tirreno C.T. e Balnearia, vetrina dell'ospitalità italiana*  
**OSPITALITÀ: AL VIA TIRRENO C.T. E BALNEARIA RIFERIMENTO DEL SETTORE**

*Attesi in quattro giorni oltre 60 mila operatori. Inoltre oltre 100 appuntamenti in calendario tra seminari, convegni e concorsi. A Tirreno C.T. anche i campionati italiani di pasticceria. Con la Fucina dei SaperiSapori e Conoscenze ogni giorno in scena le eccellenze italiane. Taglio del nastro ore 11.30*

Al via domenica 24 febbraio la 39esima edizione di Tirreno C.T. e Balnearia, due delle più qualificate e significative fiere del settore per tutti gli operatori dell'ospitalità in terra e in mare e del food&beverage in scena a Carrara Fiere fino al 27 febbraio. Tutto per ristoranti e bar, poi alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, e da qualche anno la novità con il potenziamento del settore per le forniture per stabilimenti balneari. «Stiamo già registrando un incremento nei preaccrediti da parte degli operatori e naturalmente un incremento di espositori che anche quest'anno si sono dimostrati interessati a partecipare alla fiera tanto da creare dei veri e propri overbooking di spazio», commenta l'organizzatore dell'evento, **Paolo Caldana** di Tirreno Trade.

**Il programma di domenica 24 febbraio.**

**Tirreno C.T.** Ore 11.30 taglio del nastro 39esima edizione Tirreno C.T. L'Aspi dalle ore 10 promuove i vini del territorio di Lucca e Massa Carrara, alle ore 15 invece il corso "pane e vino e alle 17 la birra Monasta. Presso la FIB le finali toscane del concorso "Sparkling Tour" dedicato ai cocktail a base di bollicine.

La Fucina dei SaperiSapori e Conoscenze. Il programma si apre alle 10 con Cristiano Tomei e la scuola Tessieri di Ponsacco. Alle 11 "A tavola d'inverno" a cura di Slow Food Terre Medicee e Apuane. Dalle 13 Stefano Cipollini, Coordinatore Didattico Cucina Scuola Tessieri mentre alle 14 Francesco Romano, consigliere Sirea, parlerà del bio nel mondo horeca. Spazio alla pasticceria dalle 15, alle 16 Chef Federico Gherardi e Chef Cristiana Gherardi e infine Aspi dalle 17.

**Balnearia.** Ore 11 presso la Sala Centro Servizi convegno: "La progettazione della Spa, Centro Benessere" - Convegno a cura di Wellness Design in collaborazione con l'Arch. Silvia Giannini che svilupperà Trend progettuali, design e distribuzione degli spazi.

**In mostra fino a mercoledì 27 febbraio.** Grandi marchi del food&beverage italiano ed estero che si rinnovano di anno in anno proponendo non solo la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixology e dei barman (anche in questo caso rappresentati dalle principali associazioni di categoria) passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali, sempre di più e da tutta Italia per presentarsi agli operatori. Un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier, dall'Ais alla Fisar, promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza. **Grande impatto per quest'anno anche per la scuola Tessieri di Ponsacco** (Pi) che a Tirreno CT porta una squadra di professionisti di fama internazionale impegnati in un ricco calendario di dimostrazioni, lezioni e show cooking in svolgimento durante la kermesse. La Fucina dei SaperiSapori e conoscenze: ogni giorno in questa area si avvicenderanno chef, artigiani del gusto, produttori ed esperti di cibo e bevande per raccontare la loro storia e dare un contributo di crescita ai presenti in 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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



**Balnearia, l'ospitalità sulle spiagge.** La 20esima edizione di questa manifestazione, che ormai da molti anni affianca la Tirreno CT, è rivolta soprattutto agli operatori del turismo balneare, settore che rappresenta una parte cospicua dell'offerta vacanziera nel nostro Paese.

**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, pasticcerie, gelaterie e più in generale per comunità e strutture ricettive.

**La competizione globale.** Alle imprese balneari in particolare e a quelle turistiche 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 non deve 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 l'azienda balneare abbia 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.** Balnearia rappresenta 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 su tematiche del settore che riguardano sia gli ospiti che gli operatori: salute, sicurezza, welfare e molto altro. Inoltre, come allestimento speciale, **Mondo Balneare ospiterà nella propria area a Balnearia 2019 un innovativo spazio espositivo dedicato alla "Spiaggia 4.0"**: qui ci saranno alcune delle aziende più interessanti che propongono prodotti e servizi innovativi per gli stabilimenti balneari, in particolare rivolti al rispetto dell'ambiente, al comfort e alla sicurezza in mare e sulle spiagge.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate 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](http://www.tirrenoct.it)

*Massa (Ms), 23 febbraio 2019 C.s. 03*

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



*Dal 24 al 27 febbraio 2019 a Carrara Fiere Tirreno C.T. e Balnearia, vetrina dell'ospitalità italiana*

## **PARTENZA CON BOOM DI PRESENZE PER LA FIERA TIRRENO CT E BALNEARIA**

### **RIFERIMENTO DEL SETTORE DELL'OSPITALITÀ**

*Atteso lunedì 25 febbraio alle 14.00 Gian Marco Centinaio, il Ministro dell'agricoltura e del turismo che si confronterà con i balneari*

Sono state inaugurate ieri le fiere Tirreno Ct e Balnearia, rispettivamente alla 39esima e ventesima edizione, due delle più qualificate e significative fiere del settore per tutti gli operatori dell'ospitalità in terra e in mare e del food&beverage, in scena a Carrara Fiere fino a mercoledì 27 febbraio.

Eccezionale impennata di espositori e di visitatori per Balnearia che da tre anni è stata presa in gestione da Tirreno Trade che gestisce anche Tirreno Ct.

**Balnearia, l'ospitalità sulle spiagge.** La 20esima edizione di questa manifestazione, che ormai da molti anni affianca la Tirreno CT, è rivolta soprattutto agli operatori del turismo balneare, settore che rappresenta una parte cospicua dell'offerta vacanziera nel nostro Paese.

#### **I numeri del turismo.**

**UNO SGUARDO A LIVELLO PAESE.** Se nel 2017 il comparto turistico italiano ha fatto registrare un'impennata di oltre il 4%, nel 2018 la crescita è rallentata, segnando un +1,4% di incremento, pari a circa 426 mln di presenze. Un trend generale comunque positivo che dimostra ancora una volta l'importanza del settore per l'economia del Belpaese. A fare la parte del leone sono stati gli stranieri, le presenze estere sono state circa 214 milioni, un +1,8% rispetto al 2017, mentre le presenze degli italiani sono state circa 212 milioni. Non sono stati però i mesi più caldi a far registrare i picchi di flussi. Giugno, luglio e agosto, infatti, hanno visto in prevalenza turisti per week end "mordi e fuggi", mentre settembre sembra essere stato il periodo più richiesto (in base alle prenotazioni alberghiere ed extra-alberghiere). Le mete più ambite nel 2018 sono state le montagne (+2,8%), le città d'arte (+2,3%) e le aree collinari (+2%). Le località balneari, invece, hanno subito un leggero rallentamento rispetto all'anno precedente, registrando solo un +0,2%, ultime rispetto alle località termali (+0,9%) e ai laghi (+0,8%).

Il calo di presenze nelle località balneari può essere imputato ad un insieme di variabili, tra cui un cambiamento nelle modalità e nei gusti dei turisti: è cambiato il periodo della vacanza, e le località balneari italiane nel 2018 hanno subito, rispetto al 2017, una forte concorrenza degli altri paesi competitor del bacino mediterraneo. Questi indicatori sono fondamentali per attuare strategie di destinazione a livello Paese, perché il turismo balneare rimane comunque trainante per tutto il comparto turistico italiano.

**Il turismo enogastronomico cresce e "nutre" la vacanza.** Il 98% dei turisti italiani ha partecipato ad almeno un'esperienza enogastronomica nel corso di un viaggio compiuto negli ultimi tre anni, a prescindere che si siano mossi per turismo balneare, di montagna o per business. Sempre nello stesso arco di tempo il 45% ha fatto almeno un viaggio con pernottamento che abbia avuto come motivazione primaria un'esperienza enogastronomica (erano il 30% del 2017, e il 21% del 2016). Il risultato? Un aumento del +48% di interesse in un anno, con le esperienze enogastronomiche che sono ormai un elemento presente nella vacanza di tutte le tipologie di turisti, a partire dai Millennials. Entrando nel merito del vino, il 44% dei turisti italiani ha partecipato ad un evento vinicolo nel corso di viaggi compiuti negli ultimi tre anni (nel 2017 erano il 35%), e il 63% ha espresso a questo proposito un giudizio positivo. Interessante notare che esiste ancora una domanda potenziale inespressa nei confronti di questa tipologia di eventi, pari al 17% del totale degli intervistati, che si dicono interessati anche se non hanno mai partecipato. Sempre negli ultimi tre anni il 56% dei turisti italiani ha visitato una cantina (nel 2017 erano il 41%); tra i motivi che hanno spinto a non partecipare a questo tipo di attività c'è la mancata conoscenza e/o assenza di informazioni (37%), la non fruibilità delle strutture al pubblico e/o la non disponibilità in date e orari prescelti (33%) e infine la mancanza di interesse (30%).

#### **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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



**La Toscana, ancora meta tra le preferite e anche per il suo mare.** Umbria, Lombardia, Lazio, Toscana, Veneto, Trentino Alto Adige ed Emilia-Romagna sono state le Regioni italiane preferite dai viaggiatori. L'Umbria ha toccato il record di presenze con 6 milioni nei primi 11 mesi del 2018. Toscana e Emilia Romagna sono state le mete preferite, secondo il rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2019, per i viaggi esperienziali, soprattutto per il settore enogastronomico. La Toscana ha segnato un +2,2% di presenze nell'estate 2018 e un +1,7% nel periodo gennaio - settembre 2018. Le città d'arte sono in vetta alla classifica (+3,6%), seguita dalle aree di campagna (+4,0%). L'area di costa ha subito una diminuzione di presenze rispetto al 2017 (-0,6%) insieme alle zone di montagna (-4,8%). Importanti le cifre della Val d'Orcia (+9,7%) e delle Terre di Valdelsa e dell'Etruria volterrana (+9,6%), della Valdichiana senese (+6,5%), di Arezzo (+9,9%), delle Terre di Pisa (+7,6%) ma anche Firenze con un +3,5%. Tra le aree montane rilevante è stata la Lunigiana (+18,2%) e Pistoia e la montagna pistoiese (+5,1%). Per la Costa Toscana i valori sono stati in flessione ad eccezione di Livorno (+5,2%) e la Maremma Toscana Sud (+1,0%).

### **Il programma di lunedì 25 febbraio**

**Alle ore 13 appuntamento con il Ministro del Mipaaf, Gian Marco Centinaio**, che incontrerà le associazioni balneari.

**Tirreno C.T.** Il convegno "Professione Sommelier" a cura di Aspi alle ore 10 (Sala Convegni Michelangelo). Presso lo stand Amira il concorso "Maitre dell'anno" della sezione Toscana Mare. Presso l'Accademia Pizzaioli il concorso "Master Pizza Champion", il talent dedicato ai mastri pizzaioli. La Fib ospita "Il King di Top Barman" con i migliori barman provenienti da tutta Italia per sfidarsi e diventare i migliori. Presso "Good in Food" la terza edizione del campionato italiano "Eccellenze Italiane" legate alla pizza. Pizza e pasta italiana promuove il primo campionato "La pizza in bianco", novità per esaltare il valore della mozzarella.

**Balnearia. Ore 10** presso la Sala Centro Servizi convegno : "Sole sicuro per i lavoratori del settore Balneare . I lavoratori balneari presentano rischi per la propria salute, tra cui la esposizione cronica alla radiazione solare, riconosciuta come sicuramente cancerogena per la pelle ormai da molti anni. USL Toscana Nord Ovest. Ore 10 – presso la sala Canova: Tavola Rotonda "Sull'onda del successo" , patrocinata da Comune di Carrara, Consorzio Balneari Marina di Carrara, Provincia di Massa Carrara , coordinata dal Vice Presidente Consulta Provinciale delle disabilità Federico Agostini. Consorzio balneari Marina di Carrara e Consulta provinciale disabilità.

ore 10:30 - presso la sala Bernini convegno "Allarme erosione : scenari e soluzioni all'emergenza ambientale". Come ripensare gli stabilimenti balneari alla luce dell'innalzamento del mare ? Le violente ondate che lo scorso 29 e 30 Ottobre hanno danneggiato centinaia di aziende sul litorale tirrenico ci impongono un momento di riflessione su una minaccia che rischia di far scomparire il settore balneare ancora prima della famigerata direttiva Bolkenstein.

ore 11 presso la Sala Centro Servizi convegno : "Quando aprire una Spa/Centro Benessere è conveniente" – Analisi delle tematiche , aprire oppure no all'esterno per un hotel ; la gestione e la formazione del personale.

ore 14 - " Dopo Bolkestein Villalba : i fatti e non le parole nella presentazione dello studio spagnolo e dell'impianto di legge". Organizzato da Sindacato nazionale base balneare Donnedamare. Sala Bernini  
Ore 15 – Presidenza e Direzione Nazionale CNA Balneatori  
ore 14:30 presso la Sala Canova : Consiglio Direttivo S.I.B

**La Fucina dei SaperiSapori e Conoscenze.** Alle 10.30 Alessio Tessieri parlerà del cioccolato coltivato. Dalle 11 lo chef Sergio Mauri, a seguire Sergio Mian e alle 13 Paolo Longoni, tre chef per tre grandi piatti. Alle 14 spazio alla Fipgc poi intervento di Greci Industria Alimentare, specialità per la

### **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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



ristorazione, Parma e infine la Dottoressa Chiara Manzi, Nutrizionista e Marina Candellari, Responsabile Marketing Greci con la conferenza “Nutrizione e benessere”. Chiuderà la giornata lo chef Riccardo Mini, Metro Academy Chef, Firenze e lo chef Gianluca Pardini, Direttore Scuola Internazionale di Alta Cucina Italiana, Lucca con un intervento sugli sprechi in cucina.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate 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](http://www.tirrenoct.it)

***IN FOTO:*** da sinistra **Andrea Raggi** (assessore comune di Carrara a Lavori Pubblici, Sviluppo Economico e Attività Produttive, Fund Raising, Sportello Unico Imprese (SUAP), Servizi Informatici e Innovazione Tecnologica, Pianificazione dell'Economia del Mare, Commercio); **Giacomo Bugliani** (consigliere regionale Pd); **Daniele Caldana** (Responsabile Tirreno Trade); **Ferruccio Dati** (Responsabile MondoPi); **Fabio Felici** (Presidente CarraraFiere); e **Paolo Caldana** (fondatore di Tirreno Ct)

Massa (Ms), 24 febbraio 2019 C.s. 04

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



*A Tirreno C.T. e Balnearia (Carrara Fiere) la pasta e i grani antichi protagonisti della fiera*  
**SPAGHETTI E PENNE: 1 PIATTO DI PASTA SU 4 NEL MONDO È “MADE IN ITALY”**

*In venti anni raddoppiati i Paesi mondiali dove si consuma quotidianamente la pasta. Italia leader in produzione, ma anche in consumi con 23,5 Kg pro capite all'anno (al secondo posto la Tunisia). Gli spaghetti restano il formato più consumato al mondo, mentre in Italia ogni regione ha la sua pasta*

Cosa mangia un americano a Roma? I maccheroni? No, quello era Alberto Sordi. Sicuramente gli americani preferiscono gli spaghetti, ma li consumano meno degli italiani e dei tunisini (primo e secondo paese al mondo per consumi pro capite). La pasta è tra i prodotti più apprezzati del Made in Italy nel mondo, eppure c'è un cambio di tendenze in atto, soprattutto nella materia prima per la produzione del piatto più famoso della cucina italiana. Il punto della situazione del settore a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso a Carrara Fiere insieme a Balnearia fino a mercoledì 27 febbraio. «Abbiamo notato anche in fiera un cambio di tendenza produttiva in questi ultimi anni – spiega Paolo Caldana, organizzatore di Tirreno C.T. – in particolare grazie alla ricerca e alla sperimentazione dell'utilizzo di grani antichi regionali sono cambiate molto le farine per la produzione della pasta e questo a vantaggio da un lato della salute essendo spesso più digeribili, ma soprattutto della qualità finale della ricetta con paste che tengono meglio la cottura e che rappresentano ancora di più il Made in Italy nel mondo».

**La pasta.** Nel 1998 si festeggiava, a Napoli, la prima Giornata mondiale della Pasta, con l'intento di raccontare questo cibo buono, salutare, nutriente, accessibile e sostenibile, celebrando la sua storia e auspicando il suo ruolo di protagonista nell'alimentazione mondiale del futuro. Da allora a oggi è cambiata la percezione che il mondo ha della pasta e dei carboidrati: la pasta ha assunto una dimensione sempre più globale ed ha saputo trasformarsi andando incontro alle esigenze dei consumatori. In 20 anni la produzione mondiale di pasta è aumentata del 63% passando da 9,1 a 14,8 milioni di tonnellate. Secondo i dati di IPO (International Pasta Organisation) sono 40 i Paesi che ne producono in quantità superiori alle 20.000 tonnellate. Allora come oggi, l'Italia guida questo mercato. E 1 piatto di pasta su 4 mangiato nel mondo (3 su 4 in Europa) è fatto con pasta italiana.

**I consumi di pasta.** Sono quasi raddoppiati (53 oggi contro i 30 di allora) i Paesi dove si consuma più di 1 kg pro capite di pasta all'anno. In Italia il consumo pro capite è di 23,5 chilogrammi, contro i 17 kg della Tunisia, seconda in questa speciale classifica. Seguono Venezuela (12 kg), Grecia (11 kg), Cile (9,4 kg), Stati Uniti (8,8 kg), Argentina e Turchia a pari merito (8,7 kg). La pasta continua ad essere amata anche in Perù (7,8 kg), Russia (7,2 kg), Canada (6,3 kg), Brasile (5,8 kg). Buoni i consumi UE, specialmente in Francia (8 kg), Germania (7,7 kg) Ungheria (7,5 kg), Portogallo (6,5 kg), Belgio (5 kg) e Austria (4,8 kg). Rispetto a 20 anni fa il mondo mangia sempre più pasta italiana, la migliore al mondo. Secondo elaborazioni di AIDEPI, sono aumentati i Paesi destinatari (oggi quasi 200, +34%) ed è più che raddoppiata la quota export, da 740mila a oltre 2 milioni di tonnellate, il 56% della produzione. Germania, UK, Francia, USA e Giappone si confermano i Paesi più ricettivi verso la pasta italiana.

**I formati di pasta.** Esistono in Italia oltre 300 formati di pasta. I primi 20 formati più venduti coprono il 70 per cento del totale, con il 18 per cento rappresentato dagli spaghetti. Ci sono delle differenze regionali: in Puglia c'è una richiesta di spaghetti più grossi, mentre la pasta mista vende il 4 per cento su scala nazionale e il 12 per cento in Campania, dov'è molto usata per la preparazione della pasta con fagioli, patate, lenticchie e zucca. Gli elicoidali sono simili ai rigatoni, cambiano i solchi: diritti per i rigatoni, a elica per gli elicoidali. Tra i formati sottili ci sono in testa i capelli d'angelo, i capelvenere, i fidelini, i sopracapellini e gli spaghettoni.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Importante la stretta collaborazione con la Camera di Commercio

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688





di Massa Carrara. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori [www.tirrenoct.it](http://www.tirrenoct.it)

*Massa (Ms), 25 febbraio 2019 C.s. 05*

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



*A Tirreno C.T. e Balnearia (Carrara Fiere)*

## **IL MINISTRO GIAN MARCO CENTINAIO INCONTRA I BALNEARI**

*Grande folla all'interno del salone che ha ospitato il convegno, che ha visto le sigle sindacali balneari unite per l'incontro con il Ministro del turismo.*

**Balnearia.** Il Ministro Gian Marco Centinaio ha incontrato gli imprenditori balneari. Grande folla all'interno del salone che ha ospitato il convegno, che ha visto le sigle sindacali balneari unite per l'incontro con il Ministro del turismo.

Dopo aver visitato i padiglioni e aver incontrato i tantissimi imprenditori anche del settore dell'enogastronomia, Gian Marco Centinaio è stato disponibile ad un incontro confronto con gli imprenditori balneari che da diverso tempo stanno vivendo una situazione di stallo, per i diversi temi che mettono a rischio il loro futuro.

«Alcuni dicono che abbiamo raggiunto un obiettivo importante con l'emendamento di 15 anni – ha esordito Centinaio –, ma è un risultato che per adesso ci porta a guardare al futuro con maggior ottimismo. Ma soprattutto è un risultato che insieme abbiamo portato a casa. Ci siamo adoperati per mettere in campo azioni di governo con le associazioni di categoria che in questo caso hanno fatto una "lobby sana" per portare a casa un risultato che non era scontato. Personalmente volevo i 30 anni di proroga, ma comunque i 15 anni ci permettono di guardare al futuro in un'ottica positiva. Ringrazio pubblicamente tutti i parlamentari, non di maggioranza, che si sono messi a disposizione per presentare lo stesso emendamento della Lega, per far capire al Governo che tutti lavoriamo per raggiungere il medesimo risultato. Adesso possiamo avviare il percorso di attuazione, anche se mancano la questione dei pertinenziali (canoni) e l'uscita dalla Bolkestein». Non hanno trattenuto gli applausi i balneari presenti sotto le diverse sigle sindacali.

«Mi sono raccomandato con la Delegazione europea che sta lavorando per costruire questo percorso: non voglio perdere tempo – ha proseguito il ministro-. Quindi sia chiaro che l'Italia non si ferma qui. Adesso ci saranno altri passaggi: mercoledì 27 avrò l'incontro con i tecnici del ministero per preparare il documento da presentare. E' un passaggio che deve essere condiviso con ANCI: i comuni devono essere con noi in questa filiera. Poi fondamentale sarà il passaggio con le Regioni: l'obiettivo è coinvolgere comuni e regioni per far capire che vogliamo andare in quella direzione. Delicata sarà la parte burocratica per attuare i 15 anni. Il documento deve essere inattaccabile soprattutto per l'uscita dalla Bolkestein. Dobbiamo essere perfetti! Non dobbiamo rischiare che i provvedimenti in Europa vengano bloccati. Domani (martedì 26 febbraio) Elisa Montemagni, capogruppo della Lega in Regione Toscana, che ha fatto pressing al sottoscritto e con la quale insieme abbiamo costruito il percorso, parteciperà all'assemblea unitaria di tutte le sigle sindacali».

Adesso le Associazioni del comparto balneare restano in attesa della convocazione dei tavoli tecnici, ai quali il Ministro ha assicurato che saranno invitate: sarà indispensabile arrivare a una condivisione di intenti, per garantire non solo la sopravvivenza di 30.000 imprese italiane, ma anche e soprattutto lo sviluppo e la crescita di queste aziende e del futuro turismo italiano.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate 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](http://www.tirrenoct.it)

*Massa (Ms), 25 febbraio 2019 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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



*A Tirreno C.T. (Carrara Fiere) fino a mercoledì 27 febbraio anche il caffè in mostra insieme all'ospitalità*  
**CAFFÈ: DUE TAZZINE AL GIORNO PER UN ITALIANO SU DUE E SI RITORNA AL BAR**

*Si predilige l'espresso e per un momento di relax. Tornano a crescere i consumi nei bar (3 caffè su 4) e vincono sempre di più le ricette artigianali. Il punto della situazione in questi giorni a Tirreno C.T. dove sono presenti i grandi marchi del settore. Lavazza presenta l'Airstream Experience per una pausa caffè completa e variegata*

“Na tazzullella e caffè...”. Anche due, tazze di caffè, meglio se espresso. Sono quelle che consuma un italiano su due ogni giorno, al bar, ma anche a casa visto che cresce sempre di più il settore cialde e capsule. Dati che sono la base del confronto e della discussione della 39esima edizione di Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità che insieme a Balnearia è in corso fino al 27 febbraio a Carrara Fiere. Il settore del caffè è tra i principali con oltre 30 espositori tra torrefattori, produttori di macchinari e il mondo di cialde e capsule per le macchine di casa. Un settore che non teme la crisi quello del caffè e che vede proprio l'Italia tra le principali nazioni a produrre e commercializzare sia la materia prima lavorata che la tecnologia per le macchine sia per bar che per uso domestico. «A Tirreno C.T. il mondo del caffè è da sempre rappresentato e lo dimostra la presenza di marchi storici, come Lavazza per esempio, o La Cimbali o ancora Faema – spiega l'organizzatore della fiera, Paolo Caldana – tutti a portare le ultime novità delle loro proposte per gli oltre 60 mila operatori attesi in questi giorni». Tra le novità presenti in fiera lo storico marchio di caffè Lavazza, che ha portato l'innovativo Airstream: un caravan firmato dall'azienda torinese adattato a bar che ogni giorno di fiera eroga oltre 1500 caffè, permettendo di degustare numerosi prodotti del marchio Lavazza ed Eraclea. Nell'Airstream, Lavazza propone miscele di caffè sostenibili e tostate ad arte, insieme agli altri prodotti di caffetteria, quali orzo e ginseng, di cui presenta la novità Gusto Delicato. Completano l'offerta di granite e creme estive, tè e cioccolate invernali i nuovi Squeeze, preparati a base di frutta, ricchi di frutta congelata.

**Il caffè.** L'Italia è la patria del caffè. Chi consuma caffè espresso beve principalmente 1 o 2 tazzine al giorno (58%) e preferisce la mattina come momento di consumo: il 77% di chi beve caffè espresso lo fa tutti i giorni appena sveglio. A tracciare una mappa dei costi e degli usi che gli italiani sostengono e fanno della bevanda che ci tiene svegli, ci ha pensato Coffee Monitor, il primo focus dell'Osservatorio social monitoring di Nomisma sviluppato in collaborazione con Datalytics. Sul podio sale il caffè espresso, la principale tipologia di caffè scelta dagli italiani che hanno consumato la bevanda negli ultimi 12 mesi. E il consumo è un consumo abituale. L'espresso viene scelto dal 93% dei consumatori di caffè. Residuale la percentuale di chi predilige il caffè americano, orzo o altre tipologie di caffè (7%). Chi consuma caffè espresso beve principalmente 1 o 2 tazzine al giorno (58%) e preferisce la mattina come momento di consumo: il 77% di chi beve caffè espresso lo fa tutti i giorni appena sveglio.

**Perché si beve caffè.** Il 58% di chi beve caffè espresso lo fa per trovare la carica necessaria ad affrontare la giornata. Espresso non è tuttavia solo fonte di energia, chi lo beve lo fa anche per il gusto (51%) ed in parte per abitudine (30%). Il caffè espresso evoca nell'immaginario dei consumatori momenti di relax (53%), un piacere (47%), ma al contempo un rito, una tradizione (37%). Il consumo di caffè espresso non è relegabile in un solo luogo, prevale piuttosto una modalità di consumo “multi-luogo”. Il 92% di chi beve caffè espresso lo fa tra le mura domestiche, prediligendo il caffè in polvere (53%) e in cialde o capsule (37%), sulla base di scelte fatte in funzione di gusto e aroma (53%), della notorietà della marca (19%), mentre meno rilevante risulta la variabile prezzo, driver di scelta solo per il 15% di chi consuma caffè espresso a casa). Tra i luoghi di consumo più importanti figurano anche i bar, scelti dal 72% del target di riferimento, oltre al posto di lavoro (il 48% di chi ha consumato caffè negli ultimi 12 mesi l'ha fatto in ufficio), dove invece si predilige l'utilizzo di caffè in cialde o capsule (50%). Fonte: Coffee Monitor Nomisma, 2018

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



**A Tirreno C.T. la ricetta per il miglior espresso.** A raccontarla è Vito Campanelli, personal bar trainer che a Tirreno C.T. è con la Esse Caffè, della famiglia Segafredo, in qualità di docente del Centro Formazione per l'espresso. «Non esiste una ricetta perfetta, ma per fare un buon caffè occorre seguire quattro regole basilari», dice l'esperto. Le quattro regole sono una ottima miscela di prodotto; poi una macchina macina dosatore; dunque una macchina con un buon brevetto e che sia mantenuta; la professionalità del barman. Punti che in Italia possediamo, secondo Vito Campanelli, in quanto leader di tutto, dalle torrefazioni alla tecnologia. «Quello su cui occorre lavorare - conclude Campanelli - è la formazione dei nostri operatori perché quella del barista è una professione riconosciuta in tutto il mondo, non è un caso che anche all'estero chi fa caffè viene proprio chiamato così, "barista", un vero e proprio brand made in Italy».

**Il comparto bar.** Il bar è una delle articolazioni forti della rete dei pubblici esercizi. Nei registri delle Camere di Commercio si contano 149.154 imprese appartenenti al codice di attività 56.3 (bar e altri esercizi simili senza cucina). In sei regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Campania) si concentrano i due terzi delle imprese del settore. Il 54,2% di queste imprese è una ditta individuale e la variabilità regionale intorno a questo valore è assai sostenuta. La forbice va dal valore minimo dell'Umbria (43,1%) a quello massimo della Calabria (77,3%). Il 31,3% delle imprese sono società di persone, mentre la quota delle società di capitale è di poco al di sopra del 13%.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate 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](http://www.tirrenoct.it)

*Massa (Ms), 26 febbraio 2019 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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



*A Carrara Fiere fino a mercoledì 27*

## **BALNEARIA PRESENTA... LA SPIAGGIA 4.0**

*Ospitalità, formazione, tecnologia vanno a braccetto per offrire agli imprenditori tutti gli strumenti per aumentare e migliorare i processi gestionali delle proprie aziende. Bolkestein: le sigle sindacali in Assemblea unitaria.*

**Balnearia.** La spiaggia diventa sempre di più 4.0, per sostenere gli imprenditori nei processi gestionali dei propri stabilimenti balneari. App, software e programmi sofisticati, per incrementare e attirare nuovi clienti, ma anche fidelizzare quelli storici, e soprattutto per gestire al meglio la propria attività con la possibilità di controllare e monitorare anche giorno per giorno l'andamento aziendale. Per gli imprenditori che vogliono diventare "4.0", Balnearia offre tantissimi prodotti e novità.

Bacco Restaurant Systems ha presentato in fiera il software per la ristorazione che permette non solo al cameriere di prendere gli ordini da palmari e smartphone, ma anche di gestire gli operatori, il magazzino, le sale e di avere analisi e statistiche in tempo reale.

Tourist Organizer ha proposto software gestionali, sia per stabilimenti balneari sia per i campeggi; YourBeach propone una piattaforma per gestire la spiaggia, i servizi accessori e l'accesso da più device.

Cocobook è un portale di prenotazione online degli ombrelloni che in tempo reale conferma l'avvenuta prenotazione.

Altra novità tecnologica si chiama "Marina" che si differenzia, perché si tratta di un'applicazione per condividere l'ombrellone. E' rivolta sia ai gestori di stabilimenti balneari che possono aumentare e ottimizzare la rendita dei propri servizi, ma anche ai clienti stagionali che possono condividere l'ombrellone i giorni che non lo utilizzano, con vantaggi e premi economici.

**Gli Incontri.** All'interno di Balnearia il convegno unitario delle sigle sindacali balneari dal titolo "I balneari: una risorsa del Paese". Presenti al convegno e intervenuti alla discussione i vertici delle categorie: Cristiano Tomei, coordinatore nazionale di Cna Balneari, Maurizio Rustignoli, presidente Fiba Confesercenti, Antonio Capacchione, presidente Sib/Fipe Confcommercio e Giorgio Mussoni presidente Oasi Confartigianato. Hanno partecipato anche diversi esponenti politici, tra cui Elisa Montemagni, capogruppo della Lega della Regione Toscana, Cosimo Maria Ferri, sottosegretario di stato alla giustizia nel Governo Letta, nel Governo Renzi e nel Governo Gentiloni, Umberto Buratti, membro della Camera dei deputati e Stefano Ciuoffo, assessore al turismo della Regione Toscana.

Il convegno ha affrontato le tematiche e gli sviluppi di diverse questioni che in questi anni hanno bloccato e messo in crisi gli imprenditori balneari. Unanimi e concordi nel pensiero: la proroga dei 15 anni non è la soluzione all'uscita dalla Bolkestein, ma un momento per realizzare e costruire la riforma definitiva del settore, che ha bisogno anche di un riordino generale. E' necessario lavorare per l'equilibrio dei canoni, lo squilibrio fiscale e il problema ambientale dell'erosione costiera.

I 15 anni, quindi, rappresentano un segno di fiducia del Governo nei confronti della categoria.

La Bolkestein, infatti, ha messo in crisi non solo gli stabilimenti balneari, ma anche tutte quelle aziende che gravitano nel settore, basti pensare ai fornitori delle attrezzature da spiaggia. Uscire dalla Bolkestein significa far ripartire una gran parte della filiera economica turistica.

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



**Formazione all'interno di Tirreno Ct.** L'Alternanza è servita. Nei giorni di Tirreno C.T. e Balnearia sono presenti in fiera 51 studenti delle classi quarta e quinta del Liceo Scientifico di Carrara Guglielmo Marconi e dell'Istituto Salvetti di Massa che grazie alla Camera di Commercio di Massa Carrara stanno praticando la fase finale del progetto L'alternanza è servita, l'iniziativa scuola-lavoro che prepara i giovani al mondo delle professioni, in questo caso l'agroalimentare e il turismo. I ragazzi nei giorni della fiera hanno lavorato in diversi stand potendo confrontarsi con il mondo del lavoro. Il percorso ha seguito una prima fase teorica durante la quale sono stati formati dal punto di vista del web marketing. L'obiettivo specifico del progetto è orientare gli studenti verso opportunità lavorative e di business nell'ambito della comunicazione digitale e del web e contribuire a formare profili professionali coerenti con gli attuali bisogni delle imprese.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate 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](http://www.tirrenoct.it)

Massa (Ms), 26 febbraio 2019 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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



## Concluse il 27 febbraio le fiere di riferimento del settore dell'ospitalità che tornano nel 2020 **Tirreno C.T. e Balnearia: cala il sipario con oltre 62 mila operatori**

*Grande affluenza di operatori, partecipazione da parte di opinion leader e soprattutto di esponenti politici, tra cui il Ministro del Mipaaff, Gian Marco Centinaio. L'ospitalità è un settore che produce miliardi di euro all'anno. Appuntamento a Carrara Fiere dall'1 al 4 marzo 2020*

*“Insieme a voi con un sorriso”: l'evento nell'evento che chiude in bellezza la fiera.*

**Chiusura nel segno del successo** per la 39esima edizione di Tirreno C.T. e la 20esima di Balnearia, le due fiere divenute ormai riferimento per il settore dell'ospitalità in Italia. Oltre 62 mila operatori hanno affollato dal 24 al 27 febbraio i padiglioni di Carrara Fiere, incontrando gli oltre 900 marchi commerciali presenti. Dall'arredo contract ai prodotti per la ristorazione, passando per gli accessori e la tecnologia applicata a tutto il mondo del food and wine. Inoltre concorsi, tra gli altri i campionati italiani di pasticceria e quelli della pizza. Senza contare la folta presenza di professionisti del settore, dai barman ai cuochi, passando per pizzaioli e maestri del caffè.

**Nella parte dedicata a Balnearia, in crescita esponenziale**, le attrezzature, prodotti e servizi per la spiaggia 4.0, quella del futuro. Ma Balnearia non finisce qui. E' stata anche l'occasione per approfondire temi fortemente sensibili. Tra gli argomenti più caldi che sono stati affrontati c'è la direttiva Bolkestein e l'allarme erosione che ha colpito e colpisce gran parte delle coste del nostro Paese. Tra gli argomenti di carattere sociale sono stati organizzati convegni sulla disabilità, sulla prevenzione per i lavoratori "outdoor" e sulla prevenzione e sicurezza in mare e in spiaggia per i bagnanti.

**Tirreno CT e Balnearia in cifre.** Oltre 430 espositori e 900 marchi commerciali rappresentati, 30.000 mq di esposizione e più di 62.000 visitatori: questa è la carta di identità dell'edizione 2019 di queste due manifestazioni. Numeri importanti in assoluto, anche in considerazione del fatto che gli espositori provengono da 66 provincie di 16 regioni italiane: quasi tutto il nostro Paese è presente a Carrara Fiere. A questi si aggiungono 4 aziende da Austria, Belgio, Francia e Repubblica Ceca.

Per quanto riguarda le Regioni, troviamo al primo posto ovviamente la Toscana, da cui provengono il 35% degli espositori. Segue la Lombardia con il 14,5% e poi l'Emilia Romagna con il 13%, il Veneto con il 7%, il Piemonte con il 6,5%, il Friuli con il 4,6% e la Liguria con il 4%.

Tra le provincie primeggia quella di Lucca, che presenta in Fiera il 7% delle aziende totali; a seguire Massa Carrara, con il 6,5% e poi Pisa con il 5%. Troviamo poi Firenze, Milano, Livorno e La Spezia con percentuali dal 4,8 al 3,5%.

«La soddisfazione non è tanto nel vedere una fiera viva e movimentata come lo è da sempre questo appuntamento – **spiega Paolo Caldana, fondatore di Tirreno C.T.** – quanto percepire dai partecipanti, espositori e visitatori, l'interesse reciproco di incontrarsi e di stringere rapporti commerciali, perché questo è ciò che anima e fa crescere un settore in continua evoluzione. Ora possiamo già pensare alla grande festa dei "primi" quaranta anni di Tirreno C.T. che sarà celebrata durante la prossima edizione già in programma dall'1 al 4 marzo 2020».

**In quattro giorni oltre 100 appuntamenti di approfondimento**, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde. Lunedì 25 febbraio è intervenuto il Ministro delle politiche agricole e del turismo, Gian Marco Centinaio, che dopo un giro in fiera per salutare gli imprenditori del settore, ha incontrato le associazioni dei balneari per fare il punto della situazione. Il ministro Centinaio non è stato l'unico rappresentante del mondo politico a partecipare, sono stati presenti in fiera politici nazionali e locali per

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688



incontrare i protagonisti di due settori, quello dell'alimentazione e quello del turismo, strategici per l'economia nazionale.

Successo anche per lo spazio della Cucina dei SaperiSapori e Conoscenze dove la padrona di casa, la giornalista Laura Salvatore Iacopetti, durante i tre giorni ha ospitato personaggi e ricette della tradizione italiana dando visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione. Stessa cosa per lo spazio della Scuola Tessieri di Ponsacco (Pi) dove ogni giorno si sono alternati grandi chef e pasticceri per dare un esempio di come la formazione del settore sia sempre più fondamentale per mirare al mantenimento e miglioramento della qualità.

**Insieme a voi con un sorriso.** Come ormai tutti gli anni, la fiera si chiude con un grande appuntamento. Presso il ristorante delle Nazioni l'organizzazione Tirreno Trade, in collaborazione con tutte le Associazioni di categoria dell'Ospitalità e della Ristorazione e degli Istituti Alberghieri ha organizzato per il prano un evento sensibile e particolare: **"Insieme a voi con un sorriso"**. I protagonisti di questa iniziativa sono stati ancora una volta gli alunni diversamente abili delle scuole alberghiere che si sono cimentati nella preparazione pratica e del servizio di un menù molto divertente e simpatico con ingredienti principali: affetto, simpatia e gioia.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate 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](http://www.tirrenoct.it)

*Massa (Ms), 27 febbraio 2019 C.s.09*

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688





## PRINCIPALI PASSAGGI RADIO E TV NAZIONALI E LOCALI

<b>Testata</b>	<b>Regione</b>	<b>Data servizi</b>
Gr1 Rai Economia	Nazionale	25 febbraio
Gr1 Rai MobyDik	Nazionale	23 febbraio
Radio2 Rai – Decanter	Nazionale	22 febbraio
Gr Rai Regionale	Toscana	24 febbraio
Lady Radio	Toscana	Vari passaggi
RDS	Nazionale	25 febbraio
Radio Montecarlo	Nazionale	24 febbraio
Radio Subasio	Interregionale	Vari passaggi
Radio Italia 5	Toscana	Vari passaggi
Radio Bruno	Nazionale	25 febbraio
Antenna Radio Esse	Toscana	Vari passaggi
Radio Toscana Network	Toscana	Vari passaggi
Radio Firenze	Toscana	Vari Passaggi
Radio Massa	Toscana	Vari passaggi
Radio Massa Rosa	Toscana	Vari passaggi
Radio Vaticana	Nazionale	26 febbraio

<b>Testata</b>	<b>Copertura</b>	<b>Data servizi</b>
Rai 2 – Tg2 Eat Parade	Nazionale	22 febbraio e repliche
Rai Tg3 Toscana	Toscana	25 febbraio
Teletruria	Toscana	Vari passaggi
Toscana Channel	Interregionale	Vari Passaggi
Rtv 38 – Idea	Toscana	23 febbraio
RTV 38 Tg	Toscana	25 febbraio
NTI	Toscana	22 febbraio
TGT – Italia7	Toscana	Vari passaggi
Risto Tv	Nazionale	Vari passaggi

**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](http://www.tirrenoct.it)

Stampa: Alessandro Maurilli [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net) 320.7668222 Lorenzo Marchetti [tirreno\\_ct@tiscali.it](mailto:tirreno_ct@tiscali.it) 348.6520688