



34° EDIZIONE
23/27 FEBBRAIO 2014
CARRARAFIERE

RASSEGNA STAMPA





RELAZIONE CONCLUSIVA

Il lavoro che qui viene presentato riguarda il risultato di un periodo di lavoro continuativo rispetto all'edizione 2013 e terminato nell'aprile 2014.

La Rassegna stampa si compone di due parti. Una prima in cui sarà possibile vedere tutto il lavoro svolto dall'ufficio stampa in termini di creazione dei contenuti comunicativi. Una seconda parte invece sarà proprio dedicata alla visione dei ritagli stampa maturati grazie al lavoro svolto.

Hanno collaborato all'ufficio stampa di Tirreno C.T. Lorenzo Marchetti, Andrea Settefonti

Alessandro Maurilli
AlMaPress





CARTELLA STAMPA EDIZIONE 2014





TIRRENO C.T.: 34 ANNI DI INNOVAZIONE PER IL SETTORE DELL'OSPITALITÀ ITALIANA

Cambiano le date, da marzo si sposta a febbraio, ma la sostanza resta la stessa. E' già tutto in fermento a Carrara Fiere per la **34esima edizione di Tirreno C.T.**, la fiera promossa da Tirreno Trade e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. **Dal 23 al 27 febbraio** prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia che avranno l'opportunità di incontrare gli oltre 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30 mila metri quadrati dello spazio fieristico.

Come al solito gli organizzatori hanno puntato tutto sull'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore che è sempre più in divenire: uno scambio commerciale che risponde a un giro di affari di notevole impatto sull'economia dell'intero Paese. Tirreno CT è anche riferimento per il mercato del sud Italia, dal momento che si qualifica come unico appuntamento del settore dell'Italia centrale. Tirreno C.T. non è solo esposizione, ma anche un confronto tra gli operatori del settore grazie ai tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop.

A fare da animatori delle giornate di fiera le tante associazioni di categoria che si ritrovano a Carrara Fiere per fare il punto della situazione. I Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. Sono solo alcune delle categorie professionali attive in fiera con convegni, dimostrazioni e concorsi. Ampia rappresentanza in fiera per il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo. Per il 2014 già confermate le nuove edizioni dei Nazionali e Internazionali di Cucina promossi dalla Federazione italiana cuochi (Fic) e gli Internazionali di pasticceria promossi dalla Federazione italiana pasticceri (Fip) che richiameranno a Carrara centinaia tra cuochi e pasticceri da tutto il mondo per confrontarsi sulle ultime novità.

Il settore della ristorazione e dei bar in Italia rappresenta numeri importanti con circa 160 mila ristoranti e oltre **140 mila tra bar e pubblici esercizi per un milione di posti di lavoro** in tutto per un **giro d'affari medio annuo di circa 28miliardi di euro**. Per quanto riguarda il fatturato medio si preannuncia per il primo trimestre del 2014 un recupero rispetto allo stesso periodo dell'anno passato. **Solo in Toscana**, regione che ospita la fiera, sono presenti **11.600 ristoranti** (il 7,3% del totale in Italia), **8.541 bar** (il 6% del nazionale) e circa **16mila pubblici esercizi** (il 7%).

Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa – Carrara, CNA, Federazione Italiana Cuochi. Importante la stretta collaborazione con la Camera di Commercio di Massa Carrara. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito www.tirrenoct.it.





Gli appuntamenti di approfondimento

Dal 23 al 27 febbraio Carrara Fiere diventerà il riferimento per la ristorazione e il turismo. Ricco il cartellone degli appuntamenti collaterali che animeranno i padiglioni della fiera.

Domenica 23 febbraio l'inaugurazione ufficiale con il **taglio del nastro, previsto per le 11.30** della 34esima edizione. Alle 12 cocktail di benvenuto per l'inaugurazione in collaborazione tra Camera di Commercio e Provincia di Massa Carrara oltre che con la Strada del Vino dei Colli di Candia e di Lunigiana. **Inizia la 14esima edizione degli Internazionali d'Italia**, concorso culinario di Alta Cucina a cura della Fic per Team Nazionali e Internazionali e prende il via anche la selezione italiana per i **Campionati del Mondo di Cake Design** organizzata dalla federazione internazionale Pasticceria cioccolateria gelateria

Lunedì 24 febbraio Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale e, per venire incontro ad una tendenza sempre più in crescita, approfondimenti sulla cucina Vegana. Arriva Carrara **Giropizza d'Europa**. Dopo Colonia, Rimini, Amsterdam e Riva del Garda, il Giropizza si ferma a Tirreno CT per cercare la migliore pizza della casa. Ad aggiudicarsi il diritto ad accedere alla finalissima del 17 marzo ad Amburgo, solo i primi 10 della giornata.

Martedì 25 febbraio Giornata dedicata ai **Campionati Italiani Barman** riservati ai soci della Fib con premiazione e proclamazione del campione Italiano. E la scuola italiana pizzaioli propone la quinta edizione del **Campionato di "Pizza mai Vista"** e **"Pizza Free Style"** con i primi cinque classificati chesi aggiudicheranno anche le selezioni del "Campionato Mondiale Pizza Sana".

Mercoledì 26 febbraio I giovani protagonisti del **13esimo Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maitres Amira**. Gli alunni degli istituti alberghieri della Versilia saranno protagonisti nella preparazione di piatti alla lampada. Per i **Campionati del Mondo di Pasticceria Gelateria Cioccolateria**, premiazione per categoria dei Campionati Italiani e del Team completo che rappresenterà l'Italia ai prossimi Mondiali di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria.

Giovedì 27 febbraio "Il pane di una volta" è protagonista della giornata con dimostrazioni della lavorazione del pane attraverso il tempo.

Inoltre per tutti i giorni di fiera attività varie presso le aree delle Associazioni. Esposizione permanente con degustazione dei "Italian Top Wine 2013", esposizione di Gran Buffet per un Continental Breakfast e esposizione dei migliori prodotti nazionali "Oli e Aceti in Tavola". Presso lo stand dell'Assipan ogni giorno lavorazioni artistiche del pane a cura dei Panificatori Toscani ma anche dimostrazioni,





preparazioni e lavorazioni delle diverse tipologie di pane. La Federazione italiana cuochi propone ogni giorno dalle 12 alle 14 il ristorante delle Nazioni e il ristorante "Sapienze e sapori regionali" che su prenotazione proporranno ogni giorno interessanti menu. "Show cooking" a cura delle rappresentanze dell'Associazione Cuochi di Massa Carrara e dei ristoratori associati alla Strada del Vino dei Colli di Candia e Lunigiana, tiene banco tutti i giorni dalle 15 alle 18.

Presso lo stand dell'Associazione Cuochi Massa Carrara, terza edizione del premio "Le Alpi Apuane si raccontano... A tavola" in collaborazione con Coldiretti Massa Carrara e premiazione prevista per giovedì alle 16.

Il Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione ogni giorno propone incontri e laboratori con dimostrazioni tematiche su pane e pasticceria. Presso l'Arena di Tirreno CT, ogni giorno i giornalisti Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini animeranno la cucina a vista con un alternarsi di chef e ricette da tutta Italia. La Nazionale Italiana Cuochi dimostrerà ogni giorno come partecipare da vincitori ai campionati di cucina. AIS E FISAR ogni giorno proporranno degustazioni con le tante Docg e Doc provenienti da tutta Italia. Presso lo stand della Federazione italiana Barman ogni giorno aperitivi al pomeriggio e corsi gratuiti per aspiranti barman.





I NUMERI DEL SETTORE DELL'OSPITALITA' E DELLA RISTORAZIONE

Cresce l'offerta della ristorazione italiana. Tutti in aumento i numeri relativi a ristoranti e pizzerie, bar al numero di addetti. Insomma la ristorazione made in Italy ha dati in controtendenza rispetto agli altri settori economici che risentono in maniera pesante della crisi. Dall'analisi di Movimprese di Unioncamere, infatti, sono 384.483 le imprese nate nel 2013, circa 600 in più rispetto al 2012. Al flusso sostanzialmente stabile delle iscrizioni di nuove imprese, ha corrisposto un aumento del numero di quelle che hanno cessato l'attività, passate dalle 364.972 del 2012 alle 371.802 dell'anno scorso. A crescere sono stati soprattutto il commercio (+15.260 imprese), le attività di **alloggio e ristorazione** (+11.618) e i servizi di supporto alle imprese (+7.723). Sul fronte opposto, i settori che hanno visto ridursi maggiormente la propria consistenza sono stati le costruzioni (-12.878 imprese), le attività manifatturiere (-5.929) e il trasporto e magazzinaggio (-1.156). Il rallentamento della vitalità dell'imprenditoria italiana risente in modo particolare dell'approfondirsi della crisi del mondo artigiano: con -27.893 imprese, nel 2013 l'artigianato ha infatti ceduto quasi due punti percentuali (-1,94%) della sua base produttiva.

La **Toscana** conta quasi 415mila aziende nell'anno ha visto un saldo positivo di 1336 aziende, +0,32% mentre nel 2012 il saldo positivo era stato del 0,36%. In calo, anche in Toscana come nel resto d'Italia, le imprese artigiane scese in un anno del 2,13%. Per **province**, il miglior tasso di crescita l'ha avuto Isernia +2,84%, seguita da Milano +2,12% e Roma 1,74%. Seguono Napoli 1,56% e **Pisa** 1,20%, prima tra le toscane, seguita da Prato, ottava, con 1,03%, quindi distanti Grosseto, +0,67%, Firenze e Siena 0,44%, Livorno 0,29%, Massa Carrara +0,2%. In terreno negativo, con le chiusure maggiori delle nuove iscrizioni, Arezzo -0,26%, Lucca -0,43%, Pistoia -0,55%. La classifica della provincia con il peggior tasso di crescita è chiusa da Aosta, -1,53%, Sondrio -1,56% e, fanalino di coda, Asti -1,59%.

Ristorazione. Segna un + 2,55% il numero di ristoranti, pizzerie e bar aperti in Italia. Nel 2012 erano 278.963 sono 286.081 a fine 2013. Nel 2013 in **Italia** si sono contate 118.912 ristoranti e pizzerie, erano 115.029 nel 2012, e 167.169 bar contro i 163.934 dell'anno precedente.

In **Toscana** i ristoranti e pizzerie sono 10.119 (+3,48%) e 10.506 (+1,1%) bar per un totale di 20.625 (+2,29%) unità del settore. Nel 2012 la Toscana registrava 9.778 ristoranti e pizzerie, e 10.385 bar per un totale di 20.163 esercizi. In leggero calo, invece, il numero di addetti, passati complessivamente in Italia da 1.073.693 a 1.039.748 (-3,1%). Anche la Toscana segna un calo occupazionale con gli addetti scesi in un anno da 83.390 del 2012 a 80.134 del 2013 (-3,9%).

Bar. A livello regionale la Lombardia è la regione italiana con la presenza maggiore di bar, ben 30mila, pari al 17% del totale. Altrettanto significativa è la diffusione dei bar in Veneto, Lazio e Campania. A fronte di un indice di densità medio di 2,8 bar per mille abitanti vanno poi segnalati i valori di Valle d'Aosta (4,6), Liguria (4,4) e Sardegna (3,8). La **Toscana** ha un indice di densità pari a 2,8. La densità più bassa si ha in Sicilia con 1,7.

Prezzi. A dicembre 2013 i prezzi dei pubblici esercizi hanno subito una variazione dello 0,1% rispetto al mese precedente e dell'1,6% rispetto allo stesso mese di un anno fa. Nella media dell'anno la variazione è stata dell'1,8% a fronte di un'inflazione generale che si è fermata all'1,2%. I listini dei bar hanno subito un incremento dell'1,8% dovuto principalmente alla moderazione degli aumenti della





tazzina di caffè. A rilevarlo è Fipe-Confcommercio. E' dal 2009 che la dinamica dei prezzi dei pubblici esercizi si mantiene intorno al 2% con un trend decrescente che si è accentuato nel corso del 2013.

Al **bar** la variazione media annua dei prezzi è stata dell'1,8% e alla moderazione dei prezzi ha contribuito soprattutto la caffetteria con un incremento dell'1,6%. Maggiore vivacità nei prezzi di aperitivi, +2,3%, e gelati artigianali +2,8%. Nella **ristorazione** l'incremento medio è stato dell'1,4%. Più sostenuta, ma sempre modesta, la dinamica inflazionistica di pizzerie, +1,9%, e ristorazione moderna (fast food), +2%.

Na tazzulella 'e caffè. Per quanto riguarda i consumi di caffè al vertice della classifica europea ci sono i tedeschi. In Germania si consumano 3.413 quintali all'anno. L'Italia solo al sesto posto. Il consumo pro capite è di 600 tazzine all'anno. Gli uomini ne bevono più delle donne (in media 1,7 contro 1,5 al giorno). Solo il 4% degli italiani supera i 6 espressi al giorno, l'81% arriva al massimo a tre. In media il prezzo di una tazzina di **caffè** è di 0,94 euro, mentre il cappuccino si attesta su 1,26 euro. I caffè più cari si pagano generalmente in Emilia Romagna, in particolare a Ravenna (1,08 euro), Ferrara (1,07 euro), Bologna (1,04 euro, lo stesso valore di Bolzano), Forlì e Modena (1,02 euro). Le tazzine più cheap si consumano invece tra Bari (0,77 euro), Reggio Calabria (0,77 euro) e Cagliari (0,83 euro). Differenze si riscontrano anche nelle principali città: da 0,97 euro di Milano passiamo infatti allo 0,84 di Roma e Napoli, mentre Torino tocca quota 1,02 euro. Stesso discorso vale per il **cappuccino**, che passa dall'1,03 euro di Roma all'1,56 di Bolzano con i mezzo l'1,27 euro di Milano. Significativamente alte le cifre anche tra Veneto e Friuli Venezia Giulia: a Trieste un cappuccino costa 1,48 euro, a Verona 1,42, a Pordenone 1,41 euro. Dato curioso, a Palermo il cappuccino costa in proporzione molto più del caffè: 0,88 euro per un caffè contro ben 1,46 euro per un cappuccino.

Pizza. Il costo medio di una pizza e bibita è di varia tra i 7 e gli 11 euro. Il Centro risulta l'area geografica più cara rispetto a Nord e Sud. Mediamente in Italia le palline per pizza vanno da un peso di 180 a 260 grammi. Consideriamo che la maggior parte delle pizze consumate sono quelle basse, senza bordo alto e quindi con un peso che va da 180 a 200 grammi, c'è poi una buona parte che va intorno ai 220 grammi ed infine le pizze Napoletane attorno ai 260 grammi. Le pizze, così dette all'Italiana, cioè basse, rappresentano circa il 90% del totale, il 10% è rappresentato dalle pizze Napoletane.

Regina della scelta fuori casa. Un italiano su due sceglie la pizzeria per una serata fuori casa. Per il ristorante la proporzione scende invece ad un italiano su quattro, vissuto maggiormente come occasione speciale per compleanni (60%), festività (53,9%), anniversari (48,9%). La spesa media a persona al ristorante è di 28 euro. Più della metà del campione (56,5%) spende generalmente dai 21 ai 30 euro. Più contenuta la spesa pro capite complessiva (22 euro), in pizzeria.

Birra. Cresce il consumo di birra, ma con 12,5 litri pro-capite all'anno, l'Italia è ultima nella classifica europea. Secondo i dati Assobirra, la media italiana è appena il 40% di quella europea (72,4 litri) e risulta essere da tre a cinque volte inferiore a quello dei Paesi in testa alla graduatoria, cioè Repubblica Ceca (154 litri pro capite), Belgio (145), Austria (108) e Germania (107). Solo il consumo di birra nei pubblici esercizi, per un valore di 5 miliardi di euro, accorcia le distanze fra italiani ed europei, almeno sotto il profilo della qualità. La scelta delle tipologie premium e speciali avviene soprattutto nei 150mila bar per un valore di 1,9 miliardi di euro, 25mila pizzerie e 72mila ristoranti con i due canali che toccano assieme i 3,1 miliardi.





Cala la pausa pranzo, crescono colazione al bar e cene. Le nuove tendenze degli italiani in fatto di consumi parlano di 73 i miliardi di euro spesi nel 2012, pari al 35% della spesa alimentare, per mangiare fuori casa. Sempre più amata la colazione al bar, in calo la pausa pranzo mentre crescono gli italiani che escono fuori a cena. Dopo Spagna e Gran Bretagna, l'Italia è il paese europeo con la maggiore incidenza dei consumi alimentari fuori casa sul totale della spesa alimentare (35% a fronte di una media europea del 32%). In termini di spesa pro-capite, gli italiani spendono in ristorazione circa 1.200 euro l'anno, il 32% in più dei francesi e il 53% più dei tedeschi. Valori che pongono l'Italia al terzo posto nella classifica europea per i consumi fuoricasa.

Il **bar** rimane il luogo preferito dagli italiani per fare colazione con un totale annuo di circa 1,5 miliardi di consumazioni e un volume di affari pari a 3,9 miliardi di euro, il 21% del valore complessivo delle vendite del canale. I prezzi sono infatti molto contenuti: 94 centesimi il prezzo medio dell'espresso e 1,26 euro quello del cappuccino. Sono almeno 17 milioni le persone, l'87% degli italiani, che scelgono la colazione al bar, segue la distribuzione automatica e infine una percentuale esigua riguarda la ristorazione veloce, che, almeno per il primo pasto della giornata, sembra non fare più di tanto presa sul pubblico. Lo scontrino medio della colazione è di 2,60 euro.

Pranzo fuori casa. Senza dubbio il pranzo è l'occasione di consumo che maggiormente ha risentito del cambiamento degli stili alimentari. Il consumo di questo pasto tra le mura domestiche decresce progressivamente, passando dall'84,5% degli italiani al 74,3% di oggi. E se venti anni fa per oltre il 78% degli italiani il pranzo era il pasto principale della giornata, oggi questa percentuale è scesa drasticamente di ben dieci punti. Si tratta di cambiamenti lenti ma profondi, che indicano stili alimentari sempre meno tradizionali. E se prima gli italiani consumavano il pranzo tra le mura domestiche ora lo fanno...tra le mura dell'ufficio. Nel 2012 i 12 milioni di italiani che pranzano fuori casa risultano così ripartiti: 4,448 milioni pranzano in mensa, 1,617 pranzano al ristorante, 1,444 pranzano al bar e 4,159 pranzano sul posto di lavoro.

Panino, scelta irrinunciabile. Acqua minerale e panino restano la combinazione preferita degli italiani in pausa pranzo. A seguire pizza, primi piatti e insalate. Lo scontrino medio del pranzo fuori casa può essere calcolato in circa 7,40 euro, che moltiplicato per i circa 2 miliardi di pasti dà un fatturato di 14,7 miliardi di euro. I panini, però, non sono uguali ovunque. Si va da 1,65 euro di **Arezzo**, o dall'1,88 euro di Ferrara (città con uno dei caffè più cari), si passa ai 4,11 euro di Lecco, ai 3,89 euro di Bergamo, ai 3,55 euro di Aosta. Per quanto riguarda le principali città: Milano è la metropoli più cara con 3,64 euro, mentre Roma si attesta su 2,80 euro e Napoli su 2,57 euro. In **Toscana** oltre, all'1,65 euro di Arezzo, si va da 2,28 di Firenze a 1,96 di Grosseto, 2,17 di Pisa a 2,60 di **Livorno il più caro della regione**.

Fonte: elaborazione ufficio stampa Tirreno CT su dati Fipe e Camere di Commercio





COMUNICATI STAMPA EDIZIONE 2014





Dal 23 al 27 febbraio torna a Carrara Fiere l'appuntamento con il meglio per l'ospitalità e la ristorazione

TIRRENO C.T.: 34 ANNI DI INNOVAZIONE PER IL SETTORE DELL'OSPITALITÀ ITALIANA

Sono già a buon punto i preparativi per la 34esima edizione della fiera dedicata alle forniture per alberghi, ristoranti, bar e strutture ricettive. Dagli incontri tra domanda e offerta agli approfondimenti durante convegni e seminari, passando per i concorsi promossi dalle varie associazioni

Cambiano le date, da marzo si sposta a febbraio, ma la sostanza resta la stessa. E' già tutto in fermento a Carrara Fiere per la **34esima edizione di Tirreno C.T.**, la fiera promossa da Tirreno Trade e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. **Dal 23 al 27 febbraio** prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia che avranno l'opportunità di incontrare gli oltre 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30 mila metri quadrati dello spazio fieristico.

«In questi anni abbiamo contribuito a far crescere un settore che ha saputo reggere alla crisi più di altri – spiegano **Sergio Dati e Paolo Caldana**, gli organizzatori della fiera – per questo da ormai 34 edizioni questa fiera è il punto di riferimento per gli operatori del settore che negli spazi di Tirreno C.T. possono creare affari incontrando la domanda e ottimizzando l'offerta». Innovazione e confronto, come detto, grazie ai molti appuntamenti in programma, sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari.

Come al solito gli organizzatori hanno puntato tutto sull'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore che è sempre più in divenire: uno scambio commerciale che risponde a un giro di affari di notevole impatto sull'economia dell'intero Paese. Tirreno CT è anche riferimento per il mercato del sud Italia, dal momento che si qualifica come unico appuntamento del settore dell'Italia centrale. Tirreno C.T. non è solo esposizione, ma anche un confronto tra gli operatori del settore grazie ai tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop.

A fare da animatori delle giornate di fiera le tante associazioni di categoria che si ritrovano a Carrara Fiere per fare il punto della situazione. I Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. Sono solo alcune delle categorie professionali attive in fiera con convegni, dimostrazioni e concorsi. Ampia rappresentanza in fiera per il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo. Per il 2014 già confermate le nuove edizioni dei Nazionali e Internazionali di Cucina promossi dalla Federazione italiana cuochi (Fic) e gli Internazionali di pasticceria promossi dalla Federazione italiana pasticceri (Fip) che richiameranno a Carrara centinaia tra cuochi e pasticceri da tutto il mondo per confrontarsi sulle ultime novità.

Il settore della ristorazione e dei bar in Italia rappresenta numeri importanti con circa 160 mila ristoranti e oltre **140 mila tra bar e pubblici esercizi per un milione di posti di lavoro** in tutto per un **giro d'affari medio annuo di circa 28miliardi di euro**. Per quanto riguarda il fatturato medio si preannuncia per il primo trimestre del 2014 un recupero rispetto allo stesso periodo dell'anno passato. **Solo in Toscana**, regione che ospita la fiera, sono presenti **11.600 ristoranti** (il 7,3% del totale in Italia), **8.541 bar** (il 6% del nazionale) e circa **16mila pubblici esercizi** (il 7%).





Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa – Carrara, CNA, Federazione Italiana Cuochi. Importante la stretta collaborazione con la Camera di Commercio di Massa Carrara. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito www.tirrenoct.it.

Massa (Mc), 13 gennaio 2014 C.s. 01





Dal 23 al 27 febbraio torna Tirreno C.T., l'appuntamento con il meglio per l'ospitalità e la ristorazione
RISTORAZIONE E OSPITALITÀ: UN SETTORE DA 30 MILIARDI DI EURO CHE CRESCE
Tutto pronto a Carrara Fiere per la 34esima edizione della fiera di riferimento per un settore che ha chiuso il 2013 con il segno "+". In cinque giorni di fiera i migliori gelatieri, barman, pizzaioli e cuochi d'Italia e del mondo. Si parte domenica coi campionati del mondo di Cake Design

Manca poco al taglio del nastro della **34esima edizione di Tirreno C.T.**, la fiera promossa da Tirreno Trade e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, in programma domenica 23 febbraio alle 11.30. **Dal 23 al 27 febbraio** prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50mila operatori del settore da tutta Italia che avranno l'opportunità di incontrare gli oltre 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30mila metri quadrati dello spazio fieristico.

«I padiglioni della fiera sono tutti esauriti dalle migliori aziende del settore delle forniture per ristoranti, alberghi e bar», spiegano **Sergio Dati e Paolo Caldana**, gli organizzatori della fiera. «Questo a conferma di dati che parlano di un segno "+" nel 2013, in netta controtendenza con una crisi economica che di certo non aiuta». Innovazione e confronto sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari.

Il programma di domenica a Tirreno C.T. Innovazione e confronto sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando l'appuntamento di riferimento per il B2B, il luogo ideale dove concludere affari.

L'inaugurazione ufficiale della 34esima edizione con **il taglio del nastro è previsto per le 11.30**. Alle 12 cocktail di benvenuto in collaborazione tra Camera di Commercio e Provincia di Massa Carrara oltre che con la Strada del Vino dei Colli di Candia e di Lunigiana. Si entra subito in gara con **l'inizio della 14esima edizione degli Internazionali d'Italia**, concorso culinario di Alta Cucina a cura della Fic per Team Nazionali e Internazionali e prende il via anche la selezione italiana per i **Campionati del Mondo di Cake Design** organizzata dalla federazione internazionale Pasticceria cioccolateria gelateria

I numeri del settore. Tutti in aumento i numeri relativi a ristoranti e pizzerie, bar al numero di addetti. Insomma la ristorazione made in Italy ha dati in controtendenza rispetto agli altri settori economici che risentono in maniera pesante della crisi. Dall'analisi di Movimprese di Unioncamere, infatti, sono 384.483 le imprese nate nel 2013, circa 600 in più rispetto al 2012. Al flusso sostanzialmente stabile delle iscrizioni di nuove imprese, ha corrisposto un aumento del numero di quelle che hanno cessato l'attività, passate dalle 364.972 del 2012 alle 371.802 dell'anno scorso. A crescere sono stati soprattutto il commercio (+15.260 imprese), le attività di **alloggio e ristorazione** (+11.618) e i servizi di supporto alle imprese (+7.723).

Ristorazione. Segna un + 2,55% il numero di ristoranti, pizzerie e bar aperti in Italia. Nel 2012 erano 278.963 sono 286.081 a fine 2013. Nel 2013 in **Italia** si sono contate 118.912 ristoranti e pizzerie, erano 115.029 nel 2012, e 167.169 bar contro i 163.934 dell'anno precedente.

In **Toscana** i ristoranti e pizzerie sono 10.119 (+3,48%) e 10.506 (+1,1%) bar per un totale di 20.625 (+2,29%) unità del settore. Nel 2012 la Toscana registrava 9.778 ristoranti e pizzerie, e 10.385 bar per





un totale di 20.163 esercizi. In leggero calo, invece, il numero di addetti, passati complessivamente in Italia da 1.073.693 a 1.039.748 (-3,1%). Anche la Toscana segna un calo occupazionale con gli addetti scesi in un anno da 83.390 del 2012 a 80.134 del 2013 (-3,9%).

Bar. A livello regionale la Lombardia è la regione italiana con la presenza maggiore di bar, ben 30mila, pari al 17% del totale. Altrettanto significativa è la diffusione dei bar in Veneto, Lazio e Campania. A fronte di un indice di densità medio di 2,8 bar per mille abitanti vanno poi segnalati i valori di Valle d'Aosta (4,6), Liguria (4,4) e Sardegna (3,8). La **Toscana** ha un indice di densità pari a 2,8. La densità più bassa si ha in Sicilia con 1,7.

Prezzi. A dicembre 2013 i prezzi dei pubblici esercizi hanno subito una variazione dello 0,1% rispetto al mese precedente e dell'1,6% rispetto allo stesso mese di un anno fa. Nella media dell'anno la variazione è stata dell'1,8% a fronte di un'inflazione generale che si è fermata all'1,2%. I listini dei bar hanno subito un incremento dell'1,8% dovuto principalmente alla moderazione degli aumenti della tazzina di caffè. A rilevarlo è Fipe-Confcommercio. E' dal 2009 che la dinamica dei prezzi dei pubblici esercizi si mantiene intorno al 2% con un trend decrescente che si è accentuato nel corso del 2013.

Al **bar** la variazione media annua dei prezzi è stata dell'1,8% e alla moderazione dei prezzi ha contribuito soprattutto la caffetteria con un incremento dell'1,6%. Maggiore vivacità nei prezzi di aperitivi, +2,3%, e gelati artigianali +2,8%. Nella **ristorazione** l'incremento medio è stato dell'1,4%. Più sostenuta, ma sempre modesta, la dinamica inflazionistica di pizzerie, +1,9%, e ristorazione moderna (fast food), +2%.

Massa (Ms), 21 febbraio 2014 C.s. 02





La panificazione è uno dei settori rappresentati a Carrara Fiere nell'ambito di Tirreno C.T.

PANE: NATURALE E CERTIFICATO. IN TOSCANA, AD AREZZO, IL PIÙ ECONOMICO

Un settore che in Italia vale oltre 8 miliardi di euro con 3,2 milioni di tonnellate di pane prodotto in un anno e rappresenta il 17% dei consumi alimentari. A Milano il prezzo più alto al chilo. Tra le novità del settore presentate alla fiera Tirreno C.T. il pane fatto con la farina di semi d'uva da Agugiaro e Figna

Da Lariano a Terni, da San Gaudenzio a Laterza, da Pontremoli a Borgopace. Sono solo alcune delle località in Italia dove al pane viene associata un'origine, così da scandirne la tradizione e la cultura che ruota attorno a uno dei prodotti più apprezzati per consumi. Oltre a questi alla lista si possono aggiungere anche quelli che hanno riconoscimenti a livello nazionale e comunitario, come il recentissimo Pane Toscano Dop, la Coppia Ferrarese Igp, il Pane Casereccio di Genzano Igp e il Pane di Altamura Dop e anche il Pane di Matera Igp, ma l'elenco di richieste attualmente al vaglio è ancora più ampio. A Tirreno C.T., la fiera del settore della ristorazione e dell'ospitalità in corso a Carrara Fiere fino al 27 febbraio prossimo, **l'Assipan (l'associazione italiana panificatori)** ha deciso di dedicare cinque intere giornate alla didattica e alla ricerca del settore. Il tema centrale è "il pane di una volta", ovvero quello che per necessità seguiva una filiera corta a partire dalle farine ottenute da grani locali, perché, stando ai dati dell'associazione, è così che lo vogliono gli italiani, potendo contare sulla lievitazione naturale e sull'utilizzo di farine italiane, meglio se certificate.

Pandivigna. In occasione della 34esima edizione della CT Tirreno di Carrara, il Gruppo Agugiaro & Figna molini, ha presentato al pubblico un nuovo prodotto destinato alla panificazione professionale, il PanDiVigna. L'ultima idea portata a termine dal team di Ricerca e Sviluppo del leader molitorio italiano, nasce con l'intenzione di rendere appetibile **la farina di semi d'uva**, la cui ricca presenza di proprietà nutritive non si accompagna ad un gusto di facile palato. Se pur non nella panificazione, la farina di semi d'uva è attualmente adoperata solo nel nord Europa e il gruppo Agugiaro & Figna è la prima azienda in Italia a sdoganarne l'utilizzo, ma soprattutto a diffonderne il consumo con un prodotto, non solo di uso giornaliero come il pane, ma anche buonissimo e goloso. Il nuovo PanDiVigna, nato dall'unione del sapore autentico dell'antico grano integrale Pur-Pur e dall'intensa vitalità della farina dei semi d'uva, ha un carattere deciso nel colore e nel sapore, una consistenza rustica che ben si sposa con un'elegante aromaticità lontanamente speziata d'anice, cui si uniscono le proprietà benefiche degli antociani e dei polifenoli. Dalla tradizione del grano tenero Pur-Pur, un frumento molto antico ideale per un'alimentazione funzionale, derivano le proprietà benefiche degli antociani che donano al prodotto il caratteristico colore violaceo, cui contribuisce anche l'elevato contenuto di polifenoli all'interno della farina di semi d'uva. Ed è proprio nel seme d'uva che si racchiude la più alta concentrazione di elementi nutritivi presenti nel frutto: vitamina E, flavonoidi, ma anche acido linoleico.

Panino, scelta irrinunciabile. Acqua minerale e panino restano la combinazione preferita degli italiani in pausa pranzo. A seguire pizza, primi piatti e insalate. Lo scontrino medio del pranzo fuori casa può essere calcolato in circa 7,40 euro, che moltiplicato per i circa 2 miliardi di pasti dà un fatturato di 14,7 miliardi di euro. I panini, però, non sono uguali ovunque. Si va da 1,65 euro di Arezzo, o dall'1,88 euro di Ferrara (città con uno dei caffè più cari), si passa ai 4,11 euro di Lecco, ai 3,89 euro di Bergamo, ai 3,55 euro di Aosta. Per quanto riguarda le principali città: Milano è la metropoli più cara con 3,64 euro, mentre Roma si attesta su 2,80 euro e Napoli su 2,57 euro. In Toscana oltre all'1,65 euro di Arezzo, si va da 2,28 di Firenze a 1,96 di Grosseto, 2,17 di Pisa a 2,60 di Livorno il più caro della regione.





La panificazione in Italia. Il pane e i cereali rappresentano oggi il 17% circa del totale dei consumi alimentari, il 3,2% della spesa complessiva delle famiglie. Ogni famiglia spende in media circa 28 euro al mese solo per il pane, meno di 1 euro al giorno che diventano 78 euro con riso, farine, biscotti, pasta, altri cereali. Lievemente più alta l'incidenza della spesa per il pane per le famiglie del Mezzogiorno rispetto a quelle del Nord e del Centro Italia. Dagli anni '70 ad oggi il consumo di pane, in ragione di nuovi stili di vita, di una diversa organizzazione e struttura familiare si è ridotto del 10%, dai 61 chilogrammi pro-capite del 1974 ai circa 55 chilogrammi di oggi.

La produzione. Ogni anno si producono e si consumano in Italia circa 3,2 milioni di tonnellate di pane, per un mercato che sfiora gli 8 miliardi di euro. La gran parte della produzione, circa il 90%, proviene da forni a carattere artigianale. La restante parte, 10% circa, è prodotta da forni industriali. In termini di fatturato la quota dei forni industriali è più alta in quanto i prodotti conservati e confezionati hanno un valore (prezzo) più alto di quelli freschi artigianali. Dai dati di Confesercenti emerge che i panificatori non possono più contare, così come avveniva nel passato, su un mercato stabile e parcellizzato. Il calo della produzione da parte delle aziende tradizionali, si può stimare attorno al 15% con punte, per il nord Italia, prossime al 30%.

Il mercato e i prezzi. Il pane, cereali e derivati hanno subito una contrazione importante in volume; il peso di questa contrazione è stato parzialmente recuperato con l'andamento dei prezzi che ha bilanciato la perdita in valore a 2,2%. Il prezzo medio del pane, secondo le rilevazioni Istat, è passato da 2,54 euro al chilogrammo del 2000 a 2,69 del 2010 con picco di 2,80 euro al chilogrammo nel 2008 e 2009.

Il consumo familiare in Italia. Il mercato del pane acquistato dalle famiglie vale a circa 2,6 milioni di tonnellate. Negli anni gli acquisti hanno virato sempre più dal pane fresco sfuso verso il pane industriale confezionato e dei sostituti. Il trend degli ultimi anni vede un calo del 3-4% per il pane sfuso e un incremento di oltre il 4% verso crackers e simili suddivisi tra prodotti morbidi e umidi, come i pani a fette, e i prodotti croccanti tra i quali grissini e cracker, che attualmente rappresentano circa il 49% a valore del mercato del loro settore. A tirare sono soprattutto i pani da tavola e le piadine mentre i pani a lunga conservazione crescono addirittura a due cifre. Pan carré e pani in cassetta sono cresciuti nell'ultimo periodo dell'8% a valore.

Massa (Ms), 23 febbraio 2014 C.s. 03





Alla Tirreno CT, fino al 27 febbraio a CarraraFiere

INTERNAZIONALI D'ITALIA, LA GRANDE CUCINA IN FIERA

500 cuochi da tutta Italia per un concorso di cucina calda e fredda. Torna per la terza edizione "Sapienze e sapori regionali", cucina calda dedicata alla tradizione.

Anticipazioni sul programma di lunedì.

Carrara, 23.02.2014 c.s.04

Angelo Zubbani, sindaco di Carrara, ha inaugurato ieri (*domenica*) la 34esima edizione della TIRRENO CT, mostra convegno dedicata al settore dell'ospitalità e della ristorazione professionale.

La prima giornata di apertura è stata gratificata da un numeroso pubblico, che ha affollato i padiglioni di CarraraFiere e ha potuto prendere visione delle ultime novità in fatto di prodotti, attrezzature e servizi per alberghi, bar, ristoranti e in generale i pubblici esercizi.

E anche il settore concorsi è entrato subito nel vivo, con la prima giornata degli **INTERNAZIONALI d'ITALIA**, concorso culinario per team e concorrenti singoli, giunto ormai alla XIV edizione.

Oltre 500 cuochi provenienti da tutta Italia si confronteranno ai fornelli, proponendo le eccellenze della cucina italiana.

Ma gli Internazionali non sono soltanto una gara di abilità e competenze; sono soprattutto un prezioso momento di confronto e formazione per i giovani, che si trovano accanto a veri Maestri della cucina, un ambito dove scoprire le tendenze della professione e infine una vetrina di prestigio, davanti a una giuria composta da prestigiosi Chef internazionali.

Al via anche "**Sapienze e sapori regionali-Regional team live cooking**", riservato a squadre di rappresentanza regionale, composte da tre persone. I team dovranno realizzare un menù composto da una pasta prodotta con farine d'altri tempi e che abbia come ingrediente anche un "pesce dimenticato"; un secondo piatto di carne rossa con due contorni; un dessert della tradizione regionale.

Oggi (lunedì 24) ancora un calendario fitto di appuntamenti per tutte le Categorie professionali presenti in Fiera.

A cura dell'AMIRA, Associazione Maitre Italiani Ristoranti Alberghi, avverrà una presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale. Seguiranno approfondimenti sulla cucina Vegana.

La CCIAA di Massa Carrara, in collaborazione con le associazioni di categoria presenti in fiera- F.i.b, F.i.c, S.n.i.p, Accademia Pizzaioli, F.i.p, A.m.i.r.a, F.i.s.a.r , Ass.i.pan- presenterà dimostrazioni pratiche, live show e degustazioni guidate con i prodotti tipici presenti all'interno dello stand.

La FIB, Federazione Italiana Barman, darà corso una giornata sulla caffetteria: Latte Art con Manuel Sakay.





A cura della Federazione Internazionale Pasticceria Cioccolateria Gelateria avverrà la Selezione Italiana Campionati del Mondo di Cake Design, valida come Campionati Italiani di Cake Design-2° tranche con 40 Cake Designers concorrenti.

Pizza e Pasta Italiana organizza il Giropizza d'Europa 2014. Dopo Colonia, Rimini, Amsterdam e Riva del Garda , il Giropizza si ferma a Tirreno CT per cercare la migliore pizza della casa. Ad aggiudicarsi il diritto ad accedere alla finalissima del 17 Marzo ad Amburgo, solo i primi 10 della giornata.

Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana, scenderà in campo con il 1° Trofeo Tirreno CT "Pizza in Pala".

La Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli, durante l'intera giornata presenterà produzione e dimostrazione con assaggi di pizza e spettacoli di pizza acrobatica .

U.R.C.T. Unione Regionale Cuochi Toscani. Alle ore 10 inizierà l'Assemblea dell'Unione Regionale, presso la sala del Centro Servizi.

Si svolgeranno inoltre seminari, dimostrazioni e incontri da parte di APMC, Associazione Cuochi Massa Carrara ed esibizioni del Team intagliatori, mentre continuano le selezioni degli Internazionali d'Italia e di Sapienze e Sapori Regionali.





A Tirreno C.T. si fa il punto di un settore che nel 2013 è tornato a crescere nonostante la crisi

RISTORAZIONE: L'ITALIA È IL PRIMO PAESE EUROPEO PER CONSUMI FUORI CASA

Ecco i "magnifici 7", ovvero i segreti del successo. Sono solo alcuni dei punti di forza di una ristorazione che funziona. A Carrara Fiere le ultime novità del settore accompagnate da concorsi e seminari formativi per quella che potrebbe essere la professione del futuro

Tracciabile, biologico, ecosostenibile, buono, sano, tecnologico e bello. Sono i "magnifici 7" che fanno della ristorazione italiana una delle migliori al mondo. E' quanto è emerso nel corso della 34 esima edizione di Tirreno C.T., la fiera dedicata al mondo della ristorazione e dell'ospitalità in corso a Carrara Fiere fino a giovedì 27 febbraio. "Le preferenze gustative dei consumatori vanno sempre di più verso sapori netti, ma non forti – spiega Alex Revelli Sorini, direttore dell'Accademia italiana di gastronomia storica e docente del corso di laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università San Raffaele di Roma – il consumatore di oggi si aspetta piatti semplici, non tanto conditi, ma con sapori che rispecchino le materie cucinate". E così nasce la classifica dei sette elementi che un ristoratore di oggi dovrebbe tenere in grande considerazione.

Tra **le tendenze** presentate a Tirreno C.T. anche quella riservata alla comunicazione dei piatti, attraverso il menu che a differenza del passato deve essere più dettagliato, raccontato. "Oggi è fondamentale utilizzare il menu per spiegare cosa si troverà in un piatto – continua Revelli Sorini – e per farlo è meglio utilizzare frasi semplici, ma con concetti diretti, di facile comprensione, come la materia prima utilizzata per quel dato piatto".

Professione cuoco 2.0. Il cuoco di oggi deve essere bravo (a studiare i menu, seguire le tendenze dei consumatori, a scegliere i collaboratori e a gestire la propria attività a 360 gradi); il cuoco deve anche essere intelligente in cucina, introducendo novità, ma anche salvaguardando i sapori e i piatti della tradizione. Il cuoco di oggi deve essere anche attento alla salute, cercando prodotti e materie prime che non facciano male alla salute del cliente, ma anzi che al contempo ne portino benefici reali, pur potendo godere di una buona cucina. "Il cuoco deve anche saper trasmettere una "ghiotta intelligenza" – prosegue Alex Revelli Sorini – perché il consumatore è un vero e proprio patrimonio da salvaguardare".

Federazione italiana cuochi (Fic). A Tirreno C.T. ha portato oltre 500 cuochi di tutte le età da tutta Italia e non soltanto. Con gli Internazionali d'Italia e i campionati di cucina regionale, la Federazione rappresenta un momento di confronto per gli addetti al settore. "Il cuoco di oggi deve essere una persona con una formazione adeguata – spiega il presidente della Fic, Paolo Caldana – e deve poter accumulare un bagaglio di esperienza in Italia, ma anche all'estero, prima di cominciare un'attività che è a tutti gli effetti un'impresa e in quanto tale deve saper essere imprenditore".

I numeri della ristorazione. Segna un + 2,55% il numero di ristoranti, pizzerie e bar aperti in Italia. Nel 2012 erano 278.963 sono 286.081 a fine 2013. Nel 2013 in Italia si sono contate 118.912 ristoranti e pizzerie, erano 115.029 nel 2012, e 167.169 bar contro i 163.934 dell'anno precedente. In Toscana i ristoranti e pizzerie sono 10.119 (+3,48%) e 10.506 (+1,1%) bar per un totale di 20.625 (+2,29%) unità del settore. Nel 2012 la Toscana registrava 9.778 ristoranti e pizzerie, e 10.385 bar per un totale di 20.163 esercizi. In leggero calo, invece, il numero di addetti, passati complessivamente in Italia da 1.073.693 a 1.039.748 (-3,1%). Anche la Toscana segna un calo occupazionale con gli addetti scesi in un anno da 83.390 del 2012 a 80.134 del 2013 (-3,9%).





Cala la pausa pranzo, crescono colazione al bar e cene. Le nuove tendenze degli italiani in fatto di consumi parlano di 73 i miliardi di euro spesi nel 2012, pari al 35% della spesa alimentare, per mangiare fuori casa. Sempre più amata la colazione al bar, in calo la pausa pranzo mentre crescono gli italiani che escono fuori a cena. Dopo Spagna e Gran Bretagna, l'Italia è il paese europeo con la maggiore incidenza dei consumi alimentari fuori casa sul totale della spesa alimentare (35% a fronte di una media europea del 32%). In termini di spesa pro-capite, gli italiani spendono in ristorazione circa 1.200 euro l'anno, il 32% in più dei francesi e il 53% più dei tedeschi. Valori che pongono l'Italia al terzo posto nella classifica europea per i consumi fuoricasa.

Pranzo fuori casa. Senza dubbio il pranzo è l'occasione di consumo che maggiormente ha risentito del cambiamento degli stili alimentari. Il consumo di questo pasto tra le mura domestiche decresce progressivamente, passando dall'84,5% degli italiani al 74,3% di oggi. E se venti anni fa per oltre il 78% degli italiani il pranzo era il pasto principale della giornata, oggi questa percentuale è scesa drasticamente di ben dieci punti. Si tratta di cambiamenti lenti ma profondi, che indicano stili alimentari sempre meno tradizionali. E se prima gli italiani consumavano il pranzo tra le mura domestiche ora lo fanno...tra le mura dell'ufficio. Nel 2012 i 12 milioni di italiani che pranzano fuori casa risultano così ripartiti: 4,448 milioni pranzano in mensa, 1,617 pranzano al ristorante, 1,444 pranzano al bar e 4,159 pranzano sul posto di lavoro.

Massa (Ms), 24 febbraio 2014 C.s. 05





A Tirreno C.T. le ultime tecnologie del settore tra macchinari e miscele per l'espresso di qualità

ESPRESSO ITALIANO: UN PATRIMONIO CHE NON È A RISCHIO CLONAZIONE

A Ravenna il più caro, a Bari quello più economico. L'Italia è il primo paese al mondo per produzione di caffè torrefatto e leader nella realizzazione di macchine. I tedeschi i principali consumatori al mondo di caffè. Intanto impazza la "latte art": a Carrara Fiere, presente il campione pisano Manuel Sakay

Il segreto del buon caffè è nella qualità. Qualità della materia prima, qualità artigianale della macchina. Kenon è una azienda napoletana presenta a Tirreno C.T., in corso a Carrara Fiere. «Abbiamo esportato il vero caffè napoletano nel mondo», spiega Filippo Carandente responsabile tecnico dell'azienda. «Il nostro brand e il nostro marchio "oro di Napoli" sono registrati e sono il riconoscimento di un vero caffè made in Naples». Per Carandente **il vero segreto della tazzina è nella materia prima.** «Acquistiamo caffè verde nelle migliori zone del pianeta, lo portiamo a Napoli e lo tostiamo secondo la nostra tradizione napoletana. Solo se hai alla base una ottima materia prima riesci ad avere un prodotto finale che regge la nostra tostatura. E nella tazzina si sente la differenza». Kenon esporta il caffè made in Naples in tutto il mondo. «Siamo presenti ad Hong Kong e in Cina. I cinesi clonano tutto, ma per il caffè siamo noi il brand che usano».

E se la miscela è fondamentale, per un vero caffè espresso italiano non può essere sottovalutata **la macchina da caffè.** Meglio se questa è tutta Made in Italy, costruita pezzo per pezzo con passione artigianale da La Marzocco di Scarperia (Fi). «Abbiamo continuato a fare macchine di alto livello sebbene con la crisi il mercato chiedesse prodotti low cost», commenta Paolo Giribuola, direttore vendite Italia di La Marzocco. «Le nostre macchine sono tutte in acciaio inox, l'acqua e il caffè escono con la loro purezza». La Marzocco, che a Tirreno Ct ha portato un vecchio furgone Alfa Romeo adibito a bar, produce 7mila macchine all'anno, «tutte fatte in maniera artigianale, ogni pezzo prodotto in Italia, non abbiamo delocalizzato niente. Quello su cui non abbiamo voluto cedere è la qualità, non aumentiamo i ritmi, i volumi, per non abbassare la qualità».

"Latte Art". Allo stand della Federazione Italiana Barman, a Tirreno C.T., la fiera del settore in corso a Carrara Fiere fino a giovedì 27 febbraio, presente tutti i giorni Manuel Sakay, barman toscano, di Pisa per la precisione, che più volte ha conquistato vari titoli e premi nella disciplina della "latte art", ovvero la decorazione del latte nei caffè e nei cappuccini. "E' un modo diverso per comunicare un prodotto così quotidiano come un cappuccino – spiega il "maestro" delle decorazioni – e questo perché ormai il consumatore pretende attenzione e rispetto della qualità anche in prodotti di largo consumo come un caffè macchiato o un cappuccino stesso".

Na tazzulella 'e café (i numeri del settore). Per quanto riguarda i consumi di caffè al vertice della classifica europea ci sono i tedeschi e l'Italia solo al sesto posto. Il consumo pro capite è di 600 tazzine all'anno. Gli uomini ne bevono più delle donne (in media 1,7 contro 1,5 al giorno). Solo il 4% degli italiani supera i 6 espressi al giorno, l'81% arriva al massimo a tre. In media il prezzo di una tazzina di **caffè** è di 0,94 euro, mentre il cappuccino si attesta su 1,26 euro. I caffè più cari si pagano generalmente in Emilia Romagna, in particolare a Ravenna (1,08 euro), Ferrara (1,07 euro), Bologna (1,04 euro, lo stesso valore di Bolzano), Forlì e Modena (1,02 euro). Le tazzine più cheap si consumano invece tra Bari (0,77 euro), Reggio Calabria (0,77 euro) e Cagliari (0,83 euro). Differenze si riscontrano anche nelle principali città: da 0,97 euro di Milano passiamo infatti allo 0,84 di Roma e Napoli, mentre Torino tocca quota 1,02 euro. Stesso discorso vale per il **cappuccino**, che passa dall'1,03 euro di Roma all'1,56 di Bolzano con i mezzo l'1,27 euro di Milano. Significativamente alte le





cifre anche tra Veneto e Friuli Venezia Giulia: a Trieste un cappuccino costa 1,48 euro, a Verona 1,42, a Pordenone 1,41 euro. Dato curioso, a Palermo il cappuccino costa in proporzione molto più del caffè: 0,88 euro per un caffè contro ben 1,46 euro per un cappuccino.

Bar. A livello regionale la Lombardia è la regione italiana con la presenza maggiore di bar, ben 30mila, pari al 17% del totale. Altrettanto significativa è la diffusione dei bar in Veneto, Lazio e Campania. A fronte di un indice di densità medio di 2,8 bar per mille abitanti vanno poi segnalati i valori di Valle d'Aosta (4,6), Liguria (4,4) e Sardegna (3,8). La **Toscana** ha un indice di densità pari a 2,8. La densità più bassa si ha in Sicilia con 1,7.

Massa (Ms), 24 febbraio 2014 C.s. 06





A Tirreno C.T. (CarraraFiere) tanti concorsi per decretare i migliori pizzaioli d'Italia

PIZZA: LA MIGLIORE IN ITALIA SI CUCINA E SI MANGIA IN TOSCANA A CARRARA (MS)

Oltre 25 mila pizzerie e 150 mila addetti ai lavori per un giro d'affari che supera i 5 miliardi di euro. Il 50% degli italiani sceglie la pizzeria come luogo per cenare fuori casa. A Tirreno C.T. premiate anche le pizze più strane e i pizzaioli free styler. Presentata anche la più digeribile al mondo: la "Pizza Tirreno"

E' il giovane **Daniel Favero**, della Pizzeria Ometto di Carrara (Ms), ad aggiudicarsi il **primo premio del concorso Giropizza d'Europa** organizzato da Pizza e Pasta Italiana, che ha decretato il miglior pizzaiolo d'Italia. Con la pizza "Salute alle cave", una pizza a base di pomodoro, asparagi, porri trifolati, lardo di Colonnata Igp e pomodori datterini, il giovane professionista ha convinto la giuria del premio composta da due pizzaioli e due cuochi. La seconda migliore pizza è invece francese, viene dalla pizzeria Ro-Ma di Digione ed è stata cucinata da Sebastien Masson. Al terzo posto si è piazzato invece Mario Matarazzo della pizzeria Manuno di Brescia. I primi dieci classificati parteciperanno alle finali europee in programma il 17 marzo ad Amburgo.

La farina del Giropizza. Sponsor del Giropizza le farine "Le 5 stagioni" del gruppo Agugiaro&Figna, utilizzate dai professionisti del settore che ricercano il massimo della qualità. Grande attenzione per Naturkraft: l'unico vero lievito madre, nato dai laboratori di Ricerca & Sviluppo dell'azienda leader del settore molitorio, che può meritatamente vantare il primato di un prodotto che nel pieno rispetto della tradizionale ricetta del lievito madre, abbia il vantaggio di ottenere quella standardizzazione della qualità, desiderata da chiunque voglia offrire sempre un prodotto in cui la croccantezza della pasta, così come la fragranza e la digeribilità siano una costante, senza possibilità di "errore".

La pizza a "Km 0". Dedicata al Mar Tirreno e alla fiera Tirreno C.T., la "Pizza Tirreno" preparata allo stand Pizza e Pasta Italiana dalla Scuola italiana pizzaioli, vuole rappresentare quella che dovrebbe essere anche per il mondo delle pizzerie una nuova frontiera, ovvero la tendenza a preparare ricette che utilizzino prodotti di stagione e legati al territorio di origine. In questo caso sono state utilizzate farine locali, lardo di Colonnata Igp, pesto, salumi del territorio. Il tutto contando su una giusta croccantezza, ma al contempo un'ottima digeribilità.

Acrobatica e strana. Promossi dalla Scuola nazionale italiana pizzaioli (Snip) come di consueto ha proposto in fiera i concorsi "Migliore pizza mai vista" e il campionato italiano "free styler". Due occasioni per dimostrare che la pizza in Italia è anche cultura, oltre che uno dei piatti più conosciuti al mondo insieme agli spaghetti. Nella giornata di martedì i migliori pizzaioli si sono sfidati in queste due particolari gare.

La pizza ai raggi "X". Il costo medio di una pizza e bibita è di varia tra i 7 e gli 11 euro. Il Centro risulta l'area geografica più cara rispetto a Nord e Sud. Mediamente in Italia le palline per pizza vanno da un peso di 180 a 260 grammi. Consideriamo che la maggior parte delle pizze consumate sono quelle basse, senza bordo alto e quindi con un peso che va da 180 a 200 grammi, c'è poi una buona parte che va intorno ai 220 grammi ed infine le pizze Napoletane attorno ai 260 grammi. Le pizze, così dette all'Italiana, cioè basse, rappresentano circa il 90% del totale, il 10% è rappresentato dalle pizze Napoletane.





Regina della scelta fuori casa. Un italiano su due sceglie la pizzeria per una serata fuori casa. Per il ristorante la proporzione scende invece ad un italiano su quattro, vissuto maggiormente come occasione speciale per compleanni (60%), festività (53,9%), anniversari (48,9%). La spesa media a persona al ristorante è di 28 euro. Più della metà del campione (56,5%) spende generalmente dai 21 ai 30 euro. Più contenuta la spesa pro capite complessiva (22 euro), in pizzeria.

I numeri della pizza. Cresce il numero delle pizzerie passate a 25mila dalle 20mila degli ultimi tre anni. E cresce anche il numero degli addetti da 120mila a 150 mila per 5,3 miliardi di euro di fatturato. Oltre alle 25mila pizzerie, l'offerta italiana può contare su 69 mila ristoranti tradizionali, 6.500 ristoranti top e 5mila "moderni". Secondo la Fipe, in Italia si consumano circa 56 milioni di pizze alla settimana, quasi 3 miliardi in un anno. La pizza più cara è a Milano e quella più economica a Reggio Calabria con i prezzi della Margherita passati dai 3,36 euro di media del 2002 agli attuali 6,50 (+93,5%) (dati Fipe). La Louis XIII, realizzata da Renato Viola, è la pizza più cara del mondo: 8.300 euro. Preparata per due persone, ha 20 centimetri di diametro e gli ingredienti prevedono caviale, aragosta, formaggi prelibati e sale dell'Australia. Il prezzo comprende anche vini esclusivi. Preparata al momento, l'impasto viene fatto 72 ore prima.

Massa (Ms), 25 febbraio 2014 C.s. 07





A Tirreno CT, la mostra dell'ospitalità in corso alla Fiera di Carrara fino al 27 febbraio

I PASTICCERI PIÙ BRAVI D'ITALIA VENGONO DALLA PUGLIA

*Concluso il Campionato Italiano di Cake Design. Non solo buono, ma anche bello: la nuova frontiera della pasticceria guarda anche all'aspetto del prodotto, per la gioia degli occhi oltre che del palato
Un comparto in controtendenza: crescita e assunzioni di personale qualificato*

Vengono da Cassano Murge (Ba) e da Cerignola (Fg) i pasticceri più bravi d'Italia: lo ha stabilito la giuria del **1° Campionato Italiano di Cake Design**, organizzato da **FIP, Federazione Italiana Pasticceria Cioccolateria Gelateria**, che si è concluso ieri alla fiera Tirreno CT (in corso fino al 27 prossimo presso la Fiera di Carrara). Il primo posto è stato appannaggio di **Serena Sardone, da Cassano Murge (Ba)**; piazza d'onore per **Salvatore Perrucci**, da Cerignola (Fg); terzo posto infine alla altrettanto brava **Sara Sardone**, sorella della vincitrice. Un podio tutto pugliese, che nulla toglie però alle altre regioni del nostro Paese: la **pasticceria italiana è leader a livello mondiale** come tradizione, innovazione e qualità: lo prova il fatto che i nostri Pasticceri, quando non risultano vincitori, si collocano comunque ai primi posti nei concorsi internazionali. La vincitrice del Campionato, Serena Sardone, ha acquisito il diritto di partecipare alle finali dei campionati Mondiali di Cake Design. Non solo buono, quindi, ma anche bello: questa la nuova frontiera della pasticceria, dove il prodotto finale deve soddisfare anche gli occhi, oltre che ovviamente il palato.

Il Cake Design. E' l'arte di realizzare torte che nascono da un percorso creativo, vera e propria espressione artistica, che si materializza attraverso la modellazione della pasta di zucchero. E anche in questo particolarissimo settore i nostri pasticceri sono veri maestri. Parliamo di questo con il Maestro Pasticcere Gennaro Volpe, napoletano, vice presidente della FIP. "Il nostro settore per fortuna è molto vitale e i numeri parlano di una crescita costante. La pasticceria italiana non è seconda a nessuno e la qualità è un valore aggiunto molto importante. Il consumatore ha capito questo e adesso si consumano prodotti magari un po' più costosi, ma che diano garanzie sotto il profilo qualitativo e quindi nutrizionale. Per quanto riguarda le materie prime – continua Volpe - , le preferenze vanno a quelle naturali, che sono sì più complicate da lavorare, ma riescono appunto a soddisfare quei requisiti che ho detto. In questa costante ricerca professionale, la FEP fornisce un grande contributo, mettendo insieme tutte le anime del settore: la pasticceria, la cioccolateria e la gelateria. Coinvolgiamo il più possibile i giovani, le scuole alberghiere, alle quali offriamo stage, corsi e momenti formativi in occasione di fiere come la Tirreno CT."

I numeri del settore. Il comparto della pasticceria in Italia sta vivendo un momento di crescita, in netta controtendenza con molti altri settori della produzione che ancora sono in sofferenza. E anche dall'estero è in aumento la richiesta di pasticceria artigianale italiana. Secondo studi condotti dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi, sono complessivamente 33.000 le aziende del settore, divise tra circa 13.000 gelaterie e pasticcerie, 18.000 bar pasticceria e 2.000 relative ad altre attività artigianali e commerciali. Numeri importanti in assoluto e ancora più interessanti se si considera che tra gli addetti è cospicua la presenza femminile ed è in atto un costante apporto di giovani leve. In parallelo, cresce soprattutto la richiesta di personale qualificato, e qui si evidenzia purtroppo la carenza formativa, come accade in altri settori: nel 2013, a fronte dell'offerta di lavoro complessiva, **ben 600 posti sono rimasti vacanti**, il 13% delle assunzioni programmate dalle aziende.

Massa (Ms), 25 febbraio 2014 C.s. 08



A cura dell'ufficio stampa: AlmaPress di Alessandro Maurilli info@almapress.net



A Tirreno C.T. (CarraraFiere) la Federazione Italiana Barman ha promosso i campionati italiani

PROFESSIONE BARMAN: UNA “BARLADY” LA MIGLIORE D’ITALIA SECONDO LA FIB

Il Negroni è il cocktail preferito dagli italiani, ma ora largo ai long drink, meglio se a base di vino per accompagnare l’aperitivo di oggi. Con oltre tremila iscritti all’albo della Federazione Italiana Barman, quella del bar tender è una professione in crescita che crea ancora posti di lavoro

Carrara, 26.02.2014

c.s. 09

Con il “Pink Spider” è stata **la bar lady Eleonora Massari di Rimini** a vincere i campionati italiani di barman promossi a Tirreno C.T. (Carrara Fiere) dalla Federazione Italiana Barman. Un cocktail a base di pestato di lamponi, latte di mandorle, rum e crema di cacao chiaro è quello che la giovane professionista ha creato per convincere la giuria composta da barman ed esperti del settore. Materia prima utilizzato, velocità di esecuzione e bilanciamento dei sapori sono alcuni dei parametri utilizzati. Un altro premio, sempre a una donna, quello per la Miglior Tecnica dimostrata durante tutto il campionato che è andato a Giulia Valery per la sua cura e attenzione nel creare i propri cocktail.

I cocktail preferiti dagli italiani. Tra i circa cinquanta cocktail riconosciuti a livello internazionale, quello che gli italiani preferiscono, secondo la Fib, è il Negroni. Il cocktail a base di gin, campari e vermouth rosso è infatti quello più ordinato, soprattutto all’ora dell’aperitivo. Un orgoglio particolare visto che il Negroni è nato in Italia, a Firenze per la precisione negli anni 20 del XX secolo presso il caffè Casoni, grazie alla fantasia del conte Camillo Negroni il quale decise di sostituire al seltz del suo amato Americano (altro tra i preferiti) del Gin per riassaporare il ricordo dei suoi viaggi londinesi. A distanza di quasi un secolo il Negroni resta una degli aperitivi più amati. Tra quelli di nuova generazione invece da segnalare i vari Sour, apprezzati soprattutto in discoteca dai più giovani.

Barman, come cambia la professione. “Quella del barman è una professione che si evolve di continuo – spiega il direttore generale della Federazione Italiana Barman, Massimo Santucci – e cambia in particolare insieme con la tendenza di cambiare il momento dell’aperitivo”. “Se prima infatti si trattava di un momento breve, prima di cena – continua il direttore di Fib – oggi c’è l’abitudine di farlo diventare una vera e propria cena, accompagnata non più solo da stuzzichini, ma da piatti complessi, per questo anche le bevande diventano sempre più leggere, da consumare in un lungo periodo, partendo da frutta frullata o vino miscelato con altri ingredienti più delicati”.

Formazione. “Fondamentale anche per questa professione – dice Santucci – è che dobbiamo partire dal formare il professionista sulla materia prima: la deve conoscere fin dalla sua origini, quindi come si produce un distillato, o un alcolico generico”. “La seconda fase della formazione – continua il direttore di Fib – prevede la miscelazione delle materie prime per poi passare a quella ancora successiva che insegna ad adattare i vari cocktail alle varie situazioni, dalla spiaggia al bar, passando per locali notturni o locali da aperitivo”. “Oggi è importante anche spiegare il “galateo” durante il lavoro e a cogliere la psicologia del cliente che deve essere visto come una persona da curare con il prodotto”.





Ultima giornata (giovedì 27) per la Tirreno CT che chiude oggi alla Fiera di Carrara

VIAGGI E TURISMO, COMPARTO STRATEGICO PER L'ECONOMIA

2.200.000 addetti, 130.000.000.000 di Euro, queste le cifre del settore e del relativo indotto.

Densa di eventi la giornata di ieri, con i maitre d'hotel, pasticceri e chef. Oggi in primo piano panificatori e pizzaioli.

Carrara, 26.02.2014

c.s. 10

Due milioni e duecentomila addetti, il 10% della forza lavoro italiana, che produce **centotrenta miliardi di Euro**, il 12% del PIL del nostro Paese. Cifre di assoluto valore che testimoniano l'importanza fondamentale del settore Viaggi e Turismo per l'economia italiana.

E questo è un settore che, nonostante la crisi, **riesce ancora a reggere alla concorrenza internazionale**: nel 2013 eravamo la quinta meta turistica mondiale, dopo la Francia, saldamente al primo posto, Stati Uniti, Cina e Spagna.

Il maggior numero di visitatori internazionali si è avuto nelle province di Roma, Milano e Venezia, e questa non è una sorpresa. Firenze però risulta soltanto ottava, preceduta da Varese, Imperia, Trieste e Como. Chiudono la classifica delle prime 10 Bolzano e Verona.

Secondo questa indagine, condotta da Confesercenti-REF, emerge anche che **l'indice di gradimento degli ospiti stranieri è molto alto**, raggiungendo il valore medio di 8,25 su 10. A livello regionale, risulta prima la Toscana, con un punteggio di 8,57, A seguire Valle d'Aosta e Umbria: tutte regione a forte vocazione turistica e con un grande patrimonio storico e artistico.

La valutazione si basa su 8 parametri specifici: **cortesìa, arte, ambiente, alberghi, informazione, sicurezza, cucina e shopping**. Come dire che il mestiere dell'ospitalità diventa sempre più articolato e complesso, dovendo soddisfare esigenze sempre maggiori da parte di una clientela internazionale, o meglio globale. Il cambiamento che ha coinvolto tutti i settori dell'ospitalità ha imposto anche di cambiare approccio con i fornitori, che hanno dovuto adeguare le strutture alle sempre crescenti richieste di disponibilità di prodotti, rapidità di consegna, ampiezza di gamma.

In questo contesto assumono sempre maggiore importanza i cash & carry, che consentono oltretutto al ristoratore, all'albergatore, di "fare poco magazzino". Il gruppo internazionale Metro, per esempio, ha fatto un punto di forza della disponibilità continua di prodotti freschi, della gamma di prodotti a marchio, della consegna a domicilio e perfino della scelta degli orari d'apertura: tutte strade per andare incontro alle esigenze di servizio e di tempo dei professionisti dell'ospitalità e della ristorazione. Come dire che, ovviamente, il cambiamento coinvolge il comparto nella sua totalità: clientela, esercenti e fornitori.

Questo cambiamento è ben visibile alla Tirreno CT, dove, accanto alla grande esposizione di prodotti, attrezzature e servizi, si succedono ininterrottamente eventi specializzati, volti ad accrescere il patrimonio culturale di tutte le professionalità interessate.

La giornata di ieri ha visto impegnati i **Maitre d'Hotel** su come si effettuano preparazioni alla lampada e come si serve il Sushi, nonché una tavola rotonda su un argomento di grande attualità: la cucina vegana, tanto interessante quanto discussa.

Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni anche da parte del frequentatissimo **Forum della pasticceria, Cioccolateria e Panificazione**: anche questo un settore in cerca di continua innovazione.





L'Associazione Cuochi di Massa Carrara, insieme con la strada del vino dei Colli di Candia e Lunigiana, ha dato vita a "Show Cooking", una vetrina nella quale si sono alternati cuochi e ristoratori proponendo ricette tradizionali e le loro rivisitazioni utilizzando anche prodotti tipici locali.

Molto ricca anche la giornata di oggi (*giovedì*), che mette in primo piano pizzaioli e panificatori.

Il Sindacato Italiano Panificatori effettua dimostrazioni sui cambiamenti nei metodi di lavorazione del pane attraverso il tempo.

L'Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana darà corso a dimostrazioni con produzione e assaggi di Pizza Scrocchiarella.

La Scuola Italiana Pizzaioli è impegnata con i procedimenti di lavorazione della pizza, ingredienti, cottura e degustazioni. Grazie agli istruttori presenti sarà possibile vedere passo per passo come si lavorano gli ingredienti dietro le quinte.

La Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli infine darà spettacoli di pizza acrobatica e sarà impegnata nella produzione e dimostrazione, con assaggi di pizza durante l'intera giornata.





A Tirreno C.T. (CarraraFiere) i campionati promossi dalla Federazione italiana cuochi (Fic)

INTERNAZIONALI D'ITALIA DI CUCINA: I MIGLIORI SONO I CUOCHI DEL CILENTO

Il Piemonte si aggiudica il concorso della cucina regionale, seguito a ruota dal Team Padova e dalla squadra del Salento. A Carrara Fiere si sono sfidati oltre 500 cuochi in diverse discipline

Internazionali d'Italia. E' il Costa del Cilento Culinary Team la squadra della Federazione Italiana Cuochi che si è aggiudicata l'edizione 2014 degli Internazionali d'Italia di cucina che si sono appena conclusi a Tirreno CT, CarraraFiere. Il team si è imposto nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a chef provenienti da tutta l'Italia. Secondo posto per Team Cuochi Etnei mentre terza piazza per Emilia Romagna. Sempre nella prova a squadre è ancora il Team Costa del Cilento il miglior gruppo nella sezione cucina Mediterranea dove secondo e terze sono arrivati rispettivamente il Team Cuochi Etnei jr e Lady Chef Arezzo. È stato il Team Cuochi Marche a interpretare meglio la "cucina artistica", sezione dove Costa del Cilento Culinary team si è piazzato al secondo posto e l'Emilia Romagna al terzo. Il Concorso Sapienze e Saperi regionali è andato al Team Piemonte seguito dal Team Padova Chef e dal Team Salento.

Chef. Nella sezione dei campionati individuali Cristian Spagnoli è il miglior interprete per il secondo anno di fila, della cucina Mediterranea, mentre per quella artistica è Maurizio Vinardi Carot. Il miglior pasticcere d'Italia è Stefano Parenti, mentre Fabio Mancuso ha vinto il titolo nella sezione cucina fredda. Successo anche per i giovani cuochi under 23. Il Campione nazionale di Cucina Mediterranea è Renso Ordenes, mentre nella sezione artistica vince il giovane Andrea Marzo.

La Fic a Tirreno C.T. Sono stati **oltre 500 i cuochi** che hanno partecipato ai campionati promossi dalla Fic a Tirreno C.T. per la XIV edizione degli Internazionali d'Italia di Alta Cucina e contemporaneamente al XII Campionato Nazionale e alla quinta edizione del "Grand Junior Cooking Contest" per gli chef emergenti. In quattro giorni sono stati preparati innumerevoli piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da una giuria composta da cuochi giudici appartenenti alla Fic. Oltre agli chef in gara tanti anche i cuochi presenti sia come giurati che come ospiti speciali nei vari show cooking in programma presso l'Arena dei futuri talenti.

Le premiazioni hanno concluso nei padiglioni della Fiera di Carrara, la 34esima edizione della Tirreno CT, mostra convegno dedicata al comparto dell'ospitalità e della ristorazione. I 50.000 visitatori hanno potuto prendere visione, durante i 5 giorni di apertura di tutte le novità in fatto di attrezzature, prodotti, materie prime e servizi di ogni settore di attività coinvolto: albergatori, ristoratori, pizzaioli, pasticceri e gelatieri, baristi e panificatori hanno avuto a disposizione una grandissima vetrina dove condurre un vero e proprio aggiornamento professionale.

Oltre 300 espositori, in rappresentanza di più di 600 marchi commerciali, costituivano la parte prettamente espositiva: ospitati in tre padiglioni, rappresentavano tutte le categorie merceologiche: Food & Beverage, grandi impianti, arredo contract, materie prime, per arrivare fino all'abbigliamento professionale e ai servizi informatici per l'ospitalità.

L'appuntamento con Tirreno C.T. è dal 9 al 12 novembre 2014 alla Fiera di Roma.

Carrara, 04.03.2014 c.s. 13



A cura dell'ufficio stampa: AlmaPress di Alessandro Maurilli info@almapress.net



Grandi risultati commerciali e di pubblico per la fiera chiusa ieri (giovedì) a CarraraFiere

34ESIMA TIRRENO CT: REPLICA DI UN SUCCESSO

50.000 visitatori, 300 espositori da 14 regioni e da 2 Stati esteri per una manifestazione professionale, punto di riferimento per tutti gli operatori del comparto ristorazione e ospitalità del Centro-Sud del nostro Paese. Grande apporto dalle Associazioni di Categoria. Ultimo concorso per gelatieri.

Carrara, 27.02.2014

c.s. 12

Si è conclusa ieri, giovedì 27, nei padiglioni della Fiera di Carrara, **la 34esima edizione della Tirreno CT**, mostra convegno dedicata al comparto dell'ospitalità e della ristorazione. I **50.000 visitatori** hanno potuto prendere visione, durante i 5 giorni di apertura di tutte le novità in fatto di attrezzature, prodotti, materie prime e servizi di ogni settore di attività coinvolto: albergatori, ristoratori, pizzaioli, pasticceri e gelatieri, baristi e panificatori hanno avuto a disposizione una grandissima vetrina dove condurre un vero e proprio aggiornamento professionale.

Ma la manifestazione, tra le più importanti di questo settore in Italia, offriva anche molto di più: un **grandissimo numero di convegni**, concorsi, incontri, seminari e tavole rotonde su tutti gli aspetti professionali e lavorativi dei rispettivi settori. Barman, maitre d'hotel, chef, cioccolatieri: tutte le categorie hanno avuto a disposizione preziosi momenti di confronto con colleghi provenienti da tutta Italia e non solo. Questo particolare aspetto della manifestazione è stato curato dalle **Associazioni di Categoria** che, come in tutte le passate edizioni della Tirreno CT, hanno dedicato grande energia ai momenti di aggregazione e formazione professionale.

Hanno partecipato attivamente l'Associazione Cuochi di Massa Carrara, l'Associazione Maitre Italiani Ristoranti Alberghi, il Sindacato Italiano Panificatori, la Strada del Vino dei Colli di Candia e di Lunigiana, la Federazione Italiana Cuochi, la Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, la Federazione Italiana Pasticceria, l'Ordine dei Maestri di Cucina, la Federazione Italiana Barman, la Nazionale Italiana Cuochi, Pizza e Pasta Italiana, l'Accademia Pizzaioli, la Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli, l'Unione Regionale Cuochi Toscani.

Una nota sui principali concorsi. Primo fra tutti gli Internazionali d'Italia di Cucina, evento che ha visto in lizza oltre 500 chef provenienti da tutta Italia e non solo e che rendono questo evento uno dei principali nel nostro Paese. Grande rilevanza anche per la tappa del GiroPizza d'Europa, concorso internazionale per pizzaioli, e per il Campionato Italiano di Cake Design. I vincitori di questi ultimi due concorsi entreranno di diritto nei rispettivi campionati europei e mondiali. Meno altisonanti, ma altrettanto combattuti, si sono svolti i Campionati Italiani Barman e il concorso Sapienze e Sapori Regionali, gara per team di chef.

Ultimo concorso in calendario, si è conclusa anche la tornata di selezione per il Concorso Nazionale "Carlo Pozzi" per gelatieri organizzato dalla Pro 2 Ma.Ri., del noto nutrizionista Martino Liuzzi. I partecipanti, tutti giovani delle Scuole Alberghiere di Seravezza e Viareggio, hanno goduto dei consigli professionali di Nicola Pieruccini, dell'Associazione Italiana Gelatieri, che ha ospitato l'evento. Vincitore è risultato Leonardo Frediani, che ha primeggiato su un nutrito gruppo di concorrenti e ha acquisito l'accesso alla fase nazionale. Menzione d'onore per altri 4 concorrenti: Alex Pagliai, Alessandro Silvestri, Isabel Szafraska e Melissa Giorgi.

Oltre 300 espositori, in rappresentanza di più **di 600 marchi commerciali**, costituivano la parte prettamente espositiva: ospitati in tre padiglioni, rappresentavano tutte le categorie merceologiche:





Food & Beverage, grandi impianti, arredo contract, materie prime, per arrivare fino all'abbigliamento professionale e ai servizi informatici per l'ospitalità.

Come sempre, la Tirreno CT si è distinta per l'alto livello e la varietà dell'esposizione. Le aziende provenivano da 51 province di 14 regioni italiane e da due stati esteri, Olanda e Austria.

Per quanto riguarda la **distribuzione geografica delle aziende**, la parte maggiore proveniva dalla Toscana, il 45% del totale. A seguire Emilia Romagna, con 12% e il Veneto con il 9%.

Tra le province toscane, il primato andava a Massa Carrara, con il 14%, seguita da Lucca con il 10% e da Pisa con il 5%. Prima delle non toscane Treviso, con il 5% di aziende espositrici, e poi Milano con il 4% e La Spezia con il 3,5%.





A Tirreno C.T. (CarraraFiere) i campionati promossi dalla Federazione italiana cuochi (Fic)

INTERNAZIONALI D'ITALIA DI CUCINA: I MIGLIORI SONO I CUOCHI DEL CILENTO

Il Piemonte si aggiudica il concorso della cucina regionale, seguito a ruota dal Team Padova e dalla squadra del Salento. A Carrara Fiere si sono sfidati oltre 500 cuochi in diverse discipline

Internazionali d'Italia. E' il Costa del Cilento Culinary Team la squadra della Federazione Italiana Cuochi che si è aggiudicata l'edizione 2014 degli Internazionali d'Italia di cucina che si sono appena conclusi a Tirreno CT, CarraraFiere. Il team si è imposto nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a chef provenienti da tutta l'Italia. Secondo posto per Team Cuochi Etnei mentre terza piazza per Emilia Romagna. Sempre nella prova a squadre è ancora il Team Costa del Cilento il miglior gruppo nella sezione cucina Mediterranea dove secondo e terze sono arrivati rispettivamente il Team Cuochi Etnei jr e Lady Chef Arezzo. È stato il Team Cuochi Marche a interpretare meglio la "cucina artistica", sezione dove Costa del Cilento Culinary team si è piazzato al secondo posto e l'Emilia Romagna al terzo. Il Concorso Sapienze e Saperi regionali è andato al Team Piemonte seguito dal Team Padova Chef e dal Team Salento.

Chef. Nella sezione dei campionati individuali Cristian Spagnoli è il miglior interprete per il secondo anno di fila, della cucina Mediterranea, mentre per quella artistica è Maurizio Vinardi Carot. Il miglior pasticcere d'Italia è Stefano Parenti, mentre Fabio Mancuso ha vinto il titolo nella sezione cucina fredda. Successo anche per i giovani cuochi under 23. Il Campione nazionale di Cucina Mediterranea è Renso Ordenes, mentre nella sezione artistica vince il giovane Andrea Marzo.

La Fic a Tirreno C.T. Sono stati **oltre 500 i cuochi** che hanno partecipato ai campionati promossi dalla Fic a Tirreno C.T. per la XIV edizione degli Internazionali d'Italia di Alta Cucina e contemporaneamente al XII Campionato Nazionale e alla quinta edizione del "Grand Junior Cooking Contest" per gli chef emergenti. In quattro giorni sono stati preparati innumerevoli piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da una giuria composta da cuochi giudici appartenenti alla Fic. Oltre agli chef in gara tanti anche i cuochi presenti sia come giurati che come ospiti speciali nei vari show cooking in programma presso l'Arena dei futuri talenti.

Le premiazioni hanno concluso nei padiglioni della Fiera di Carrara, la 34esima edizione della Tirreno CT, mostra convegno dedicata al comparto dell'ospitalità e della ristorazione. I 50.000 visitatori hanno potuto prendere visione, durante i 5 giorni di apertura di tutte le novità in fatto di attrezzature, prodotti, materie prime e servizi di ogni settore di attività coinvolto: albergatori, ristoratori, pizzaioli, pasticceri e gelatieri, baristi e panificatori hanno avuto a disposizione una grandissima vetrina dove condurre un vero e proprio aggiornamento professionale.

Oltre 300 espositori, in rappresentanza di più di 600 marchi commerciali, costituivano la parte prettamente espositiva: ospitati in tre padiglioni, rappresentavano tutte le categorie merceologiche: Food & Beverage, grandi impianti, arredo contract, materie prime, per arrivare fino all'abbigliamento professionale e ai servizi informatici per l'ospitalità.

L'appuntamento con Tirreno C.T. è dal 9 al 12 novembre 2014 alla Fiera di Roma.

Carrara, 04.03.2014 c.s. 13



A cura dell'ufficio stampa: AlmaPress di Alessandro Maurilli info@almapress.net



RASSEGNA STAMPA

CARTA STAMPATA, WEB, RADIO E TV LOCALI





PRINCIPALI PASSAGGI RADIO E TV NAZIONALI E LOCALI

Testata	Regione	Data servizi
Gr1 Rai La Notte di Radio1	Nazionale	21 febbraio
Gr1 Rai La Terra	Nazionale	22 febbraio
Radio2 Rai – Decanter	Nazionale	24, 25 febbraio
Gr Rai Regionale	Toscana	23, 25 febbraio
Lady Radio	Toscana	Vari passaggi
Radio Subasio	Interregionale	Vari passaggi
Radio Groove	Toscana	26 febbraio
Radio Italia 5	Toscana	Vari passaggi
Radio Bruno	Nazionale	25 febbraio
Radio Wawe	Toscana	26 febbraio
Antenna Radio Esse	Toscana	Wine Station 22 febbraio
Radio Toscana Network	Toscana	Vari passaggi
Radio Massa	Toscana	Vari passaggi
Radio Massa Rosa	Toscana	Vari passaggi

Testata	Copertura	Data servizi
Rai 2 – Tg2 Eat Parade	Nazionale	21 febbraio (e repliche)
Rai Tg3 Toscana	Toscana	24, 27 febbraio
Teletruria	Toscana	Vari passaggi
Rete 37	Interregionale	23 febbraio
Rtv 38	Toscana	23 e 27 febbraio
Tele Idea	Toscana	23 febbraio
TGT – Italia7	Toscana	Vari passaggi
Toscana Channel	Toscana	27 febbraio
Risto Tv	Nazionale	Vari passaggi

