



36° EDIZIONE
28 FEBBRAIO – 2 MARZO 2016
CARRARAFIERE

RASSEGNA STAMPA



RELAZIONE CONCLUSIVA

Il lavoro che qui viene presentato riguarda il risultato di un periodo di lavoro continuativo rispetto all'edizione 2015 e terminato nell'aprile 2016.

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 e Andrea Settefonti

Alessandro Maurilli
AIMaPress

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

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



CARTELLA STAMPA EDIZIONE 2016

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



TIRRENO C.T.: DA 36 ANNI LA CRESCITA DELL'OSPITALITÀ ITALIANA

Carrara Fiere è pronta per ospitare la **36 esima 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 tutte le strutture ricettive. **Dal 28 febbraio 2016 al 2 marzo** Tirreno C.T. attirerà nei padiglioni della fiera gli oltre 50mila operatori del settore qualificati provenienti da tutta Italia che avranno l'opportunità di incontrare più di 350 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30mila metri quadrati dello spazio fieristico.

Saranno presenti a Tirreno C.T. le aziende leader dei vari settori. Sono proprio loro che ogni anno scelgono questo appuntamento come vetrina per le ultime novità da presentare. Dalla tecnologia delle aziende costruttrici di macchinari per ristorazione, caffetteria e produzione di alimenti, a quelle per le forniture di arredi e complementi per le attività di ricezione. Insomma un vero e proprio momento per scoprire in anteprima il meglio dall'Italia e dal mondo vista la forte presenza di espositori stranieri che ancora una volta hanno scelto questo appuntamento come uno dei più attesi nel nostro Paese. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre ampio spazio alle aziende dell'agroalimentare. Per questo ogni anno Tirreno CT si riconferma un format fieristico unico nel suo genere in grado di catalizzare innovazioni, soluzioni e tendenze per tutto il mondo della ristorazione e dell'ospitalità a 360 gradi.

L'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore è come al solito alla base di Tirreno C.T. Uno scambio commerciale che risponde a un giro di affari di notevole impatto sull'economia dell'intero Paese. Tirreno C.T. è anche riferimento per il mercato del Sud Italia, dal momento che si qualifica come unico appuntamento del settore nell'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. Dai Barman ai Gelatieri, passando per i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. Sono solo alcune delle categorie professionali attive in fiera con convegni, dimostrazioni e concorsi. Ampia rappresentanza in fiera per il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo. Inoltre Tirreno C.T. sarà la sede di importanti competizioni a livello internazionale che vedranno coinvolti i più importanti professionisti dei vari settori.

Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di Enti regionali, provinciali e Associazioni di categoria, tra cui, storico partner, la Federazione Italiana Cuochi. 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

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Gli appuntamenti di approfondimento

Ricco, come sempre, il programma della 36esima edizione della mostra convegno Tirreno Ct, manifestazione che si tiene a Carrara Fiere e che sarà inaugurata domenica 28 febbraio alle 11,30.

Domenica 28 febbraio Si entra subito con le mani in pasta. Dalle 10 alle 17, nello spazio Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana dimostrazione con impasto e assaggi di “Pizza Scrocchiarella”. Mentre negli stand Assipan Associazione Italiana Panificatori e affini Massa Carrara, dalle 11 alle 13 presentazione dell’associazione, dimostrazioni della lavorazione del “Filon del Nonno” e delle “Focacce Massesi” e alle 15 dimostrazioni pratiche della produzione di “Biscotti per Vegani” e i “Cantuccini di Nazzano”. Sempre in tema di pizza, la Scuola Italiana Pizzaioli propone la realizzazione di un menù completo dalla pizza al dolce, per valorizzare le materie prime di alta qualità. Abbinamenti innovativi, proposte per il proprio locale-pizzeria. Dimostrazioni e degustazioni a cura dello staff di Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con Antonio Mezzalana, Maestro Gelatiere e Campione del Mondo di Gelateria. E la Scuola nazionale italiana pizzaioli ha in programma la produzione e dimostrazione con assaggi di pizza, pinsa romana, pizza alla Canapa, pizza al Carbone e focaccia.

Dalle 10 alle 12 presentazione Campus Etoile Academy. Nell’area Amira, dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale “Tomi-San” direttamente dal Giappone. Come preparare, servire e abbinare il Sushi, una raffinata arte legata all’estetica. Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale. Nello spazio Fib, alle ore 11,30 aperitivo Time in occasione dell’inaugurazione dell’evento e dalle 14 campionato “Prime Leve” della Federazione Italiana Barman. Fisar, Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, ha previsto degustazioni guidate di vini e prodotti della delegazione di Empoli e provincia. La Federazione Internazionale Pasticceria Cioccolateria Gelateria, ha organizzato un vero forum con tanto di Campionato Italiano di Pasticceria Gelateria Cioccolateria categoria Scultura in Cioccolato e Praline, Zucchero e Dessert al Piatto. Per Oscar del Gelato, alle 10 produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati mentre nel pomeriggio seminario su “Come e perché aprire una gelateria”.

Lunedì 29 febbraio. Con Amira si tiene il Concorso Nazionale Maitre dell’anno 2016 della sezione Toscana Mare mentre, curata da Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana la tappa di selezione del 1° format della Pizza “Master Pizza Chef” eleggerà il miglior pizzaiolo d’Italia. Assipan effettuerà dimostrazioni di produzione e cottura di tutte le tipologie di “panini ai cereali” e “pizza ai vari gusti”. Lunedì prende il via anche la 16esima edizione Internazionali d’Italia, concorso culinario di Alta Cucina per Team Regionali, Nazionali e Internazionali, quello di Cucina calda per Team, concorrenti singoli senior e under 23, di Cucina fredda per Team, concorrenti singoli senior e under 23 categorie A-B-C-D1-D2, oltre a quello per il titolo a squadre caldo e freddo - singolo cucina Calda e Fredda - singolo pasticceria - singolo artistico. Sempre in tema di sfide, la Federazione Internazionale Pasticceria Cioccolateria Gelateria ha organizzato il Campionato Italiano di Pasticceria Gelateria Cioccolateria categoria Pastigliaggio e Torta Moderna. Alle 17 si terrà la premiazione della Squadra Italiana di Pasticceria Gelateria Cioccolateria 2016, che rappresenterà l’Italia ai Campionati Mondiali FIP 2017 che si terranno a Milano. L’Oscar del Gelato ha in programma la produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati e un seminario su “I nuovi Zuccheri in gelateria”. Pizza e Pasta Italiana fa arrivare a Tirreno CT la tappa di Giropizza d’Europa 2016, un’occasione unica per vedere i maestri pizzaioli di tutta Europa in azione. La scuola nazionale italiana pizzaioli dà il via alla settima edizione del Campionato Italiano “Pizza mai Vista”.

Martedì 1 marzo. Dimostrazione dal vivo di come preparare, servire e abbinare il Sushi col maestro giapponese “Tomi-San” e gara del Flambè eseguita dagli allievi delle scuole alberghiere della regione Toscana curata da Amira. L’Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana prevede la gara inaugurale del nuovo concorso internazionale “Pizza Senza Frontiere” che vedrà in diverse tappe pizzaioli provenienti da diversi paesi darsi battaglia per sfornare la pizza più buona ed eleggere il pizzaiolo più bravo del Mondo. Assipan ha in programma dimostrazioni pratiche e lavorazioni del pane Toscano, mentre 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

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Federazione Internazionale Pasticceria Cioccolateria Gelateria inizia la selezione italiana dei Campionati del Mondo di Cake Design, valida come Campionato Cake Design. Al via anche il "Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2016" con premiazione finale. "Il pranzo è servito" è l'iniziativa della Scuola Italiana Pizzaioli per la realizzazione di un menù completo dalla pizza al dolce, per valorizzare le materie prime di alta qualità. La scuola nazionale italiana pizzaioli propone la produzione e dimostrazione con assaggi di pizza senza glutine ad alta idratazione, pizza Classica, Pinse con farciture atomizzate.

Mercoledì 2 marzo. Si inizia con il 16esimo Trofeo "Aspiranti Futuri Talenti Maitres A.M.I.R.A." per andare avanti con "Pizza ai Multicereali", dimostrazioni pratiche con impasto e assaggi a cura dell'accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana. Assipan effettuerà dimostrazioni di produzione di "Pane a lievitazione Naturale" e biscotti vegani. La Federazione Internazionale Pasticceria Cioccolateria Gelateria ha in programma la seconda tranche della selezione Italiana Campionati del Mondo di Cake Design, valida come Campionato Cake Design e la premiazione della Selezione Italiana Campionati del Mondo di Cake Design 2016, che rappresenterà l'Italia ai Campionati Mondiali FIP 2017 che si terranno a Milano. L'Oscar del Gelato prevede la produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati e un tavolo di lavoro sul tema "I semilavorati in gelateria" mentre Pizza e Pasta Italiana Scuola Italiana Pizzaioli propone Pizza Consulting, evento dove gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli rispondono alle domande su come diventare pizzaioli. La Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli effettua produzione e dimostrazione con assaggi di pizza funzionale Anti-Age, pizza alla Curcuma, pizza Classica.

Un discorso a parte merita "Insieme a voi con un sorriso". Tirreno Trade, in collaborazione con tutte le Associazioni di categoria dell'Ospitalità e della Ristorazione e degli Istituti Alberghieri organizza un evento sensibile e particolare: "Insieme a voi con un sorriso". I protagonisti di questa iniziativa saranno gli alunni diversamente abili delle scuole alberghiere che si cimenteranno nella preparazione pratica e del servizio di un menù molto divertente e simpatico con ingredienti principali: affetto, simpatia e gioia.

Tutti i giorni. Tutti i giorni dalle 12 alle 14, il Ristorante delle Nazioni sarà aperto al pubblico per la degustazione dei menù dal tema "La Ristorazione Fuori-Classe" con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero G.Minuto. Nello spazio Amira, Esposizione permanente con degustazione degli "Italian Top Wine 2015", esposizione di Gran Buffet per un Continental Breakfast e relativi prodotti, esposizione dei migliori prodotti nazionali "Oli e Aceti in Tavola". Show Cooking con la realizzazione di pasta fresca e ripiena con degustazioni a cura di Campus Etoile Academy. Presso l'arena di Tirreno C.T. presentazione delle attività delle associazioni presenti in Fiera e presentazione e abbinamento dei prodotti tipici del territorio a cura della Provincia di Massa Carrara. Da lunedì la Camera di Commercio di Massa Carrara in collaborazione con le associazioni di categoria presenti in fiera (F.i.b., S.n.i.p., Accademia Pizzaioli, F.i.p., A.m.i.r.a., F.i.s.a.r., Ass.i.pan., O.n.a.v.) organizza dimostrazioni pratiche, live show e degustazioni guidate con i prodotti tipici presenti all'interno dello stand. Nello spazio Fib aperitivo speciale Fib, tecniche, dimostrazioni e assaggi. L'Onav ha in programma banchi d'assaggio, degustazioni e presentazione dei vini. La Fisar ha previsto degustazioni di vini e prodotti dell'Aquila.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



I NUMERI DEL SETTORE DELL'OSPITALITA' E DELLA RISTORAZIONE

Cibo, vera passione. La ristorazione, infatti, secondo l'Istat nel 2015 ha guadagnato 0,3 punti percentuali nelle abitudini di spesa delle famiglie, secondo il paniere di riferimento della rilevazione dei prezzi al consumo. Tanto che nel quarto trimestre 2015 il clima di fiducia delle imprese di ristorazione resta in zona positiva pur perdendo un po' dello sprint registrato nel trimestre precedente per effetto della favorevole congiuntura stagionale.

I numeri della ristorazione, sempre più "rosa". Le ristorazione femminile si inserisce in un quadro nel quale, dall'analisi di Movimprese di Unioncamere, risultano attive 315.665 imprese con il codice 56 dei servizi di ristorazione. La Lombardia è la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 15,4%, seguita da Lazio (10,7%) e Campania (9,3%). La ditta individuale resta la forma giuridica prevalente, in particolare nelle regioni del Mezzogiorno dove la quota sul totale raggiunge soglie che sfiorano l'80% del numero complessivo delle imprese attive. Italia al terzo posto in Europa. In Europa il settore vale 504 miliardi di euro, concentrato principalmente in tre Paesi, e l'Italia si pone in particolare al terzo posto dopo Regno Unito e Spagna. In rapporto alla popolazione e a parità di potere d'acquisto, la spesa pro-capite è in Italia del 22% superiore a quella media europea e del 33% alla spesa della Francia.

Quanti sono i ristoranti. Il numero delle imprese registrate con il codice di attività 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile) ammonta a 164.519 unità. Il sorpasso dei ristoranti sui bar avvenuto nel corso di questi ultimi anni è frutto di una evoluzione del mercato che si è accompagnata al cambiamento del sistema delle regole grazie ai quali gli imprenditori privilegiano di qualificarsi come ristoranti, anziché bar, per disporre di maggiori gradi di libertà commerciale. Anche tra i ristoranti le ditte individuali costituiscono la maggioranza delle imprese.

Il fatturato. Il valore aggiunto dei servizi di alloggio e ristorazione è stato nel 2013 (ultimi dati disponibili) di 53 miliardi di euro. La serie storica a valori concatenati che neutralizza gli effetti della dinamica inflazionistica dà per lo stesso anno un valore al di sopra dei 51 miliardi di euro in lieve flessione rispetto all'anno precedente. Gli effetti della crisi si fanno sentire anche nel 2013. L'anno si chiude con il segno meno. Il 60% delle imprese ha indicato una flessione del fatturato rispetto al 2012 e il saldo delle risposte tra coloro che, registrano una flessione e coloro che registrano un incremento è - 37,3.

L'occupazione. I pubblici esercizi impiegano, in media d'anno, 680.693 lavoratori dipendenti, pari al 71% del totale nazionale del comparto del turismo. Occupazione che è cresciuta del 5% in due anni visto che nel 2013 i pubblici esercizi avevano impiegato, in media d'anno, 648.316 persone, l'86% dei quali con mansioni operative. Non trascurabile il numero degli apprendisti pari a circa 53mila unità. Tuttavia tra la fine del 2011 e il 2013 la ristorazione ha visto diminuire il numero di unità di lavoro di circa 11 mila unità. A fronte di un valore pari a 5,1 nella media dell'Unione europea, il nostro Paese presenta un valore di 3,9 addetti per impresa.

I prezzi. A dicembre 2015, l'osservatorio della Fipe ha evidenziato come i prezzi dei servizi di ristorazione commerciale (bar, ristoranti, pizzerie, ecc.) hanno fatto registrare una variazione dello 0,1% rispetto al mese precedente e dell'1,1% rispetto allo stesso mese di un anno fa. L'inflazione media per l'anno 2015 si attesta sull'1,1%. A livello generale i prezzi al consumo aumentano in media dello 0,1%. La caffetteria continua a tenere un profilo inflazionistico assai contenuto e ristoranti e pizzerie registrano aumenti sotto l'1%. Per la ristorazione collettiva l'anno si chiude con un incremento medio dello 0,4%. Nel Bar la variazione tendenziale dei prezzi si attesta a +1,3%. I listini più vivaci sono quelli relativi ai gelati industriali (+2,3%) mentre la caffetteria continua a tenere un profilo inflazionistico assai

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688

contenuto (1,1%). Nei ristoranti tradizionali e nelle pizzerie gli aumenti sul 2014 si fermano al di sotto dell'1%. Leggermente più vivaci i prezzi della ristorazione veloce (+1,4% sul 2014). Nello specifico ristoranti (+0,9%), pizzerie (+0,8%), gastronomie (+0,7%), fast food (+1,4%); birra (+1,4%), bevande alcoliche (+1,1%), aperitivo (+1,5%), caffetteria (+1,2%), snack (+1,6%), conetteria e pasticceria (+1,3%), gelato artigianale (+2,3%), gelato confezionato (+2,2%).

Gelaterie e pasticcerie, in crescita nel nome dell'innovazione. Oltre 19mila tra pasticcerie e gelaterie in crescita del 3% rispetto al 2010 e altri 19mila tra bar/pasticcerie/gelaterie. Sono le ultime elaborazioni dell'Ufficio Studi Fipe che evidenziano un settore in salute.

Bar, sempre più donne. La categoria conta 149.885 strutture in attività per un volume di affari complessivo di oltre 18 miliardi di euro. Ed è un lavoro "al femminile" (60%) visto che 6 addetti su 10 sono donne, per un totale di 360mila addetti. In media si pagano 0,94 euro per un caffè, 1,27 per un cappuccino, 3 euro per un panino. Sono Valle d'Aosta, Sardegna e Liguria le regioni con la maggiore concentrazione di bar, mentre la Sicilia è fanalino di coda.

Bar, crescono gli stranieri. Nel corso degli anni la presenza degli stranieri è cresciuta significativamente, sia tra gli imprenditori che tra i lavoratori dipendenti, con 45.950 addetti di nazionalità straniera e una percentuale sul totale del 21,5%.

I bar per regione. Ben il 17,1% del totale dei bar si concentra in Lombardia con oltre 25mila esercizi, 15.187 sono i bar del Lazio (10,2% del totale) e 13.859 in Campania (9,3% del totale). Il primo gradino del podio per concentrazione di bar spetta alla Valle d'Aosta, che risulta l'unica regione con un saldo positivo tra aperture e chiusure (515 bar sul territorio con un indice di densità per mille abitanti del 4%). Seguono Sardegna (5.056 esercizi con un indice di densità del 3,1%) e Liguria (5.601 bar con un indice di densità del 3,5%). Fanalino di coda la Sicilia, con 8.153 bar e un indice di densità che si attesta solamente all'1,6.

La spesa fuori casa. Gli italiani tornano al ristorante, +0,8% sul 2014 e più di 1 italiano su 2 frequenta bar e ristoranti, 12 milioni pranzano abitualmente fuori casa. Oltre l'80% prevede di spendere maggiormente al ristorante nei prossimi sei mesi. La fotografia dei 39 milioni di italiani che frequentano bar e ristoranti si dividono in heavy consumer, 13 milioni di persone che consumano almeno 4-5 pasti fuori casa in una settimana; average consumer, 9 milioni che consumano almeno 2-3 pasti fuori casa in una settimana; low consumer, 17 milioni che consumano almeno 2-3 pasti in un mese. Con 76 miliardi di euro, su un totale di oltre 500, l'Italia è il terzo mercato europeo della ristorazione dopo Regno Unito e Spagna. Tra gennaio e settembre 2015 sono state aperte quasi 13mila imprese, mentre ne sono state chiuse oltre 20mila.

La spesa delle famiglie per i pasti fuori casa è stata nel 2014 di 73 miliardi di euro, di cui indicativamente 16 miliardi di euro hanno riguardato i bar nelle loro diverse tipologie. Considerando anche la domanda generata da enti e imprese (i cosiddetti consumi intermedi) si arriva a 17/18 miliardi di euro. Lo scontrino medio è di 3,50 euro, per un totale di oltre 5 miliardi di transazioni commerciali effettuate nei bar. In particolare la colazione vale 2,20 euro e il pranzo 6,40 euro. Analizzando invece gli acquisti per occasione di consumo si evidenzia che il 58% della spesa effettuata a colazione riguarda caffetteria e prodotti da forno, mentre nel dopocena oltre un acquisto su due è relativo alle bevande, sia alcoliche che analcoliche.



COMUNICATI STAMPA

EDIZIONE 2016

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Dal 28 febbraio al 2 marzo a Carrara Fiere l'appuntamento con il meglio per l'ospitalità e la ristorazione

TIRRENO C.T.: DA 36 LA CRESCITA DELL'OSPITALITÀ ITALIANA

Grande attesa per la fiera di riferimento per un settore sempre più in crescita. I padiglioni da mesi sold out segno che il comparto tiene e vuole investire. Ricchissimo come al solito il programma degli eventi con dimostrazioni, degustazioni e i principali campionati dai barman, ai pasticceri fino ai cuochi

Carrara Fiere è pronta per ospitare la **36 esima 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 28 febbraio 2016 al 2 marzo** Tirreno C.T. attirerà nei padiglioni della fiera gli oltre 50mila operatori del settore qualificati provenienti da tutta Italia che avranno l'opportunità di incontrare oltre 345 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30mila metri quadrati dello spazio fieristico.

«Un appuntamento ormai sempre più di riferimento per gli operatori del Centro Italia, ma ormai non solo – spiega **Paolo Caldana**, organizzatore della fiera – e anche per questa edizione i dati di partecipazione sono entusiasmanti e confermano ancora una volta che questa fiera viene apprezzata e ha un valore economico importante». 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.

Saranno presenti a Tirreno C.T. le aziende leader dei vari settori. Sono proprio loro che ogni anno scelgono questo appuntamento come vetrina per le ultime novità da presentare. Dalla tecnologia delle aziende costruttrici di macchinari per ristorazione, caffetteria e produzione di alimenti, a quelle per le forniture di arredi e complementi per le attività di ricezione. Insomma un vero e proprio momento per scoprire in anteprima il meglio dall'Italia e dal mondo vista la forte presenza di espositori stranieri che ancora una volta hanno scelto questo appuntamento come uno dei più attesi nel nostro Paese. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre ampio spazio alle aziende dell'agroalimentare. Per questo ogni anno Tirreno CT si riconferma un format fieristico unico nel suo genere in grado di catalizzare innovazioni, soluzioni e tendenze per tutto il mondo della ristorazione e dell'ospitalità a 360 gradi.

L'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore è come al solito alla base di Tirreno C.T. Uno scambio commerciale che risponde a un giro di affari di notevole impatto sull'economia dell'intero Paese. Tirreno C.T. 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. Dai Barman ai Gelatieri, passando per i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. Sono solo alcune delle categorie professionali attive in fiera con convegni, dimostrazioni e concorsi. Ampia rappresentanza in fiera per il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo. Inoltre sarà Tirreno C.T. la sede di importanti competizioni a livello internazionale che vedranno coinvolti i più importanti professionisti dei vari settori.

Per il 2016 già confermate le nuove edizioni dei Nazionali e Internazionali di promossi dalla Federazione italiana pasticceri (Fip) che richiameranno a Carrara centinaia di pasticceri da tutto il mondo per confrontarsi sulle ultime novità.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



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 2016 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 la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria, tra cui, storico partner, la Federazione Italiana Cuochi. Importante la stretta collaborazione con la Camera di Commercio di Massa Carrara. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Massa (Ms), 2 febbraio 2016 C.s. 01

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Dal 28 febbraio al 2 marzo torna a Carrara Fiere l'appuntamento per l'ospitalità e la ristorazione

RISTORAZIONE E BAR: VALE OLTRE 50 MILIARDI DI EURO E 700 MILA OCCUPATI

Tutto pronto a Carrara Fiere per la 36esima edizione di Tirreno C.T., la fiera di riferimento per un settore che ha chiuso il 2015 con una lieve flessione. In quattro 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

Al via domenica 28 febbraio la **36esima 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, con il taglio del nastro fissato per le 11.30. Dal 28 febbraio al 2 marzo prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia che avranno l'opportunità di incontrare gli oltre 350 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30 mila metri quadrati dello spazio fieristico.

«Un appuntamento imperdibile per gli addetti ai lavori del settore che si rinnova di anno in anno», spiega **Paolo Caldana**, organizzatore della fiera. «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 28 febbraio. Dalle 10 alle 17, nello spazio Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana dimostrazione con impasto e assaggi di "Pizza Scrocchiarella". Mentre negli stand Assipan Associazione Italiana Panificatori e affini Massa Carrara, dalle 11 alle 13 presentazione dell'associazione, dimostrazioni della lavorazione del "Filon del Nonno" e delle "Focacce Massesi" e alle 15 dimostrazioni pratiche della produzione di "Biscotti per Vegan" e i "Cantuccini di Nazzano". Sempre in tema di pizza, la Scuola Italiana Pizzaioli propone la realizzazione di un menù completo dalla pizza al dolce, per valorizzare le materie prime di alta qualità. Abbinamenti innovativi, proposte per il proprio locale-pizzeria. Dimostrazioni e degustazioni a cura dello staff di Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con Antonio Mezzalana, Maestro Gelatiere e Campione del Mondo di Gelateria. E la Scuola nazionale italiana pizzaioli ha in programma la produzione e dimostrazione con assaggi di pizza, pizza romana, pizza alla Canapa, pizza al Carbone e focaccia.

Dalle 10 alle 12 presentazione Campus Etoile Academy. Nell'area Amira, dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale "Tomi-San" direttamente dal Giappone. Come preparare, servire e abbinare il Sushi, una raffinata arte legata all'estetica. Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale. Nello spazio Fib, alle ore 11,30 aperitivo Time in occasione dell'inaugurazione dell'evento e dalle 14 campionato "Prime Leve" della Federazione Italiana Barman. Fisar, Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, ha previsto degustazioni guidate di vini e prodotti della delegazione di Empoli e provincia. La Federazione Internazionale Pasticceria Cioccolateria Gelateria, ha organizzato un vero forum con tanto di Campionato Italiano di Pasticceria Gelateria Cioccolateria categoria Scultura in Cioccolato e Praline, Zucchero e Dessert al Piatto. Per Oscar del Gelato, alle 10 produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati mentre nel pomeriggio seminario su "Come e perché aprire una gelateria".

I numeri della ristorazione, sempre più "rosa". Le ristorazione femminile si inserisce in un quadro nel quale, dall'analisi di Movimprese di Unioncamere, risultano attive 315.665 imprese con il codice 56 dei servizi di ristorazione. La Lombardia è la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 15,4%, seguita da Lazio (10,7%) e Campania (9,3%). La ditta individuale resta la forma giuridica prevalente, in particolare nelle regioni del Mezzogiorno dove la quota sul totale raggiunge soglie che sfiorano l'80% del numero complessivo delle imprese attive. Italia al terzo posto in Europa. In Europa il settore vale 504 miliardi di euro, concentrato principalmente in tre Paesi, e l'Italia si pone in particolare al terzo posto dopo Regno Unito e Spagna. In rapporto alla popolazione e a parità di potere d'acquisto, la spesa pro-capite è in Italia del 22% superiore a quella media europea e del 33% alla spesa della Francia.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Quanti sono i ristoranti. Il numero delle imprese registrate con il codice di attività 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile) ammonta a 164.519 unità. Il sorpasso dei ristoranti sui bar avvenuto nel corso di questi ultimi anni è frutto di una evoluzione del mercato che si è accompagnata al cambiamento del sistema delle regole grazie ai quali gli imprenditori privilegiano di qualificarsi come ristoranti, anziché bar, per disporre di maggiori gradi di libertà commerciale. Anche tra i ristoranti le ditte individuali costituiscono la maggioranza delle imprese.

Il fatturato. Il valore aggiunto dei servizi di alloggio e ristorazione è stato nel 2013 (ultimi dati disponibili) di 53 miliardi di euro. La serie storica a valori concatenati che neutralizza gli effetti della dinamica inflazionistica dà per lo stesso anno un valore al di sopra dei 51 miliardi di euro in lieve flessione rispetto all'anno precedente. Gli effetti della crisi si fanno sentire anche nel 2013. L'anno si chiude con il segno meno. Il 60% delle imprese ha indicato una flessione del fatturato rispetto al 2012 e il saldo delle risposte tra coloro che registrano una flessione e coloro che registrano un incremento è - 37,3.

L'occupazione. I pubblici esercizi impiegano, in media d'anno, 680.693 lavoratori dipendenti, pari al 71% del totale nazionale del comparto del turismo. Occupazione che è cresciuta del 5% in due anni visto che nel 2013 i pubblici esercizi avevano impiegato, in media d'anno, 648.316 persone, l'86% dei quali con mansioni operative. Non trascurabile il numero degli apprendisti pari a circa 53mila unità. Tuttavia tra la fine del 2011 e il 2013 la ristorazione ha visto diminuire il numero di unità di lavoro di circa 11 mila unità. A fronte di un valore pari a 5,1 nella media dell'Unione europea, il nostro Paese presenta un valore di 3,9 addetti per impresa.

Massa (Ms), 25 febbraio 2016 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

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



A CarraraFiere dal 28 febbraio al 2 marzo la fiera professionale dell'ospitalità e ristorazione

LA TIRRENO CT PARTE CON LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Domenica 28 febbraio l'inaugurazione ufficiale. 350 espositori e 600 marchi commerciali sono il biglietto da visita della Fiera. Partenza alla grande con le eccellenze del territorio. Grande stand collettivo della CCIAA con i produttori della provincia. Denso di eventi il programma già dalla prima giornata.

Inaugurazione. La XXXVI edizione di Tirreno CT aprirà i battenti domani, domenica 28 febbraio alle 10, per ricevere il grande pubblico professionale che, edizione dopo edizione, non manca di affollare i padiglioni del complesso fieristico di Carrara. Il tradizionale **taglio del nastro avverrà alle ore 11.30** nell'atrio del Centro Servizi della fiera, alla presenza tra gli altri di Cosimo Ferri, Sottosegretario alla Giustizia, Stefano Ciuffo, Assessore Attività Produttive, Commercio e Turismo della Regione Toscana, Stefano Bugliani, Consigliere regionale, Umberto Buratti, Sindaco di Forte dei Marmi e Riccardo Coppola, assessore alle Attività produttive, Commercio e Turismo del Comune di Carrara, oltre alle massime autorità della Provincia.

Tutto il mondo dell'ospitalità. Questa edizione numero 36 non deluderà certo le aspettative dei visitatori, che troveranno ad accoglierli oltre 350 espositori in rappresentanza di più di 600 marchi commerciali, che nel loro complesso coprono tutti i settori della ristorazione e dell'ospitalità, dal "food and beverage" ai grandi impianti, dalle attrezzature ai servizi, comparti nei quali il nostro Paese eccelle a livello mondiale.

Produzioni locali e C.C.I.A.A. A sottolineare le peculiarità delle produzioni agroalimentari e vitivinicole della Provincia di Massa Carrara provvede inoltre la Camera di Commercio, che anche quest'anno propone un grande spazio collettivo che ospita undici aziende, alle quali viene offerta l'opportunità di presentarsi a un vastissimo pubblico altrimenti per loro irraggiungibile. Si tratta di un vero trampolino di lancio per tutti quei prodotti che, pur meritevoli, non hanno alle spalle la struttura delle grandi imprese. Anche questa iniziativa sarà utile per sostenere il comparto turistico del nostro territorio, sotto il poco conosciuto profilo gastronomico e alimentare.

A completare il panorama dell'offerta, per quanto riguarda la nostra Provincia, provvede Assipan, Associazione Italiana Panificatori e Affini, che effettuerà dimostrazioni della preparazione del Filon del Nonno e delle Focacce Massesi.

Il programma della prima giornata. Dalle 10 alle 17, nello spazio Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana dimostrazione con impasto e assaggi di "Pizza Scrocchiarella". Mentre negli stand Assipan Associazione Italiana Panificatori e affini Massa Carrara, dalle 11 alle 13 presentazione dell'associazione, dimostrazioni della lavorazione del "Filon del Nonno" e delle "Focacce Massesi" e alle 15 dimostrazioni pratiche della produzione di "Biscotti per Vegani" e i "Cantuccini di Nazzano". Sempre in tema di pizza, la Scuola Italiana Pizzaioli propone la realizzazione di un menù completo dalla pizza al dolce, per valorizzare le materie prime di alta qualità. Abbinamenti innovativi, proposte per il proprio locale-pizzeria. Dimostrazioni e degustazioni a cura dello staff di Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con Antonio Mezzalana, Maestro Gelatiere e Campione del Mondo di Gelateria. E la Scuola nazionale italiana pizzaioli ha in programma la produzione e dimostrazione con assaggi di pizza, pizza romana, pizza alla Canapa, pizza al Carbone e focaccia.

Dalle 10 alle 12 presentazione Campus Etoile Academy. Nell'area Amira, dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale "Tomi-San" direttamente dal Giappone. Come preparare, servire e abbinare il Sushi, una raffinata arte legata all'estetica. Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale. Nello spazio Fib, alle ore 11,30 aperitivo Time in occasione dell'inaugurazione dell'evento e dalle 14 campionato "Prime Leve" della Federazione Italiana Barman. Fisar, Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, ha previsto degustazioni guidate di vini e prodotti della delegazione di Empoli e provincia. La Federazione Internazionale Pasticceria

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Ciocolateria Gelateria, ha organizzato un vero forum con tanto di Campionato Italiano di Pasticceria Gelateria Ciocolateria categoria Scultura in Cioccolato e Praline, Zucchero e Dessert al Piatto. Per Oscar del Gelato, alle 10 produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati mentre nel pomeriggio seminario su “Come e perché aprire una gelateria”.

Massa (Ms), 27 febbraio 2016 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

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



A Tirreno C.T. massiccia presenza di micro birrifici da nord a sud Italia e delle ultime tecnologie

BIRRA ARTIGIANALE: IN ITALIA È BOOM DI GIOVANI MASTRI BIRRAI

LA BIRRA ITALIANA PIACE SOPRATTUTTO ALLE DONNE

30 MILIONI I CONSUMATORI ABITUALI

Oltre 600 i micro birrifici in Italia, ma il settore è in crescita. Rappresentano solo il 3% della produzione di birra italiana, ma possono fare la differenza. E i giovani sono i principali attori di questo comparto che cresce insieme alla tecnologia a disposizione. A CarraraFiere il punto sulla professione del birraio

Giovane, proveniente da un altro settore, appassionato e principalmente consumatore. E' il profilo del "Mastro Birraio" di oggi, professione negli ultimi anni tornata alla ribalta grazie a un boom di consumo di birra e birra artigianale (e naturale) in particolare. A Tirreno C.T., la fiera dedicata al mondo dell'ospitalità e della ristorazione a CarraraFiere fino al 2 marzo prossimo, la presenza di micro birrifici è in forte aumento. Dato questo che va ad aggiungersi anche alla crescita in fiera di fornitori per questo comparto, con la tecnologia che cresce. Dal punto di vista produttivo, ma anche e soprattutto della tecnologia legata a questa produzione. "Impressionante come quest'anno si sia andati incontro a una tendenza di crescita del genere – spiega Paolo Caldana, organizzatore di Tirreno C.T. – e uno dei motivi è che questa fiera rappresenta l'incontro tra operatori, in questo caso abbiamo puntato molto sia sull'aspetto fornitori che produttori".

I numeri del settore. Il settore della birra artigianale è in forte crescita tanto che Coldiretti parla addirittura di 1.900% di micro birrifici negli ultimi dieci anni. Secondo i dati di Assobirra tra il 2010 e il 2014 il dato è quasi raddoppiato, sono passati da da 186 a 443 e oggi sono oltre 600 i piccoli stabilimenti artigianali che hanno sede in Italia e rappresentano quasi il 3% della produzione nazionale. Sono quindi una realtà importante che è stata in grado di garantire oltre mille e cinquecento nuovi posti di lavoro, soprattutto giovanile. In termini di fatturato, sottolinea Unionbirrai, oltre il 60% dei birrifici guadagna tra i 100mila e gli 800mila euro, e oltre il 51% si avvale di personale a tempo indeterminato. E a crescere sono anche i volumi prodotti, 445 mila ettolitri in media in un anno, +2,2% rispetto al 2011 e pari al 3,3% degli ettolitri totali di birra prodotti in Italia.

Quanta birra (e quando) si beve. Sempre secondo Assobirra, la birra si beve tutto l'anno e addirittura sono stati 2,4 milioni di ettolitri quelli bevuto durante le feste natalizie. I consumi sono pressoché raddoppiati da 16,7 a 29 litri procapite in pochi anni. e la "bevanda rinfrescante" di allora è al centro della curiosità del pubblico femminile, dato che l'Italia è il Paese con il più alto numero di consumatrici di birra in Europa (6 su 10), pur mantenendo il minor consumo procapite e un approccio a questa bevanda nel segno della moderazione e del consumo a pasto. La birra è la bevanda alcolica preferita dagli under 54 (secondo uno studio Ipsos-AssoBirra) e nell'80% dei casi viene bevuta "a pasto", quindi in modo responsabile e secondo uno stile di consumo definito "Mediterraneo", ossia senza eccessi e in maniera consapevole. Sempre secondo Coldiretti sono oltre 30 milioni gli appassionati consumatori di birra per un consumo procapite annuo di 29 litri, molto poco rispetto a Paesi come la Repubblica Ceca con 144 litri pro capite, l'Austria 107,8, la Germania 105, l'Irlanda 85,6, il Lussemburgo 85 o la Spagna 82. La birra italiana vola però all'estero con le esportazioni praticamente triplicate negli ultimi dieci anni con un aumento record del 28% nel 2015.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



L'import della birra in Italia. Il nostro Paese resta il mercato con i maggiori volumi di import di birra (pari a 6milioni e 175mila ettolitri nel 2013), complice anche una competizione fiscale sleale da parte di vari paesi europei, fondata su norme nazionali poco rigorose sulla denominazione del prodotto (gradi plato) che permettono di commercializzare a prezzi molto competitivi (e con una tassazione più bassa) birre di minor qualità, che rischiano di mettere fuori mercato gli operatori italiani.

Le birre “apuane” in fiera. Presenti a Tirreno C.T. due micro birrifici apuani. La Moncerà di Montignoso (Massa) con la gamma di nove birre (dalla nera, alla weiss) che presenta come si serve e come si abbina una birra a tutto pasto. Il Birrificio Apuano di Massa invece si propone, oltre che con le proprie eccellenze, anche con la possibilità di personalizzare la propria etichetta, sia per aziende, ma anche per appassionati consumatori che vogliono un proprio marchio per le serate con gli amici.

Massa (Ms), 28 febbraio 2016 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

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



A Carrara Fiere fino al 2 marzo la fiera professionale dell'ospitalità e ristorazione

36ESIMA TIRRENO CT, INAUGURAZIONE COL BOTTO

Cosimo Ferri, Stefano Ciuoffo e Eugenio Giani all'inaugurazione della kermesse dell'ospitalità e ristorazione. Espositori +16% rispetto al 2015. In netta crescita non solo i numeri, ma anche la qualità dell'esposizione. Positive ricadute anche sull'indotto: attesi oltre 50 mila visitatori. Non solo esposizione: in programma nei 4 giorni concorsi, convegni e dimostrazioni per tutti i settori dell'Ospitalità.

Carrara, 28.02.2016 – c.s.05

E' aperta da oggi e fino a mercoledì 2 marzo la Tirreno CT, storica manifestazione dedicata all'Ospitalità e alla Ristorazione professionale, nata nel 1982 e da sempre ospitata nel complesso fieristico di Carrara. Dopo il tradizionale taglio del nastro, alla presenza di Cosimo Ferri, Sottosegretario alla Giustizia, Stefano Ciuoffo, Assessore Attività Produttive Commercio e Turismo della Regione Toscana, Eugenio Giani, Presidente del Consiglio Regionale, Stefano Bugliani, Consigliere regionale, Umberto Buratti, Sindaco di Forte dei Marmi, Elena Mosti, Assessore alla Promozione del Territorio del Comune di Massa e Riccardo Coppola, assessore alle Attività produttive, Commercio e Turismo del Comune di Carrara, oltre alle massime autorità della Provincia, i convenuti hanno potuto constatare la crescita dimensionale e soprattutto qualitativa della manifestazione.

Il numero degli espositori è superiore ai 360, in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali, provenienti da tutto il territorio nazionale.

Ma sono soprattutto la qualità e i contenuti dell'esposizione ad essere cresciuti notevolmente, anche considerando il livello già elevato delle passate edizioni.

Merito soprattutto dello sviluppo del settore Food & Beverage, che rappresenta l'elemento trainante dell'intera manifestazione. Sviluppo peraltro annunciato: in momenti economici come quelli attuali, dove la crescita è molto ridotta e l'economia stenta quindi a riprendere, i settori primari acquisiscono maggiore importanza.

E infatti in Italia sono in attività ben 164.519 ristoranti, cifra che per la prima volta supera quella dei bar e pubblici esercizi analoghi: segnale inequivocabile dei nuovi indirizzi verso i quali si dirige la spesa degli italiani. Questo fattore, unitamente al maggiore spazio operativo permesso dalla licenza di ristorante rispetto a quella di bar, ha prodotto sulla Tirreno CT un apporto significativo di nuovi espositori e nuovi marchi, con una crescita anche rispetto ai contenuti complessivi della Fiera, che ha visto aumentare la gamma espositiva del settore specifico.

Si preannunciano positive anche le ricadute sull'indotto che la manifestazione produce sul territorio: sono attesi oltre 50.000 visitatori, la maggior parte dei quali proveniente da altre province e regioni, a riprova dell'effetto volano che la struttura fieristica di Carrara ha per l'economia del comprensorio.

Ma la Tirreno CT non significa soltanto esposizione di prodotti e servizi: da sempre a Carrara si incontrano i professionisti dei vari comparti per dare corso a decine di concorsi, convegni e dimostrazioni indispensabili per l'aggiornamento e la crescita professionale.

Anche questa edizione quindi vede in campo, solo per citarne alcuni, i cuochi con gli "Internazionali d'Italia", affermata manifestazione per singoli e team, i maitre con il Concorso Nazionale "Maitre dell'Anno", i pizzaioli con "Pizza senza Frontiere" e il "Giropizza d'Europa 2016" e i barman, con il campionato "Prime Leve" e "Master Barman".

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



La panoramica prosegue con le dimostrazioni dei panificatori, che producono in loco prodotti tipici locali, i sommelier e gli assaggiatori che propongono degustazioni guidate e banchi d'assaggio, per chiudere in bellezza con note dolci: il Concorso nazionale "Oscar del Gelato 2016" e il Campionato italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria.

Orari. La Tirreno CT sarà aperta dal 28 febbraio al 2 marzo, dalle 9.30 alle 18.30.

Parcheggi. Ampi parcheggi gratuiti sono disponibili nelle immediate adiacenze della Fiera.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Di Viareggio il migliore bartender "Prime Leve" promosso da Federazione italiana barman

BARMAN: LA PROFESSIONE PIÙ AMATA DAI GIOVANI

ALESSIO SORINI È UN GIOVANE BARTENDER "ASTEMIO" DI AREZZO

Il Negroni è il cocktail preferito dagli italiani, mentre sempre più giovani vogliono partecipare a corsi di formazione per diventare "barman". A Tirreno C.T. la Fib lancia il Master Barman. La formazione è sempre più importante. Crescono le scuole, ma anche gli accessori per il settore

E' **Giacomo Ferrari**, 22 anni di Viareggio, con il suo Gin Fusion il vincitore del "Dreamplanet Award Cocktail Team Toscana 2016". Dodici i partecipanti alla competizione, andata in scena il 28 febbraio a Carrara Fiere durante la "Tirreno CT" per scegliere il migliore barman della Toscana da far entrare nella rappresentativa regionale. E' quindi Ferrari, proveniente dai corsi FIB della provincia di Lucca il primo componente del "Cocktail Team Toscana" che rappresenterà la toscana alle finali 2016 del Cocktail & Apetizer Show che si svolgerà ad ottobre. Tante novità nei cocktail ma ha spiccare è stato proprio Gin Fusion perché è il risultato di una infusione a freddo di alcune erbe aromatiche insieme al distillato di base e poi filtrato e successivamente miscelato. A comporre la giuria: Maria Teresa Poli dell'Academy Toscana e Enrico Rovella Presidente Academy Piemonte.

Alessio Sorini, giovane barman "astemio", 19 anni, di Arezzo è al lavoro tra i banchi di Tirreno C.T.: «all'inizio fare il barman è stata una esigenza, ho comprato la moto e dovevo mantenerla. Ho fatto 5 anni di alberghiero, settire cucina, Nata da esigenza, poi per la voglia di far bene la gente. Approccio al cliente, molto diretto, si fidano del barman. Dipende dalla stagione, aperitivi freschi dissetanti in estate. La sera è possibile fare alchimie. Cocktail preferiti: da fare Negroni e Americano. Non bevo, sono astemio, però mi diverte molto bere e creare gli analcolici».

Anche per la 36esima edizione di Tirreno C.T. la Federazione italiana barman, la Fib, ha scelto questa fiera per lanciare i propri master professionali pensati per la formazione dei più giovani. "Fondamentale per creare un professionista che possa soddisfare le esigenze del cliente di oggi – spiega **Mario Caterino**, responsabile eventi della Fib – formazione che non deve essere solo di tipo tecnico e pratico, ma anche di educazione nei confronti di chi ordina il cocktail". Tre sono gli ingredienti che deve usare un barman per arrivare al successo: onestà, simpatia e buongusto. Lo dice la stessa Fib presentando i corsi. "Sono sempre di più i giovani interessati a questo mestiere – continua Caterino – serve però passione e devozione per poterlo fare con professionalità e cura".

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, ma anche Long Island, Moscow Mule e il Cosmopolitan.

Bar, sempre più donne. La categoria conta 149.885 strutture in attività per un volume di affari complessivo di oltre 18 miliardi di euro. Ed è un lavoro "al femminile" (60%) visto che 6 addetti su 10 sono donne, per un totale di 360mila addetti. In media si pagano 0,94 euro per un caffè, 1,27 per un cappuccino, 3 euro per un panino. Sono Valle d'Aosta, Sardegna e Liguria le regioni con la maggiore concentrazione di bar, mentre la Sicilia è fanalino di coda.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Bar, crescono gli stranieri. Nel corso degli anni la presenza degli stranieri è cresciuta significativamente, sia tra gli imprenditori che tra i lavoratori dipendenti, con 45.950 addetti di nazionalità straniera e una percentuale sul totale del 21,5%.

I bar per regione. Ben il 17,1% del totale dei bar si concentra in Lombardia con oltre 25mila esercizi, 15.187 sono i bar del Lazio (10,2% del totale) e 13.859 in Campania (9,3% del totale). Il primo gradino del podio per concentrazione di bar spetta alla Valle d'Aosta, che risulta l'unica regione con un saldo positivo tra aperture e chiusure (515 bar sul territorio con un indice di densità per mille abitanti del 4%). Seguono Sardegna (5.056 esercizi con un indice di densità del 3,1%) e Liguria (5.601 bar con un indice di densità del 3,5%). Fanalino di coda la Sicilia, con 8.153 bar e un indice di densità che si attesta solamente all'1,6.

Massa (Ms), 29 febbraio 2016 C.s. 06

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Tradizione, stagionalità, formazione sono le parole chiave della cucina contemporanea

CUCINA: LA MIGLIORE SI MISURA AGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA ALLA TIRRENO CT

Sedicesima edizione per questo concorso di alta cucina, che si svolge come sempre all'interno della Mostra, aperta fino al 2 marzo a CarraraFiere. Grande qualità complessiva dei partecipanti, provenienti da tutta Italia e anche dall'estero. All'insegna della tradizione apuana i ristoranti della Tirreno CT aperti al pubblico: sala e cucina gestite dalle scuole alberghiere di Bagnone e Marina di Massa.

Carrara, 29.02.2016 – c.s.07

Tradizione, stagionalità, formazione: sono queste le parole chiave che caratterizzano la sedicesima edizione degli Internazionali d'Italia, concorso di cucina calda e fredda, in corso in questi giorni alla Fiera Tirreno CT, nel complesso fieristico di Carrara.

Gli Internazionali sono una manifestazione dedicata alla cucina professionale e negli anni hanno raggiunto una posizione di assoluta rilevanza nel panorama dei concorsi del settore.

Ritorno alla origini. L'edizione di quest'anno è caratterizzata da una generale tendenza di ritorno alle origini: i piatti proposti sono tutti orientati alla tradizione, ovviamente in chiave moderna, con grande utilizzo di prodotti del territorio di riferimento e quindi particolare attenzione alla stagionalità.

“Tutte le mode hanno il loro periodo”, ci dice lo chef friulano Sergio Mian, presidente della Giuria. “Oggi c'è ancora chi fa sperimentazioni estreme, ma rimangono fini a se stesse, non c'è più riscontro nella pratica professionale. Quest'anno il concorso è caratterizzato da una grande qualità complessiva: anche i più giovani stanno dimostrando grandi competenze e professionalità”.

Le categorie in gara in questa 16esima edizione degli Internazionali d'Italia sono la Cucina Calda per singoli e la Cucina Fredda per team. Entrambe sono suddivise in Under 23 e Over 23.

Tutti i piatti presentati sono ispirati alla vera cucina italiana e consistono in piatti unici, che devono contenere i principali nutrienti: proteine, carboidrati e vegetali.

Gli aspetti formativi. Oltre agli aspetti agonistici, gli Internazionali d'Italia presentano anche un rilevante aspetto formativo: la Giuria, ci ha raccontato ancora Sergio Mian, presenta due diverse facce, nell'elaborare i giudizi. Dapprima, in cucina controllando le preparazioni, si comporta come il titolare di un ristorante, controllando la pulizia, gli sprechi, il costo della ricetta. Nel momento successivo, quello dell'assaggio, i giudici diventano i clienti dello stesso ipotetico ristorante, verificando la presentazione e il gusto del piatto proposto. Questo metodo di giudizio fa sì che il concorso costituisca un momento di confronto con colleghi e maestri importantissimo per la crescita professionale: non solo medaglie quindi, ma esperienze importanti per la vita lavorativa.

Questa la Giuria: oltre al citato Presidente, Sergio Mian, sono al tavolo d'assaggio Ferruccio Castelli, da Lecco, Daniele Preda, da Ghemme (No) e Gherardo Novi da Paestum (Sa), tutti grandi professionisti, ben noti nell'ambiente della ristorazione.

I concetti espressi dai Giudici del Concorso trovano terreno fertile nei ristoranti della Fiera, gestiti in toto, cucina e sala, dalle scuole alberghiere apuane: l'Istituto alberghiero Minuto di Marina di Massa e il Pacinotti di Bagnone. All'opera ci sono, con la guida e la collaborazione dei docenti, gli allievi del 3° e 5° anno di queste scuole.

A Tirreno C.T. il Campus Etoile Academy di Boscolo. E'la più antica scuola di Cucina e Pasticceria d'Italia e per la prima volta ha scelto di deliziare i visitatori della 36esima edizione di Tirreno Ct con un

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



ricco calendario di show cooking sulla pasta fresca ripiena e degustazioni di primi piatti. Le dimostrazioni e gli assaggi si susseguiranno durante tutta la manifestazione, dal 28 febbraio al 2 marzo, e si svolgeranno presso il padiglione D, stand 944. Saranno presenti il maestro Rossano Boscolo e lo chef Francesco Triscornia, docente di Cucina del Campus Etoile Academy e originario di Carrara. In omaggio alla cucina toscana, gli chef del Campus Etoile Academy proporranno una rivisitazione di uno dei suoi piatti più tipici: ravioli ripieni alla pappa al pomodoro con salsa di fagioli cannellini al fiasco.

I ristoranti della Tirreno CT. I due ristoranti, denominati “Cibus” (quello di Marina) e “Fuori Classe” (quello di Bagnone), sono aperti al pubblico e propongono piatti locali rivisitati in chiave moderna, dando grande risalto alla cucina e ai prodotti del territorio.

Solo per fare qualche esempio, la cucina dell’Istituto Minuto presenta alici nostrali fritte marinate con pappa al pomodoro delicatamente piccante, seguite da ravioli di fagioli su zuppa di odori e croccante di vergazzate.

L’Istituto Pacinotti replica con raviolone di castagna, ricotta, cima di latte acidula, pecorino e coriandolo di salamino al miela, a cui fa seguito una sora di manzo cotto a bassa temperatura, mattonelle di patate alle erbe, cipolla ripiena di cipolla con salsa aglio e acciuga.

I prodotti del territorio. Anche le materie prime provengono dalla nostra Provincia, che presenta una varietà insospettata di prodotti: miele della Lunigiana, mele rotelle, farina di castagne dop, testaroli, ricotta, pecorino. E dalla costa provengono le cipolle rosse e l’aglio massese, i limoni, le rape di Bergiola, il lardo, la vergazzata, i fagioli borlotti e la farina bianca di mais.

Anche questi ristoranti, Il Cibus e il Fuori Classe, rappresentano un importante momento formativo per i giovani delle Scuole Alberghiere, che hanno l’opportunità di cimentarsi in un ambiente di lavoro “reale”, con tutte le problematiche che questo comporta.

Orari. La Tirreno CT sarà aperta dal 28 febbraio al 2 marzo, dalle 9.30 alle 18.30.

Parcheggi. Ampi parcheggi gratuiti sono disponibili nelle immediate adiacenze della Fiera.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688

A Tirreno C.T. le nuove tendenze nel food per donne e uomini che vivono da soli

SINGLE ITALIANI: NEL CARRELLO MONODOSE SÌ, MEGLIO DOP O IGP

Un mercato di grande tendenza, che predilige i monodose sia freschi che surgelati. Rispetto al passato la parola chiave delle aziende del settore è investire nella materia prima, meglio se a marchio protetto. Pasta, secondi piatti, ma anche dolci e non sono solo gli uomini a comprare, ma anche la donna

Sono 7,7 milioni i single italiani che per vivere da soli devono sostenere un costo della vita superiore in media del 64% rispetto a quello di una famiglia. Lo dicono i dati Istat elaborati da Coldiretti. In Italia gli uomini celibi e le donne nubili sotto i 45 anni sono 1,513 milioni, cui vanno aggiunti 416mila separati e divorziati e 14mila vedovi e vedove, per un totale di 1,9 milioni di single under 45. Quelli tra i 45 e i 65 anni ammontano a 2,1 milioni (912mila celibi e nubili, 876mila separati e divorziati e 261mila vedovi), mentre le persone sole over 65 sono 3,7 milioni, di cui la maggioranza, 75%, è però ovviamente composta da vedovi e vedove. Per loro la spesa media per alimentari e bevande è di 274 euro al mese, il 45% superiore a quella media di ogni componente di una famiglia tipo di 2,3 persone che è di 190 euro.

L'alimentazione del single. Uno dei problemi maggiori è che il single in genere si riduce a fare la spesa "last minute", magari in orario di pasto scegliendo più per gola e comodità che seguendo un equilibrio anche salutistico del menu. In uno studio pubblicato su Public Health and Nutrition, i ricercatori dell'Università del Minnesota hanno esaminato le abitudini alimentari di più di 2 mila persone, rilevate durante l'adolescenza e a distanza di 10 anni, osservando che i giovani adulti (sia maschi sia femmine) che condividevano spesso i pasti con altre persone mangiavano più frutta e, nel caso delle donne, anche più verdura, latte e derivati e assumevano più calcio, ferro, potassio e fibra. Inoltre, la probabilità di condividere i pasti da adulti era più elevata tra chi da adolescente mangiava spesso in famiglia (abitudine, che in molti studi è risultata associata con una dieta più sana).

La lista della spesa ideale. La parola d'ordine è evitare gli sprechi alimentari. Quindi evitare formati più grandi, anche se in offerta, prediligendo i monodose. Tra i prodotti preferiti dai single italiani ci sono quelli surgelati che possono essere conservati per ogni evenienza. A Tirreno C.T., la fiera del settore in corso a CarraraFiere fino a mercoledì 2 marzo, sono presenti le ultime tendenze del settore. Prevalgono di sicuro i monodose. Per esempio Surgital ha puntato molto su varie linee di qualità. Oltre alle porzioni di pasta farcita, anche secondi come bocconcini di carne varia, pollo e manzo soprattutto, e anche pesce come merluzzo già accompagnati da contorno e pronti da mettere al microonde. Rispo ha puntato sui surgelati da forno invece. A partire dai fritti leggeri che si cuociono in pochi minuti a basse temperature (e quindi con un consumo ridotto). Anche il dolce poi può essere servito, monodose, dopo un passaggio nel forno di casa.

Qualità è la nuova tendenza. Se fino a qualche anno fa questo era un mercato marginale, oggi le aziende del settore pensano molto alla qualità del prodotto finale per il consumatore. Per esempio Freschi di Chef propone diverse linee da mangiare direttamente dal piatto in cui si acquistano. Si parte proprio con la tradizione, a base di materie prime dop e igp come nel caso della zuppa di farro lucchese. Si guarda anche al dietetico come le ricette leggere senza disdegnare l'etnico.

Massa (Ms), 29 febbraio 2016 C.s. 08

MATTEO CUTOLO, ENRICO CASARANO E GIUSEPPE RUSSI: SONO LORO I MIGLIORI PASTICCIERI D'ITALIA

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

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



ELETTA ALLA TIRRENO CT LA NAZIONALE ITALIANA CHE ANDRÀ AI MONDIALI DI PASTICCERIA FIPGC DEL 2017

Il settore della pasticceria, gelateria e cioccolateria italiana è complessivamente in crescita. 33.000 aziende del settore, cospicua nel comparto la presenza femminile e dei giovani.

Carrara, 29.02.2016 – c.s.09

Matteo Cutolo, Enrico Casarano e Giuseppe Russi: sono loro i migliori pasticciere d'Italia. Un terzetto 100% meridionale, che costituirà la nazionale che difenderà il tricolore ai Mondiali del 2017.

Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla FIPGC (Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria) che si è tenuto domenica 28 e lunedì 29 febbraio in occasione della fiera Tirreno CT a Carrara: 70 pasticciere in gara, 3 difficili prove da superare, una giuria scrupolosa ed esigente da conquistare.

Maestri Pasticciere da tutta Italia. Le creazioni artistiche di Matteo Cutolo, Enrico Casarano e Giuseppe Russi con le loro preparazioni golose e originali hanno battuto tutte le altre realizzate dai maestri pasticciere provenienti da tutta la Penisola. Un trionfo del gusto e della maestria del Sud Italia, perché i tre vincitori sono originari rispettivamente di Napoli, Lecce e Taranto.

Matteo Cutolo, maestro pasticciere di Ercolano, in provincia di Napoli, ha sbalordito la giuria con una creazione in pastigliaggio chiamata "Il volo": un'aerografia rappresentante un'allegoria dell'opera di Leonardo da Vinci decorata con un fiore in zucchero artistico tirato e un biplano in cima, interamente in pastigliaggio.

Si continua con **Enrico Casarano**, 24 anni, della città omonima in provincia di Lecce, che ha invece realizzato una pièce in cioccolato che rappresenta i pezzi più importanti dell'armatura del gladiatore: ben 7 ore di preparazione e l'attenzione minuziosa per i dettagli hanno permesso al giovanissimo pasticciere di vincere nella sezione cioccolato e praline.

Infine ancora la Puglia con **Giuseppe Russi**, trentaduenne di Laterza, in provincia di Taranto, con un'opera che fa rivivere la favola di Frozen con Olaf e il ghiaccio infinito, realizzata in zucchero artistico e zucchero soffiato. L'opera, alta 1m e 20 cm è piena di trasparenze, con sfumature sulle tonalità di celeste e viola.

Sarà sempre presente agli allenamenti come riserva **Roberto Mascellaro**, 35 anni, pasticciere di Gravina in Puglia provincia di Bari, che dovrà esercitarsi costantemente ed essere pronto ad entrare in campo nel momento in cui ce ne fosse la necessità.

La Coppa Italia è solo il punto di partenza: i tre pasticciere dovranno ora stare insieme, allenarsi assiduamente, trovare il giusto spirito di squadra per affrontare al meglio il **Campionato Mondiale che si avrà nel 2017 in occasione di Host Milano**, il cui tema sarà una vera sfida: "Alla scoperta del mondo del cioccolato e del caffè". Partendo dalle migliori materie prime in fatto di cacao e caffè, i nostri talenti dovranno dimostrare la propria abilità trovando idee originali e uniche al mondo per interpretare il "cibo e la bevanda degli dei".

Le cifre del comparto. Il settore della pasticceria, gelateria e cioccolateria italiana è complessivamente in crescita, grazie anche all'aumento della richiesta dall'estero di pasticceria artigianale. Secondo i dati forniti dalla FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, sono complessivamente 33.000 le aziende del settore: 13.000 gelaterie e pasticcerie, 18.000 bar

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



pasticceria e 2.000 impegnate in attività collaterali. Sono numeri di grande valore in assoluto e divengono ancora più interessanti se si considera che nel comparto è cospicua la presenza femminile e dei giovani.

Per quanto riguarda le sole pasticcerie e gelaterie, le 13.000 attive in Italia occupano circa 40.000 addetti. La distribuzione sul territorio nazionale è molto variata, in relazione anche, ma non soltanto, al numero degli abitanti. Troviamo quindi al primo posto la Lombardia, con 2.231 esercizi, seguita dal Veneto con 1.384 e dall'Emilia Romagna con 1.293. A seguire Sicilia, Campania, Lazio e Piemonte. La Toscana si posiziona all'ottavo posto con 888 imprese presenti sul territorio regionale.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688

A Tirreno C.T. numerosi i concorsi che hanno come protagonista uno dei piatti più famosi nel mondo

PROFESSIONE PIZZAIOLO: IN ITALIA 150 MILA IMPIEGATI NEL SETTORE

Richieste di lavoro per almeno 6 mila pizzaioli. Con ventimila pizzerie è una delle attività della ristorazione che tiene di più. La preferita dagli italiani e dagli stranieri è la Margherita. A Tirreno C.T. (Carrara Fiere) la pizza più buona viene dal Trentino, poi dalla Spezia argento e oro

In Italia ogni giorno si sfornano circa 5 milioni di pizze per un totale di circa 1,6 miliardi di pizze all'anno. Un vero e proprio record, con numeri che sono in crescita secondo le ultime stime di Fipe, per un settore che dà lavoro a circa 150 mila impiegati e che, sembra incredibile, ma è così, ha necessità di professionisti e non riesce a trovarli. Sarebbero almeno 6 mila i posti da pizzaiolo vacanti, tuttavia per impieghi avventizi per il fine settimana, periodo in cui si registra il picco di produzione. Il mondo della pizza è rappresentato ampiamente a Tirreno C.T., la fiera della ristorazione e dell'ospitalità giunta alla sua 36esima edizione fino al 2 marzo negli spazi di Carrara Fiere.

La pizza più buona d'Italia. Si mangia in Trentino, a Mezzocorona, ed è quella di Graziano Scuri della pizzeria "Al Caminetto". E' quella che ha convinto la giuria tecnica della tappa italiana del Giro Pizza Europa, il concorso internazionale sulla pizza organizzato da Pizza e Pasta Italiana. Al secondo posto Daniel Favero della pizzeria Ometto di Sarzana (La Spezia) seguito da Riccardo La Rosa del ristorante La Picea di Levanto (La Spezia). Il Giro Pizza non è stato l'unico dei concorsi promossi dalle varie associazioni a Tirreno C.T.. Accademia Pizzaioli in collaborazione con la rivista Ristorazione Italiana ha promosso infatti il concorso Master Pizza Chef e per la prima volta in Italia "Pizza senza frontiere" dove a fronteggiarsi sono stati pizzaioli di varie realtà internazionali.

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

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

I prezzi. Il costo medio di una pizza e bibita 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.

Massa (Ms), 1 marzo 2016 C.s. 10

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Alla gelateria Ara Macao di Albissola l'Oscar del Gelato di Tirreno Ct. Sul podio l'Orchidea di Oliveri (Me) e Don Nino di piazza Fontana di Trevi a Roma

IN PROVINCIA DI SAVONA IL MIGLIOR GELATIERE D'ITALIA

Per Nicola Pieruccini, direttore della Scuola della gelateria artigianale italiana il segreto sono « Materia prima di alta qualità e tanta passione». Il gelato un prodotto destagionalizzato, in Italia se ne consumano quasi 3 chilogrammi a testa ogni anno

«Materia prima di alta qualità e tanta passione». Sono questi i due ingredienti “segreti” per fare un grande qualità secondo **Nicola Pieruccini**, direttore della Scuola della gelateria artigianale italiana che a Tirreno Ct, evento che si conclude oggi a Carrara Fiere, ha organizzato il concorso nazionale Oscar del Gelato. A fare il miglior gelato d'Italia è la gelateria Ara Macao di Albissola (Sv) che si è aggiudicato il primo posto del concorso basato su due prove, una per la preparazione del gelato al cioccolato e una per la fragola. Al secondo posto si è piazzata l'Orchidea di Oliveri (Messina), al terzo Don Nino di piazza Fontana di Trevi a Roma, al quarto Bella Blu di Polignano a Mare (Bari) e al quinto Io e il Gelato di San Giuliano Terme (Pi). L'Oscar alla carriera, Vita da Gelatiere, è andato all'gelateria storica Biagi di Sarzana (Sp).

I gusti preferiti dagli italiani. Per Nicola Pieruccini il gelato è un prodotto che regge la tradizione tanto che i «due gusti che ancora vanno per la maggiore sono il pistacchio e nocciola, sono decisamente i più chiesti». I dati del settore. Sono 41mila imprese che operano nel settore della gelateria con un giro d'affari di 4,6 miliardi di euro e circa 93mila addetti. Un settore che tiene bene tanto che i bar pasticceria e i bar gelateria sono i nuovi format di un'offerta di qualità che genera occupazione. A dirlo è la Fipe, federazione italiana pubblici esercizi, che ha anche calcolato come il gelato rappresenti il 12% dei ricavi dei bar. Delle oltre 41mila imprese, 14mila offrono esclusivamente gelato. Il record di unità locali spetta alla Lombardia con una quota sul totale del 16,3%, seguono Veneto con il 10,1% ed Emilia Romagna con il 9,4%. Le sole pasticcerie e gelaterie sono 19.059, in crescita del 3% rispetto al 2010, di cui il 74% gelaterie “pure) e 22mila bar che in un solo format uniscono caffetteria, gelateria e pasticceria.

Destagionalizzazione. Con la messa a punto di nuovi format, il bar offre proposte che vanno dalla colazione al dopocena senza dimenticare merenda e happy hour, per una destagionalizzazione che porta il gelato a trasformarsi in un'occasione di consumo 365 giorni all'anno. Consumo. Con 165mila tonnellate consumate nel 2014 il gelato si conferma tra i dolci più amati dagli italiani per quasi 3 chilogrammi di gelato a testa.

Massa (Ms), 2 marzo 2016 C.s. 11

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Appuntamento al 2017, dal 19 al 23 febbraio, sempre alla Fiera di Carrara

TIRRENO CT, CHIUDE L'EDIZIONE DEI RECORD

Generale soddisfazione tra gli espositori: la mostra si conferma vero luogo di contrattazione e di affari. In crescita i numeri della manifestazione: 360 espositori, 20 Associazioni di categoria, decine di eventi collaterali, oltre 50.000 visitatori. Aumentano anche gli espositori dall'estero. Giornata di chiusura all'insegna della solidarietà: "Insieme a voi con un sorriso", studenti diversamente abili delle Scuole Alberghiere Toscane all'opera in cucina e sala nel ristorante della Fiera.

Si è conclusa oggi la 36esima edizione della Tirreno CT, mostra nazionale dedicata a tutti i settori dell'ospitalità e della ristorazione. Sono stati 4 giorni di apertura al pubblico molto intensi, contraddistinti dalla generale soddisfazione di espositori, visitatori e società organizzatrice.

Record di espositori. La Tirreno CT si caratterizza infatti, da sempre, per essere un ambito dove l'incontro tra domanda e offerta non si limita all'esposizione, ma si concretizza con ordinativi e affari reali.

Questa particolarità non ha mancato di dare ottimi frutti anche quest'anno: l'edizione 2016 ha visto il raggiungimento di un nuovo record del numero di espositori, che ha sfiorato quota 360, e dalla conferma del numero di visitatori, oltre 50.000. Aziende soddisfatte quindi, ma anche per i visitatori è stata un'edizione notevole: alla tradizionale completezza del panorama dell'offerta ha contribuito una notevole crescita di tutto il comparto del Food & Beverage, data la presenza delle eccellenze italiane del settore.

In crescita anche gli espositori dall'estero: quest'anno erano presenti 5 aziende provenienti da Belgio, Bulgaria, Francia, Germania e Repubblica Ceca, a dimostrazione della crescente importanza della Tirreno CT nel panorama fieristico non soltanto nazionale.

I numeri della Fiera. Espositori provenienti da 56 province di 13 Regioni italiane, con la Toscana al primo posto, che contribuisce con il 39% degli stand, seguita dal Veneto con il 17% e dall'Emilia Romagna con il 14%. Quarto posto per la Lombardia, con il 12,5%, quinto per la Liguria, che contribuisce con il 7,5 % delle aziende espositrici, seguita dal Piemonte, dal Trentino, dalla Campania, dal Lazio, per chiudere con il Friuli Venezia Giulia, la Puglia, la Sicilia e l'Umbria: tutto il Paese rappresentato, dalle Alpi al Mar Ionio. Fra le province, in testa quella di Lucca, con l'11% della aziende presenti, seguita da Massa Carrara con il 9,5%, e da Treviso, con il 6%. A seguire Pisa, La Spezia, Milano, Livorno, Genova, Pistoia, Torino e tutte le altre. Chiudono la panoramica le 20 Associazioni Nazionali di Categoria, che hanno animato la Tirreno CT con 4 giorni di concorsi, convegni, seminari e dimostrazioni.

La prossima edizione. La Tirreno CT numero 37 attende espositori e visitatori dal 19 al 23 febbraio 2017, come sempre nel complesso fieristico di Carrara.

All'insegna della solidarietà la giornata conclusiva: il Ristorante delle Nazioni è stato gestito completamente, sala e cucina, da studenti diversamente abili di 7 Scuole Alberghiere statali della Toscana, con l'assistenza dei rispettivi docenti.

"Insieme a voi con un sorriso", questo è il nome dell'iniziativa nata alcuni anni fa da un'idea della professoressa Claudia Beni, dell'Istituto alberghiero Vasari di Figline Valdarno.

Particolare attenzione quindi agli aspetti sociali: si tratta di un evento finalizzato a creare reali possibilità di lavoro per questi studenti particolari.

Oltre al Vasari, la realizzazione è stata resa possibile dalla partecipazione di altri sei Istituti: Martini di Montecatini, Enriquez di Castelfiorentino, Saffi di Firenze, Minuto di Marina di Massa, Batini di Prato e Buontalenti di Firenze, con la collaborazione di AMIRA, Associazione Italiana Maitres Ristoranti Alberghi, di FIB, Federazione Italiana Barman e l'indispensabile apporto di due sponsor, la Casa vinicola Carpineto e il Gruppo Pregis, che ha contribuito con i prodotti alimentari.

Massa (Ms), 2 marzo 2016 C.s. 12

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



PRINCIPALI PASSAGGI RADIO E TV NAZIONALI E LOCALI

Testata	Regione	Data servizi
Gr1 Rai L'Italia che Va	Nazionale	27 febbraio
Gr1 Rai La Terra	Nazionale	27 febbraio
Radio2 Rai – Decanter	Nazionale	26 febbraio
Gr Rai Regionale	Toscana	25 febbraio
Lady Radio	Toscana	Vari passaggi
Radio Montecarlo	Nazionale	28 febbraio
Radio Subasio	Interregionale	Vari passaggi
Radio Italia 5	Toscana	Vari passaggi
Radio Bruno	Nazionale	Vari passaggi dal 1 marzo
Antenna Radio Esse	Toscana	Wine Station 27 febbraio
Radio Toscana Network	Toscana	Vari passaggi
Radio Massa	Toscana	Vari passaggi
Radio Massa Rosa	Toscana	Vari passaggi
Radio Vaticana	Nazionale	5 marzo

Testata	Copertura	Data servizi
Rai 2 – Tg2 Eat Parade	Nazionale	26 febbraio e repliche
Rai Tg3 Toscana	Toscana	28 febbraio
Teletruria	Toscana	Vari passaggi
Rete 37	Interregionale	28 febbraio
Rtv 38	Toscana	29 febbraio
NTI	Toscana	28 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

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688